

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

- маркетинговий план;
- організаційний план та менеджмент;
- інвестиційний план;
- виробничий план;
- фінансовий план;
- оцінка ризиків проекту;
- додатки до бізнес-плану;
- інформація про забезпечення проекту.

Отже, порядок та сутність складання бізнес-плану залежить від економічних, політичних, соціальних та інших факторів розвитку країни, наявного ринку та діяльності конкурентів на ньому, розміру та стану підприємства, характеру діяльності, продукції та послуг, що пропонуються, наявності всіх видів ресурсів.

Слід також мати на увазі і те, що всі підприємства сфери гостинності можуть мати бізнес-план як свою візитну картку. Бізнес-план підприємства має бути ретельно продуманий і ретельно опрацьований, тобто він має розроблятися і використовуватися відповідно з деякими основними правилами, але вони не є догмою і дозволяють кожному окремому підприємству використовувати свою творчість чи здоровий глузд, підкреслюючи той чи інший аспект, який найбільше цікавить цільову аудиторію даного бізнес-плану.

#### **Література**

1. Как разработать бизнес-план [Текст] // Проект Тасис по распространению технической информации. Издание Европейской комиссии, 1996.
2. Методика розроблення бізнес-плану UNIDO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unido.ru>.
3. Методика розроблення бізнес-плану Європейського банку реконструкції та розвитку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ebrd.com/russian/pages/about.shtml>.
4. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств : Наказ Міністерства економіки України від 06.09.2006 № 290 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06>.
5. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-планів інвестиційних проектів: Наказ Державного агентства України з інвестицій та розвитку від 31.08.2010 № 73 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1041.39798.0>.

## **ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Ряшко Г.М., к.т.н., доцент**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В усі часи серед споживачів популярними є борошняні кондитерські вироби. З кожним роком їх асортимент розширюється, з'являються нові вироби, такі як маффіни, біскоті, капкейки, печиво «Мадлен» та інші. Кондитерські вироби, що готують за традиційними рецептами містять значну кількість висококалорійних інгредієнтів, таких як цукор та жир, але при цьому вони бідні на речовини, такі як макро- та мікроелементи, вітаміни. Тому на сьогоднішній день в Україні актуальним є виробництво кондитерської продукції підвищеної харчової цінності та зниженої калорійності.

Це питання вирішується за рахунок удосконалення існуючих технологій борошняних кондитерських виробів. Можна виділити декілька напрямів таких технологій: зниження кількості використаного цукру та жирів в рецептурі та внесення добавок з високою харчовою цінністю [1]. Особливо активно впроваджуються технології з використанням різних видів борошна та частковою заміною висококалорійних інгредієнтів на овочеве або фруктово-

ягідне пюре. Зміна технологічного процесу призводить до зміни технологічних ліній, а це в свою чергу вносить корективи в підходи до проектування кондитерських цехів, в тому числі кондитерських цехів підприємств ресторанного господарства невеликої потужності. Тому питання особливості проектування кондитерських цехів невеликої потужності на підприємствах ресторанного господарства, що спеціалізуються на виробництві кондитерської продукції підвищеної харчової цінності та зниженої калорійності доцільно досліджувати.

При використанні інших видів борошна можуть повністю або частково замінювати пшеничне борошно на: кукурудзяне, вівсяне, гречане цільнозернове борошно; борошно з кіноа, тритикале, льону, зародок пшениці, борошно зі знежиреного кунжутного, соняшникового насіння, соєвих бобів; борошно з бобових – гороху, квасолі, нуту, машу та інш. Частково ці види борошна отримують промисловим шляхом, але деякі види сировини або внаслідок своєї досить високої ціни, або короткого періоду зберігання, не виробляються промисловістю. Тому для їх отримання сучасні кондитерські цехи, що прагнуть виробляти борошняні кондитерські вироби підвищеної харчової цінності, повинні бути обладнані електричним жорновим млином. Рекомендується для кондитерських цехів невеликої потужності використовувати електричні жорнові млини продуктивністю від 50 до 150 кг/год. Електродвигун таких млинів розрахований на тривалі виробничі навантаження і має систему охолодження. За розмірами вони бувають як настільні, так і підлогові. Таким чином, в приміщенні для приготування тіста необхідно виділити ділянку для отримання цільнозернового борошна з інших видів злаків.

Овочеве та фруктово-ягідне пюре, що замінює собою частину висококалорійних інгредієнтів повинно мати гомогенну структуру без шматочків шкірки, залишків насіння або інших твердих рослинних частин. В якості овочевої і фруктово-ягідної сировини можуть виступати буряк, гарбуз, морква, яблука, банани, вишні, томатопродукти, шпинат, обліпіха та інш. Загалом технологія виготовлення пюре з фруктів та ягід зводиться до наступних операцій: приймання і зберігання сировини; звільнення ягід та фруктів від плодоніжок, інспектування сировини; миття; заморожування та розморожування; подрібнення, перетирання. Для пюре з овочів технологія дещо відрізняється: приймання і зберігання сировини; миття; очищення; миття; теплова обробка; подрібнення, перетирання. Таким чином, для отримання овочевого та фруктово-ягідного пюре додатково в цеху для обробки виробів необхідно встановити морозильну камеру та механічне обладнання для подрібнення підготовлених фруктів та овочів. В якості такого механічного обладнання можуть виступати блендер, бліксер або кутер. Принцип роботи цих апаратів дуже схожий, але вони відрізняються ступенем подрібнення продукту, тобто гомогенністю консистенції пюре. Блендер та кутер в залежності від виду сировини не завжди дають абсолютно гомогенну структуру пюре, тому разом з ними необхідно додатково використовувати протирачний апарат або автоматичне сито. При використанні бліксера завдяки іншій формі ножа та додаткового скребка, можна отримувати повністю гомогенне пюре. Тому його використання не потребує додаткових приладів для протирання, що знижує вартість необхідного додаткового обладнання.

