

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

Так, для розвитку екологічного та сільського туризму актуальна інфраструктурна проблема, відсутність закладів ресторанного бізнесу або невідповідність діючих викликам і запитам сучасності, не налагоджені взаємозв'язки з місцевими виробниками сировини рослинного, тваринного походження, промислових продуктів харчування тощо.

Для ефективної роботи етнічних національних ресторанів, їх участі в етнографічному, краєзнавчому, фестивальному туризмі необхідно залучення фахівців з різних сфер: істориків, краєзнавців для збору та обробки інформації щодо особливостей харчування по регіонах і національностям, вимог до якості страв і напоїв, побудови меню, технологій приготування, використаної сировини, обладнання та способів обробки тощо; висококваліфікованих рестораторів, технологів та інших фахівців, необхідних для реалізації обраної концепції закладу; нових професій (наприклад, сомельє, хлібний сомельє, арт-кондитер, арт-пекар, титестер, бариста тощо), завданням яких буде донесення до гостей інформації про історію, культуру, особливості технології, споживчі, корисні властивості страв, напоїв та іншої продукції, проведення майстер-класів та дегустацій; спеціалістів зі створення атмосфери закладу, інтер'єру, музичного супроводу, аромодизайну тощо.

Таким чином, реалізація високого туристичного потенціалу Одеського регіону потребує висококваліфікованих фахівців з широким спектром знань, як традиційних класичних так і інноваційних, і не менш цікавих і популярних автентичних, національних, ретроінноваційних основ приготування страв і напоїв, їх подачі і реалізації.

Література

1. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / Під заг. редакцією В.Г. Герасименка. – Одеса: ОНЕУ, 2016. – 262 с.
2. Плетос С.В. Зелений сільський туризм в Одеській області: сучасний стан та перспективний напрямок розвитку / С.В. Плетос // Вісник ХДУ. Серія Економічні науки. – 2017. – № 25, Ч.1. – С. 86-89.
3. Стецько Н. Концептуальні засади розвитку етнофестивального туризму в Україні / Н. Стецько. – Наукові записки, 2016. – № 2. – С. 138-146.
4. Галасюк С.С. Можливості організації етнічного туризму в Одеській області / С.С. Галасюк // Dny vědy – 2014: Materiály X mezinárodní vědecko-praktická konference (Praha, 25.03-05.04.2014). – Díl 8. Ekonomické vědy. – С. 27-31.
5. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / Калмикова І.С., Кожевнікова В.О., Лебеденко Т.Є., Меліх О.О., Меліх Т.Г., Новічкова Т.П., Саркісян Г.О., Трішин Ф.А. – Київ: ХАМЕЛЕОН К, 2018. – 137 с.

РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЕКТІВ ЄС СИСТЕМИ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ»

**Солоницька І.В. к.т.н., доц., Лебеденко Т.Є. д.т.н., доц., Коротич О.М. викл. стажист
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

За підтримки проекту Євросоюзу «Підтримка системи географічних зазначень в Україні» було створено перший в Україні проект еногастрономічного туризму «Дороги вина та смаку Української Бессарабії», робота над яким триває нині в Одеській області. Реалізація проекту сприяє збільшенню туристичних потоків на сільські території, підвищенню попиту на місцеву продукцію та збереженню гастрономічної спадщини Одеського регіону, України. Для розробки концепції розвитку сільського та еногастрономічного туризму в Україні європейськими експертами було обрано Одеську область саме тому, що там згуртовані національні виробники, які готові сертифікувати свою продукцію, а також, частково

вирішені логістичні проблеми. Туристичний еногастрономічний маршрут «Дорога вина та смаку» має впровадити в Україні інноваційний досвід Євросоюзу і сприяти розвитку сільських територій.

Адже у світі щорічні надходження від гастрономічного туризму сягають 150 млрд доларів, – сказав керівник проекту Європейської комісії «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» Саверіо Савіо. Експерти додають, що гастрономічний туризм є найперспективнішим напрямком туристичного бізнесу. У Євросоюзі порахували: якщо середній чек туриста дорівнює 50 доларів, то середній чек туриста саме гастрономічного маршруту дорівнює 200 доларів.

Одеський регіон став першим регіоном України, який створив еногастрономічний маршрут для туристів. Еногастрономічний туристичний маршрут «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» на сьогодні об'єднав уже понад 50 потенційних учасників. Унікальна еногастрономічна пропозиція формувалася на засадах європейських інноваційних підходів до розбудови винного та гастрономічного туризму, а також з урахуванням європейських стандартів, які забезпечать гастрономічним туристам гарантію якості та безпеки послуг [1, 2].

Такий швидкий темп інтеграції до європейських стандартів пояснюється зручним географічним положенням Одеської області, яка є прикордонною територією, та не менш швидким зростанням українського бізнесу, що також активізує розвиток туризму. Тому сьогодні актуальним є підвищення економічної ефективності готельного сектора зокрема й туристичної індустрії Одеського регіону загалом. Проте сталий розвиток туристичної сфери в області зокрема і в державі загалом неможливий без стрімкого розвитку готельного господарства – важливої складової частини туристичної індустрії.

