

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2016

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії
18 – 22 квітня 2016 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б. В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капрельянц Л. В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Амбарцумянц Р. В., д-р техн. наук, професор
Безусов А. Т., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л. Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О. І., д-р техн. наук, професор
Жигунов Д. О., д-р техн. наук, доцент
Іоргачева К. Г., д-р техн. наук, професор
Коваленко О. О., д-р техн. наук, ст. наук. співробітник
Крусір Г. В., д-р техн. наук, професор
Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В. І., д-р техн. наук, професор
Осипова Л. А., д-р техн. наук, доцент
Павлов О. І. д-р екон. наук, професор
Плотніков В. М., д-р техн. наук, доцент
Савенко І. І. д-р екон. наук, професор
Тележенко Л. М. д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О. Б., д-р техн. наук, доцент
Хобін В. А., д-р техн. наук, професор
Хмельнюк М. Г., канд. техн. наук, доцент
Станкевич Г. М., д-р техн. наук, професор
Черно Н. К., д-р тех. наук, професор

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ І
ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ АГРОПРОМИСЛОВОГО
КОМПЛЕКСУ**

Важливе місце в анімаційній програмі займає гра. Гра є засобом розваги людей, їхнього спілкування, відпочинку. У грі людина одержує задоволення, знімає нервову напругу. Гра носить характер активної пізнавальної діяльності, стає діючим засобом розумового й фізичного розвитку, морального й естетичного виховання. За допомогою гри пізнається мир, виховується творча ініціатива, пробуджується допитливість, активізується мислення.

Головне призначення гри — розвиток людини, орієнтація його на творче, експериментальне поведіння. Гра навчає, допомагає відновити сили, дає гарний емоційний заряд бадьорості й т.д. Всі функції гри тісно взаємозалежні. Їх визначає головна мета — розвага плюс розвиток основних якостей, здатностей, закладених у людині.

До основних функцій гри відносяться:

- комунікативна — володіє експансивним впливом. Гра охоплює всіх присутніх (учасників, глядачів, організаторів), тобто встановлює емоційні контакти;
- діяльнісна — виявляє взаємодію людей один з одним і навколишнім світом;
- компенсаторна — оновлююча енергію, життєву рівновагу, що тонізує психологічні навантаження;
- педагогічна, дидактична — розвиваючі вміння й навички (тренуються пам'ять, увага, сприйняття інформації різної модальності);
- розважальна — створює сприятливу атмосферу, що перетворює науковий захід у захоплюючу пригоду;
- релаксаційна — знімає емоційну напругу, що позитивно впливає на нервову систему;
- психотехнічна — перебудовує психіку гравця для засвоєння більших обсягів інформації;
- розвиваюча — коригувального прояву особистості в ігрових моделях життєвих ситуацій.

В ігровій діяльності об'єктивно сполучаються два важливих фактори: з однієї сторони граючі включаються в практичну діяльність, розвиваються фізично; з іншого боку — одержують моральне й естетичне задоволення від цієї діяльності, поглиблюють пізнання про світ, життя. Все це в остаточному підсумку сприяє вихованню особистості в цілому.

У підсумку, дійдемо висновку, що туристська анімація — це задоволення специфічних туристських потреб у спілкуванні, русі, культурі, творчості, приємне проведення часу, розвазі.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ З ВІДКРИТОЮ КУХНЕЮ

**Ряшко Г. М., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Заклади ресторанного господарства у сучасних умовах господарювання для досягнення кращого економічного ефекту все частіше стикаються з необхідністю впроваджувати у своїй діяльності інновації — нові концепції, сучасні технологічні процеси, підвищувати культуру обслуговування, використовувати інформаційні технології сервісу. Лише гарний сервіс та смачна кухня є недостатніми для успіху ресторану, оскільки це можна вважати певним стандартом для будь-якого закладу. Саме тому сучасним рестораторам доводиться удаватися часом до дуже незвичайних і креативних рішень, шукати щось, що зможе привернути увагу до їх закладу, бо без яскравої риси ресторан просто не витримає сучасної конкуренції. Одним із цікавих підходів до вирішення цієї проблеми є концепція ресторану з відкритою кухнею.

Відкрита кухня — це такий спосіб розташування цехів, що дозволяє гостям закладу спостерігати своїми очима за процесом приготування їжі. Ресторан з відкритою кухнею — це не просто ресторан, де їжа готується на очах гостей, або за прилавком або прямо в середині

торгівельної зали. Він порушує давню практику ресторанів проводити свого роду магічний акт, в якому страва просто несподівано з'являється на столі через деякий час після її замовлення, ніхто не знає або не бажає знати, звідки вона і як вона була приготована [1].