Моделювання виробничих процесів кондитерського цеху, що випускає продукцію з підвищеною харчовою цінністю, дозволяє виявити всі типові процеси, які мають бути на підприємстві, що проектується. В процесі моделювання треба дотримуватись поточності технологічних процесів, що дозволяє уникнути зустрічних або перехресних потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції, а також забезпечити вхідний контроль якості продукції на кожному етапі технологічного процесу [2].

На підприємствах ресторанного господарства кондитерські цехи найчастіше невеликої потужності – від 1 до 3 тис. виробів за зміну. Згідно ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)» для кондитерських цехів з продуктивністю до 3 тис. виробів передбачається лише два приміщення – для випічки виробів та для обробки виробів. При використанні технології виробництва борошняних

кондитерських виробів підвищеної харчової цінності та зниженої калорійності в цих приміщеннях необхідно передбачити місце для встановлення додаткового обладнання: електричного млину, морозильної камери та бліксера. Використання цього обладнання не потребує при проектуванні великих додаткових площ.

Підсумовуючи все вищесказане, використання невеликої кількості додаткового обладнання дозволяє проектувати в закладах ресторанного господарства приміщення кондитерських цехів, що використовують технологію виробництва борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності. В свою чергу розширення асортименту кондитерських виробів дозволить збільшити цільову аудиторію закладу за рахунок людей, що ведуть здоровий спосіб життя.

### **Література**

1. Шелудько В.М. Вивчення можливості використання овочевого пюре в технології маффінів / В.М. Шелудько, Г.М. Ряшко Хранение и переработка зерна: Научно-практический журнал. – 2016. – № 5. – С. 47-51.
2. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса: Чорномор'я, 2017. – 300 с.

## **АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ**

**Стрікаленко Т.В., д-р мед. наук, професор**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Рекреаційний бізнес оздоровлення і відпочинку розглядають як комерційну діяльність, спрямовану на оздоровлення та задоволення духовних потреб людини у вільний від роботи час. Наявність такого бізнесу обумовлена рекреаційними ресурсами і потребами, забезпеченими грошовими ресурсами. Розглядаючи ресурси як компоненти природного та антропогенного середовища, що мають оздоровче значення, унікальність оригінальність, естетичну привабливість тощо, слід зважати на важливу соціокультурну просторову і часову їх відносність щодо звичного середовища проживання людини та поєднання природного і культурного його складових. Для організації рекреаційного бізнесу оздоровлення і відпочинку важливо використовувати феномен соціокультурного впливу – саме як складову та важливий елемент індустрії гостинності в цілому. Адже рекреаційну діяльність треба розглядати як системну у двох неподільних аспектах: як діяльність закладів індустрії гостинності на базі рекреаційних ресурсів та діяльність людини (рекреанта), спрямовану на задоволення своїх потреб у оздоровленні, лікуванні, відпочинку тощо. Обґрунтування такого погляду є метою роботи. Реалізація профілактичних пріоритетів системи охорони здоров'я шляхом використання сучасних технологій оцінки та відновлення здоров'я є суттю курортної діяльності, а її провідною ланкою є санаторно-курортна справа, що виконує соціально значимі функції з профілактики, лікування, реабілітації населення, а тому найбільш актуальна і перспективна у вирішенні задач по зміцненню здоров'я кожної людини [1].

З позиції системного підходу, що його використав Е. Голдратт у теорії обмежень системи (ТОС, [2, 3]), удосконалення окремих складових системи не може оптимізувати систему в цілому. Аналізуючи рекреаційну діяльність, такий підхід здатен пояснити втрати рекреаційним бізнесом своїх попередніх переваг. І це проявляється у зменшенні привабливості та навіть занепаді немалої кількості санаторіїв і курортів місцевого значення і в нашій країні. Проте, згідно ТОС, «обов'язок» кожної з переважної кількості складових системи полягає у тому, щоб найкраще сприяти досягненню мети системи. Першочерговими мають бути питання: що міняти?, на що міняти? та як здійснювати цей процес змін? Аналіз рекреаційної діяльності як системи, що включає заклади індустрії гостинності і діяльність людини, спрямовану на оптимізацію стану власного здоров'я, дозволяє вважати



## 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 НЕСОЛОДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА                                |     |
| Мельник І.В., Борта А.В., Ульянов М.Д.....                                                                     | 120 |

## СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ                          |     |
| Памбук С.А., Гарбазій 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         |     |
| Д'яконова 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 B2B                                                          |     |
| 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.Є., 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 ТІСТА |     |
| Жигайло О.М., Топор М.М.....                                   | 153 |