

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 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 № 14 від 27-29.04.2021 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., проф.
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
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

успішність впровадження закладу харчування певного формату впливає низка таких факторів як маркетингова політика закладу, спектр послуг, що надається, та їх якість, меню та якість страв, інтер'єр, а також, в першу чергу, місцерозташування.

За результатами опитування було встановлено, що у 43,6 % респондентів виникала гостра необхідність у послугах закладів ресторанного господарства саме в умовах робочих відносин. Встановлено, що найбільша потреба виникала у проведенні кава-брейку – 32,3 %; доволі часто також виникала потреба у невеликому приміщенні для проведення бізнес-зустрічі, бізнес-тренінгу, бізнес-семінару – 28,1 %; потреба у проведенні бізнес-ланчу та банкетів виникала дещо рідше – 15,4 % і 24,2 % відповідно. Також було досліджено уподобання потенційних клієнтів кафе B2B щодо складових бізнес-ланчів та кава-брейків, їх вартості та особливостей організації обслуговування під час різних бізнес-заходів.

Таким чином, можна зробити висновок, що попит на послуги кафе формату B2B однозначно є, відкриття такого закладу в м. Одеса є доцільним та актуальним але успішність його функціонування багато в чому буде залежати від доречно обраного місцерозташування, широти надання бізнес-послуг, якісного сервісу та грамотної маркетингової політики керівництва закладу.

ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА

Жовтяк К.О., асистент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Одесу сьогодні вважають перспективним туристичним регіоном, і в період кризи COVID-19 з 2020 року розвиток готельного бізнесу значно знизився, оскільки у більшості готельних підприємств знизився потік туристів. Це негативно вплинуло на прибуток готельних підприємств, адже всі підприємства втратили фінансові прибутки та скоротили штат співробітників. Більшість готелів міста швидко адаптувалися згідно умов адаптивного карантину, пристосувались до провідних тенденцій, створювали ідеї для залучення туристів із різних міст України, покращили сервіс обслуговування.

Щоб зберегти свій бізнес, підприємці готельєри групуючись із іншими бізнесовими офісами, туристичними компаніями, коворкінгами разом зберігають контингент туристів у своїх закладах. При цьому готельєри створюють нові ідеї у вигляді календаря місцевих подій, які зазвичай не відбуваються постійно, і інформують про це туристів на власному сайті готельного підприємства, за допомогою якого повністю залучають нових гостей та жителів міста Одеси. На таких заходах демонструють різні костюмовані фестивалі, проводять майстер класи із виготовленням кулінарної продукції від шефа, виконують музичні композиції із більшої кількістю учасників. Наприклад готель М1 який знаходиться на Лідерсовському бульварі, 1 впровадив ментальну та фізичну практику на духовному рівні зі системою психопрактики у вигляді йоги для пар та груп до 5 осіб власне дотримуючись дистанцій та всіх санітарних норм. Більшість готельних підприємств звернулися в соціальні мережі Instagram, щоб розповісти про своє існування, а також запропонувати різноманітні послуги які є у готелі, з здебільшого використовуючи різні контенти. В цій ідеї залучали відомих блогерів, за допомогою яких рекламували проживання і сервіс разом із додатковими послугами.

Попит на внутрішні напрямки для проведення відпусток, навіть попри побоювання підхопити вірус, був вельми стабільним фактично вздовж усього літа – із середини червня до початку навчального року у вересні. Прикладом цього стало відкриття найбільшої

п'ятизіркової мережі готелів Premier саме 1 липня 2020 року, після трьох років повної реконструкції в місті Одеса на французькому бульварі. Готель став 17-м об'єктом мережі Premier, яка налічує 16 готелів в 12 туристичних напрямках України і перший готель під брендом Premier в Угорщині (Мішкольц). Гостям і діловим партнерам готелю доступні всі сервіси мережі Premier, які доступні в усіх готелях інших мереж. Особливістю нового готельно-панорамний бар Roof 360 Bar & Lounge на 16 поверсі, з видом на морське узбережжя з висоти пташиного польоту. Крім цього, До послуг гостей доступний тематичний бар в лобі The Lobby, ресторан La Fiera, який працює як на сніданки, так і за системою a la Carte, ресторан середземноморської кухні Mare DiVino з сирною кімнатою і колекцією вин.

