

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2018

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії
23 – 27 квітня 2018 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 № 12 від 24.04.2018 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

Волков В.Е., д.т.н., 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

Враховуючи, що ресторанний бізнес швидко розвивається, випереджаючи інші галузі народного господарства, а вимоги до ресторанних послуг неухильно зростають, ресторанний бізнес потребує впровадження інновацій, які дозволять значно підвищити якість обслуговування, розширити асортимент страв, зробити їх більш привабливими, здоровими, враховуючи смаки всіх прошарків населення і національні уподобання. Своєчасне впровадження у практику новітніх технологій дозволяє підвищити ефективність ресторанного бізнесу.

Тому необхідно визначити роль інноваційних технологій у ресторанному бізнесі та дослідити теоретичні науково обгрунтовані аспекти впровадження новітніх ресторанних технологій.

Для сфери надання послуг інновації є найважливішим стимулятором розвитку. Новітні технології впроваджуються як в технології управління ресторанним бізнесом, так і в процеси приготування їжі.

Враховуючи, що з розвитком ресторанного бізнесу кількість великих підприємств неухильно зростає, для їх нормального функціонування необхідні сучасні системи управління. На ринок України почали надходити програмні системи автоматизації із-за кордону, які значно полегшили систему обслуговування клієнтів, дозволили отримувати всебічну і більш точну звітність.

До особливостей функцій управління підприємствами харчування відноситься поєднання функцій виробничих підрозділів закладів і функцій підприємств надання послуг, а саме торгівлі продуктами харчування, яка з виробництва надходить безпосередньо на реалізацію. Документальний супровід просування сировини і готової продукції вимагає витрати певного часу і трудових ресурсів, у зв'язку з чим необхідно максимально скоротити час перебігу інформації, що вимагає збільшення швидкості передачі інформації між операціями виробництва і реалізації продукції. Використання інформаційних комп'ютерних технологій дозволяє значною мірою скоротити час обслуговування, підвищити швидкість надходження сировини з складу за потребою виробників, що сприяє скороченню терміну обслуговування клієнтів і підвищенню якості обслуговування.

В ресторанному бізнесі успіх роботи ресторану значною мірою визначається кухнею, тобто асортиментом і якістю страв. Використання передових технологій і сучасного обладнання полегшує працю робітників, збільшує продуктивність праці, дозволяє економити сировину, скоротити втрати біологічно і фізіологічно цінних речовин, покращити якість страв.

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТРАННОГО БІЗНЕСУ В РІЗНИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ

**Д'яконова А.К., д-р техн. наук, професор, Тітомир Л.А., канд. техн. наук, доцент,
Данилова О.І., канд. хім. наук, ст. науковий співробітник, Жигайло П.О., студент
Одеська національна академія харчових технологій**

За своєю економічною спрямованістю готель є комерційним виробництвом, що пропонує на ринку свій товар у вигляді комплексу послуг. Готельний бізнес – один із найперспективніших і успішно розвинутих напрямків бізнесу в Україні. Особливістю його є орієнтація на Європейські сервісні стандарти й перехід до них, особливо це стосується сервісу та впровадження додаткових послуг. Як і будь-який бізнес, готельний-ресторанний бізнес (ГРБ) прагне до збільшення доходу й шукає ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату. Розвиток його в Україні є перспективним, оскільки останнім часом у країні спостерігається підвищення ділової активності, що, як правило, неминуче викликає збільшення обсягів «ділового туризму», причому не лише внутрішнього, але й в'їзного. Кількість іноземних туристів, які отримали послуги суб'єктів туристичної

діяльності України поступово збільшується, так туристичний потік у 2016 став більше за 2010 р. і у 2017 має тенденцію до зростання: за 7 місяців він майже досягнув значень 2015 року, хоча внаслідок складної політично-економічної ситуації потік з розвинених країн Європи, Америки дуже скоротився. Гарним прикладом розвитку ГРБ є лижний курортно-туристичний комплекс Буковель.

