

ТЕРНОПЛЬСЬКА ДЕРЖАВНА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА ДОСЛІДНА СТАНЦІЯ  
ІНСТИТУТ КОРМІВ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ПОДІЛЛЯ  
ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ТЕРНОПЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ  
ВП НУБПУ «БЕРЕЖАНСЬКИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»  
БІЛОРУСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЩЕЦИНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КАЗАХСЬКИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМ. С.СЕЙФУЛЛІНА

# **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНТЕНСИФІКАЦІЯ РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА**

*Матеріали  
IV Міжнародної науково-практичної  
конференції*

**Частина 1**

**30 листопада 2017 року  
м. Тернопіль**

УДК 63.001:57:001:62.001:33.001:37.001

ББК 65.9 (4Укр)-55

I 73

*Редакційна колегія:*

Водяник І.І., д.т.н., проф.; Гевко Р.Б., д.т.н., проф.; Гораш О.С., д.с-г.н., проф.; Дзядикевич Ю.В., д.т.н., проф.; Жукорський О.М., д.с-г.н., проф.; Іванишин В.В., д.е.н., проф.; Івашук Н.Л., д.е.н., проф.; Кваша В.І., д.с-г.н., проф.; Коняхін О.П., д.вет.н., проф.; Кухтин М.Д., д.вет.н., с.н.с.; Любинський О.І., д.с-г.н., проф.; Овчарук В.І., д.с-г.н., проф.; Пархомець М.К., д.е.н., проф.; Приліпко Т.М., д.с-г.н., проф.; Пуцентейло П.Р., д.е.н., професор; Рихлівський І.П., д.с-г.н., проф.; Савченко Ю.І., д.с-г.н., проф., академік НААН; Стрішенець О.М., д.е.н., проф.; Фурдичко О.І., д.е.н., проф., академік НААН; Буряк М.В., к.т.н., доцент; Вітровий А.О., к.т.н., доцент; Сидорук Г.П., к.с-г.н.; Мелешенко Н.М., к.е.н., доцент; Морозевич О.А., к.е.н., доцент; Олійник О.Р., к.е.н.; Сава А.П., к.е.н., с.н.с.; Семенишена Н.В., к.е.н., доцент; Сенік І.І., к.с-г.н.; Сидорук Б.О., к.е.н.; Солян М.Я. к.с-г.н.; Ящук Т.С., к.с-г.н., с.н.с.

*Рекомендовано до друку Науково-технічною радою  
Тернопільської державної сільськогосподарської дослідної станції ІКСГП НААН  
(протокол № 12 від 12.12.2017 р.)*

I 73

**Інноваційні технології та інтенсифікація розвитку національного виробництва:** матеріали IV міжнар. наук.-практ. конф. 30 листоп. 2017 р. Частина 1. Тернопіль : Крок, 2017. 327 с.

ISBN 978-617-692-447-0 (повне видання)

ISBN 978-617-692-448-7 (частина 1)

Збірник містить наукові доповіді IV міжнародної науково-практичної конференції “Інноваційні технології та інтенсифікація розвитку національного виробництва” (Тернопіль, 30 листопада 2017 року) з актуальних технологічних, технічних, соціально-економічних та екологічних проблем і основних напрямів інноваційного розвитку національного виробництва.

Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори наукових доповідей. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

УДК 63.001:57:001:62.001:33.001:37.001

ББК 65.9 (4Укр)-55

ISBN 978-617-692-447-0 (повне видання)

ISBN 978-617-692-448-7 (частина 1)

© Тернопільська державна сільськогосподарська дослідна станція, 2017

© Крок, 2017



**Сопронюк Мирослава**

студент

*Науковий керівник: к.т.н., доцент Кузьмін О.В.*

Національний університет харчових технологій

м. Київ

## **РОЗВИТОК ІТ-ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

У сучасних умовах конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг все більш вагомим стає питання залучення споживачів та одержання повторного попиту на користування пропонованими послугами шляхом створення максимального рівня комфорту.

