



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

X Міжнародної молодіжної
науково-практичної інтернет-конференції

(м. Полтава, 28 листопада 2024 року)



**Полтава
2025**

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**X Міжнародної молодіжної
науково-практичної інтернет-конференції**

(м. Полтава, 28 листопада 2024 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

УДК 001:378-053.6(082)

НЗ4

Друкується відповідно до Наказу по університету № 180-Н від 10 вересня 2024 року.

*Розповсюдження та тиражування без
офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.*

Організаційний комітет конференції

Н. С. Педченко, голова організаційного комітету, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;

Н. І. Манжура, заступник голови організаційного комітету, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

С. В. Гаркуша, д-р техн. наук, професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;

Т. П. Гудзь, д-р екон. наук, професор, директор Навчально-наукового центру підготовки кадрів вищої кваліфікації ПУЕТ;

Ю. В. Перегуда, директор Міжнародного науково-освітнього центру;

А. С. Каченко, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Відповідальний редактор – **Л. М. Діденко**, в.о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

Наука і молодь у XXI сторіччі: збірник матеріалів
НЗ4 Х Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 28 листопада 2024 року). – Полтава : ПУЕТ, 2025. – 1127 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-478-9

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь у XXI сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнології та біоінженерія», «Готельно-ресторанна та курортна справа», «Економіка», «Комп'ютерні науки», «Маркетинг», «Менеджмент», «Міжнародні економічні відносини», «Облік і оподаткування», «Освітні, педагогічні науки», «Особистий розвиток і лідерство», «Патріотичне виховання в сучасному педагогічному процесі як складова національної безпеки незалежної України», «Підприємництво та торгівля», «Право», «Публічне управління та адміністрування», «Туризм і рекреація», «Філологія», «Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок», «Харчові технології», «Якість вищої освіти: проблеми, виклики перспективи»

УДК 001:378-053.6(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-478-9

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025

Таблиця 1 – Порівняння ручних і автоматизованих процесів

Процес	Ручний метод	Автоматизований метод
Контроль температури	Ручний моніторинг	Інтегрована система температурного контролю
Управління запасами	Ручний облік і замовлення	Автоматизована система управління запасами
Приготування їжі	Ручні методи приготування	Автоматизовані кухонні пристрої (наприклад, розумні печі)
Обробка замовлень	Ручне введення і обробка замовлень	Автоматизовані системи для обробки замовлень

Порівняння ручних і автоматизованих процесів демонструє, що автоматизація забезпечує більшу ефективність, точність і зручність за рахунок використання інтегрованих систем та сучасних технологій, тоді як ручні методи потребують більше часу і людських ресурсів.

Список використаних джерел

1. Лисюк Т. Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. Економіка та суспільство, 2024 [Електронний ресурс]. URL: <https://economyandsociety.in.ua>.
2. Вдовічен А. Регіональні особливості управління підприємствами сфери гостинності в довоєнний, воєнний та поствоєнний періоди. Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект, 2022. С. 10–22.
3. Принципи і методи управління персоналом за умов воєнного стану [Електронний ресурс]. URL: https://studlifeod.ontu.edu.ua/2022/08/1/17082022_2/.
4. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики. Тези доп. II Міжнар. студ. наук. конф., Київ, 2023. 745 с.

ТРЕНДИ В ДИЗАЙНІ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ІНТЕР'ЄРІВ

А. В. Філіпповський, спеціальність *Готельно-ресторанна справа, група ГРСб-32*

Н. В. Рогова, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри *готельно-ресторанної та курортної справи*
Полтавський університет економіки і торгівлі

Модерні вектори в конструюванні інтер'єрів готельних номерів й гастрономічних просторів презентують естетичний

палімпсест, в якому відчутний сплав архетипів антропологічного біофілізму та парадигматичного деконструктивізму, спрямованого на подолання ортодоксального утилітаризму [5]. Архітектурні концепти переходять від матеріальної репрезентації до метафізичної комунікації, де простір стає інтегрованим континуумом сенсорних та когнітивних сигналів. Дизайн готельних номерів набуває характеристик синестетичного середовища, що функціонує як поліморфна структура для антропоцентричного самопізнання, залучаючи тактильні, акустичні та оптичні вібрації як суб'єкти перцептивної рекурренції. Кожен елемент, від текстильної морфології до екологічних матеріалів, виступає в ролі семантичного катализатора, що вивільняє латентні екзистенційні імпульси.

