

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**VI Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»**



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 6
ІНЖЕНЕРНІ ЕКОСИСТЕМИ
РЕСУРСИ І КОМФОРТ

ТУРИЗМ ЯК ДІЄВИЙ ЗАСІБ ВИХОВАННЯ НАВИЧОК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ

Орлова М. Л., канд. геогр. наук, кафедри РГСіТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Туристична індустрія належить до міжгалузевих комплексів, розвиток якої залежить від функціонування багатьох галузей національного господарства. Крім того це надзвичайно динамічний сектор економіки, який швидко реагує на природні, політичні, економічні, соціальні та культурні процеси у світі, державі, регіоні. Тому не дивно, що концепція здорового способу життя, що стала актуальною та навіть «модною» в останні десятиліття внаслідок ускладнення суспільного життя, зростання та зміни характеру навантажень на організм людини через збільшення ризиків техногенного, екологічного, психологічного та політичного походження, що провокують негативні зрушення у стані здоров'я людини, має пряме відношення до діяльності закладів туристичної галузі. Адже одним з важливих кінцевих завдань туризму є оздоровлення, і цей елемент присутній не лише в лікувально-оздоровчому туризмі, а має місце практично у кожному з видів туризму, незалежно від мотивів подорожей.

Наукова концепція «здорового способу життя», що була вперше сформульована професором-фармакологом Ізраїлем Брехманом у 1989 році, розглядається сьогодні як глобальний соціальний проект, складова життя суспільства в цілому. А тому до оволодіння навичками здорового способу життя (фізичного, психічного та морального) і розвитку адаптаційних фізіологічних можливостей людини до впливу зовнішнього середовища та змін внутрішнього стану широко залучають фахівців туристичної галузі, що мають відповідну підготовку. Так, у Львівському державному університеті фізичної культури фахівців для туристичної індустрії готують на факультеті здоров'я людини і туризму. Запорізький національний університет фахівців для індустрії туризму готує на кафедрі теоретичних основ фізичної культури і туризму. В Одеській національній академії харчових технологій майбутні фахівці з туризму навчаються на кафедрі ресторанно-готельної справи і туризму факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу. Навіть такий короткий огляд спеціалізації ВНЗ, що готують фахівців для туристичної галузі свідчить, що вони обізнані не лише з вузькоспеціальних предметів, а знають (повинні знати) особливості розуміння терміну «здоровий спосіб життя» та відповідного виховання у молоді в різних країнах світу навичок здорового способу життя (фізичної активності, відмови від шкідливих звичок, раціонального харчування, поваги до національної кухні та народних традицій тощо).

Не зважаючи на досить велику кількість освітніх установ, що здійснюють підготовку спеціалістів з туризму, показники забезпеченості туристичної індустрії кадрами зі спеціальною освітою залишаються низькими: у 2012 році лише 45 % працівників суб'єктів туристичної діяльності України мали спеціальну середню чи вищу освіту, а для суб'єктів, що здійснюють екскурсійну діяльність цей показник становив 33 %. В Одеській області 42 % працівників підприємств, що здійснюють туроператорську діяльність, мають фахову підготовку, штат працівників туристичних агентств на 45 % укомплектований працівниками з середньою або вищою освітою у сфері туризму. З огляду на позитивні прогнози розвитку туризму у світі та Україні, якісна підготовка фахівців у туристичній сфері є актуальним напрямком освітньої діяльності, що враховує зміни та тенденції розвитку глобальної та національної туристичної індустрії, є діє-

вим засобом виховання навичок здорового способу життя та залучення молоді до участі у заходах з їх поширення та впровадження.

ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЇЇ ЕКОЛОГІЇ, ЯК ОСНОВОГО КОМПОНЕНТУ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Жиленко Ю В., Савицький В.С., студенти ІІ курсу факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса**

Вода – це унікальна речовина, що володіє ні з чим непорівнянними фізико-хімічними, біологічними властивостями, займає виняткове становище в природі і відіграє особливу роль в житті людини. Людина повинна споживати не менше 1,5 літра рідини на день. При споживанні меншої кількості рідини настає обезводнення організму, яке призводить до розвитку серцево-судинних патологій. Але потрібно знати, що та вода, яку люди зараз споживають, дуже далека від ідеалу, і чистою її важко назвати.

Зараз вода, яка нас оточує, не тільки забруднена радіонуклідами, миючими засобами, нафтопродуктами, отруйними газами, пестицидами та іншої хімією, вона ще вражена негативною дією різних техногенних та біосенсорних полів, що створюються в процесі життєдіяльності людини.