Завданням власників підприємств готельно-ресторанної галузі є забезпечення найвищого рівня задоволення гостей від їх перебування у готелі чи закладі ресторанного господарства.

Інформаційні технології внесли новий креатив та інновації у ресторанний бізнес. Сьогодні туристи та мешканці міст надають перевагу ресторану, кафе або бару, де є безкоштовний wi-fi: під час очікування замовлення є можливість попрацювати, перевірити пошту, переглянути новини або перевірити соціальні мережі. Деякі ресторани люблять привернути до себе увагу різноманітними теплан-шоу, коли на очах у відвідувача кухар створює якусь фірмову страву. Але ж далеко не кожному подобаються кухонні аромати чи брудний посуд. Науково-технічний прогрес запропонував нам теплан-інновації ресторанного бізнесу: на робочому місті кухара на кухні встановлюють камери, а через монітор на столі за його діями спостерігають відвідувачі, яким це цікаво.

Система виклику персоналу – це система виклику, яка створена для

швидкого та дистанційного радіо виклика обслуговуючого персоналу у закладах ресторанного господарства: кафе, ресторанах, нічних клубах, більярдних, барах, тощо. Подібна система виклику необхідна саме там, де немає візуального контролю над усіма столиками, тобто літні майданчики, кабінки, декілька залів, затемнені столи, та інші.

Принцип роботи системи: відвідувач вирішився із замовленням, та нажимає на кнопку виклику офіціанта, яка розміщена на столі. Сигнал поступає на барну стійку, де розташоване табло відображення вигуків. Також інформація дублюється на пейджер офіціанта. Йому достатньо подивитись на цифри і дізнатися, який стіл хоче зробити замовлення. Теж саме відбувається на кухні: кухар може викликати офіціанта за допомогою кухонного приймача, повідомити потрібного йому за номером офіціанта, що його страва готова.

Переваги системи:

- підвищується швидкість обслуговування гостей;
- персонал працює ефективніше;
- економія на робочій силі;
- підвищення прибутку.

Стаціонарний приймач – це міні-дисплей, який відображає три двозначні комбінації з цифр та літер англійського алфавіту. Крупним шрифтом у лівій частині дисплея відображається останній виклик. У залежності від налаштувань під час закінчення заданого періоду часу, номера видаляються автоматично, або власноруч.

Пейджер – це науковий пейджер з дисплеєм, який приймає виклики з усіх кнопок. Дисплей може відображати трьохзначне число. Оповіщення: вібрація, мелодія, вібрація з мелодією. Є можливість налаштувати перехід у режим годинника.

Кнопка виклику офіціантів чи персоналу – це пристрій, який забезпечує стійкий режим зв'язку, має високу надійність, захист від перепадів температур та вологості, а також погодних явищ. Кількість кнопок можна змінити на будь-якому приладі приймання сигналу. Наприклад, у трьохкнопковому приладі одна кнопка слугує для виклику, друга для запита рахунка, а третя для скасування запиту. Кухонний передавач кухара має літеро-цифрову клавіатуру та LCD екран. За допомогою передавача кухар або бармен в будь-яку мить може викликати офіціанта на кухню або бар, набравши на клавіатурі номер пейджера потрібного йому офіціанта.

Репітер – використовується у випадках, коли приймач сигналу не в змозі прийняти виклик від кнопки виклику персоналу. Цей пристрій встановлюють в проміжній точці для прийому та дальшого передавання сигналу.

Не потрібно вважати, що система виклику персоналу потрібна лише тим закладам, що мають літній майданчик. Це рішення допоможе надавати своїм гостям комфорт, швидке обслуговування та приємний відпочинок. Саме ця система може замінити посередників, стати зв'язуючим ланцюгом помічника, провідника, яка поліпшує зв'язок між гостем і персоналом закладу.