

4. Практика і перспективи розвитку індустрії гостинності в Україні: монографія/ [за заг. ред. д.е.н., проф. Б.М. Мізюка].– Львів: ЛТЕУ, 2019.199 с.

5. Тітомир Л.А., Д'яконова А.К. , Трішин Ф.А, Коротич О.М., Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства. Економіка харчової промисловості. , 2021. Т.13. № 1. С. 62-66.

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-490-3-104>

**ЗМІНА ПІДХОДУ ДО НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ
КВАЛІФІКАЦІЇ ПРАЦІВНИКІВ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ У ЗВ'ЯЗКУ З ХРОНІЧНИМ СТРЕСОВИМ
СТАНОМ, СПРИЧИНЕНИМ ПОВНОМАСШТАБНИМ
ВТОРГНЕННЯМ**

Філатов І. О.

*здобувач факультету менеджменту,
готельно-ресторанної справи та туризму
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Каламан О. Б.

*доктор економічних наук, доцент,
завідувачка кафедри менеджменту,
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Тривалий вплив воєнних дій викликає хронічний стрес та тривожність, що негативно корелює з когнітивними та емоційними функціями працівників ресторанного сектору. Афективні стани, спричинені загрозою життю, втратою соціальних зв'язків та невизначеністю майбутнього, виснажують психоемоційні ресурси індивіда. В умовах систематичних повітряних тривог та ракетних обстрілів спостерігається зниження концентрації уваги, погіршення пам'яті та сповільнення когнітивних процесів. Хронічний стрес призводить до швидкої фізичної та ментальної втоми, а також до лабільних емоційних реакцій. Такий стан корелює з порушеннями сну, підвищеною дратівливістю, емоційною нестабільністю та загальною втомою, що негативно впливає на ефективність професійної діяльності та якість обслуговування споживачів [1].

В таких умовах працівнику важко запам'ятовувати нову інформацію в класичний метод (лекції, самонавчання та тренінги). Так ефективність витрат часу та ресурсів на таке навчання різко скорочується. Як альтернативу можна використати принцип мікронавчання. Мікронавчання – це новий формат організації навчального процесу, в рамках якого він розбивається на короткі інтервальні заняття. Вони можуть тривати від однієї до п'яти хвилин, протягом яких слухач отримує нову інформацію, відповідає на контрольні питання або повторює пройдений матеріал. В ресторанному господарстві це може бути реалізоване через новітні LMS сервіси, або на щоденних «п'ятихвилинках», під час яких відповідальний працівник буде проводити таке навчання [2].

Наступним методом покращення ефективності навчання є гейміфікація. Під гейміфікацією слід розуміти використання елементів гри та ігрових технік у неігровому контексті для залучення безпосередніх користувачів до вирішення проблем у різних галузях. Гейміфікація в контексті навчання працівників ресторану – це застосування елементів гри та ігрових технік у неігровому навчальному процесі з метою підвищення залученості, мотивації та ефективності засвоєння необхідних знань і навичок. Моделювання ситуацій (так можна розігрувати умовні ситуації між гостем та офіціантом, типові конфлікти та інше), система бейджів за здобуті знання та інші ігрові механіки, не лише можуть бути стимулом для здобуття знань, а і бути причиною розвитку софт-скілів та покращити відносини у колективі. Використання навчальної гри може бути хорошим рішенням для проведення корпоративів або просто як метод щоденного навчання [3].

Як висновок можна сказати, що в умовах постійного стресу люди потребують іншого підходу до навчання. Використання принципів мікронавчання та гейміфікація освітніх процесів може значно підвищити здобуття знань та навичок персоналу ресторану та вивести надання послуг на вищий рівень. Це дозволить ресторану бути конкурентоспроможним та бути привабливим вибором місця роботи для фахівців.

Література:

1. Шиловська О. М. Психологічні виклики та підтримка в освітньому процесі під час війни. Українська школа в контексті війни: психологічні проблеми : збірник тез наукових доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 23 серпня 2024 року) / за ред. С. Д. Максименка. Київ : Інститут психології імені Г. С. Костюка НАПН України, 2024. С. 40-45.

2. Бугайчук К. Л. Мікронавчання : поняття, особливості, переваги. Дистанційне навчання – старт із сьогодення в майбутнє : зб. наук.-метод. пр. III Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю (м. Харків, 20–21 квіт.

2017 р.). Харків, 2017. С. 28. URL: <http://dspace.univd.edu.ua/xmlui/handle/123456789/2690>.

3. Антонов Є. В. Гейміфікація як засіб мотивації освітнього процесу. Діяльнісні засади підготовки майбутніх компетентних фахівців в умовах сучасних викликів: монографія. Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2024. С. 229-258.

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-490-3-105>

ІНТЕГРАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Харенко Д. О.

*кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

У тезах узагальнено результати комплексного дослідження, спрямованого на аналіз можливостей інтеграції технологій штучного інтелекту (ШІ) у процес проєктування підприємств ресторанного бізнесу. Актуальність теми зумовлена необхідністю трансформації традиційних підходів до створення об'єктів ресторанного бізнесу в умовах цифрової економіки, високої конкуренції, нестабільного споживчого попиту та обмежених ресурсів [1, с. 44]. Відповідно до сучасних наукових уявлень, етап проєктування є критично важливим для забезпечення довготривалої ефективності й інноваційності функціонування підприємства [2, с. 336].

Метою дослідження є визначення можливостей, обмежень і практичної ефективності застосування ШІ на ранніх етапах формування ресторанного бізнесу. Методологічну основу становить змішаний підхід: кількісний аналіз (онлайн-опитування $n = 150$) та якісна експертна інтерпретація. Географічною межею дослідження став Одеський регіон України, що зумовлено як практичними обмеженнями, так і регіональною спеціалізацією вибірки.

Результати дослідження підтверджують гіпотезу про значущу роль ШІ у формуванні конкурентних переваг підприємства ще до його фізичної реалізації. Було встановлено, що 42 % респондентів уже застосовують ШІ в процесі проєктування. Серед верифікованих ефектів: зниження логістичних витрат на 10 %, скорочення харчових втрат з 12 % до 4 %, підвищення рівня