



**PROCEEDINGS OF THE  
V INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND THEORETICAL CONFERENCE**

CURRENT ISSUES OF  
SCIENCE, PROSPECTS  
AND CHALLENGES

17.11.2023

SYDNEY  
AUSTRALIA

**SCIENTIA**  
COLLECTION OF SCIENTIFIC PAPERS

*with the proceedings of the*

V International Scientific and Theoretical Conference


**Current issues of science,  
prospects and challenges**

17.11.2023

Sydney, Australia

**Sydney, 2023**

UDC 082:001  
C 95

 <https://doi.org/10.36074/scientia-17.11.2023>



Chairman of the Organizing Committee: Holdenblat M.

Responsible for the layout: Bilous T.

Responsible designer: Bondarenko I.

C 95 **Current issues of science, prospects and challenges:** collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the V International Scientific and Theoretical Conference, November 17, 2023. Sydney, Australia: International Center of Scientific Research.

ISBN 979-8-88955-780-7 (series)

DOI 10.36074/scientia-17.11.2023

Papers of participants of the V International Multidisciplinary Scientific and Theoretical Conference «Current issues of science, prospects and challenges», held on November 17, 2023 in Sydney are presented in the collection of scientific papers.

*The conference is included in the Academic Research Index ReserchBib International catalog of scientific conferences and registered for holding on the territory of Ukraine in UKRISTEI (Certificate № 308 dated June 16<sup>th</sup>, 2023).*

*Conference proceedings are publicly available under terms of the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0) at the [www.previous.scientia.report](http://www.previous.scientia.report).*

**UDC 082:001**

© Participants of the conference, 2023

© Collection of scientific papers «SCIENTIA», 2023

**ISBN 979-8-88955-780-7**

© NGO International Center of Scientific Research, 2023

## **SECTION 23.**

### **PHYSICAL CULTURE, SPORTS AND PHYSICAL THERAPY**

THE INFLUENCE OF EXTRA-CURRICULAR PHYSICAL EXERCISES ON THE LEVEL OF PHYSICAL WORKING CAPACITY AND AEROBIC CAPACITIES OF PHYSIOTHERAPY STUDENTS

**Vovkanych L., Svyshch Ya., Dunets-Lesko A. .... 238**

АДАПТАЦІЯ І КЕРУВАННЯ ЕМОЦІЯМИ ПІД ЧАС ВІЙНИ

**Гелета Д.Д., Горшанкова Т.О. .... 241**

РОЛЬ ПРАВИЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ І ТРЕНУВАНЬ У ЗМІЦНЕННІ ОРГАНІЗМУ (ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ)

**Яцишина А.К. .... 244**

## **SECTION 24.**

### **HISTORY, ARCHEOLOGY AND CULTUROLOGY**

ВІЙСЬКОВО-ПОЛІТИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ВАСИЛЯ ВИШИВАНОВОГО – АВСТРІЙЦЯ З УКРАЇНСЬКИМ СЕРЦЕМ

**Нестерук В. .... 247**

КУЛЬТУРА В РОКИ ВІЙНИ. ПРОПАГАНДА В УМОВАХ ДРУГОЇ СВІТОВОЇ ВІЙНИ

**Неділько І.М. .... 251**

ПРОЄКТ «3D-МОДЕЛІ ГАРМАТ XVII–XVIII СТ. З КОЛЕКЦІЇ ЧЕРНІГІВСЬКОГО ІСТОРИЧНОГО МУЗЕЮ ІМЕНІ В.В. ТАРНОВСЬКОГО»

**Блакитний М.М. .... 253**

УКРАЇНСЬКИЙ ДЕКАБРИСТОЗНАВЕЦЬ АНДРІЙ ВІКТОРОВИЧ СІЛКІН: ЛЮДИНА І ВЧЕНИЙ (1971–2020 РР.)

**Казьмирчук Г.Д., Казьмирчук М.Г. .... 256**

## **SECTION 25.**

### **CULTURE AND ART**

РОЗРОБКА ВЕБ-САЙТУ ДЛЯ МЕРЕЖ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Слітюк О.О., Жайворон В.В. .... 259**

## SECTION 25.

### CULTURE AND ART

**Слітюк Олена Олександрівна** 

канд.техн.наук, доцент, доцент кафедри мультимедійного дизайну  
*Київський національний університет технологій та дизайну, Україна*

**Жайворон Вікторія Володимирівна**

здобувач вищої освіти факультету дизайну  
*Київський національний університет технологій та дизайну, Україна*

