

**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

розміщення (лагодити та оновлювати старі готелі та місця відпочинку, будувати нові). Покращити стан лікувальних закладів санаторно-курортного напрямку, так як багато людей подорожують з метою лікування [4].

Насамкінець, зазначимо, що лише «зелений» туризм у сучасних економіко-демографічних умовах здатний реально допомогти малим поселенням Вінницької області вижити, адже саме малі села своєю специфічністю притягують відвідувачів.

### **Література**

1. Добрянська Н.А. Науково-теоретичні основи конкурентоспроможності підприємства / Н.А. Добрянська, М.О. Варгатюк // Теоретичні, методологічні та практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств: монографія / за заг. редакцією проф. О.Г. Янкового. – Одеса, Атлант, 2017. – С. 29-37.
2. Добрянська Н.А. Стан та перспективи розвитку «зеленого» туризму в регіоні / Н.А. Добрянська, В.В. Попович, С.С. Стоянова-Коваль // Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання четверте / за наук. ред. проф. Волошина І.М. та проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 147-167.
3. Добрянська Н.А. «Зелений» туризм як стратегічний напрям соціально-економічного розвитку регіонів України / Н.А. Добрянська, В.В. Попович // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. 2018. – № 3 (37). – С. 20-28. – Режим доступу до журн.: <https://economics.opu.ua/files/archive/2018/No3/20.pdf>. DOI: 10.5281/zenodo.1326369.
4. Добрянська Н.А. Реалії сьогодення та перспективи розвитку туристичного бізнесу Одеської області / Н.А. Добрянська, С.С. Стоянова-Коваль, О.В. Ніколюк // Економіка харчової промисловості. – Одеса, 2018. – Том 10, – № 1. – С.9-15.

## **АЛГОРИТМ ПОБУДОВИ ГАСТРОМАРШРУТІВ В ДЕСТИНАЦІЯХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**Меліх О.О., д.е.н., доц., Калмикова І.С., к.т.н., доц., Саркісян Г.О., к.т.н., доц.  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Широко відомий факт, що без створення маршруту організація туристичної подорожі носить неконкурентний характер. Видів та різновидів маршрутів може бути багато на обраній дестинації, як і багато видів самих турів і туризму [1]. Термін «туристичний маршрут» частіше використовується в навчальній літературі з туризму, в роботах вчених з туризмології, у виданнях спортивного характеру [2-5], проте у вітчизняному законодавстві [6] він не використовується зовсім, хоча і є основою будь-якого туру.

Питання розробки туру є ланками одного ланцюга: вибір пунктів маршруту (локацій), створення пріоритетів локацій, розробка схеми маршруту та його оптимізація, підбір методу пересування (транспорту), оптимізація маршруту для окремих осіб чи груп, складання технологічної карти. Тобто ці ланки (елементи), на нашу думку, дають спроможність скласти туристичний маршрут. Але в більшості випадків, за досвідом авторів цієї роботи, створення гастрономічних маршрутів ускладнюється деякими причинами.

По-перше, гастрономічна мета туру, тобто і гастрономічна локація (основна, ключова, кінцева), не може бути занадто навантажена на відміну від пізнавальної, пригодницької мети туру. Наприклад, пізнавальний тур містом може включати як відвідування музеїв, театрів, ресторацій, так і огляд пам'яток, архітектури із супроводом екскурсіями будь-якої тривалості. Такі пізнавальні тури достатньо легко автоматизуються, наприклад із додаванням аудіо-гіду в системі Нор-on-Нор-off. Точність розрахунків кількості туристів, які відвідують

одночасно ту чи іншу пам'ятку, може бути низькою. Навантаження гастрономічної локації визначається дегустаційними порціями чи спроможністю виробника продукції, тобто точність розрахунків найвища.

По-друге, пріоритетність локацій в гастрономічних маршрутах виправдовується основним тематичним продуктом, завдяки існуванню якого і будується маршрут. Локаворство (з англ. local – «місцевий» і лат. vorare – «їсти») – це харчування за географічним принципом. Прибічники цього руху вживають у їжу виключно продукти місцевого виробництва, дотримуються принципу сезонності і харчуються продуктами, що ростуть на території окремої країни чи регіональної полоси. Туристи, які хочуть скуштувати та дегустувати той чи інший продукт чи напій – і є основними споживачами гастрономічних туристичних продуктів. Їхня мета не тільки вживання харчової продукції та страв. Через кухню того чи іншого регіону в більшості випадків є побажання отримати знання про культуру та історію.

По-третє, схеми маршрутів, як правило, лінійні чи кільцеві, практично не використовуються радіальні чи комбіновані. Турист, в якого за мету відвідування локації з місцевою їжею, поширює свої знання, а вже в наступний тур може повернутися на локації, які сподобались.

Ці причини обгрунтовано змінюють третину ланок ланцюга створення гастромаршрутів. Отже, пропонується такий алгоритм побудови гастромаршрутів: вибір локальних продуктів та місцевості, де вони вирощуються чи виробляються, підбір додаткових локації за-для насиченості культурної складової туру, підбір методу пересування (транспорту) з інших точок маршруту, оптимізація маршруту для окремих осіб чи груп, складання технологічної карти.

В DESTINACIЯХ м. Одеси та Одеської області локальними можуть бути вино, пиво, міцні алкогольні напої, різновиди сирів, хлібна продукція [7], мед, риба, м'ясні вироби та ін. Допомогою в створенні маршрутів можуть стати географічні зазначення походження товарів, які сьогодні активно і достатньо систематизовано визначаються на національному рівні. Визнання реєстру продуктів із географічними зазначеннями спрощує побудову гастрономічних маршрутів.

## Література

1. Винниченко І.І. Середовище турбізнесу: Навчальний посібник / І.І. Винниченко. – К.: Академперіодика, 2006. – 220 с.
2. Любіцева О.О. Методика розробки турів. Навчальний посібник / О.О. Любіцева, 2-е вид., перероб. та допов. – К.: Альтерпрес, 2008. – 300 с.
3. Туризм в Україні: словарь-справочник / [авт.-сост. В.О. Соловьев и др.] Междунар. Славян. ун-т. – Х.: Мачулин Л.И., 2008. – 223 с.
4. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: методологія та методики аналізу, термінологія, районування: Монографія / О.О. Бейдик. – К.: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2001. – 395 с.
5. Устименко Л.М. Історія туризму: навчальний посібник / Устименко Л.М., Афанасьєв І.Ю. – К.: Альтерпрес, 2008. – 354 с.
6. Закон України «Про туризм». Відомості Верховної Ради України, 1995, N 31. – Електронний ресурс. – [Режим доступу] – <https://xn--80aagahqwyibe8an.com/ukrajiny-zakony/zakon-ukrajini-pro-turizm-vidomosti-verhovnoji-1995.html>
7. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / за заг. ред. Меліх О.О.; Одеська національна академія харчових технологій. – Київ: Хамелеон К, 2018. – 137 с.

## 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