

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

4. Наявність додаткових послуг, які приносять додатковий прибуток (бізнес центри, spa, спортивні центри, басейн, бар, ресторан, банкетні зали, конференц зали, коворкінг, ігрові кімнати, зони релаксу та ін.);

5. Наявність різних інтерфейсів із системами автоматичної авторизації кредитних карток;

6. Наявність інтерфейсів з периферійними системами (інтерактивне ТБ, електронні замки, міні бари, управління енергетикою);

7. Наявність інтерфейсів для здійснення групового бронювання із лояльною системою індивідуальних розрахунків з гостями;

В основному задачі які перераховані вирішуються за допомогою засобів автоматизованих систем. Вибір системи залежить від багатьох параметрів готелю: розміру номерного фонду готелю, наявності ресторану, додаткових послуг які використовує готель, наявність всіх служб управління та ведення контролю.

Проблематикою автоматизованих систем вважають те, що є неможливість змінити встановлені стандарти та функції які були встановлені виробниками під час створення систем, при цьому інформація не завжди може бути зрозумілою для адміністраторів готелю.

На персонал під час впровадження підвищується велике навантаження, оскільки всі співробітники які працюють з автоматизованою системою повинні пройти навчання, при цьому не залишаючи свої прями обов'язки під час виконання роботи.

Проблемою автоматизованої системи є перевантаженість інформацією яку використовують під час роботи в системі, її потрібно через 5 років очищувати, для внесення нової інформації, отже потрібно втратити певну інформацію яка може знадобитися під час роботи у майбутньому. Також не мало важливо знати цінову політику для встановлення автоматизованої системи, та вартість встановлених програм для більш широкого вибору стандартів програми. Адже не всі готелі можуть дозволити використовувати дорогі автоматизовані системи у своїх закладах.

Література

1. Гудзовата О.О. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2012. Вип.14. – С. 76-82.

2. Гудзовата О.О. Автоматизовані системи управління готелями // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. Вип.15. – С. 94-98.

3. Леміш К.М. Удосконалення управління готельним підприємством на основі інформаційних технологій // Глобальні та національні проблеми економіки. 2014. Вип. 2. – С. 592-595.

ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Новічкова Т.П., к.т.н., доц., Новічков В.К., к.г.н., доц., Асауленко Н.В., ст. викл.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у домашніх умовах. Ресторатори в конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти: авторську, креативну та кухню ф'южн спрямування, в останні роки – молекулярну; високоякісне спеціалізоване та поліфункціональне устаткування; висококласні посуд та аксесуари сервірування; сучасний дизайн; музичне обслуговування, в тому числі шоу-програми, пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи тощо.

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту [1].

Існують ресторани в яких пропонуються різні страви зі складною рецептурою в поєднанні з вишуканими алкогольними напоями за індивідуальною рекомендацією сомельє.

Сомельє – фахівець, що відповідає за асортимент вин і міцних алкогольних напоїв в ресторані, їх закупівлю, зберігання і подачу клієнтам.

В обов'язки сомельє входить вміння за самими різними ознаками і незначними деталями – зовнішнім виглядом, зростом, статтю, розмовою, настроєм відвідувачів – визначити, які вина їм більше за смаком. Значення має все: погода, час доби, вибрані страви і багато що інше. Делікатний сомельє повинен зуміти визначити матеріальні можливості клієнта і запропонувати йому ті напої, які він у змозі собі дозволити. Як справжній психолог, він вибирає тактику спілкування з відвідувачем: просто запропонувати вино і триматися на задньому плані, щоб не заважати розмові гостей, або, навпаки, докласти всі зусилля, щоб гості не нудьгували, продемонструвати їм свою майстерність. Адже не всі ж приходять в ресторан проводити ділові переговори. Справжні цінителі можуть відвідати заклад спеціально, щоб насолодитися «виставою», влаштованою для них знавцем вин [2].

В його обов'язки входить:

— складання винної карти ресторану та підтримання у відповідності з нею запасу вин в ресторані;

— піклуватися про винний погріб (або інше місце зберігання запасу вин);

— закупка вина у постачальників або участь в обговоренні замовлення партії;

— вивчення ринку вин та інших спиртних напоїв;

— вибір постачальників (головний критерій – співвідношення ціни та якості вина);

— пропозиції з вибору вина гостям та грамотна подача його до столу.

