

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

13–14 квітня 2016 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2016

82 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 13-14, 2016. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 82 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 11, 25.12.2015

© NUFT, 2016

Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 13–14 квітня 2016 р. – К.: НУХТ, 2016 р. – Ч.3. – 505 с.

Видання містить матеріали 82 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 11 від «25» березня 2016 р.

© НУХТ, 2016

Content

21. Economics and management	7
21.1. Economic theory	8
21.2. Modern methods of business management	48
21.3. The economy of enterprises of food industry	95
21.4. Personnel management and labour economics	151
21.5. International management	185
21.6. Marketing	207
21.7. International economics	238
21.8. Logistics	260
22. Accounting and financial activity	271
22.1. Accounting, auditing and analysis in enterprises	272
22.2. Finance	297
23. Hotel and restaurant business and tourism	361
23.2. Hotel and restaurant business	362
23.1. Organization of hotel and tourist services	444

Зміст

21. Економіка та управління	7
21.1. Економічна теорія	8
21.2. Сучасні методи управління підприємствами харчової промисловості	48
21.3. Економіка підприємств харчової промисловості	95
21.4. Управління персоналом та економіка праці	151
21.5. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	185
21.6. Маркетинг	207
21.7. Міжнародна економіка	238
21.8. Логістика	260
22. Обліково-фінансова діяльність	271
22.1. Облік, аудит та аналіз на підприємствах	272
22.2. Фінанси	297
23. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес	361
23.1. Готельно-ресторанна справа	362
23.2. Організація готельного та туристичного обслуговування	444

54. Енергоощадне освітлення готелю

Вікторія Москаленко, Ольга Слободян
Національний університет харчових технологій

Вступ. Добре організоване освітлення відіграє важливу роль у готельній справі. Важливим елементом інтер'єру є світло і освітлення. Штучне освітлення в приміщеннях готелів виконує утилітарну й естетичну функції. Утилітарна функція визначається гігієнічними нормами, що забезпечують нормальну зорову працездатність людини.

Естетична функція визначається архітектурно-художніми вимогами. Штучне освітлення виявляє і підкреслює внутрішній простір і тектонічну систему, масштабність інтер'єру, забезпечує єдність стилістичного вирішення за допомогою форм світильників і їхнього світлорозподілу. Рівень освітленості приміщення визначає його комфортність, що залежить від обраного прийому освітлення.

Матеріали і методи. Аналізуючи енергоощадні види освітлення використовували літературні джерела та нормативні документи, а також теоретичні методи дослідження, пов'язані зі збором інформації, порівнянням. Так, за підрахунками фонду захисту прав споживачів Stiftung Warentest, пересічний німецький користувач заощаджує завдяки заміні звичайної лампочки на енергоощадливу від 50 до 180 євро за 10 тисяч годин експлуатації. Саме таку довговічність обіцяють виробники енергоощадливих лампочок.

Результати. Із точки зору організації освітлення готельну територію поділяють на кілька умовних зон: зовнішня територія і фасад, фойє, стійка адміністрації, коридори, сходи і ліфти, номери, ресторан, кафе, бар. Все частіше готелі переходять на більше екологічне та економне освітлення, прикладом може служити світлодіодні лампи з датчиками руху. На відміну від енергозберігаючих – світлодіодні лампи у своєму складі не мають ртуті, вони повністю безпечні для дітей і навколишнього середовища, не мають проблем з мерехтінням.

В енергозберігаючій лампі потрібно спочатку нагріти газ всередині неї, а вже потім, через деякий час вона стане краще світити, в той час як світлодіодні лампочки відразу подають струм, який живить світлодіод. В силу його конструкції частота мерехтіння висока і тому не видима звичайному оку, а це сприймається краще для зору. Дедалі частіше такі лампи встановлюють у коридорах, вбиральнях, яким не потрібне постійне освітлення. Світлодіодні лампи споживають у 7 разів менше електрики, ніж звичайні. Крім освітлення, світло може виконувати також композиційні завдання. За допомогою освітлення можна зонувати приміщення. Це може бути досягнуто різним шляхом. Наприклад, для цієї мети може бути використана комбінована система освітлення. Загальне освітлення здійснюється вбудованими крапковими світильниками, місцеве - підвісними світильниками.

Висновки. Таким чином, у різних приміщеннях вестибюльної групи повинні бути передбачені різна освітленість і насиченість світлом простору. Тому найбільш доцільною вважається локалізована система освітлення, ефективна не лише з погляду архітектурно-художнього, але і з експлуатаційних розумінь. Залежно від інтенсивності використання, це від трьох до десяти років. У масштабах великого готелю йдеться про економію у десятки тисяч євро.