

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2019**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії  
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.  
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

відроджують традиції колишніх культових закладів Одеси. Ідея формування гастрономічного бренду Одеси в новій, нетрадиційній формі є ключовою у розцвітці туристичної дестинації.

### **Література**

1. Офіційний сайт. – 2019 [Електронний ресурс]. URL: <https://new.minagro.gov.ua/> (дата звернення 04.03.2019).
2. Research of the gastronomic brand of Odesa and practical recommendations for solving key problems / D. Kharenko, O. Dyshkantiuk, S. Salamatina, Iu. Khalilova-Chuvaeva, L. Kovalenko // Technology audit and production reserves. 2019, – № 1/5(45), – Р. 33-35.
3. Research of the gastronomic brand of tourist destination / D. Kharenko, O. Dyshkantiuk, S. Salamatina, L. Kovalenko // Technology audit and production reserves. 2018. – №3/5 (41), – Р. 15-21.
4. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму / О.В. Дишкантиук, Д.О. Харенко, Л.М. Івичук // Економіка харчової промисловості. 2018. – Т. 10 (2), – С. 31-39.
5. Гастрономія як важливий елемент розвитку індустрії гостинності / О.В. Дишкантиук, Д.О. Харенко, С.Є. Саламатіна, Л.М. Івичук, В.С. Бородіна, К.В. Власюк // Економічна та продовольча безпека України. 2017. – 5 (3-4), – С. 60-73.
6. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини // Наукові праці ОНАХТ. 2014. – 2 (46), – С. 325-329.

## **ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КАВ'ЯРНЯХ М. ОДЕСИ**

**Коваленко Н.О., к.т.н., доцент, Чебанова Е.В, магістр  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сьогодні кав'ярні один з найбільш популярних закладів ресторанного господарства, особливо серед молоді і ділових людей. Сучасні кав'ярні мають різноманітні концепції, направлені на задоволення потреб самого вимогливого споживача кави.

Ринок кав'ярень дуже стрімко насичується і власникам кав'ярень стає складніше конкурувати. Найбільш стрімко з'являються нові формати кав'ярень в таких містах як Київ, Львів, Одеса. Для того, щоб утримувати позиції на ринку, власники кав'ярень у концепціях роблять акцент на сучасне і не стандартне обладнання для приготування кави, на унікальний дизайн, на місію кав'ярні і її незвичну локацію, на включення у меню карти напоїв нових видів кави та закусок і десертів до них, запрошення у команду кав'ярні відомих чемпіонів-бариста. Прикладом таких тенденцій є кав'ярні: у Києві – «Blur Coffee», «One Love Coffee», «Coffee», «Португеза», «Whitebeard Blackbird M17», в Одесі – «White Whale», «Тишина Еспрессо-бар», «Traveler's Coffee Odessa», «Atelier. Design&Coffee», у Львові – «Віденська кав'ярня», «На Бамбетлі», «Світ кави», «Львівська копальня кави», «Pid Syn'ouu Flyazhkoou», «Chekhovych», «Львівська Мануфактура кави», «Солодкий сундук», «Золотой Дукат» та ін.

Одним з відносно нових трендів на ринку кав'ярень України є відкриття книгарень – кав'ярень, метою яких є заохочення до читання друкованої літератури. Першу «Книгарню-кав'ярню Старого Лева» було відкрито в травні 2015 року у Львові. Пізніше такі заклади відкрились в м. Одеса на вул. Катерининській, 77, в м. Миколаїв на вул. Потьомкінській, 46, в м. Київ на вул. Прорізній, 10.

Формат кав'ярень-книгарень є актуальним, оскільки в наш час швидких технологій і Інтернету читання друкованих книжок відходить на другий план. Різні літературні джерела стверджують, що мозок людини краще засвоює інформацію надруковану на папері, ніж з екранів різноманітних гаджетів. Тривале читання з електронних екранів швидше

викликають втому, напруження зору і головний біль. Підтвердженням корисності читання друкованих матеріалів є інформація про дослідження у 2013 р. професора Анн Манген з Університету Ставангера в Норвегії. У своєму дослідженні Анн Манген запропонувала десятикласникам прочитати два тексти по 1500 слів і потім пройти тест на їх розуміння. Половина учнів, які читала матеріали в роздрукованому вигляді, показали кращі результати проходження тестів, в порівнянні з другою половиною, яка читала матеріал з комп'ютера. Вчені пояснюють це явище особливістю людського мозку підключати відразу кілька органів почуттів для запам'ятовування не тільки тексту, але і його розташування на паперовій сторінці.

Таким чином, впровадження нових форматів кав'ярень буде мати позитивний вплив не тільки на прибутки власників кав'ярень, а й на культурний розвиток суспільства.

## **РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ПІДВИЩЕННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Халілова-Чуvasва Ю.О., к.т.н., доцент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Розвиток сучасного суспільства обумовив появу нових соціальних установок і нової соціальної політики, а також формування нового соціального мислення. Соціальна робота все в більшій мірі стає професійною, науковою і освітньою діяльністю. Сучасні організації та установи, які проводять свою діяльність у соціальній сфері, повинні адаптуватися до нових реалій навколишнього світу, передбачати тенденції прийдешніх змін. У ході вирішення цього завдання розробляються і впроваджуються різні нововведення в соціальній сфері нашого суспільства. Саме вони все частіше визначаються вченими як соціальні інновації. Поняття «соціальна інновація» можна визначити як свідомо організоване нововведення або нове явище в практиці соціальної роботи, яке формується на певному етапі розвитку суспільства відповідно до соціальних умов, що змінюються, і яке має своєю метою ефективні позитивні перетворення в соціальній сфері [1]. Під соціальним нововведенням розуміється різновид управлінського рішення, задум якого передбачає цілеспрямована зміна того чи іншого соціального явища або процесу, а реалізація полягає у здійсненні цього задуму.