Доходи населення України диктують необхідність створення готелів середньої цінової категорії, оскільки кількість внутрішніх туристів постійно зростає. Населення активно користується послугами готельних підприємств, але стає все більш вибагливим до рівня комфорту і сервісу. У ГРБ України нині є чимало проблем: нерозвиненість готельних мереж, зростання конкуренції, зокрема неможливість підтримання сфери гостинності на фоні іноземних операторів туризму, низький рівень інвестицій в галузь, недоліки законодавства та ін. Однак це поступово долається, підприємства розвиваються, переймають досвід у західних партнерів, які, в свою чергу, приходять на український ринок, а рівень надання послуг зростає. Розвиток ГРБ стимулює розвиток інших напрямків: транспорту, торгівлі, будівництва, сільського господарства, виробництва товарів народного споживання, сфери послуг та ін. У перспективі ГРБ має тенденцію стати провідним чинником активізації туризму, інтеграції держави у світові структури міжнародного співробітництва, зростання значення національної культури, особливо із урахуванням того, що до історико-культурної спадщини людства приєдналися «Сім чудес України» (Кам'янець-Подільська фортеця, Хотинська фортеця, Києво-Печерська Лавра, Національний дендрологічний парк «Софіївка», Софія Київська, Херсонес Таврійський, Національний заповідник-острів «Хортиця»).

Розвиток регіонів України у сфері ГРБ останнім часом зазнав значних змін, причому в різних регіонах цей розвиток по окремим областям був вкрай нерівномірним. В кожному регіоні можна відзначити райони, де розвиток відбувався достатньо бурхливо і ті, де ГРБ зазнав значного спаду. Так, в центральному регіоні (Вінницька, Житомирська, Київська, Хмельницька, Черкаська, Чернігівська, Кіровоградська області) можливо виділити саму столицю, в якій, відповідно даних сайту Booking.com, продуктивно працюють 146 готелів, із 164 наявних в області. Важливим є й наявність різних можливостей розміщення: готелі, гостьові будинки та будинки для відпочинку, апартаменти, вілли, заміські будинки, мотелі, хостели, комплекси для відпочинку з котеджами/бунгало, курортні готелі і шале та ін. Найменше підприємств ГРБ в Кіровоградській (18), Житомирській (26), Чернігівській (41), Черкаській (50) областях, в яких, за винятком самих обласних центрів, підприємства взагалі не мають категорії. В Вінницькій і Хмельницькій області справи ненабагато кращі і кількість готелів приблизно однакова (по 120). У східному регіоні (Полтавська, Сумська, Харківська області) у сфері надання готельно-ресторанних послуг лідером є Харківська область, де є 4 готелі із відзнакою 5-зірок, 30 готелів 4-зіркових, а всього 273 налічується підприємства, зорієнтовані на різні категорії споживачів, як за рівнем комфорту, так і переліком основних і додаткових послуг.

Необхідно відмітити, що останнім часом в м. Харків значно збільшилася кількість хостелів. Керівництво Полтавської області останнім часом залучає туристів до культурних заходів і поступово сприяє розвитку 93 підприємств ГРБ, серед яких два 4-зіркові готелі, санаторій та підприємства для бюджетного відпочинку. У Сумській області є 74 готелі, 70 з них – без категорії. Стрімкого розвитку набули підприємства ГРБ в деяких західних регіонах (Львівська, Івано-Франківська – Буковель, Закарпатська області), в яких кількість підприємств ГРБ (1664, 364, 298 відповідно) останні роки зростає і поступово наближується до європейського рівня сервісу. У Волинській області 56 готелів, серед них в невеликій кількості присутні великі (наприклад, «Україна», «Comfort», «Свितязь»), де можливе розміщення приблизно 100-130 туристів, при цьому навіть на невеликих підприємствах значною збільшився перелік пропонуємих послуг, орієнтованих на конкретного споживача, наприклад, оздоровчі процедури, піші та кінні прогулянки тощо. В Чернівецькій області серед 82 підприємств є три 4-зіркові готелі, стали з'являтися хостели та апартаменти для невибагливих гостей та молоді. У Тернопільській та Рівненській областях, незважаючи на

відкриття нових туристичних маршрутів, кількість підприємств ГРБ залишається низькою (до півсотні).