Є цілий ряд причин, чому відкриті ресторани кухні так популярні, це пов'язано з такими моментами, як розвага та здоров'я. У плані розваг, поширеність кулінарних шоу зі знаменитими кухарями змінило те, як люди дивляться на приготування їжі. Тепер люди цінують майстерність добре підготовленої страви, і вони дійсно розраховують на можливість побачити роботу кухаря на власні очі. Ресторани з відкритою кухнею надають таку можливість. Але на даний момент не існує теоретичних основ проектування закладів такого типу в Україні, тому метою роботи є виявлення особливостей проектування ресторану з відкритою кухнею.

Концепція ресторану з відкритою кухнею використовується як у вишуканих ресторанах з високим чеком, так і в рестораних ланцюгів з низьким та середнім чеком, та є частиною формату «free-flow». Прикладом успішного впровадження концепції відкритої кухні серед вишуканих ресторанів досить багато, наприклад, в Нью-Йорку до них належать Hearth (американська кухня), Momofuku (азіатська кухня), Chikalicious (кондитерська) [1].

Ресторанний ланцюг Chipotle (США) нещодавно перейшов на відкриту кухню. Власники Chipotle відзначають, що частина їх міркувань для проектування є те, що зір, слух, і запах їжі, що готується, можуть стимулювати апетит і поліпшують загальний досвід зі споживання їжі. Іншими мережами, що втягнулись в реконструкцію своїх закладів для реалізації відкритого планування кухні стали Domino's Pizza та T.G.I.Friday's. Таким чином, концепція з відкритою кухнею успішно може бути впроваджена в заклад ресторанного господарства будь-якого типу [1].

Сильні та слабкі сторони концепції ресторану з відкритою кухнею вказано на рис. 1.

Проведені дослідження показали, що найбільш важливими факторами, для гостей є більша акуратність, ретельність та чистота приготування їжі, тобто якість готового продукту. Для порівняння, «розважальний» фактор відкритої кухні, не має значення до більшості споживачів в даному дослідженні. Хоч відчуття повної безпеки відсутнє, проте респонденти дослідження вважали відкриту кухню більш чистою, ніж закриту. Тому можна вважати, що ресторани з відкритою кухнею є привабливою концепцією для респондентів [2].



Рис. 1 — Сильні та слабкі сторони концепції ресторану з відкритою кухнею

Аналіз вже діючих підприємств та літературний огляд дозволяють надати рекомендації, що треба враховувати при проектуванні ресторанів з відкритою кухнею:

1. Виносити на огляд тільки естетично відповідні цехи — доготівельні цехи. Так цех розділки сирого м'яса чи посудомийні слід залишити закритими для гостей, а кондитерський цех, навпаки доцільно показувати гостям закладу.

2. Не порушувати технологічні лінії, цього можна досягти, якщо враховувати додаткові коридори для пересування персоналу та інші мало-функціональні приміщення.

3. Забезпечити комфортне сполучення між відкритою кухнею та іншими цехами.

4. Передбачити естетичне транспортування напівфабрикатів та продуктів.

5. Підбирати лише таке теплове обладнання, що не буде мати значний вплив на рівень температури у приміщенні обідньої зали та спричиняти кліматичний дискомфорт гостям, дуже перспективним в цьому плані є індукційне обладнання.

6. Приділити увагу в проектуванні робочих місць кухарів відкритої кухні, щоб створити максимально комфортні та ергономічні умови праці, застосовувати обладнання з автоматичними та напівавтоматичними функціями.

7. Використовувати потужну систему витяжки та вентиляції для захисту обідньої зали від запахів та випаровувань, що утворюються під час приготування страв.

8. По можливості розташувати відкритий цех повністю або частково за скляною стіною, що дозволяє зберегти концепцію «відкритої кухні», але при цьому витримати більший рівень безпеки і стерильності, та вирішити проблему галасу і сторонніх запахів з кухні.

9. Для роботи на відкритій кухні слід вибирати лише найосвіченіших кухарів, що зацікавлені у високих стандартах приготування їжі і готові демонструвати свій професіоналізм перед відвідувачами.

Підсумовуючи все вищесказане, можна зробити висновок, що відкрита кухня завжди стає основою концепції закладу ресторанного господарства, і дозволяє створити неймовірне шоу, яке притягне увагу усіх, хто очікує на своє замовлення. Саме тому при проектуванні таких закладів слід дотримуватись наданих рекомендацій, всіх санітарно-технічних умов та приділити значну увагу оснащенню цеху і підбору виробничого персоналу. Це дозволить створити відкриту кухню, яка безумовно стане довершеним рішенням для будь якого ресторану, що намагається знайти свою конкурентну перевагу на сучасному ринку.