Ресторани ж, у своїй естетичній семіотичності, формують культурну топологію, яка здатна викликати афективну резонансну реакцію на рівні сублімінальної свідомості. Просторова модальність таких закладів являє собою гіперреальний архітектонічний текст, де кольорові поліхроматичні інсталяції та світлотіньова структуризація провокують когнітивну та фрагментовану інтерполяцію психіки [4]. Метафізика простору, збагачена неоконцептуалістськими прийомами, створює амбівалентну атмосферу відчуження й залученості, де архітектонічні елементи працюють як символічні коди, що апелюють до психічних архетипів. Світло виконує роль квазісакрального енергетичного медіатора, через який кожен предмет стає частиною колективного когнітивного поля, що імпліцитно інспірує інтроспекцію та флуктуацію емоційних реляцій [3].

На нашу думку, новітні тенденції у дизайні готельних номерів та ресторанних інтер'єрів формують новий пласт архітектурного дискурсу, що синтезує екологічну свідомість, когнітивний комфорт та соціокультурну адаптивність. У контексті готельного простору відбувається дематеріалізація традиційних уявлень про функціональність інтер'єру, адже готельний номер перестає бути лише місцем для короткочасного перебування. Його концепція розширюється до гіперпростору, де забезпечення афективного досвіду стає однією з провідних функцій. Використання біофільних принципів, натуральних матеріалів і адаптивного освітлення створює ефект когнітивної гармонії, що підсилює відчуття безпеки й знижує психологічну тривожність у актуального користувача. Готельний простір нині трансформу-

ється у своєрідну гетеротопію – зону, де співіснують і взаємодіють різні концептуальні рівні та сенсорні елементи [2]. Біофільний дизайн тут функціонує не лише як естетичний засіб, але як онтологічний принцип, що вводить людину в гармонійний резонанс із зовнішнім середовищем. Сприйняття простору, насиченого натуральними текстурами та природним освітленням, сприяє активізації архетипічних структур свідомості, апелюючи до глибинних рівнів психіки, що підсилює афективну складову вражень. Додатково, вікна панорамного типу й озеленені інтер'єрні компоненти функціонують як посередники між зовнішньою і внутрішньою реальністю, знижуючи ефект просторової ізоляції [1].

Ресторани, що застосовують новітні дизайн-принципи, прагнуть створити просторову багатошаровість, де візуальні, акустичні та тактильні компоненти формують особливий тип синестетичного досвіду. Здійснення цього підходу полягає у використанні хроматичних рішень, що стимулюють різнорівневі емоційні резонанси, а також світлових композицій, які виконують роль семантичних акцентів, надаючи простору додатковий рівень інтерактивності. Простір у такому контексті стає не лише функціональним об'єктом, але й динамічним середовищем для трансформацій перцептивної свідомості, де кожен елемент служить своєрідним тригером для активізації когнітивного сприйняття.

Використання технологічних новацій, зокрема інтелектуальних систем управління, забезпечує можливість персоналізувати простір під суб'єктивні запити гостей, тим самим формуючи унікальний досвід для кожного індивіда. Інтелектуальні системи клімат-контролю, світлотіньових сценаріїв, звукових інсталяцій надають інтер'єру риси адаптивного організму, що здатен гнучко підлаштовуватися під емоційні й фізіологічні потреби користувачів. Завдяки таким технологіям простір набуває властивостей інтелектуального ентитету, що адаптується до психоемоційного стану відвідувача, створюючи своєрідний симбіоз інтер'єру й перцептивної свідомості.