## РОЗРОБКА ВЕБ-САЙТУ ДЛЯ МЕРЕЖ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Розробка веб-сайту – одна з найбільш популярних послуг у галузі інтернет-технологій. Сьогодні дієвий веб-сайт повинен об'єднувати такі складові: формування та підтримка іміджу компанії, надання потрібної інформації, створення реклами, виконання комерційних функцій, виступати засобом комунікації [1]. Веб-сайт ресторану є його віртуальним обличчям та відіграє вирішальну роль у підтримці онлайн-присутності та брендингу закладу. Дизайн сайту ресторану може істотно вплинути на загальну атмосферу та досвід користувача. Важливо враховувати фірмовий стиль ресторану, тип кухні, яку він пропонує, і бажану емоційну реакцію. Сайт ресторану – складна комерційна система. Щоб запустити його в роботу та почати отримувати прибуток, потрібно докласти чимало зусиль. Сайт має залучити клієнтів, продемонструвати меню та інтер'єр закладу, познайомити з персоналом. Налагодити зворотний зв'язок допоможуть:

- презентабельність - сучасний дизайн зацікавить відвідувача;
- технічна бездоганність - висока швидкість завантаження сторінок та коректна робота інструментів одна із складових іміджу закладу;
- зручність використання - кожен із розділів сайту має бути простим та зрозумілим для відвідувача;
- адаптивність верстки - обов'язковою умовою є коректність відображення на різних пристроях: від комп'ютера до смартфона..

Створення сайту починається з визначення цільової аудиторії та унікальної концепції ресторану, оскільки цей ресурс повинен акцентувати увагу на основних перевагах та «фішках», максимально відображаючи його дух [2].

Цільова аудиторія ресторанних закладів неоднорідна: кожен сегмент має переваги в їжі, бажаний бюджет. Це потрібно враховувати під час створення сайтів ресторанів та кафе, щоб підкреслити переваги для цільової групи.

Їдальні та закусочні – розраховані на тих клієнтів, які не готові платити великі суми за обід. Основну їх частину складають студенти, тому акцент тут роблять на низькі ціни, акції, знижки та ін.

Невеликі кафе – із затишною атмосферою розраховані на офісних співробітників, фрілансерів та просто для ділових зустрічей. Тут важливо вказати на спокійну атмосферу стабільний інтернет, швидке обслуговування та вигідні пропозиції у вигляді бізнес-ланчу.

Заклади, що спеціалізуються на певній кухні - наприклад, ресторани японської або італійської кухні мають більш однорідну цільову групу. Щоб італійський ресторан залучив

якнайбільше шанувальників цієї країни, необхідно розповісти про авторський рецепт справжньої міланської піци, продемонструвати середземноморське оформлення зали.

Ресторани найвищого рівня (категорія Мішлен) відрізняються вишуканою кухнею високої якості. Основна цільова аудиторія таких закладів – гурмани, багаті люди, знаменитості. Цій групі важлива не просто їжа, а враження, отримані під час перебування у ресторані. Необхідно наголосити на елегантності інтер'єру, ексклюзивній подачі страв, локації. Також необхідно вказати, що обслуговуючий персонал пройшов міжнародні тренінги, має сертифікати та нагороди.

Через характер онлайн-бізнесу, що займається їжею та напоями, зазвичай є наявні клієнти та нові клієнти, і потрібно серйозно подумати про те, як краще з ними взаємодіяти. Як наслідок, багато веб-сайтів про їжу можуть задовольнити вимоги аудиторії, яка може варіюватися від звичайного клієнта, який бажає придбати один товар, до оптових покупців і брендів, які шукають послуги. Потрібно включати вміст до веб-сайту ресторану, який буде корисним для клієнтів. Коли ресторан обслуговує наявних клієнтів, то потрібно дізнатися не лише про те, хто вони, а й про те, як вони використовують сайт. Для нових клієнтів потрібно показати свої переваги та дати їм привід зацікавитися бізнесом і співпрацювати з даним рестораном.

Як правило відвідувачі часто шукають ресторан на ходу. Вони голодні, вони не мають часу на пошук потрібної інформації. Тому структура сайту має бути логічною та простою, а навігація — інтуїтивно-зрозумілою [3]. До інформації, яка допоможе потенційним клієнтам зробити вибір, належить: докладне меню, фотографії інтер'єру, опис послуг закладу, час роботи, його розташування, відгуки гостей, інформація про команду, тощо.