На півдні України, у Запорізькій і Дніпропетровській областях переважають підприємства щодо бюджетного розміщення, із середнім рівнем цін. У 2017 році у Дніпропетровській області працювало 260 готельних підприємств, серед яких апартаменти (157), гостели (13), гостьові та заміські будинки. В Миколаївській, Херсонській областях більше розвинений літній відпочинок. Так, у Херсонській області лідером є м. Скадовськ, а в Миколаївській значного розвитку досяг курорт Коблево. У сезон морські курорти Миколаївській області приймають близько півмільйона туристів і відпочиваючих на базі 250 пансіонатів, готелів баз відпочинку на будь-який смак, вимоги до комфорту і рівень цін. Для туристів наявні маршрути екскурсів на 120 територій та об'єктів природно-заповідного фонду, регіональних ландшафтних парків. Останнім часом попитом користуються тури активного відпочинку – рафтинг порогами Мигії, туристичні маршрути Актоського і Арбузинського каньйонів скелелазіння в каньйоні Південного Бугу, кайтінг на дзеркальних водах Тилігульського лиману. В Одеській області активно працюють 167 готелів, пансіонатів, будинків відпочинку, збільшується кількість хостелів, апартаментів, гостьових будинків. Наявні мережі: міні-готелі GEORG (3 готелі) та готелі «Чорне море» (4 підприємства).

Ефективність готельного господарства характеризується коефіцієнтом його завантаження який повинен сягати 63-68 %. Останнім часом внаслідок економічної конкуренції всі працюючі підприємства ГРБ в Україні мають таке завантаження. Серед проблем, що стосуються всіх регіонів України: обмеженість практики використання електронних та автоматизованих систем бронювання готельних номерів та новітніх технологій у процесі здійснення обслуговування, проблема завантаженості та якісного утримання підприємств, хоча останнім часом на півдні України (Одеська область) та на заході (Харківська) збільшується кількість хостелів, мотелів, кемпінгів, пансіонатів та ін. Експерти, що досліджують ринок готельних послуг, відзначають, що найбільш перспективним його сегментом для України залишаються якісні 2- і 3-зіркові готелі, які приносять найбільші прибутки. Також, за даними компанії ArtBuild Hotel Group (ABHG), українська гостинність все ще відстає за кількісними та якісними характеристиками від ринків Європи, Азії та Північної Америки. Таким чином, сучасні готельні підприємства в Україні характеризуються типовою структурою послуг, низькою спеціалізацією, тому одним із напрямків розвитку індустрії гостинності можливо запропонувати створення мережу спеціалізованих підприємств з вузьким спектром послуг, зорієнтованих на обслуговування певної категорії туристів. Але при цьому необхідно розвивати і традиційні повносервісні готелі, але рівень послуг необхідно підтягувати до світового рівня та розширювати спектр додаткових послуг.

ІННОВАЦІЙНІ МЕХАНІЗМИ УПРАВЛІННЯ ДЕСТИНАЦІЯМИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

**Дишкантюк О.В., канд. техн. наук, доцент, Івичук Л.М., асистент
Одеська національна академія харчових технологій**

Оскільки гастрономія відіграє важливу роль у визначенні місця призначення туристів, створення гастрономічних вражень стає частиною розвитку туристичних напрямків. Гастрономія як частина пропозиції туризму може мати велике значення для дестинації, якщо вона ретельно розробляється. Гастрономія, характерна для місця призначення, впливає на вибір місця призначення та навіть мотивує сам візит, тому що гастрономічний туризм все більше визнається як спосіб продемонструвати місцеві продукти та стимулювати попит на туризм [1-4].