Зростання уваги до багатфункціональності й модульності інтер'єрів також відображає зміну в парадигмі дизайну, яка більше не є статичною. Модульні конструкції меблів та інтер'єрні блоки, що трансформуються, відповідають потребі в адаптивному середовищі, здатному підлаштовуватися під

соціальні сценарії та колективні активності. Завдяки цій гнучкості простір у готелях та ресторанах набуває динамічної структури, що може легко модифікуватися під різноманітні формати використання, будь-то конференція, ділова зустріч чи святковий захід. Дизайн перестає бути категорією лише візуального чи функціонального призначення, набуваючи характеристик інтерактивного соціального простору.

Сучасні тенденції у дизайні готельних й ресторанных просторів виявляють інтеграцію багатовекторних культурно-естетичних ідеалів, що втілюються через концептуальні підходи, зосереджені на різних елементах комфорту та гармонізації середовища. Пропоновані іншомовні концепції, такі як *Nygge*, *Lagom* та *Ikigai*, стають архетипічними моделями, що втілюють у собі синтез когнітивного й фізичного затишку, забезпечуючи відчуття гармонії між естетичним оформленням та психологічним благополуччям відвідувача [1]. Вони перетворюють інтер'єр на середовище, що функціонує не лише як фізичний простір, але і як психологічний інструмент для досягнення внутрішнього спокою та емоційного задоволення. Інші підходи, як-от *Biophilia*, *Feng Shui* і *Shinrin-Yoku*, засновані на ідеях гармонії з природою та встановлення симбіозу з навколишнім середовищем через використання природних матеріалів, рослинності та адаптивного освітлення [4]. Вони апелюють до підсвідомих рівнів сприйняття й створюють особливий простір для відновлення, резонуючи з глибинними психологічними потребами людини. У цілому, представлені концепти конструюють новий тип просторової онтології, де кожен елемент виконує роль не просто естетичного об'єкта, а є когнітивно значущим інструментом, що забезпечує комунікативний міст між простором та його відвідувачем, сприяючи емоційній регенерації й насиченню (табл. 1).

Таблиця 1 – Інтернаціональні парадигми комфортогенезу в архітектурно-дизайнерських практиках готельно-ресторанних просторів

Назва підходу	Опис
Biophilia	Біофільний дизайн, що об'єднує людину з природою через використання натуральних матеріалів і рослинності

Назва підходу	Опис
Hygge	Створення інтер'єру, що забезпечує атмосферу затишку, простоти та емоційного благополуччя
Lagom	Принцип поміркованості та збалансованості, що прагне створити гармонію в просторі без надлишку деталей
Feng Shui	Система організації простору, що спрямована на покращення енергетичного потоку та гармонію інтер'єру
Ikigai	Створення такого середовища, де кожен елемент приносить задоволення та сприяє психологічному спокою
Wabi-Sabi	Філософія, яка цінує недосконалість і природність, надаючи простору естетику старіння та природного вигляду
Minimalism	Концепція мінімалізму, що фокусується на простоті, відсутності зайвих деталей і чистих лініях
Art de Vivre	Підхід, що означає «мистецтво жити» і акцентує увагу на естетичній насолоді, комфорті та індивідуальності
Heimat	Поняття «рідного дому», що сприяє створенню теплого та близького простору, де відчувається затишок
Cocooning	Створення безпечного, захищеного простору, де можна відчувати себе «в коконі», забезпечуючи приватність і спокій
Gezelligheid	Поняття, що означає «приємну атмосферу» та підкреслює важливість комфорту й доброзичливого простору
Kalsarikännit	Концепція неформального відпочинку вдома, де основний акцент ставиться на комфорт та розслаблення
Industrial Chic	Індустріальний стиль з елементами шику, який використовує грубі матеріали в поєднанні з розкішними акцентами
Shinrin-Yoku	«Лісові ванни» – впровадження елементів природи в інтер'єр для психологічного відновлення та розслаблення
Dépaysement	Почуття втечі з буденного середовища, що створює в інтер'єрі відчуття мандрівки або відкриття нового світу

Назва підходу	Опис
Slow Living	Підхід, який заохочує уповільнення темпу життя та максимальне насолодження моментом, передаючи це в інтер'єрі
Resonanz	Концепт «резонансу» з простором, де взаємодія з предметами викликає емоційний відгук та почуття гармонії
Lagom	Принцип поміркованості та збалансованості, що прагне створити гармонію в просторі без надлишку деталей

Джерело: систематизовано автором на основі [1; 4].

