



**ISSUE
№36**



**EUROPEAN OPEN
SCIENCE SPACE**

COLLECTION OF SCIENTIFIC PAPERS



**2nd INTERNATIONAL
SCIENTIFIC
AND PRACTICAL
CONFERENCE**

**ACHIEVEMENTS OF
SCIENCE AND
APPLIED RESEARCH**

MAY 19-21, 2025. DUBLIN, IRELAND





**EUROPEAN OPEN
SCIENCE SPACE**

**Proceedings of the 2nd International Scientific
and Practical Conference**

**"Achievements of Science and Applied
Research"**

May 19-21, 2025

Dublin, Ireland

Collection of Scientific Papers

Ireland, 2025

UDC 01.1

Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference «Achievements of Science and Applied Research» (May 19-21, 2025. Dublin, Ireland). European Open Science Space, 2025. 288 p.

ISBN 979-8-89704-961-5 (series)
DOI 10.70286/EOSS-19.05.2025



The conference is included in the Academic Research Index ReserchBib International catalog of scientific conferences.



The conference is registered in the database of scientific and technical events of UkrISTEI to be held on the territory of Ukraine (Certificate №51 dated 6.01.2025).



The materials of the conference are publicly available under the terms of the CC BY-NC 4.0 International license.

The materials of the collection are presented in the author's edition and printed in the original language. The authors of the published materials bear full responsibility for the authenticity of the given facts, proper names, geographical names, quotations, economic and statistical data, industry terminology, and other information.

ISBN 979-8-89704-961-5 (series)

CONTENT

Section: Agricultural Sciences

<i>Бутенко Є.Ю., Червона В.О.</i> ЕФЕКТИВНІСТЬ ОРГАНІЧНОГО ДОБРИВА У ПІДВИЩЕННІ ПРОДУКТИВНОСТІ ГРЕЧКИ.....	12
---	----

<i>Писаренко П.В., Самойлік М.С., Шпирна В.Г., Жилін О.С.</i> КОМПЛЕКСНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИЧНИХ ПРЕПАРАТІВ ТА БІШОФІТУ В АГРОСИСТЕМАХ.....	14
--	----

Section: Architecture and Construction

<i>Галагура Є., Берестянська С.</i> РОЗРАХУНОК СТАЛЕБЕТОННИХ КОЛОН КВАДРАТНОГО ПОПЕРЕЧНОГО ПЕРЕРІЗУ З ФІБРОБЕТОННИМ ЯДРОМ НА ДІЮ ВИСОКОЇ ТЕМПЕРАТУРИ.....	18
---	----

Section: Art History and Literature

<i>Чернишова А.М., Заведія О.Б., Авраменко П.М.</i> ТЕАТР ХХІ СТОЛІТТЯ: ТРАНСФОРМАЦІЯ ЧЕРЕЗ СИНТЕЗ МИСТЕЦТВ.....	21
---	----

<i>Агліуллін Р.М., Акініна Р.О.</i> ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ КАФЕ- КАВ'ЯРНІ.....	23
--	----

<i>Агліуллін Р.М., Свириденко Г.</i> ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ІНТЕР'ЄРУ СУЧАСНИХ БУТИКІВ ОДЯГУ.....	26
---	----

<i>Vasyliiev O., Lazurchenko Iu.</i> THE EVOLUTION OF INDIY GAME DESIGN.....	29
--	----

Section: Automation and Robotics

<i>Левченко С., Горбань В.</i> BETAFLIGHT BLACKBOX EXPLORER ЯК ІНСТРУМЕНТ АНАЛІЗУ ДАНИХ ДЛЯ НАВЧАННЯ МОДЕЛЕЙ КЕРУВАННЯ ПОЛЬОТОМ КВАДРОКОПТЕРА.....	33
--	----

зміни сприяють виникненню нових форм театрального мистецтва, що поєднують традиційні елементи з інноваційними підходами, розширюючи художні можливості та залучаючи нову аудиторію.

Український театр активно впроваджує ці тенденції, експериментуючи з новими формами сценічного мистецтва та інтегруючись у світовий театральний простір. Це свідчить про його динамічний розвиток та здатність адаптуватися до сучасних викликів, зберігаючи при цьому національну ідентичність та культурну спадщину.

