

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

*“Практика і перспективи розвитку  
еногастрономічного туризму: світовий досвід для  
України”*

*24 вересня 2015 р.*

---

**Київ НУХТ 2015**

**Матеріали** Міжнародної науково-практичної конференції “Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України ”, 24 вересня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – 346 с.

Видання містить матеріали Міжнародної науково-практичної конференції.

Розглянуто проблеми та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні та регіонах світу.

Розраховано на фахівців і дослідників, які займаються означеними проблемами у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.

**Редакційна колегія:** А.І. Українець (голова оргкомітету), Т.Л. Мостенська (заступник голови оргкомітету), В.Ф. Доценко (заступник голови оргкомітету), П.Л. Шиян (заступник голови оргкомітету), Д.І. Басюк (заступник голови оргкомітету), Н.В. Акутіна (заступник голови оргкомітету з технічних питань), Ю.І. Сологуб (відповідальний секретар).

© НУХТ, 2015

	<b>О.Б. Шидловська, Т.І. Іщенко, А.М. Шадура</b>	221
59	КВАСОВИЙ НАПІЙ З ТОПІНАМБУРА ДЛЯ ДІАБЕТИКІВ <b>С. С. Шкабура, О. М. Усатюк, О.В. Арпуль</b>	222
60	ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КАПКЕЙКІВ ЗА РАХУНОК ЗБАГАЧЕННЯ ХАРЧОВИМИ ВОЛОКНАМИ <b>А.С. Шпак, Н.П. Бондар</b>	223
61	PERSPECTIVES OF ORIGINAL BREAKFASTS CREATING FOR THE RESTAURANT AT THE HOTEL <b>М. Pereviazko, Т. Golikova</b>	224
62	CREATING OF HEALTHY CINEMA BAR <b>О. Pisareva, Т. Golikova</b>	226
63	E-MENU FOR FOOD ORDERS IN THE HOTEL ROOMS <b>А. Riabenka, N. Drokina</b>	228
	<b>4 СЕКЦІЯ. БЕЗПЕКА В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ</b>	
1	СИСТЕМИ КОМФОРТУ І БЕЗПЕКИ ГОТЕЛЬНИХ БУДІВЕЛЬ <b>Г.Р. Ашмаріна, О. В. Матіящук</b>	233
2	ТЕНДЕНЦІЇ В ОСВІТЛЕННІ ГОТЕЛІВ <b>Г. Р. Ашмаріна, Е. В. Матіящук</b>	235
3	ПІДХОДИ ДО АНАЛІЗУ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ <b>О. А. Борисюк, І. В. Заря</b>	237
4	ОЦІНЮВАННЯ СТІЙКОСТІ ВИРОБНИЧИХ КОНСТРУКЦІЙ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО ВПЛИВУ НЕГАТИВНИХ ФАКТОРІВ НЕСТАНДАРТНИХ СИТУАЦІЙ <b>Н.В. Володченкова, О.В. Хіврич</b>	239
5	УЛАШТУВАННЯ ВИБУХОЗАХИСНИХ СПОРУД В ЗОНІ АТО <b>В.С.Гуць</b>	241
6	РОЗРАХУНОК РЕОЛОГІЧНИХ КОЕФІЦІЄНТІВ ХАРЧОВИХ ДИСПЕРСНИХ СИСТЕМ <b>В.С.Гуць, О.А.Коваль</b>	243
7	ДЕФОРМУВАННЯ І РУЙНУВАННЯ РУЧНОГО БАГАЖУ ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ <b>В.С. Гуць, О.А.Коваль</b>	245
8	РОЗРАХУНОК ЗУСИЛЬ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ РУЧНОЇ ПОКЛАЖИ <b>В.С.Гуць</b>	247
9	ДО ОСНОВ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА <b>Ю. З. Драчук, Т. Г. Сокол</b>	249
10	ОЦІНКА СУЧАСНОГО СТАНУ ПИТАННЯ ПЛАНУВАННЯ ЗАХОДІВ ЗАПОБІГАННЯ ВИРОБНИЧОГО ТРАВМАТИЗМУ У ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ УКРАЇНИ <b>О.В. Євтушенко, А.О. Сірик</b>	251
11	БЕЗПЕКА ТУРИСТИЧНОЇ ПОДОРОЖІ <b>О.І.Сидорченко, Т.М.Захарченко, В.О. Сташенко</b>	253
12	ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ТА ТУРИЗМІ <b>О.І.Сидорченко, Т.М.Захарченко, С. Палій</b>	255
13	ПРАВИЛА ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОХОДІВ – ОСНОВА БЕЗПЕКИ В АКТИВНОМУ ТУРИЗМІ <b>О.І.Сидорченко, Т.М.Захарченко</b>	258
14	УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯМ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАНІ <b>О.І.Сидорченко, Т.М.Захарченко</b>	260
15	ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ <b>А.О. Сірик</b>	262
16	ПІДВИЩЕННЯ БЕЗПЕКИ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	264