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТРАННОГО БІЗНЕСУ В РІЗНИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ	
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Данилова О.І., Жигайло П.О.	147
ІННОВАЦІЙНІ МЕХАНІЗМИ УПРАВЛІННЯ ДЕСТИНАЦІЯМИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	
Дишкантук О.В., Івичук Л.М.	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИСОКОВІТАМІННИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.	151
МІНІ-ПЕКАРНІ ЯК ОДИН З ЕЛЕМЕНТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Кожевнікова В.О., Ткачук О.В., Гушпіт Л.О.	152
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ – АРОМАМАРКЕТИНГ	
Асауленко Н.В., Папела О.А.	154
ПОТЕНЦІАЛ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПОДІЙ ЯК ВАЖЛИВОГО ЕЛЕМЕНТУ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ	
Харенко Д.О.	156

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	
Добрянська Н.А., Меліх О.О., Козловський Р.С.	157
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КРУІЗНОГО ТУРИЗМУ В ЄВРОПЕЙСЬКОМУ РЕГІОНІ	
Ярьоменко С.Г., Шикіна О.В.	159

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ, РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ І ПРОГРАМУВАННЯ»

ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ КЛАСТЕРИЗАЦІЇ ПРОГРАМНИМ МОДУЛЕМ «Zhy&Bor»	
Борис В.В., Жигайло О.М.	165
ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ТЕОРІЇ ГІДРОДИНАМІЧНОЇ НЕСТІЙКОСТІ ХВИЛЬ ГОРІННЯ ТА ДЕТОНАЦІЇ	
Волков В.Е.	163
НЕЧІТКА ЛОГІКА ТА ПРОБЛЕМИ КЕРУВАННЯ	
Волков В.Е., Макосд Н.О.	164
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ САМООРГАНІЗАЦІЇ КЛАСТЕРНОЇ СТРУКТУРИ МАТЕРІАЛУ НА СТАДІЇ ГЕНЕЗИСУ	
Герега О.М., Кривченко Ю.В.	165
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ АВТОМАТИЗАЦІЇ МЕТОДІВ РОЗРАХУНКІВ З КОНТРАГЕНТАМИ	
Лобода Ю.Г., Орлова О.Ю.	166

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

АДАПТИВНА СИСТЕМА РЕГУЛЮВАННЯ ШНЕКОВОГО ПРЕСА ДЛЯ ВІДТИСКАННЯ ВИНОГРАДНОЇ МЕЗГИ	
Галіулін А.А., Ліпін А.П., Шипко І.М.	168
МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРОПАРЮВАЧА ЗЕРНА	
Алексахин О.В., Гончарук Г.А.	170
АБРАЗИВНЕ ЗТЕРАННЯ ОБОЛОНОК З ПОВЕРХНІ ЗЕРНА	
Шипко І.М., Ліпін А.П.	171
ВИДІЛЕННЯ МІНЕРАЛЬНИХ ДОМІШОК З ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ КУКУРУДЗИ	
Станкевич Г.М., Гончарук Г.А., Шипко І.М.	172
К ВОПРОСУ О ПРОЕКТИРОВАНИИ СОВРЕМЕННЫХ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ	
Липин А.П., Шипко И.М., Галиулин А.А.	174
ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ І ЗАСТОСУВАННЯ ФОТОЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ ЩОДО РОЗДІЛЕННЯ ЗЕРНА І ЗЕРНОПРОДУКТІВ НА ФРАКЦІЇ ЗА ОЗНАКОЮ КОЛЬОРУ	
Солдатенко Л.С.	177

СЕКЦІЯ «ФІЗИКА І МАТЕРІАЛОЗНАВСТВО»

ДОСЛІДЖЕННЯ СЕГНЕТОЕЛЕКТРИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДУЖЕ ТОНКИХ ПЛІВОК ПОЛІМЕРІВ НА ОСНОВІ ПВДФ	
Федосов С.Н.	179