Список використаних джерел

1. Шульга С. Міждисциплінарність як ознака сучасного театру. Мистецтвознавчі записки. 2018. Вип. 33. С. 32–38.
2. Чорна О. Сучасний театр і нові форми взаємодії з глядачем : інтермедіальні практики. Культура і сучасність : альманах. 2019. № 1. С. 75–80.
3. Чернишова А. М., Заведія О. Б. Пластичність актора : сучасні підходи та методики. Modern Perspectives on Global Scientific Solutions : collection of scientific papers with the proceedings of the 3rd International scientific and practical conference, march 3-5 2025. Bergen : European Open Science Space, 2025. С. 26-28.
4. Грабович Н. Інтеграційні процеси в мистецтві : театральний аспект. Вісник КНУКіМ. Серія: Мистецтвознавство. 2020. Вип. 42. С. 59–65.
5. Зубченко І. Цифрові технології у сценічному мистецтві : виклики та перспективи. Режисура і майстерність актора. 2021. № 20. С. 112–119.
6. Зінчук В. Сучасний український театр: технологічна естетика й іммерсивність. Художня культура. Актуальні проблеми. 2021. Вип. 21. С. 15–22.
7. Білик М. Театральна сценографія в епоху цифрової культури : тенденції ХХІ століття. Художня культура. Актуальні проблеми. 2022. Вип. 23. С. 44–51.

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ КАФЕ-КАВ'ЯРНІ

Агліуллін Руслан Марселєвич
д.філос., доц.

Акініна Радміла Олегівна
здобувач вищої освіти

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

Київський національний університет технологій та дизайну, Україна

Анотація. Було проаналізовано та розглянуто питання ефективної організації простору кафе-кав'ярні відповідно до вимог сучасного дизайну середовища та новітніх технологій. Також не менш важливим питанням було зосередити увагу над дослідженням функціонального зонування, типу

устаткування та принципах вибору інтер'єрного стилю з урахуванням ергономіки, естетики та комфортності.

Ключові слова: функціональне зонування, кафе-кав'ярня, інтер'єр, ергономіка, технологічне обладнання, дизайн середовища, відкритий простір, комфорт, стиль інтер'єру.

Введення. У сучасних умовах проєктування об'єктів громадського харчування особливого значення набуває раціональна функціонально-планувальна організація простору. Кафе-кав'ярні, як популярний формат харчування й відпочинку, потребують не лише зручності та ефективності у роботі персоналу, але й створення привабливого, комфортного середовища для гостей. Врахування ергономічних, естетичних і технологічних аспектів при проєктуванні таких закладів дозволяє досягти балансу між функціональністю та атмосферністю простору.

Мета та задачі дослідження. Проаналізувати особливості функціонально-планувальної організації кафе-кав'ярні з урахуванням сучасних тенденцій у дизайні інтер'єру, технологічному оснащенні та ергономічних вимог.

Результати дослідження і їх обговорення. Раціональна функціонально-планувальна організація кафе-кав'ярні є запорукою ефективної роботи закладу, комфортного перебування відвідувачів та відповідності сучасним вимогам до дизайну середовища. Сучасні тенденції в архітектурному та інтер'єрному проєктуванні наразі частіше гарантуються на принципах гнучкості, цифровізації та інтелектуального просторового управління.

Приміщення поділяються на кілька основних зон: торгівельну, виробничу, складську, адміністративно-побутову та технічну. Виробнича зона включає комплекс приміщень, призначених для приготування страв і забезпечення якісного обслуговування. Гарячий цех розташовується з урахуванням найкоротших зв'язків із залом та складськими приміщеннями, що оптимізує технологічні процеси. Холодний і заготівельні цехи, мийні для столового й кухонного посуду, а також сервізна формують єдиний виробничий блок. Доготівельні цехи розташовуються максимально близько до залу обслуговування для зручності роботи персоналу. Барна зона має бути організована так, щоб забезпечити ефективне приготування напоїв, зберігання посуду та розміщення необхідного холодильного й технологічного обладнання. Таке зонування дозволяє забезпечити комфорт для відвідувачів і високу ефективність роботи персоналу.

Загальний комфорт внутрішнього простору закладу харчування є інтегральним поняттям. Воно включає функціональний, екологічний і естетичний комфорт середовища будь-якого приміщення ресторану [2].

Традиційно технологічне устаткування закладів ресторанного господарства класифікують на три види: механічне, теплове й холодильне. Будь-яка група складається з конкретних моделей (модифікацій) обладнання, самостійно функціонуючих, що мають свій специфічний устрій і принцип дії. Торговельне

холодильне обладнання поділяється на шафи, камери, прилавки (прилавки-вітрини), вітрини, охолоджувачі та ін. Електричне теплове обладнання поділяється на казани, плити, шафи, сковороди й грилі, кип'ятильники безперервної дії, кип'ятильники наливні (періодичної дії), марміти та ін. Обладнання для механічної обробки поділяється на очисне, подрібнювальне-різальне, місильне-перемішуюче, дозувальне-формувальне, машини (приводи) універсальні та ін. [3].