Професія сомельє постійно знаходиться на стадії свого розвитку і її прямий зв'язок з виноробством поступово розривається, розширюючись [3]. Тому з'являються нові різновиди професії сомельє.

Таблиця 1 – Різновиди професії сомельє

Кавіст	фахівець, що розбирається в елітному алкоголі, знає історію та правила подачі будь-якого спиртного напою, який уміє швидко підібрати гастрономічну пару.
Водний сомельє	фахівець, який відповідає за дотримання всіх умов видобутку, розливу, доставки і зберігання води. Точне знання органолептичних характеристик води кожної торгової марки дозволяє водному сомельє з упевненістю радити своїм клієнтам, який напій варто вибирати до кожної страви.
Пивний сомельє	експерт і професійний дегустатор, котрий здатен оцінити смак продукту та його переваги й виявити недоліки, якщо вони є, незалежно від власних смакових вподобань. Крім того, пивний сомельє знається на поєднаннях пива та їжі. Це людина, котра допомагає всім охочим не загубитись у розмаїтті сортів пива та обрати саме той, що буде доречним до певної вечері, компанії й навіть настрою.
Сигарний сомельє «фумельє»	дегустатор сигарам. Термін «фумельє» утворено з двох слів: від похідного «сомельє» та іспанського слова «фумо», що означає палити. Так само як і сомельє, фумельє – це працівник ресторану, добре розбирається як у винах, так і в сигарах. В

	ідеальному випадку тільки фумельє може підібрати сигари до вина, виходячи з переваг відвідувача ресторану.
Вітальє	консультант по сортам сигар, їх правильному розкурюванню і поєднанню з напоями.
Сирний сомельє «фромажє»	спеціаліст закладу ресторанного господарства, який пропонує сири різних сортів. Він може відповісти на будь-яке питання гостей, будь то назва сиру, його смакові якості або продукти, з якими сир найкраще поєднується. Крім того, сомельє повинен вміти правильно скласти так звану сирну тарілку: від ніжних на смак молодих сортів до прямих сирів підвищеної твердості.
Хлібний сомельє	спеціаліст, який розбирається в скоринці, м'якушки, особливості самих різних сортів хліба і які сорти хліба як поєднуються з іншими продуктами.
Чайний сомельє «ті-тестер»	фахівець – дегустатор чаю, який за смаком, запахом і виглядом може визначити сорт чаю, місце, де чай був вирощений, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.
Кавовий сомельє «кап-тестер»	фахівець – дегустатор, що розпізнає дескриптори кави по їх смаковим відтінкам і аромату.

В Україні професійних сомельє відносно небагато. Тому професія сомельє вважається затребуваною в ресторанному бізнесі.

Література

1. Мальська М.П. – Ресторанна справа // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasn-tendents-rozvitkurestorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.
2. Сомельє-Proforientator.info// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://proforientator.info/?page_id=2042.
3. Соколенко А.С., Крайнюк Л.М., Семерніна Т.І. Впровадження послуги сомельє та його роль в фінансових результатах діяльності закладів ресторанного господарства України // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cyberleninka.ru/article/n/implementation-of-the-sommelier-service-and-its-role-in-the-financial-performance-in-the-restaurant-industry-of-ukraine>.

НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Лебеденко Т.Є., д.т.н., проф., Кожевнікова В.О., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Хліб та хлібні продукти є важливою частиною харчування, без яких багато людей у не уявляють своє харчування. Проте незважаючи на різноманітність хлібних продуктів на ринку України, сегмент хлібобулочної продукції в основному заповнений традиційними масовими сортами хлібу із пшеничного або житнього борошна, тоді як нетрадиційні сорти – бездріжджовий, хліб, замішаний за стародавніми рецептами, цільнозерновий, хліб з мінеральними речовинами та ін. – складають лише 2 % обсягу випуску. Однак попит на них зростає: погляди споживачів на якість хліба змінюються під впливом зростання популярності здорового способу життя, здорового харчування. При виборі продукції вони все частіше звертають увагу на вміст біологічно активних речовин і перш за все природних складових зерна: вітамінів, мінеральних речовин, клітковини та ін. [1-2].

Така ж ситуація була і в Європейських країнах: збільшилося виробництво хліба за

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