POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У XXI 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 XXI 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)
Н34

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.

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

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. Ткаченко, 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.

Н34 **Наука** і молодь у XXI сторіччі : збірник матеріалів X 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 напрямами: «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

аспірантів, молодих учених та студентів, присвяченої Дню науки (травень 2017 р.). Житомир : ЖДТУ, 2017. Т. 2.
3. Балацька Н. Ю. Імідж як фактор конкурентоспроможності готельного підприємства / Н. Ю. Балацька, Д. М. Кушнір. «Молодий вчений». 2016. № 11 (38). С. 551–553.

ВПЛИВ АВТОМАТИЗАЦІЇ НА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

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

Автоматизація процесів у готельно-ресторанному бізнесі стала важливим чинником для підвищення стандартів якості і зменшення людських помилок. З розвитком технологій і збільшенням попиту на високоякісні послуги, автоматизація допомагає підприємствам забезпечити стабільність і ефективність роботи. Ця теза досліджує, як автоматизація впливає на якість продукції та обслуговування в готельно-ресторанному секторі.

1. Роль автоматизації в підвищенні якості продукції

Автоматизація дозволяє покращити якість продукції шляхом забезпечення більш точного і стандартизованого процесу приготування їжі та обслуговування гостей. Ось кілька ключових аспектів:

Точність приготування їжі: Системи автоматизації кухні, такі як розумні печі та плити, забезпечують точний контроль температури та часу приготування. Це зменшує ймовірність помилок і покращує смакові якості страв.

Стандартизація рецептів: Автоматизовані рецептурні системи забезпечують точність у дотриманні рецептів, що дозволяє підтримувати однаковий рівень якості страв при кожному приготуванні.

Управління запасами: Автоматизовані системи управління запасами допомагають своєчасно поповнювати запаси і уникати нестачі або надлишку продуктів, що також впливає на якість продукції.

2. Зменшення людських помилок

Людський фактор часто є причиною помилок у процесі приготування їжі та обслуговування гостей. Автоматизація допомагає зменшити ці помилки через:

Автоматичний моніторинг і контроль: Автоматизовані системи можуть постійно моніторити процеси і оперативно виявляти відхилення від норм, що дозволяє швидко вживати коригувальних заходів.

Скорочення людських помилок: Зменшення необхідності ручної роботи і прийняття рішень людиною знижує ризик помилок, таких як неправильне введення даних або помилки приготування їжі.

3. Підвищення ефективності обслуговування

Автоматизація також сприяє підвищенню ефективності обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі:

Швидкість обробки замовлень: Автоматизовані системи для замовлень і резервувань зменшують час очікування клієнтів і підвищують загальний рівень обслуговування.

Персоналізація обслуговування: Технології збору даних про клієнтів дозволяють персоналізувати обслуговування і пропонувати індивідуальні рішення, що покращує задоволення клієнтів.

4. Вплив на витрати і інвестиції

Хоча впровадження автоматизації вимагає значних інвестицій, воно може призвести до зниження витрат у довгостроковій перспективі завдяки:

Зменшенню витрат на працівників: Автоматизація рутинних процесів знижує потребу в великій кількості персоналу.

Зниженню витрат на відходи: Точність у управлінні запасами і приготуванні їжі зменшує витрати на відходи та брак.

Висновок

Автоматизація є потужним інструментом для підвищення якості продукції і зменшення людських помилок у готельно-ресторанному бізнесі. Впровадження сучасних технологій не лише покращує ефективність операцій, але й допомагає забезпечити високу якість послуг та продуктів, що, в свою чергу, підвищує конкурентоспроможність підприємств у цьому секторі.

Цю структуру можна адаптувати та розширити залежно від конкретних аспектів, які ти хочеш висвітлити у своїй статті. Якщо є якісь додаткові деталі або специфічні дані, які ти хотів би включити, дай знати!

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. ІІ 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