

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

Провівши опитування серед потенційних клієнтів і зробивши аналіз отриманих результатів, можна зробити висновок, що беззаперечним лідером та найпопулярнішим сайтом для бронювання номерів в готелі є інформаційна система booking.com (35 % опитаних). Крім того, необхідно відзначити також значний попит та популярність серед цільової аудиторії сайту для бронювання номерів hotels.com (21 %). Третє місце за популярністю між собою поділяють такі сайти для бронювання номерів в готелях як hotellook.com, agoda та hotels.ru.

СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Асауленко Н.В., ст. викладач, Пацела О.А., асистент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

У сучасних умовах господарювання ефективний та стійкий розвиток закладів ресторанного господарства пов'язують з їх інноваційною активністю. Тому заклади індустрії гостинності все частіше мають впроваджувати у своїй діяльності різноманітні інноваційні технології та послуги, щоб забезпечити стратегічні конкурентні переваги на ринку.

Термін «інновація» вперше ввів у науковий обіг австрійський учений Йозеф Шумпетер 1912 р. у праці «Теорія економічного розвитку». Він визначав інновації як нову науково-організаційну комбінацію використання виробничих факторів, яка мотивована підприємницьким духом [1]. У світовій економічній літературі «інновація» інтерпретується як перетворення потенційного науково-технічного прогресу в реальний, що втілюється в нових продуктах і технологіях [2]. У Законі України «Про інноваційну діяльність» дано таке визначення: «інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери» [3].

Класифікація інновацій в ресторанному бізнесі

Інновації	Характеристика
В залежності від технологічних параметрів	— продуктові (використання нових матеріалів, нових н/ф або виключно нових продуктів); — процесові (використання нових методів організації виробництва, нові технології та створення нових організаційних структур у складі підприємства)
За місцем в системі	— вхідні (зміни у виборі і використанні сировини, обладнання, інформації та інші); — вихідні (нові вироби, технології, послуги та інші); — інновації системної структури підприємства (інновації технологічної, управлінської та виробничої структур)
За типом новизни:	— нові для галузі у світі; — нові для галузі в країні; — нові для підприємства
В залежності від сфери діяльності:	— технологічні (спрямовані на створення та освоєння виробництва нової продукції, технологій і матеріалів, на модернізацію обладнання, реконструкцію споруд, реалізацію заходів зі збереження довкілля); — продуктові (використання нових матеріалів, нових н/ф або виключно нових продуктів); — економічні (нововведення у фінансовій та бухгалтерській сферах діяльності, мотивації та оплати праці, оцінка результатів діяльності); — управлінські (нові методи й форми організації всіх видів діяльності)

	підприємства, нові методи управління персоналом, системи стратегічного планування, прогнозування, моделювання процесів виробництва, постачання, збуту, нові організаційні структури); — соціальні (пов'язані з поліпшенням умов і характеру праці, соціального забезпечення, психологічного клімату у колективі тощо); — маркетингові (істотні зміни в дизайні та упаковці продуктів, використання нових методів продажів і презентації продуктів (послуг), їх представлення і просування на ринки збуту, формування нових цінових стратегій)
В залежності від глибини внесених змін:	— базові; — покращуючі; — часткові (модифікаційні)
За причинами виникнення:	— реактивні (інновації, що забезпечують виживання і конкурентоспроможність підприємства на ринку, з'являючись як реакція на нові перетворення, здійснювані основними конкурентами); — стратегічні (інновації, впровадження яких має випереджальний характер з метою здобуття вирішальних конкурентних переваг у перспективі)