	<b>О.П.Слободян, В.А.Заєць, Л.П.Нещадим</b>	
17	ОРГАНІЗАЦІЯ ОПОВІЩЕННЯ ПЕРСОНАЛУ І ВІДВІДУВАЧІВ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ НАДЗВИЧАЙНОЇ СИТУАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	
18	<b>О.П.Слободян, В.А.Заєць, Л.П. Нещадим</b> БЕЗПЕКА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ	266
19	<b>О.П. Слободян, А.Г. Пухляк, К.В. Овсієнко</b> ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДІВ ОЦІНЮВАННЯ СТУПЕНЯ НЕБЕЗПЕКИ ДЛЯ ОБСЛУГОВУЮЧОГО ПЕРСОНАЛУ ТА ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ФАКТОМ ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ	267
20	<b>О.В. Хіврич, Н.В. Володченкова</b> MODELLING OF OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH ASPECTS IN CASE OF INDUSTRIAL STRESSES	269
	<b>М.О. Polumbryk, V. Gouts</b>	271
	<b>5 СЕКЦІЯ. ENOTOURISM AND CATERING DEVELOPMENT IN THE GLOBAL SPACE</b>	
1	ENOTOURISM IN ITALY <b>N. Barlanytska, K. Chala</b>	274
2	SPANISH WINE <b>V.Batun, K. Chala</b>	275
3	DEVELOPPEMENT DE L'OENOTOURISME DANS LE MONDE <b>V. Bondar, H. Yakimenko</b>	277
4	ENOTOURISM IN FRANCE <b>V.Bondar, A. Kolomiets, L. Yurchuk</b>	278
5	EVALUATION OF THE ANIMATION AND ENTERTAINMENT SERVICES IN RESORT HOTELS <b>M. Bortnytska, O. Usatiuk</b>	279
6	ENOTOURISM IN GEORGIA <b>D. Bondar, A. Kolomiets</b>	281
7	BEST WINE TRAVEL DESTINATION 2015. THE AEGEAN ISLANDS <b>O. Buhaeva, A. Boyko</b>	283
8	WINE TOURISM AS AN INNOVATIVE LINE IN THE ODESSA REGION <b>A. Cheresnia, M. Stryzhnova</b>	285
9	WINE TOURISM – AN OPPORTUNITY FOR THE DEVELOPMENT OF WINE INDUSTRY <b>P. Cherniakova, I. Dovgun</b>	287
10	PORTALE WEB TURISTICO ENOGASTRONOMICO E APPLICAZIONE SMARTPHONE PER IL TURISMO ENOGASTRONOMICO <b>P. Chernyakova, O. Semenets</b>	288
11	TOURISM IS A CONCRETE EXAMPLE OF A NICHE MARKET <b>D. Draganova, N. Mykhailova</b>	289
12	ROLE REPLACEMENT OF WHEAT FLOUR WITH RICE FLOUR IN SPECIAL PURPOSE FONDANT <b>O. Dudkina, A. Gavrysh, J. Smirnova</b>	291
13	THE WORLD OF SPANISH WINES <b>M. Ferenets, A. Kolomiets</b>	292
14	TURKEY IS A HOMELAND OF WINE <b>R. Girak, I. Dovgun</b>	294
15	ESSENFESTIVAL IN DEUTSCHLAND <b>T. Hronjuk, A. Boyko</b>	296
16	INFLUENCE OF COLD FRUIT POWDERS SPRAY DRYING ON QUALITY OF	297

## **17. ОРГАНІЗАЦІЯ ОПОВІЩЕННЯ ПЕРСОНАЛУ І ВІДВІДУВАЧІВ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ НАДЗВИЧАЙНОЇ СИТУАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**

**О.П.Слободян,  
В.А.Заєць,  
Л.П. Нещадим**

*Національний університет харчових технологій*

В усіх закладах готельно-ресторанного комплексу необхідно створити службу цивільного захисту, яка виконуватиме заходи для забезпечення безперервної роботи комплексу.

