

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2020

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії
7 – 8 травня 2020 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 № 15 від 05.05.2020 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
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

сенсорні екрани можуть виявитися проблемою для багатьох, тому краще використовувати прилади з великими кнопками і чіткими інструкціями.

Персонал готелю повинен вміти надавати допомогу інвалідам. Важливо розуміти, що не всі кімнати будуть ідеальними, і гості можуть мати конкретні вимоги щодо типів подушок та особистих запитів. Тому персонал повинен бути обізнаним у визначенні кращих кімнат та легкого доступу до всього в них.

У країнах Америки та Європи у готелях передбачені спеціальні засоби, які дозволяють людям з обмеженими можливостями відпочивати із максимальним комфортом. В Україні вітчизняні готельєри також доводять, що спроможні обслуговувати усіх без винятку клієнтів. До дружніх до інвалідів готелів в Україні можна віднести: готель «Прем'єр Палац» у Києві, готельно-ресторанний комплекс «Колобок» у Луцьку, с. Маяки – готель «Театральний», у Запоріжжі – туристичний комплекс Belle Royale, у Мукачеві, готель «Дружба», у Кривому Розі, готелі «Citadel Inn», «Панська Гора» у Львові.

Розвиток суспільних сфер вимагає створення рівних умов для усіх людей. Особливо це стосується людей з обмеженими фізичними можливостями. Для вирішення суспільних, соціальних та економічних проблем діяльності готельного господарства необхідно впроваджувати інноваційні форми обслуговування, технічні інновації. Це вирішить, з одного боку, проблеми людей з обмеженими можливостями та покращить їх відпочинок, а з іншого, дасть можливість збільшити фінансові прибутки готелів.

Література

1. Статистика инвалидизации в Украине. URL: <http://ukrhelp.net/en/statistika-invalidizatsii-v-ukraine.html>
2. Sophie Witts. Close restaurants with no disabled access, says House of Lords URL: <https://www.bighospitality.co.uk/Article/2016/03/29/Close-restaurants-with-no-disabled-access-says-House-of-Lords>
3. Japan to increase number of wheelchair-friendly hotel rooms. URL: <https://www.japantimes.co.jp/news/2018/07/16/national/japan-increase-number-wheelchair-friendly-hotel-rooms/#.XhrgUNSL9I>

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ДИТЯЧИЙ ГАСТРОТУРИЗМ

¹Меліх О.О., д.е.н., завідувачка кафедри ТБтаР

²Меліх Т.Г., к.е.н., доцент кафедри МТГРБтаМП

¹Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

²Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро

Відомо, що туризмологія об'єднує багато сучасних наук, вміщує історію, економіку, географію, психологію та науки, пов'язані із технологією. Отже, гастрономічний туризм є найцікавішим для більшості вчених цієї галузі, він об'єднує ще і біологію.

Хоча усі туристи мають отримати від подорожі задоволення, в першу чергу, вони хочуть покуштувати щось нове і отримати задоволення від гастрономічних продуктів той чи іншої місцевості, гастротуризм є різновидом туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій [1]. А що робити із дітьми (Конвенція з прав дитини [2] визначає дитину як людську істоту, що не досягла віку 18 років) в гастротурах? Відомо, що вони найсуворіші гастрономічні критики в світі через сильну недовіру до нових продуктів харчування. Окрім того, недовіру для дітей, насамперед, породжують незнайомі продукти.

Біологи стверджують [3], що діти багатьох тварин також з великою обережністю ставляться до нової їжі, при чому основним гальмуючим ефектом в цьому процесі виявлено страх. Страх з'їсти отруєну їжу, страх з'їсти зелене – незріле, страх з'їсти червоне – колір небезпеки, з'їсти те, що тільки що жило і рухалося та ін. Але якщо дитина живе в соціальній групі разом із дорослими, воно уважно спостерігає за тим, яку їжу споживають його батьки, і їсть те само (не беремо в рахунок випадки голоду чи техногенних катастроф, які на все життя змінюють ставлення до самого процесу харчування).

Сучасний світ всебічної зайнятості батьків все менше дає можливість разом споживати: вранці сніданок в дитячому садочку чи у школі, обід – фаст-фуд, вечеря – іноді батьки пізно повертаються додому. Отже, гастротуризм – це можливість разом із дітьми насолоджуватися не тільки новою країною перебування, а і насолоджуватися сумісним прийомом їжі, приймаючи один від одного досвід у пізнанні нових характеристик цього процесу.