Невичерпний раніше ресурс – прісна вода – в даний час стає вичерпним. У багатьох районах світу не вистачає води для пиття, зрошення, промислового виробництва. Ця проблема дуже серйозна, так як забруднення води впливає на майбутні покоління. Отже, ця проблема потребує якнайшвидшого вирішення, проблему промислових викидів необхідно радикально переглянути.

Для отримання високоякісної питної води, в більшості випадків, необхідно проводити фільтрування, яке не погіршує сольовий склад та органолептичні властивості питної води для наступного використання. На жаль, після цієї операції вода, в багатьох випадках, не відповідає гігієнічним вимогам, і її склад вимагає додаткової корекції, з використанням різних хімічних і фізичних впливів. Зараз майже всі країни світу використовують бутильовану воду фабричного виробництва або доочищують водопровідну перед її вживанням для пиття чи приготування їжі.

Дуже важлива якість води в громадських установах, адже таку воду споживає велика кількість людей. І до таких установ, безумовно, входять заклади харчування. Відомо, що їжа приготована на якісній воді, тобто на воді, яка пройшла всі цикли фільтрації і очистки набагато приємніша на смак. Тому можна з упевненістю сказати, що очищення води для ресторанів і кафе позитивно впливає як на персонал ресторану, так і на відвідувачів даного закладу. Очищення води для закладів харчування має безліч плюсів - це завжди чиста сантехніка, немає утворення накипу, продовжується термін служби посуду. І найголовніше-це, звичайно, здоров'я працівників та клієнтів. Ресторани і кафе, які піклуються про людей, встановлюють спеціальні установки очистки води, адже існуючі міські очисні споруди та технології водопідготовки не можуть охопити увесь обсяг заданої для очищення води, тому потрібно доочищати воду, щоб уникнути багатьох проблем, пов'язаних з поганою якістю води. У наш час потрібно звертати увагу на цю проблему і вирішувати її, адже вода-це життя.

Науковий керівник – асистент Саркісян Г.О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗНАЧЕНЬ САНІТАРНО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ
ВОДИ, ПРИЗНАЧЕНОЇ ДЛЯ МИЙКИ СКЛЯНОЇ ТАРИ, НА ЯКІСТЬ ВИНА

Кормош К.Ю..... 205

РОЗДІЛ 6 – ІНЖЕНЕРНІ ЕКОСИСТЕМИ. РЕСУРСИ І КОМФОРТ

РОЗВИТОК WELLNESS ІНДУСТРІЇ В УКРАЇНІ

Бучинський Д. Р..... 208

ВИВЧЕННЯ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТИХ РЕСТОРАНІВ

Хмелевська О. В..... 209

ТУРИЗМ ЯК ДІЄВИЙ ЗАСІБ ВИХОВАННЯ НАВИЧОК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ
ЖИТТЯ У МОЛОДІ

Орлова М. Л..... 210

ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЇЇ ЕКОЛОГІЇ, ЯК ОСНОВОГО КОМПОНЕНТУ
ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Жиленко Ю В., Савицький В.С..... 211

ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ АБСОРБЦИОННОЙ ВОДОАММИАЧНОЙ
ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ В СИСТЕМАХ ПОЛУЧЕНИЯ ВОДЫ
ИЗ АТМОСФЕРНОГО ВОЗДУХА

Осадчук Е.А..... 212

ПОВЫШЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ АБСОРБЦИОННЫХ
ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИБОРОВ СРЕДСТВАМИ АВТОМАТИЧЕСКОГО
УПРАВЛЕНИЯ

Титлова О.А..... 213

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ НА СУДАХ ТЕПЛОИСПОЛЬЗУЮЩИХ
ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН

Гожелов Д.П..... 214

АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ ПРИМЕНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ХОЛОДИЛЬНЫХ
МАШИН ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКИ ЗЕРНА

Петушенко С.Н..... 215

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ
АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

Холодков А.О..... 216

АБСОРБЦИОННЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ СЕЗОННОГО ТИПА.
СОВРЕМЕННЫЙ УРОВЕНЬ РАЗРАБОТОК И МОДЕЛИРОВАНИЯ. ТЕНДЕНЦИИ
РАЗВИТИЯ ПРОБЛЕМЫ

Селиванов А.П..... 217

ЕЛЕКТРОМАГНІТНИЙ СМОГ

Неделев К. В..... 218

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Саламатина С.Е..... 219

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848