Список літератури

1. Luster K. Seeing Is Believing: The Top Open Kitchen Restaurants [Електронний ресурс] // Каталог ресторанів: [сайт]/ Katherine Luster. –January 19, 2014. – Режим доступу: <https://www.restaurants.com/blog/seeing-is-believing-the-top-open-kitchen-restaurants/> – Назва з екрану

2. Duarte, A. A., O'Neill M. To what extent does restaurant kitchen design influence consumers' eating out experience? An exploratory study / Alonso Abel Duarte, Martin A O'Neill // Journal of Retail & Leisure Property. –2010. – №9. – P.231–246. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.palgrave-journals.com/rpl/journal/v9/n3/full/rpl20108a.html>. – Назва з екрану.

ФУНКЦІЇ СУЧАСНОГО УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ

**Іванов А. М., канд. екон. наук, доцент, Олійник В. Д., канд. геогр. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Сучасний розвиток туризму в Україні визначається глибокими суперечностями організаційної структури туризму, невизначеністю спрямованості його розвитку та функцій деяких видів туристичної діяльності, сучасним станом якісних та кількісних характеристик туристичної діяльності.

Функції туризму сприяють як розвитку людини, так і суспільства в цілому. Крім того, туризм є ефективним джерелом економічного розвитку країни. Функції туризму, які задовольняють потреби туристів та сприяють соціально-економічному розвитку туристичної галузі та економіки країни, а також їхня характеристика шляхом узагальнення наукових підходів та власного бачення авторів наведена в табл. 1 — 2.

ШЛЯХИ ПЕРЕХОДУ ДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ У МІСТАХ НА ОСНОВІ ТЕХНОЛОГІЙ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ В МІСТОБУДУВАННІ	
Руссва Я. П.....	159
ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В СИСТЕМІ ЇХ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ	
Шевченко Р. І., Крестінков І. С., Обухова А. С.....	161
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ ЯК СКЛАДОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ	
Стрікаленко Т. В., Ляпіна О. В., Подолян Р. А.....	163

СЕКЦІЯ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ

ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РЕГУЛЮВАННЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Дишкантук О. В.....	164
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ	
Д'яконова А. К.....	166
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ LOUNGE CAFÉ ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «PALLADIUM»	
Саламатіна С. Є., Кравченко Я. В.....	168
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ	
Тітомир Л. А.....	170
ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПРОГРАМ	
Харенко Д. О.....	171
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ З ВІДКРИТОЮ КУХНЕЮ	
Ряшко Г. М.....	173
ФУНКЦІЇ СУЧАСНОГО УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ	
Іванов А. М., Олійник В. Д.....	175
ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ТА ТЕНДЕНЦІЇ ЗМІНИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	
Коваленко Н. О.....	177
ТОС В ФОРМУВАННІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ	
Стрікаленко Т. В.....	179
SWOT ANALYSIS OF ALL INCLUSIVE SYSTEM IN THE TURKISH TOURISM SECTOR	
Liganenko Margaryta.....	181
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
Асауленко Н. В.....	183
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ SPA-ЦЕНТРУ У ГОТЕЛІ	
Д'яконова А. К., Тітомир Л. А.....	185
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ — ЯК РІЗНОВИД ТУРИЗМУ	
Кузьменко Ю. Я.....	187

СЕКЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МОДЕРНІЗАЦІЯ ЗЕРНОДРОБАРКИ	
Алексашин О. В.....	190
МОДЕРНІЗАЦІЯ ОХОЛОДЖУВАЧА ГРАНУЛ КОМБІКОРМІВ	
Алексашин О. В.....	190
СИСТЕМИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПРИСТРОЇВ ДЛЯ ПРИЙМАННЯ ЗЕРНА З АВТОМОБІЛЬНОГО ТРАНСПОРТУ	
Гапонюк О. І., Гончарук Г. А.....	191
МОДЕРНІЗАЦІЯ АБРАЗИВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ ТИПУ А1-ЗШН-3	
Шипко І. М.....	193
УДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ ПРОСІЮВАЧА СОЛІ І КРЕЙДИ	
Солдатенко Л. С.....	194
МОДЕРНІЗАЦІЯ РОТОРА ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ	
Ліпін А. П., Гончарук А. А.....	195
НОВИЙ НАПРЯМ В ПРОЦЕСІ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
Гладушняк О. К.....	196

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
76 наукової конференції
викладачів академії**

Головний редактор акад. Б. В. Єгоров
Заст. головного редактора акад. Л. В. Капрельянц
Відповідальний редактор акад. Г. М. Станкевич
Укладач Л. В. Агунова