Нами було проведено дослідження у формі анкетування за Google-формою. Опитування дітей було локальним – мешканці м. Одеси чисельністю 6315 осіб. В групу увійшли респонденти дошкільного віку (опитування проводилось через батьків) 13 %, молодшого шкільного віку 26 %, шкільного віку 11-14 років 34 %, старшого шкільного віку 27 %; 44,4 % хлопчиків і 55,6 % дівчат.

Абсолютна більшість респондентів любить подорожі і вже були в інших місцях окрім м. Одеси, 88,9 % були у закордонних подорожах. 63 % опитуваних дітей обирають меню фаст-фуд; було зазначено, що бургер, курячий бульйон та картопля фрі – найчастіше, що вони обирають у місцевих ресторанах, хоча 81,5 % вказали, що можуть спробувати щось нове, але краще, коли це мотивується якимось подарунком чи сюрпризом.

Отже, основним висновком цього опитування стає підтвердження гіпотези, що гастротуристичні продукти більш націлені на дорослих. Незважаючи на те, що споживачами (у ринковому сенсі тими, хто купує запропоновані продукти) все одно виступають дорослі, вартість чеку підвищується, коли продукт продається і дітям. Яким чином зробити збільшення купівельної вартості з урахуванням побажань дітей? Чи як збільшити вартість покупок туристів-дітей?

Повернемося до історії. Яскравим прикладом в практиці збільшення купівельної зацікавленості дітей через дорослих-покупців є Stikeez-тренд. Заради збільшення вартості середнього чеку німецька торговельна компанія Lidl пропонувала маленьку іграшку Stikeez поруч із акційним товаром. Аналітичні огляди показали, що перші тижні від початку акції частка ринку мережі і середній чек збільшилися на 7 %, нових покупців стало на 2 % більше [4].

Пропонується в концепції розвитку дитячого гастротуризму поєднати напрацьовану практику реалізації більшої кількості товарів (туристичних продуктів в нашому випадку) через врахування практичного досвіду торговельних мереж, психології дітей, біології споживання їжі живими істотами, нашим опитуванням. Таким додатковим продуктом для споживання дітей-туристів в гастрономічних (кулінарних) турах можуть бути туристичні карти з можливістю збирати в кожній локації заздалегідь запропонованого маршруту цікаві іграшки. Ми вважаємо, що основними персонажами такого колекціонування можуть стати іграшки у вигляді локальних продуктів. Сьогодення вимагає все більш технологічні рішення в будь-якій сфері діяльності людини. Отже, на наш погляд, саме збирання іграшок, не у інтернет-додатку, зменшить прояву тотальної гаджет-залежності у дітей і збільшить зацікавленість у пізнанні нових смаків, вражень, місцевості, що і є основою дитячого туризму.

Література

1. What is Food Tourism? : [Electronic resource] // The official home World Food Travel Association. – 2020. – Access : <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/>

2. Convention on the Rights of the Child : [Electronic resource] // The official home General Assembly resolution 44/25 of 20 November 1989. – 1989-2020. – Access : <https://web.archive.org/web/20100611182141/http://www2.ohchr.org/english/law/crc.htm>

3. Чому діти перебірливі в їжі і що з цим робити : [Electronic resource] // BBC News Ukraine. – 2017. – Access : <https://www.bbc.com/ukrainian/vert-earth-39513482>

4. De hoogste kwaliteit voor de laagste prijs : [Electronic resource] // The official home Lidl. – 2020. – Access : <https://www.lidl.be/nl/inspiratie/stikeez/leer-de-stikeez-kennen>

СУЧАСНИЙ СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ КРУЇЗНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ

**Добрянська Н.А., д.е.н., професор кафедри ТБтаР
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Морський туризм є одним із видів туризму, що розвивається швидкими темпами та який тісно пов'язаний з використанням морського транспорту. В Україні, яка має вихід до Чорного моря, розвиток морського туризму є надзвичайно важливим завданням, вирішення якого дозволить підтримати економіку приморських регіонів, сприятиме створенню робочих місць, модернізації інфраструктури.

Дослідження таких вчених, як Ю. Михайлової, Н. Логунової, В. Жихарєвої, С. Нездоймінов, А. Захаріної присвячено аналізу динаміки та проблемам розвитку круїзного туризму. Проблеми сучасного морського круїзного туризму висвітлено також в працях І. Голубкової, Н. Логунова, А. Котлубай [1].