Сучасні інновації в індустрії гостинності

Інновації	Приклад
Продуктові	— нові напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні: молекулярна, вегетаріанська та інше
	— використання продуктів лікувально-профілактичного призначення
	— послуги фумел'є (вітал'є), фромажері, сомельє у закладах ресторанного господарства, молекулярна міксологія
Організаційні	— електронне меню, кейтеринг, кенді-бар, особливі види обслуговування
Технологічні	— спеціалізоване обладнання: Sous vide, стефан-гриль, винні кліматичні шафи, вакуумне маринування Cookvac, аромадистилляція, посуд Дьюар, термоміксинг, дїп-фрізинг, хоспер, пакоджетінг;
	— інтерактивні барні стійки та інтерактивні столи;
	— робот-офіціант, робот-бармен, робот-кухар, робот-бариста;
	— енергозберігаючі технології: датчики руху, енергозберігаючі лампи, сенсорний датчик для води, насадки для води;
	— 3D-принтер для приготування страв;
	— інноваційний шейкер з вбудованим плеєром;
	— Frucosol (заморожує келихи)
Маркетингові	— аромамаркетинг;
	— QR-коди;
	— послуги фумел'є, фромажері, сомельє;
	— муляж страв;
	— оригінальні формати, напрями або концепції: відкрита кухня, антикафе, салат-бар, кава-шоп, суп-бар, чайний клуб, фестиваль-ресторація та інші;
	— використання роботів: робот-офіціант, робот-бармен, робот-кухар;
	— креативна подача страв
Управлінські	— застосування автоматизованих систем контролю та управління;
	— створення мережі закладів

Реалії сьогодення вимагають від підприємств ресторанного господарства значної інноваційної активності в умовах загострення конкурентної боротьби. Цьому сприятиме застосування прогресивних форм і методів обслуговування, проведення модернізації екстер'єру та інтер'єру закладів, використання високотехнологічного обладнання, добору

професійного персоналу, використання інтернет-технологій тощо. Все це приваблює споживачів, створює імідж серед туристів, а також загострює конкуренцію в галузі, яка, у свою чергу, змушує підприємців постійно знаходитись в пошуку нових інноваційних переваг [4].

Література

1. Шумпетер И. Теория экономического развития: исследование предпринимательской прибыли, капитала, кредита, процента и цикла конъюнктуры / И. Шумпетер. – М.: Прогресс, 1982. – 257 с.
2. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент: підручник. – Суми: ВТД Університетська книга, 2010. – 334 с.
3. Закон України «Про інноваційну діяльність».
4. Борисюк О.А. Інноваційні тренди в конкурентних реаліях ресторанного господарства / Борисюк О.А. // Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова. Серія: Географія і сучасність: збірник наукових праць, 2015. – С. 33.
5. П'ятницька Н. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів / Н. П'ятницька, А. Расулова // Вісник КНТЕУ, 2006. – № 6. – С. 28-33.
6. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ ПІВДНЯ УКРАЇНИ

**Тітомир Л.А., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Інноваційні технології індустрії гостинності передбачають впровадження принципово нових або вдосконалених чи адаптованих до певних умов технологій, які істотно поліпшують управління, якість обслуговування, умови виробництва. Зазвичай такі інновації мають знижену капіталомісткість, характеризуються більшою екологічністю й меншими енергопотребами. Саме тому, їх впровадження визначає розвиток індустрії гостинності та конкретного підприємства на перспективу [1-3].

Метою дослідження є з'ясування основних видів інновацій, що впроваджуються на підприємствах сфери гостинності на півдні України та аналіз основних чинників, що впливають на цей процес.

Технології в галузі гостинності досить стрімко розвиваються. Це пов'язано з тим, що перед підприємствами стоять два основні завдання: отримати якомога більше гостей, організувавши максимальну кількість продажів, як основних, так і додаткових послуг, завоювати симпатії гостей, зробивши їх постійним клієнтом та отримувати стабільний прибуток весь рік [4]. Здійснити ці завдання без інноваційних рішень нереально. Боротьба за кожного гостя, особливо в умовах посилення конкуренції, вимагає від готелів модернізації як в технології, так і в системі управління.

Технічні інновації в готельному бізнесі можна розділити умовно на дві категорії. До першої категорії належать інновації пов'язані з технічним оснащенням для внутрішньої і зовнішньої роботи готелю. Ці технології дозволяють оптимізувати і спростити роботу персоналу готелю, а також полегшити доступ і користування послугами готелю безпосередньо самому гостю. Окрім систем, що дозволяють управляти роботою готелю і здійснювати взаємодію співробітників з клієнтами, існує технічне устаткування що забезпечує комфорт і безпеку того, що проживає в готелі, а що так само допомагає в роботі обслуговуючого персоналу. Таке устаткування і складає другу категорію технічних інновацій в готельному бізнесі.

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 ХЛІБОБУЛОЧНИХ 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