

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ХАРКІВСЬКА
ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ ДЕПАРТАМЕНТ
НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ
ВІДНОСИН ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА
ПАЛАТА ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ І
ТОРГІВЛІ: ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ,
ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції,
присвяченої 50-річчю заснування
Харківського державного університету
харчування та торгівлі*

двох частинах

Частина 2

травня 2017 р.

Харків
ХДУХТ
2017

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
64

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); **Л.М. Янчева**, канд. екон. наук, проф. (заст. відпов. редактора); **В.М. Михайлов**, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); **М.В. Чорна**, д-р екон. наук, проф. (заст. відпов. редактора); **О.В. Михайлова**, канд. екон. наук (відпов. секретар); **Т.В. Андросова**, канд. екон. наук, проф.; **Н.М. Гаркуша**, канд. екон. наук, проф.; **А.П. Грінько**, д-р екон. наук, проф.; **В.А. Гросул**, д-р екон. наук, проф.; **Н.С. Краснокутська**, д-р екон. наук, проф.; **А.С. Крутова**, д-р екон. наук, проф.; **Т.С. Пічугіна**, д-р екон. наук, проф.; **Н.Л. Савицька**, д-р екон. наук, проф.; **Н.Г. Ушакова**, канд. екон. наук, проф.; **Т.В. Шталь**, д-р екон. наук, проф.; **Л.М. Яцун**, д-р екон. наук, проф.; **А.В. Янчев**, д-р екон. наук, проф.; **А.О. Борисова**, канд. психол. наук, доц.; **І.О. Давидова**, д-р екон. наук, доц.; **В.О. Архипова**, доц.; **А.О. Колесник**, канд. техн. наук, доц.; **О.М. Жданович**, редактор.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного
64 господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність :

Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 18 травня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 2. – 377 с. ISBN 978-966-405-422-2

Друга частина містить тези доповідей із бухгалтерсько обліку, аналізу та аудиту, питань фінансово-кредитної системи України, економіки, підприємств харчування та торгівлі, міжнародної та мережної економіки, маркетингу, фінансів, менеджменту й готельно-ресторанного бізнесу. Велику увагу приділено науковим основам гуманітарної підготовки фахівців підприємств харчових виробництв і торгівлі, а також інформаційним технологіям у науці та навчальному процесі.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції
Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2017

ISBN 978-966-405-422-2

О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
Д.В. Горелков, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
К.В. Каленік, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)
Ю.В. Колеснік, студ. (*ХДУХТ, Харків*)

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНЕ ІННОВАЦІЙНЕ ОБЛАДНАННЯ ЖИТТЄЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Однією з найважливіших світових проблем є економне використання енергоресурсів, споживання яких постійно збільшується. Зростання рівня життя людей і кількості населення Землі, скінченність енергетичних ресурсів викликають потребу у підвищенні рівня екологічної свідомості.

нинішній економічній та екологічній ситуації в Україні спостерігається енергетична криза. В зв'язку з цим бізнесмени шукають будь-які шляхи для економії енергоресурсів та створення комфортних умов для перебування гостей в готелі, не вийшовши за рамки бюджету та не зашкодивши обладнанню. Найочевиднішим шляхом для цього є перехід закладів гостинності на автономне функціонування систем життєзабезпечення та створювання служб енергоменеджменту. Енергоменеджмент включає в себе: моніторинг енергоспоживання, розроблення нових маловідходних та безвідходних технологій, заміну старого устаткування на нове для забезпечення необхідної енергетичної результативності та підтримку обладнання в безпечному і працездатному стані, розроблення та впровадження ефективних систем та засобів контролю за енергоспоживанням та захисту довкілля від забруднення.

Під системами життєзабезпечення сучасних закладів гостинності розуміють складний комплекс комунікацій енергетичних потоків, а саме: опалення та водопідігрів, вентиляція та кондиціювання, водозабезпечення та відвід каналізаційних стоків, освітлення та холодопостачання, функціонування теплового обладнання в ресторанному господарстві.

урахуванням сучасних тенденцій, напрямлених на розвиток енергозберігаючих технологій – застосування вітрогенераторів, сонячних батарей, теплових насосів, не менш важливим завданням є застосування енергозберігаючого обладнання в системі готельно-ресторанного господарства. Основними видами енергоспоживання в закладах готельної індустрії є системи опалення, які на сьогоднішній

день використовують в основному в якості енергоносія газове паливо або електричну енергію.

Для оптимізації роботи опалювальної системи готельно-ресторанного закладу здійснюється переорієнтація обладнання на електричний тип живлення. Особливої уваги заслуговує електродний пристрій для опалювальних систем: ККД електродних котлів набагато вище, ніж ККД котлів з іншими видами палива, і досягає до 98% від витраченої енергії; завдяки малому водяному обсягу й високому ККД пристрій швидко запускається й виходить на робочий режим протягом 10–15 хвилин, завдяки своїй конструкції електродний котел зручний й простий в експлуатації, обслуговуванні й ремонті.

Для закладів ресторанного господарства електродний нагрів є також перспективним для використання, але з урахуванням певних змін у відповідності до потреб виробничих процесів. Для забезпечення функціонування системи електродного нагріву необхідно застосування парогенераційної схеми, яка б забезпечила: мінімальний час виходу стравоварильних котлів на робочий режим та мінімальні витрати електроенергії на отримання пари. Схема повинна бути простою у експлуатації, мати незначну металоємність, бути універсальною для використання в апаратах за різної виробничої потужності, забезпечувати безпеку експлуатації та не задавати шкоди навколишньому середовищу.

Поєднання технологій автономного електродного опалення та генераторів альтернативної енергії дозволить забезпечувати всі потреби закладу гостинності в електроенергії та опаленні, тобто створення повністю автоматизованого незалежного готелю. Функціонування автоматизованого готелю не залежить від постачальників електроенергії, палива, опалення та мінливих цін на них. За принципом самозабезпечення, можна побудувати систему розводки опалення таким чином, що в період відсутності гостей в окремих номерах опалення буде вимикатися, а при заїзді – включатися та моментально нагрівати площу номеру, гарантувати при цьому комфортні умови для життя. Крім того, поєднання даної системи опалення з датчиками smart-house дозволить економити ще більше електроенергії в період відсутності споживачів в номері.

Таким чином, досягається зменшення витрат готельно-ресторанного комплексу на забезпечення його функціонування. При цьому використання технологій «smart-house» та принцип екологічності привабить до закладу гостинності широке коло нових споживачів.

Наукове видання

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ, РЕСТОРАННОГО
ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ І
ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції,
присвяченої 50-річчю заснування
Харківського державного університету
харчування та торгівлі*

У двох частинах

Частина 2

18 травня 2017 року

Відповідальні за випуск: Т.М. Афоніна,
М.О. Середенко
Техн. редактори: О.М. Жданович,
Л.Ю. Кротченко,
Н.А. Кобилко,
В.П. Вавіліна,
А.О. Гончарова,
О.В. Щегельська
Комп'ютерна верстка С.В. Удовікова

План 2017 р., поз. 3/33/17

Підп. до друку 20.04.17 р. Формат 60x84 1/16. Папір офсет.
Ум. друк. арк. 23,6. Тираж 300 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі.
Вул. Клочківська, 333, Харків, 61051

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.