Історичний аспект розвитку круїзної індустрії детально досліджували вчені Н. Зацепіна, О. Ляховська, Ю. Ключкова. Також у наведених роботах приділяється увага питанням, які пов'язані із аналізом сучасного стану та розвитку морського круїзного туризму в Одеській області, здійснюється оцінка тенденцій та закономірностей розвитку морських туристичних круїзів.

Проте є ряд важливих проблем, які стосуються розвитку морського круїзного туризму в Одеській області. На сьогоднішній день країна знаходиться в складній соціально-економічній ситуації, яка пов'язана з проблемами європейської інтеграції, швидким зниженням доходу населення, виникає різка проблема переорієнтування потреб та пропозицій, які стосуються відпочинку. Не дивлячись на це, в Україні спостерігається збільшення кількості туристів та помітно зростають їх потреби у відпочинку, насамперед активному (круїзний туризм, яхтинг, річковий туризм), так як за останній час туристи зрозуміли, що гроші необхідно витратити саме на свої власні потреби. Це стосується також найбільш дорогого відпочинку – круїзних подорожей, на який приходить менше 1 % потреб українських туристів. Подальшого дослідження потребують питання, пов'язані з складним сучасним станом морського круїзного туризму в Одеській області, тенденціями та закономірностями розвитку морських туристичних круїзів, стратегією подальшого розвитку морського круїзного туризму в Одеській області з урахуванням специфіки та потенціалу регіону. Вище зазначені проблемні питання потребують комплексного підходу спрямованого на їх ефективне вирішення.

Отже, науково-практичне значення та практична цінність, поряд з недостатньою глибиною вивчення проблем, зумовили вибір цієї тематики і вимагає продовження дослідження [1].

Морський туризм є тим видом туризму, який тісно пов'язаний з використанням морського транспорту. Тому функціонування морегосподарського комплексу впливає на процес формування сприятливих передумов розвитку морського туризму. В Україні, яка має вихід до Чорного моря, розвиток морського туризму є надзвичайно важливим завданням, вирішення якого дозволить підтримати економіку приморських регіонів, сприятиме створенню робочих місць, модернізації інфраструктури.

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ	
Бочарова О.В., Данилова О.І.....	147
СПІВСТАВЛЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПЕРЕВАГ ТА НЕДОЛІКІВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА ВИДІВ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Верхівкер Я.Г.....	148
АНАЛІЗ МАРКУВАННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У М. ОДЕСА	
Мартиросян І.А., Данилова О.І., Сіянко А.О.....	149
ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ТОВАРІВ У СВІТЛІ СУЧАСНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ТРЕНДІВ	
Дроздов О.І.....	151
ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ	
Крупницька Л.О., Луцькова В.А.....	152
ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «ВИНА СВІТУ» м. ОДЕСА	
Мельник І.В., Крамаренко Е.Є.....	154

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПОТЕНЦІАЛ І ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОДЕЩИНИ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ ЕТНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	
Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Д'яконова А.К.....	156
РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЕКТІВ ЄС СИСТЕМИ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ»	
Солоницька І.В., Лебеденко Т.Є., Коротич О.М.....	158
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПОДОБАНЬ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО СОУСІВ ДО СТРАВ ГРИЛЬ-МЕНЮ	
Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	160
УКРАЇНСЬКА КУХНЯ: ПОВЕРНЕННЯ ДО ВИТОКІВ ТА SLOW FOOD ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П.....	162
АНАЛІЗ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІНІ-ГОТЕЛІВ В М. ОДЕСА	
Тітомир Л.А.....	164
РИНОК НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	
Крупіна С.В.....	165
ЯКІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ВІДНОСЯТЬСЯ ДО ІННОВАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ	
Жовтяк К.О.....	166
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	
Жовтяк К.О.....	167
МОНІТОРІНГ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСИ	
Харенко Д.О., Федосова К.С.....	168
ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ ТА В СВІТІ	
Халілова-Чуваєва Ю.О.....	170

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ДИТЯЧИЙ ГАСТРОТУРИЗМ	
Меліх О.О., Меліх Т.Г.....	172
СУЧАСНИЙ СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ КРУЇЗНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ	
Добрянська Н.А.....	174
ПІДВИЩЕННЯ АТРАКТИВНОСТІ ЛОКАЛЬНИХ ВИН В ЕНОТУРИЗМІ ШЛЯХОМ ПОСИЛЕННЯ ЇХ АРОМАТИЧНОГО ПРОФІЛЮ	
Калмикова І.С.....	176
РЕСУРСИ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	
Орлова М.Л.....	178
CRISIS MANAGEMENT FOR THE TOURISM INDUSTRY IN 2020	
Margaryta Liganenko.....	180