

**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 Засłużеного 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

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

Члени колегії:

Амбарцумянць 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**

НТВ-НАХТ

# ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ — ЯК РІЗНОВИД ТУРИЗМУ

Кузьменко Ю. Я., канд. техн. наук, асистент  
Одеська національна академія харчових технологій

Інтенсивний розвиток світового туризму наприкінці ХХ — початку ХХІ ст. призвів до його диверсифікації та спеціалізації. Деякі види туристично-рекреаційних занять набувають самостійність і розглядаються вже як нові види туризму. Нові перспективи розвитку набуває гастрономічний туризм у зв'язку із зростанням інтересу до культурних традицій і звичаїв країн і народів.

Аналіз наукової та фахової літератури свідчить про активне науково-практичне опрацювання даної проблеми в Україні. В дослідженнях А. Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарніцького, В. Федорченка, Т. Божук, Л. Прокопчук розглядаються історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій.

На сьогоднішній день важливою складовою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з визначними пам'ятками міста, екскурсанти одночасно хочуть знати про особливості національної кухні. Пошук нових шляхів організації харчування базується на досліджені гастрономічною складовою туристичного продукту, на основних принципах брендингу території, які формують туристичний імідж місцевості, на процесі створення враження про товар у свідомості споживачів. Місцеву кухню можна розглядати як туристський ресурс території, що дозволяє створити нові туристичні продукти, відкрити нові грані туристської дестинації. Зв'язок гастрономії та туризму сприяє збільшенню припливу туристів, сприяє по-довженню перебування туристів, збільшує прибуток від туризму.

Харчування в туризмі є найважливішою галуззю, яка має суттєвий вплив на соціальний та економічний розвиток країни. Важливо підтримки і просування різних варіантів харчування, що дозволяє зберегти регіональну ідентичність території і підвищити її туристичну привабливість. Туризм взаємопов'язаний з ресторанним бізнесом, підтримує місцевих виробників, просуває ідею важливості високої якості і екологічної безпеки харчування. Місцева кухня сприяє виникненню у туристів відчуття місця, відчуття дому, комфорту і безпеки.

Гастрономічний туризм — це поїздка з метою ознайомлення з національною кухнею країни або регіону, особливостями виробництва та приготування продуктів і страв, а також навчання і підвищення рівня професійних знань в області кулінарії. Даний вид туризму має великі перспективи, а розробка подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій. Даний туризм в світі набуває більшої популярності. Люди купують спеціальні гастрономічні тури з метою глибоко познайомитися з кухнею будь-якої країни.

Однак гастрономічний тур як послуга — це щось більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде і мають особливий смак.

Специфічні риси гастрономічного туризму:

— умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму;

— він не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати підходящий тур.

Кулінарний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі.

Просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів — є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Мода на гастрономічні тури активно розвивається в останні роки. Найбільшими любителями цього розваги зарекомендували себе німці, англійці, американці і японці. Гастрономічний туризм є синтезом екології, культури та виробництва.

Гастрономічний туризм надає змогу не тільки ознайомитися з кулінарними традиціями певної країни, з укладами матеріальної культури народу, елементами його фольклору і традиційними способами виробництва продуктів харчування, а й доторкнутися до її історичного минулого.

Кулінарна спадщина є частиною туристського досвіду. Крім того, існує шлях поглиблених вивчення традиційної кухні в розумінні та інтерпретації соціальних, культурних, комерційних, технологічних, економічних і оздоровчих контекстів. Також слід зазначити, що аспект харчування в туризмі має виражений етнogeографічний підхід, оскільки їжа цікавить туриста не стільки з точки зору технології її приготування, скільки як явище побутової культури, що розвивається за певних географічних умов. Національна кухня знаходиться в тісному взаємозв'язку з іншими аспектами життя, які відображають взаємини людей у суспільстві, норми і форми поведінки, традиційні для даної нації. Кулінарний туризм є важливим чинником позитивної глобалізації сучасного соціуму, який сприяє перетворенню протистояння культур у їх діалог, збереженню природної та культурної спадщини.

Покупцям гастрономічних турів потрібно заздалегідь визначитися з концепцією поїздки. Можна просто поїхати в країну, що славиться віковими кулінарними традиціями, і ознайомитися з її визначними пам'ятками — як істівними, так і всіма іншими. А можна відвідати яскраві і апетитні гастрономічні фестивалі, які періодично проводяться в самих різних куточках планети. Наприклад, вересень — час Устричного фестивалю в Ірландії і Октоберфесту в Мюнхені, в липні традиційно проходить свято іспанської національної їжі Сан-Фермін і Бонтон — фестиваль тунця в Італії, а в листопаді завзяті гастрономічні туристи відправляються до Франції на Божоле Нуво — свято молодого вина або на фестиваль білих трюфелів в Сан-Мініато.

