

**IV ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,  
ФАХІВЦІВ, АСПІРАНТІВ**



**«ПРОБЛЕМИ  
ЕНЕРГОРЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ  
В ПРОМИСЛОВОМУ РЕГІОНІ.  
НАУКА І ПРАКТИКА»**



Тези доповідей  
(15-17 травня 2018 г., ДВНЗ «ПДТУ», м. Маріуполь)  
**Маріуполь, 2018**

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ В ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ  
КОМПЛЕКСАХ, МЕРЕЖАХ ТА СИСТЕМАХ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ПРИАЗОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

РАДА МОЛОДИХ ВЧЕНИХ ДВНЗ «ПДТУ»

ВІДДІЛ АСПРАНТУРИ І ДОКТОРАНТУРИ ДВНЗ «ПДТУ»

ІНСТИТУТ ЕЛЕКТРОМЕХАНІКИ, ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ І СИСТЕМ  
УПРАВЛІННЯ КРЕМЕНЧУЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ



IV ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-  
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ МОЛОДИХ  
ВЧЕНИХ, ФАХІВЦІВ, АСПІРАНТІВ

**«Проблеми енергоресурсозбереження  
в промисловому регіоні.  
Наука і практика»**

Тези доповідей

(15-17 травня 2018 р., м. Маріуполь)

Маріуполь,  
ДВНЗ «ПДТУ»  
2018

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ В ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ  
КОМПЛЕКСАХ, МЕРЕЖАХ ТА СИСТЕМАХ

УДК 620.9:621.3(08)

Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених, спеціалістів, аспірантів «Проблеми енергоресурсозбереження в промисловому регіоні. Наука і практика»: Зб. тез доповідей. Маріуполь: ДВНЗ «ПДТУ», 2018. – 130 с.

Тези доповідей IV всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, спеціалістів, аспірантів «Проблеми енергоресурсозбереження в промисловому регіоні. Наука і практика» містять результати теоретичних та експериментальних досліджень, науково-дослідницькі розробки молодих учених, спеціалістів підприємств та організацій, аспірантів, студентів України в галузі енергетики та енергозбереження.

Роботи публікуються в авторській редакції.

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ В ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ  
КОМПЛЕКСАХ, МЕРЕЖАХ ТА СИСТЕМАХ

**Зміст**

<b>1. Секція – Енергоресурсозбереження в електротехнічних комплексах, мережах та системах .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Секція – Енергозбереження в теплоенергетичних установках і системах .....</b>	<b>35</b>
<b>3. Секція – Енергоресурсозбереження в металургійній промисловості .....</b>	<b>53</b>
<b>4. Секція – Енергоефективні технології в зварюванні та машинобудуванні .....</b>	<b>65</b>
<b>5. Секція – Енергоресурсозбереження на транспорті .....</b>	<b>84</b>
<b>6. Секція – Інформаційні технології в енергоресурсозбереженні.....</b>	<b>124</b>

## **ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ ЗАКЛАДУ ХАРЧУВАННЯ ЗА ЇХ ВІДГУКАМИ**

*О.А. Шпинковський, доцент, О.М. Дзигунський, бакалавр,  
Одеський національний політехнічний університет*

В даний час надзвичайно популярна задача автоматичного аналізу думок користувачів з товарами або послугами. Аналіз користувацьких оцінок дозволяє оперативно приймати рішення про продаж товарів, про зміну планів впровадження послуг та маркетингової політики компанії в цілому [1]. В зокрема, очевидна актуальність автоматичного аналізу бажань користувачів у сфері ресторанного обслуговування.

Наразі у закладах харчування існує проблема недоотримання через зниження вартості середнього чека і (або) відтік клієнтів. Рішення проблеми: збільшити чек шляхом додаткових продаж, враховуючи побажання клієнтів та зменшити відтік клієнтів з використанням персоналізованого маркетингу.

Комунікації повинні бути індивідуалізованими, а пропозиції релевантними, щоб клієнт реагував на пропозицію від кафе чи ресторану. Пропонується інформаційна система, що дозволяє закладу застосувати індивідуальний підхід до своїх відвідувачам. Система використовує таку інформацію про клієнта як ім'я, вік, уподобання, алергія, лояльність до закладу, частота відвідувань, середній чек і зовнішні фактори (погоду на вулиці, час доби, час, проведений в закладі тощо). Система ще до того часу як клієнт сідатиме за стіл, визначатиме хто він і передаватиме інформацію офіціантові, який пропонує клієнту актуальні позиції з меню. Клієнт також може отримати інформацію через додаток на своєму смартфоні, який використовується в якості ефективного комунікаційного каналу між закладом і клієнтом. Інтегрована в додаток програма лояльності додатково мотивує користувача застосовувати його. Запропонована система для кафе і ресторанів значно підвищить рівень маркетингових заходів та дозволить збільшити прибуток закладу до 20-30%.

### **Література**

1. Шпинковський О.А. Рекомендаційна система у виборі медіа-контенту/ О.А. Шпинковський, А.П. Радіонова. //Програмовані логічні інтегральні схеми та мікропроцесорна техніка в освіті і виробництві: зб. тез міжнар. наук.-практ. семінару молодих вчених та студентів (20-21 квітня 2018 р.) – Луцьк: Вежа-Друк, 2018. – с.77 .