Успіх проекту «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» залежить від виконання декількох обов'язкових умов: мають бути локальні туристичні об'єкти із сільськими та історичними особливостями; розвинена туристична інфраструктура поблизу об'єкта, як-от готелі, ресторани; а також транспортна інфраструктура, яка надасть можливість вільного та швидкого доступу до туристичної локації (аеропорти, якісні дороги та інші туристичні шляхи).

Розвиток будь якого виду туризму неможливий без належного розвитку суміжних галузей. До таких галузей перш за все необхідно віднести готельно-ресторанне господарство. Стабільний розвиток туристичної сфери вимагає відповідного рівня розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Але, на жаль по маршруту проекту недостатньо розвинені мережа готелів і ресторанів, що частково призупиняє та стримує туристичний потік, особливо іноземних туристів [3, 4].

Щорічне зростання кількості туристів, яке планується на наступні роки, повинно характеризуватися позитивною динамікою розвитку готельно-ресторанних підприємств. Готельно-ресторанне господарство – одна зі складових частин туристичної індустрії.

Матеріальна база, призначена для розміщення та харчування туристів, посідає одне з перших місць під час формування туристичної інфраструктури, а якість проживання та відповідне обслуговування впливають на рівень туристичного сервісу.

Практика функціонування суб'єктів готельного бізнесу показала, що більшість із них зацікавлена в обслуговуванні іноземних громадян, оскільки ця категорія гостей найбільш платоспроможна, користується додатковими послугами, витрачає більше коштів на свій розвиток і розваги, а головне – може займати номери найвищого класу (одномісний номер, люкс, апартаменти). Надання послуг іноземним громадянам підприємствами готельної індустрії теж відіграє важливу роль у розвитку туризму. Адже іноземці є більш платоспроможними і ввозять значну кількість іноземної валюти, що є корисним для економіки держави загалом [5, 6].

Одеський регіон має величезний потенціал і можливості для подальшого розвитку готельної і туристичної сфери, ефективного використання природно-рекреаційних, історико-культурних, туристично-екскурсійних ресурсів, всебічного задоволення оздоровчо-спортивних, пізнавальних, духовних потреб вітчизняних й іноземних туристів, сприятливих

умов для активізації діяльності інвесторів у сфері туризму й гостинності. Приведення якості туристичних послуг до міжнародних стандартів, впровадження нових видів і форм обслуговування має стати пріоритетним напрямком розвитку готельної сфери, що дозволить повніше задовольняти потреби клієнтів. Для цього необхідно наблизити власників готелів до процедури стандартизації готельних послуг з метою розвитку матеріально-технічної бази готелів з урахуванням їхньої спеціалізації та міжнародних вимог до рівня комфортності проживання.

Вигідне геополітичне та транспортно-транзитне положення Одеського регіону позитивно впливає на формування її рекреаційного потенціалу та туристичних потоків. Близьке розташування до кордонів з країнами Центральної Європи створює додаткові можливості для розвитку туризму в регіоні.

Сьогодні Україна зацікавлена у створенні конкурентоспроможного на світовому ринку туристичного продукту такого, як проект «Дороги вина та смаку Української Бессарабії», здатного максимально задовольнити туристські потреби населення країни й іноземців, забезпечити на цій основі комплексний розвиток туристичної індустрії та інфраструктури Одеського та інших регіонів. Зважаючи на те, що туристично-рекреаційна галузь визнана пріоритетною при розробці Стратегії регіонального розвитку Одеської області туристичні підприємства отримають додаткові можливості у започаткуванні та розбудові власного бізнесу. Тому розвиток готельно-ресторанної галузі стає невід'ємною складовою успішного розвитку проекту «Дороги вина та смаку Української Бессарабії».

Література

1. Солоницька І.В., Солецька Г.Д. Роль закладів вищої освіти у формуванні та збереженні гастрономічної спадщини України // Солоницька І.В., Солецька Г.Д. Тез. доп. Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток гастрономічного туризму в Україні: стан, виклики та перспектива імплементації європейського досвіду». Київ, КНУ ім. Тараса Шевченка, 2019. – С.103-104.
2. Алексеева Н.Ф., Килич М.Ю. Сучасний стан і тенденції розвитку туристичної сфери в Україні. Матеріали конференції «Европейская наука XXI века – 2014», –2014. – С. 186-198.
3. Брикова Т.М. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг». 18 жовтня 2012 р., м. Харків. – Ч.1. – С. 239-240.
4. Абрамова Л.С., Михайлова Е.И. Проблемы конкурентоспособности гостиничного хозяйства Украины. Вісник СевНТУ. Серія: Економіка і фінанси. – 2010. – № 109. – С. 3-7.
5. Географічні аспекти розвитку туризму (на прикладі України та Польщі) / Монографія. Чернівецький національний університет, – 2010. – 344 с.
6. Коцан Н.Н., Мазурець Р.Р., Хоружина О.О. Роль туризму в розвитку готельного господарства України в контексті інтеграції в європейську економіку. – Науковий вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки. – 2009. – С. 378-382.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПОДОБАНЬ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО СОУСІВ ДО СТРАВ ГРИЛЬ-МЕНЮ

**Кравчук Т.В., канд. техн. наук, доцент, Кравченко Я.В., асистент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Серед продукції ресторанного господарства окремий сегмент складають соуси. Соуси є додатковим компонентом страви з напіврідкою консистенцією, який використовують у

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