Соціальні інновації стосуються різних аспектів життя людини, таких як здоров'я, відпочинок, забезпечення харчуванням, в тому числі у сфері готельного господарства. Інновації є фактором конкурентоспроможності, вони дозволяють оптимізувати технологічний процес надання послуг, розширити асортименти надаваних послуг, забезпечити умови більш комфортного перебування туристів в готелях. Однією з інноваційних тенденцій у сучасному готельному обслуговуванні, здатною вирішити проблему доступності сервісу для клієнтів з обмеженими можливостями, є впровадження «Концепції універсального дизайну» [2].

Універсальне проектування в загальному розумінні – це процес створення просторів, предметів максимально зручних для всіх клієнтів, незалежно від їхнього віку, фізичних чи когнітивних можливостей, без необхідності використання допоміжних чи компенсаційних засобів або вузько спрямованих спеціалізованих рішень. Наприклад, відсутність сходинок або порогів біля входу у будівлю зробить її пристосованою як для людини з порушеннями опорно-рухового апарату, так і для людей з дитячою коляскою або транспортним візком; зовні стандартні, але ширші двері будуть зручними і для людини на інвалідному візку, і для будь-якої особи з валізами у руках, тобто ідея рівності і зручності для всіх клієнтів.

Одним з найактуальніших питань XXI століття є – збереження природи та заощадження природної енергії. Коли ми встановлюємо в готелі інноваційні технології, ми

## СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПУЛЯРНОСТІ ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ ПРИ ВИБОРІ ГОТЕЛЮ	
Кравчук Т.В.....	146
СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Асауленко Н.В., Пацела О.А.....	148
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ ПІВДНЯ УКРАЇНИ	
Тітомир Л.А.....	150
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ SPA І WELLNESS НАПРЯМКУ В ГОТЕЛЯХ М. ОДЕСА	
Новічкова Т.П., Кожевнікова В.О., Асауленко Н.В.....	152
ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	
Харенко Д.О., Дишкантюк О.В., Саламатіна С. Є.....	154
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КАВ'ЯРНЯХ М. ОДЕСИ	
Коваленко Н.О., Чебанова Е.В.....	156
РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ПІДВИЩЕННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
Халілова-Чуваєва Ю.О.....	157
НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ, ЯК АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЗАМІННИК МОЛОКА	
Д'яконова А.К., Степанова В.С.....	158

## СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

«ЗЕЛЕНИЙ» ТУРИЗМ ЯК НАПРЯМ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СІЛЬСЬКОЇ МІСЦЕВОСТІ	
Добрянська Н.А., Лазука К.Д., Гілко О.К.....	160
АЛГОРИТМ ПОБУДОВИ ГАСТРОМАРШРУТІВ В ДЕСТИНАЦІЯХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	
Меліх О.О., Калмикова І.С., Саркісян Г.О.....	162
РЕЗУЛЬТАТИ SWOT-АНАЛІЗУ ТАРУТИНСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ РЕГІОНАЛЬНОЇ ТУРИСТСЬКОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ	
Меліх О.О., Павлова І.О.....	164
СУТНІСТЬ АДАПТАЦІЇ ПАКЕТНИХ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ТА АЛГОРИТМ ЇЇ ПРОВЕДЕННЯ В ДІЯЛЬНОСТІ ТУРФІРМ	
Меліх О.О., Трішин Ф.А., Жигайло О.М.....	165
РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ЕТНО-, РЕЛІГІЙНИХ ТА ПАЛОМНИЦЬКИХ ТУРІВ З/НА УКРАЇНИ(У)	
Орлова М.Л., Саркісян Г.О.....	167
ЕТАПИ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	
Шикіна О.В., Ярмоменко С.Г.....	168

## СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ, РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИКОРИСТАННЯ НЕЙРОННОЇ МЕРЕЖІ ПРИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ЗАМІСУ ТІСТА	
Нечепуренко В.В., Жигайло О.М., Добровольський В.В.....	170
КЛАСТЕРИЗАЦІЯ ЧАСОВИХ РЯДІВ ДЛЯ ПРОГНОЗУВАННЯ ЗБУТУ ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Топор М.М., Жигайло О.М., Добровольський В.В.....	172
АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ РОЗКЛАДУ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	
Сакалюк О.Ю., Трішин Ф.А.....	174

## СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

МОДЕРНІЗАЦІЯ ДРОБАРКИ ДЛЯ ЗЕРНА	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А.....	176
МОДЕРНІЗАЦІЯ ДОЗУЮЧОГО ПРИСТРОЮ ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А., Васильєв С.О.....	177
МОДЕРНІЗАЦІЯ ТІСТОМІСИТЕЛЯ АГРЕГАТУ ЛПШ-1200	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А., Павловський В.Ю.....	178
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ АБРАЗІВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ	
Гончарук Г.А., Ліпін А.П., Шипко І.М., Галіулін А.А.....	179
ОДИН ІЗ ВАРІАНТІВ МОДЕРНІЗАЦІЇ ВАКУУМ-АПАРАТА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КАРАМЕЛЬНОЇ МАСИ	
Ліпін А.П., Шипко І.М., Галіулін А.А., Ромашкевич С.О.....	181