Служба цивільного захисту повинна виконувати заходи для забезпечення захисту працівників і відвідувачів закладів готельно-ресторанного комплексу в надзвичайних ситуаціях. Інформування про загрозу та виникнення надзвичайної ситуації техногенного та природного характеру і наявну обстановку – одне з найважливіших завдань цивільного захисту України.

Для цього в закладах готельно-ресторанного комплексу створюється система організаційно-технічних заходів для передачі сигналів цивільного захисту та розпоряджень органів правління. Систему оповіщення складають автоматизована система центрального оповіщення, мережі зв'язку та радіомовлення, а також спеціальні методи. Автоматизована система оповіщення створюється на базі загальнодержавної системи зв'язку та радіомовлення поділяється на державну та територіальну. Загальним методом оповіщення персоналу і відвідувачів готельно-ресторанних закладів у надзвичайних ситуаціях мирного часу та в умовах війни є передача мовної інформації з використанням мережі радіо- та телевізійного оповіщення. Для привернення уваги людей перед передачею мовної інформації включаються: сирена, гудки та інші сигнальні засоби. Відповідальність за організацію та здійснення своєчасного оповіщення персоналу і відвідувачів, доведення до них необхідної інформації покладена на відповідні територіальні органи управління з питань надзвичайних ситуацій міста, та району.

Отже, основною метою оповіщення про загрозу та виникнення надзвичайних ситуацій у мирний час є своєчасне запобігання виникнення небезпечної обстановки, скорочення до мінімуму нещасних випадків та збереження здоров'я людей. Створення заходів системи оповіщення персоналу та відвідувачів закладів готельно-ресторанного комплексу забезпечить вчасне оповіщення, а також значно зменшить наслідки надзвичайних ситуацій.

### **Організаційно-технічні заходи для передачі сигналів та розпоряджень органів правління цивільного захисту закладів готельно-ресторанного комплексу.**

№	Дії суб'єктів (заходи)	Термі	Суб'єкти, що забезпечують
---	------------------------	-------	---------------------------

		н	оповіщення
1	Отримання інформації про загрозу або виникнення аварії в закладах готельно-ресторанного комплексу, в тому числі від автоматизованої системи раннього виявлення надзвичайних ситуацій та оповіщення населення у разі їх виникнення	«5 хв.»	Чергова (диспетчерська) служба об'єкта
2	Формування інформації про загрозу або виникнення аварії на об'єкті	«2 хв.»	Чергова (диспетчерська) служба об'єкта
3	Надання інформації керівнику об'єкта	«3 хв.»	Чергова (диспетчерська) служба об'єкта
4	Підготовка і прийняття рішення про оповіщення	«5 хв.»	Керівник об'єкту
5	Доведення рішення про оповіщення до чергової (диспетчерської) служби об'єкта	«3 хв.»	Керівник об'єкту
6	Включення системи оповіщення об'єкта	«5 хв.»	Чергова (диспетчерська) служба об'єкта
7	Передача інформації про загрозу або виникнення аварії на об'єкті до райдержадміністрацій, виконавчих органів міських рад (у разі їх відсутності - до територіальних органів МВС України)	«4 хв.»	Чергова (диспетчерська) служба об'єкта
8	Постановка завдання відповідній посадовій особі відомчого радіотрансляційного вузла на проведення оповіщення	«5 хв.»	Чергова (диспетчерська) служба об'єкта
9	Включення фонограми повідомлення, про загрозу або виникнення аварії на об'єкті через відомчу мережу	«8 хв.»	Відповідальна посадова особа відомчого радіотрансляційного вузла

### **Література:**

1. Кодекс Цивільного захисту України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2013, № 34-35, ст.458).

## **18.БЕЗПЕКА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**О.П. Слободян,  
А.Г. Пухляк,  
К.В. Овсієнко**

*Національний університет харчових технологій*

Однією з причин, які суттєво впливають на фізіологічний стан організму, здоров'я людини і сільськогосподарських тварин, вважають екологічний стан довкілля. Інтенсифікація землеробства на тлі безконтрольного