Для створення відкритої кухні добре підходять печі для приготування піци або випічки хлібобулочних виробів, барбекю, суші-кейси, гриль, жарочні поверхні. Чудовою традицією стало приготування безпосередньо на клієнтських місцях деяких страв, наприклад фондю або фламбе. Організація відкритого робочого процесу вимагає використання професійного технологічного обладнання, теплових і холодильних апаратів, а також виконання особливих вимог до санітарних умов.

Спеціалізоване технологічне обладнання для кафе-ресторанів з відкритою кухнею, повинно відповідати таким умовам:

- функціональність і привабливий дизайн. Презентабельність для такого процесу вкрай важлива умова. Естетика і ергономіка виходять на провідні місця – форми і колірне оформлення повинні бути абсолютно привабливими, мати стиль і шарм. Підсвічування, використання прозорих елементів для демонстрації процесів – умова обов'язкова;
- комфорт і компактність. Дія зосереджена на обмеженому просторі, але вимагає виконання великої кількості різнопланових операцій. Забезпечити зручність роботи – головне завдання устаткування;
- відкритість. Найкраще враження при демонстрації залишають вок або гриль для відкритої кухні, пароконвектомат з хорошим дизайном, обладнаний великими скляними дверима для поліпшення огляду [3].

Правильний вибір стилю. Оздоблення кафе має бути легким і неповторним, адже відвідувачі тут не кушують дорогі вина і вишукані страви. Це не ресторан. Гості хочуть тут відпочити, випити чашечку кави, з'їсти тістечко чи шматочок тірамісу, а потім зайнятися справами. Для фаст-фуду ідеально підходить непримітна обстановка, і в ній кожен може відпочити. Однак на тлі нейтральності повинні виділятися деталі інтер'єру, які стануть незабутніми і привабливими. В цьому плані креативність тільки вітається. Виняток становлять лише ті, хто проектував заклади, розраховані на вузьких клієнтів. Потім підбиється тематичний дизайн [1].

Висновки. Ефективна функціонально-планувальна організація кафе-кав'ярні в умовах сучасного дизайну базується на поєднанні раціонального зонування, технологій та виваженого стилістичного рішення. Високоякісне професійне обладнання, ергономічна логістика персоналу й атмосферний інтер'єр сприяють створенню простору, де зручно працювати та приємно проводити час відвідувачам.

Список використаних джерел

1. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування / В. Батрименко. - Тернопіль: Газда, 2002. - 314 с.
2. Гнатюк Л.Р., Поліщук Я.І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування/ Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. - 2014. - Вип. 37. - С. 125-131.
3. Соколенко А. С. Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.

ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ІНТЕР'ЄРУ СУЧАСНИХ БУТИКІВ ОДЯГУ

Агліуллін Руслан Марселєвич

д.філос., доц.

Свириденко Ганна

здобувач вищої освіти

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

Київський національний університет технологій та дизайну, Україна

Анотація. В роботі проведений аналіз тенденцій в дизайні інтер'єрів сучасних бутиків жіночого одягу та наведені результати аналізу досвіду проектування магазинів брендового жіночого одягу. Виявлено особливості дизайну інтер'єру приміщень такого типу, зокрема, необхідність враховувати функціональні зони, розташування обладнання, освітлення, підбір кольорів і якісних матеріалів.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, проектування брендів магазинів, жіночий одяг, жіноча білизна.

Введення. Гармонійно розроблений дизайн інтер'єру бутика є одним з найважливіших чинників що впливає на кількість відвідувачів. Правильно оформлений інтер'єр магазину – це прямий шлях до створення прибуткової торгової точки. Оригінальний дизайн зробить її відомою і відрізнятиметься від конкурентів. Кожна деталь має нести певне смислове навантаження, не відволікаючи клієнта від вивчення товару.

Мета та задачі дослідження. Метою цього дослідження є аналіз сучасних дизайнерських рішень в інтер'єрі та підбір кольорової гамми для ательє - бутиків одягу. Дослідження спрямоване на визначення особливостей формування колірних концепцій та тенденцій в інтер'єрі, які сприяють розвитку

Proceedings of the 2nd International Scientific
and Practical Conference
"Achievements of Science and Applied Research"
May 19-21, 2025
Dublin, Ireland

Organizing committee may not agree with the authors' point of view.
Authors are responsible for the correctness of the papers' text.

Contact details of the organizing committee:

European Open Science Space
E-mail: info@eoss-conf.com
URL: <https://www.eoss-conf.com/>