У цілому, тренди у дизайні готельних номерів та ресторанів орієнтуються на створення багатовимірного комфорту, який перевищує стандартні параметри естетичного й функціонального дизайну. Архітектура та дизайн сьогодні прагнуть досягти симбіозу між естетичною формою й психологічною функцією, забезпечуючи відвідувачам можливість глибокого сенсорного занурення та психологічного відпочинку. У цьому аспекті простір стає своєрідним інструментом для емоційної та когнітивної регенерації, перетворюючись на особливий вид інтелектуального ландшафту, що стимулює не лише фізичний, а й психічний комфорт, відкриваючи нові горизонти в еволюції готельно-ресторанного сервісу.

Таким чином, інтер'єри готелів і ресторанів перетворюються на гіперконтекстуальні просторові утворення, що становлять собою симбіоз полісемантичного естетичного досвіду та культурного синтезу. Архітектоніка постає не просто як середовище, а як акціональна філософема, що створює креативний когнітивний ландшафт, де індивід занурюється у перманентну діалектику зі своїми внутрішніми сенсорними та онтологічними структурами. Синтез таких дизайнів зі світовою психокультурною морфологією формує складну естетичну парадигму, де інтер'єр, через безперервну симбіозу реального й абстрактного, стає віссю ґносеологічної інтеграції суб'єкта й простору, символізуючи новий етап в еволюції архітектурного антропоцентризму в умовах гіпермодерністського суспільства.

Список використаних джерел

1. Bollerey F., Grafe C. Restaurants and Dining Rooms (Interior Architecture). Routledge. 2019. 354 p.
2. Dennis L., Porter C. Green Interior Design: The Guide to Sustainable High Style. Allworth. 2021. 216 p.
3. Migdal N. Hotel Law. Routledge. 2014. 192 p.
4. Mintz R. Interior Designs & Space Design Sketches – Coloring Book For Adults: Colouring 30 Architecture Drawings of Hotel Rooms, Lobby Halls, Restaurants and Domestic Spaces. CreateSpace Independent Publishing Platform. 2017. 90 p.
5. Ramstedt F., Olofsson M. The Interior Design Handbook: Furnish, Decorate, and Style Your Space. Clarkson Potter. 2020. 240 p.

УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЮ ІНДУСТРІЄЮ В ПОСТВІЙСЬКОВИЙ ЧАС

А. В. Філіпповський, спеціальність Готельно-ресторанна справа, група ГРСб-32

*Н. В. Рогова, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Військовий конфлікт в Україні справив значний вплив на всі аспекти економіки, включно з індустрією гостинності, яка значною мірою залежить від безпеки та стабільності країни. Готельний бізнес і туризм можуть стати важливим фактором відновлення економіки та повернення до нормального життя, тому відновлення і розвиток цього сектору після закінчення військових дій є одним із ключових завдань.

Військовий конфлікт в Україні є потужним дестабілізуючим фактором для індустрії гостинності, яка зазвичай значною мірою залежить від безпеки та стабільності. Особливо в районах активних бойових дій на сході та півдні України, бойові дії зруйнували значну частину туристичної інфраструктури. Багато закладів були змушені закритися, а власники і співробітники зіткнулися з економічними втратами і необхідністю евакуюватися в більш безпечні райони. У результаті більшість закладів були змушені скоротити штат, змінити режим роботи або закритися на невизначений термін [1].

Основною тенденцією під час і після військового конфлікту стало різке зниження попиту, як внутрішнього, так і міжна-