Коронавірус звичайно вплинув на зміни відносно до планів відпочиваючих, оскільки в цей період більшість країн були закритими для туристів, що і повело за собою нестабільність в сфері гостинності, і тому більшість підприємств вимушені були шукати різні шляхи додаткового заробітку в готелях, і тому швидко реагували на нові зміни та тенденції населення, їм довелося збільшити ідеї та вдосконалити сервіс для внутрішнього туризму населення.

Література

1. П'ятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. 2013. №1 (65).
2. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. –2012. Вип. 1 (2). – С. 331–338.
3. 42 креативних ідей для гостиничного маркетингу для привлечення більшого количества клиентов // Small Business. URL: <https://ru.vayongroup.com/2726-42-creative-hotel-marketing-ideas-to-attract-more-cu.html>
4. Открытие Premier Hotel Odessa – самого большого пятизвездочного отеля в Одессе. URL: <https://odesa-hotel.phnr.com/ru/odesa-opening-2020>

ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

Жовтяк К.О., асистент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сучасний готельний бізнес це цілісна структура з тісним взаємозв'язком між усіма складовими взаємопов'язаних між собою, для того, щоб готельне підприємство працювало без збоїв необхідно автоматизувати готельне підприємство. Розробники автоматизованих програм і досі розробляють новітні функції та особливості для того, щоб використовувати автоматизовану програму більш практично у використанні, для цього потрібно знати усі можливості та недоліки автоматизованих систем. Для визначення проблематики автоматизації потрібно з'ясувати принципи побудови механізмів і функціонування типового підприємства готельного господарства, оскільки саме від готелю будить залежати яку все ж таки встановлювати систему автоматизації, для цього встановлюються певні вимоги готелів для впровадження систем автоматизації.

Основними вимогами готелів до впровадження систем автоматизації є:

1. Наявність потужного готельного підприємства із великим номерним фондом, та можливістю управління тарифною політикою;
2. Повинні бути присутні всі канали для продажів готельних послуг через інтернет, GDS, Global Distribution System, співпраця із туристичними та бізнесовими фірмами;
3. Чіткий контроль фінансування готельного підприємства та аудиту;

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT A. Soletska.....	118
ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛЮДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА Мельник І.В., Борга А.В., Ульянов М.Д.....	120

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ Памбук С.А., Гарбажій К.С.....	122
ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО» Смокова Т.М.....	124
ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС Луцькова В.А.....	128

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ Дяконова А.К., Тітомир Л.А, Савенко А.А.....	129
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19 Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ В2В Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....	133
ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА Жовтяк К.О.....	135
ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ Жовтяк К.О.....	136
ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Новічкова Т.П., Новічков В.К., Асауленко Н.В.....	137
НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Лебеденко Т.С., Кожевнікова В.О.....	139
ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	140
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ Іванченкова Л.В., Скляр В.Ю.....	142
ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Ряшко Г.М.....	144
АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ Стрікаленко Т.В.....	146

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ТУРИСТИЧНИЙ РОЗВИТОК В УМОВАХ ТИМЧАСОВИХ ТА ТРИВАЛИХ МІЖДЕРЖАВНИХ КОНФЛІКТІВ (НА ПРИКЛАДІ ВІРМЕНІЇ ТА КІПРУ) Меліх О.О., Удовиця О.Ф., Шекера С.С.....	147
ТЕРИТОРІАЛЬНА СКЛАДОВА В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНУ Калмикова І.С.....	148
ОЦІНКА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ Байрачна О.К., Крупіца І.В., Ліганенко М.Г.....	149
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ Камушков О.С., Ткач В.О.....	151

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ПІСТА Жигайло О.М., Топор М.М.....	153
--	-----