### **Список літератури**

1. Басюк, Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні [Текст] / Д. І. Басюк // Наук. пр. НУХТ. – 2012. – № 45. - С. 128 – 132. 155.
2. Биржаков, М. Б. Введение в туризм: учебник для студентов высших учебных заведений [Текст] / М. Б. Биржаков. – М. – Санкт-Петербург: Издательский дом «Герда», 2006. – 510 с.
3. Кулинарный туризм становится популярным во всем мире [Електронний ресурс]: [Веб-сайт] – Режим доступа: <http://www.tourism-review.ru> – Название с экрана.
4. Сокол, Т. Г. Основи туристичної діяльності: підручник [Текст] / Т. Г. Сокол; [за заг. ред. В.Ф. Орлова]. – К.: Грамота, 2006. – 264 с.
5. Гордієко, К. Д. Україна у сфері економіки [Текст] / К. Д. Гордієнко. – К.: КНТ, 2007. – 360 с.

ШЛЯХИ ПЕРЕХОДУ ДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ У МІСТАХ НА ОСНОВІ ТЕХНОЛОГІЙ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ В МІСТОБУДУВАННІ	
<b>Русєва Я. П.....</b>	<b>159</b>
ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В СИСТЕМІ ЇХ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ	
<b>Шевченко Р. І., Крестінков І. С., Обухова А. С.....</b>	<b>161</b>
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ ЯК СКЛАДОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ	
<b>Стрікаленко Т. В., Ляпіна О. В., Подолян Р. А.....</b>	<b>163</b>
<b>СЕКЦІЯ</b>	
<b>ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАНИЙ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ</b>	
ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РЕГУлювання ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
<b>Дишкантюк О. В.....</b>	<b>164</b>
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ	
<b>Д'яконова А. К.....</b>	<b>166</b>
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ LOUNGE CAFÉ ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «PALLADIUM»	
<b>Саламатіна С. Є., Кравченко Я. В.....</b>	<b>168</b>
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ	
<b>Тітомир Л. А.....</b>	<b>170</b>
ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПРОГРАМ	
<b>Харенко Д. О.....</b>	<b>171</b>
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ З ВІДКРИТОЮ КУХНЕЮ	
<b>Ряшко Г. М.....</b>	<b>173</b>
ФУНКЦІЇ СУЧАСНОГО УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ	
<b>Іванов А. М., Олійник В. Д.....</b>	<b>175</b>
ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ТА ТЕНДЕНЦІЇ ЗМІНИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	
<b>Коваленко Н. О.....</b>	<b>177</b>
ТОС В ФОРМУВАННІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ	
<b>Стрікаленко Т. В.....</b>	<b>179</b>
SWOT ANALYSIS OF ALL INCLUSIVE SYSTEM IN THE TURKISH TOURISM SECTOR	
<b>Liganenko Margaryta.....</b>	<b>181</b>
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
<b>Асауленко Н. В.....</b>	<b>183</b>
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ SPA-ЦЕНТРУ У ГОТЕЛІ	
<b>Д'яконова А. К., Тітомир Л. А.....</b>	<b>185</b>
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ — ЯК РІЗНОВИД ТУРИЗМУ	
<b>Кузьменко Ю. Я.....</b>	<b>187</b>
<b>СЕКЦІЯ</b>	
<b>ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ</b>	
МОДЕРНІЗАЦІЯ ЗЕРНОДРОБАРКИ	
<b>Алексашин О. В.....</b>	<b>190</b>
МОДЕРНІЗАЦІЯ ОХОЛОДЖУВАЧА ГРАНУЛ КОМБІКОРМІВ	
<b>Алексашин О. В.....</b>	<b>190</b>
СИСТЕМИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПРИСТРОЇВ ДЛЯ ПРИЙМАННЯ ЗЕРНА З АВТОМОБІЛЬНОГО ТРАНСПОРТУ	
<b>Гапонюк О. І., Гончарук Г. А.....</b>	<b>191</b>
МОДЕРНІЗАЦІЯ АБРАЗИВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ ТИПУ А1-ЗШН-3	
<b>Шипко І. М.....</b>	<b>193</b>
УДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ ПРОСІЮВАЧА СОЛІ І КРЕЙДИ	
<b>Солдатенко Л. С.....</b>	<b>194</b>
МОДЕРНІЗАЦІЯ РОТОРА ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ БЕЗПЕРЕВНОЇ ДІЇ	
<b>Ліпін А. П., Гончарук А. А.....</b>	<b>195</b>
НОВИЙ НАПРЯМ В ПРОЦЕСІ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
<b>Гладушняк О. К.....</b>	<b>196</b>

Наукове видання

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

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