

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

МОДЕРНІЗАЦІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖАВНИМ РОЗВИТКОМ: ВИКЛИКИ І ПЕРСПЕКТИВИ

*Матеріали
II Міжнародної науково-практичної
конференції*

Частина 1

**8-9 грудня 2016 року
Україна, м. Тернопіль**

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

ББК 65.9 (4Укр)-55

М 74

Модернізація національної системи управління державним розвитком: виклики і перспективи : матеріали II міжнар. наук.-практ. конф. 8–9 грудн. 2016 р. Ч. 1. – Тернопіль : Крок, 2016. – 198 с.

ISBN 978-617-692-386-2 (повне видання)

ISBN 978-617-692-387-9 (частина 1)

Збірник містить наукові доповіді II міжнародної науково-практичної конференції “Модернізація національної системи управління державним розвитком: виклики і перспективи” (Тернопіль, 8-9 грудня 2016 року) з актуальних технологічних, технічних, соціально-економічних та екологічних проблем і основних напрямів державного розвитку в сучасних умовах господарювання.

Збірник буде розміщений в системі РИНЦ (договір №225-02/2014К від 5.02.2014 р.)

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.; Іванишин В.В., д.е.н., проф.; Іващук 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., доцент; 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.; 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 12.12.2016 р.)*

Відповідальний за випуск:

к.е.н., с.н.с., Сава А.П.

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

ISBN 978-617-692-386-2 (повне видання)

ISBN 978-617-692-387-9 (частина 1)

© Тернопільська ДСГДС ІКСГП НААН, 2016

© Крок, 2016



Лаленко Таміла
слухач магістратури
Науковий керівник: к.т.н., доцент Кузьмін О.В.
Національний університет харчових технологій
м. Київ

НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ОПАЛЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

На сьогоднішній день у закладах ресторанного господарства затребувані нові технології для опалювання торгових зал та виробничих приміщень. Пов'язано це з тим, що власники безпосередньо зацікавлені у раціональному використанні ресурсів, споживаних теплогенераторами, при цьому економія на енергоносіях є неодмінною умовою скорочення витрат на опалення.

Окрім цього в Україні все більше набирає актуальність опалення відкритих майданчиків закладів ресторанного господарства.

Одним з найбільш ефективним методів вуличного опалення є інфрачервоне (ІЧ) опалення, яке забезпечує комфортні мікрокліматичні умови перебування людини. ІЧ-обігрівач випромінює світлові хвилі у ІЧ-діапазоні, які передають променисту теплоту без «посередника» (повітря), тому процес нагрівання відбувається швидко і без втрат.

Основні переваги. З точки зору економії витраченої енергії ПЧ-обігрівач є одним з найбільш вигідних. ККД досягає 95 %, що разом з швидким нагріванням приміщення істотно оптимізує витрати. При роботі ПЧ-обігрівачів не виділяються токсини, тому його можна вважати абсолютно безпечним.

Основні недоліки. Висока ціна обладнання.

Висновок. Для закладів ресторанного господарства доцільним є використання ПЧ-опалення приміщень, яке є досить зручним у використанні та дає можливість використовувати як у відкритих приміщеннях, так і закритих. Процес нагрівання відбувається швидко і без втрат, що цілком зменшує економічні витрати.