Створити сайт ресторану неможливо без привабливої обкладинки головної сторінки сайту. Перш за все потрібно створити атмосферу ресторану, та викликати апетит відвідувача. Крім розміщених фото інтер'єру ресторану, необхідно показати красиву страву, можна додати невелику анімацію (наприклад, імітацію пари). Також як правило на головній сторінці розміщують рекламні акції, унікальну торгову пропозицію. Наприклад, це може бути «Щасливий годинник», знижка на друге замовлення, бізнес-ланчі за вигідними цінами або «ситні набори». Цю інформацію бажано представити більш детально ще на сторінці "Акції та спецпропозиції", яка приверне більше уваги до знижок та найвигідніших пропозицій. Головне завдання реклами – зацікавити клієнта.

Сторінка "Меню" – найважливіша частина презентації ресторану. Її мета — привернути увагу відвідувачів, мотивувати їх прийти до закладу, скуштувати описані страви. На головній сторінці ресурсу розміщувати все меню не варто, досить просто опублікувати "хіти", зробити акцент на головному. На цій сторінці велику роль відіграють професійні фотографії делікатесів, страв. Відвідувачі часто вирішують, до якого ресторану піти і що там замовити по зображеннях на сайті, а на сайті вони «ідять» очима. Тому фото мають бути "смачні", і обов'язково реальних страв (не стокові фото), інакше клієнт відчує себе ошуканим, більше не прийде до цього закладу. Маркетологи рекомендують використовувати в дизайні сайту основні кольори страв. Вибираючи колірне рішення для сайту, слід врахувати результати наукових досліджень. Вважається, що позитивний вплив на емоції користувачів мають теплі тони та кольори, що на рівні підсвідомості підсилюють апетит. Це червоні, помаранчеві та жовті [4]. Що стосується фотографій самих страв, то більше уваги привертають зображення фруктів, салатів, десертів, м'ясних страв і піци.

Щоб уникнути черг та невдоволення клієнтів, яких змусили чекати, необхідно додати функцію онлайн-бронювання. Такий сервіс дозволить відвідувачеві швидко вибрати столик, зарезервувати його на потрібний час. Це особливо важливо, якщо заклад популярний і вільні місця є не завжди.

Розробка сайту доставки їжі стає популярною для ресторанних закладів, тому що функція замовлення додому користується попитом серед клієнтів. Коли немає часу ні

готувати, ні йти до кафе, потрібна можливість швидко вибрати кілька страв та доставити їх кур'єром. Це також дозволяє обслуговувати більше відвідувачів на день, тому що ви не обмежені наявністю вільних столиків. Наявність кнопки онлайн-замовлення на веб-сайті ресторану дає можливість перетворити відвідувачів веб-сайту на покупців. Таким чином, також важливо мати чудові зображення пунктів меню, які спонукатимуть відвідувачів веб-сайту замовляти їжу у ресторані прямо там. В розділі "Доставка і оплата" необхідно детально описати процес оформлення замовлення, можливі способи доставки та оплати товару.

Коли ресторан розповідає свою історію, люди, ймовірно, краще взаємодіятимуть. Сторінка "Про нас", яка розповідає про заснування ресторану, місію, ліцензії, партнерів, команду та цінності, обов'язково приверне увагу клієнтів. Сторінка про команду може бути неактуальною для ідалень або закусточних, але вона необхідна для успішного позиціонування дорожчих закладів. Якщо цільовій групі важлива якість та вишуканість їжі, необхідно познайомити її з шеф-кухарем ресторану: розмістити інформацію про його сертифікати, нагороди, авторські страви. Так відвідувачі будуть з великою довірою ставитись до бізнесу ресторану.

У розділі "Питання та відповіді" можна розмістити відповіді на популярні запитання клієнтів, полегшивши процес купівлі та замовлення.

Необхідним розділом на сайті є сторінка "Контакти", де розміщена детальніша інформація з контактними даними та часом роботи: адреси закладів, телефони, інші контакти. Місце розташування, бажано показати на карті, щоб ніхто не заблукав. В випадку наявності декількох точок, необхідно їх перерахувати та вказати необхідні дані. Якщо ці відомості доведеться шукати, гортаючи сторінки, можна втратити величезну кількість потенційних клієнтів. Слід зазначити, що користувачі часто шукають ресторани поблизу, за допомогою Google Maps. Тому важливо не лише вказати адресу та години роботи, а й заповнити профіль компанії в онлайн-карті міста. Користувач побачить вашу точну локацію, а програма підкаже, чи відкрито ресторан.

У кожного сучасного ресторану мають бути соцмережі. Можна вести їх активно, а можна періодично публікувати корисні пости, знімки інтер'єру, страв та відвідувачів.

Колірна схема у веб-дизайні має величезне значення, оскільки вона безпосередньо впливає на сприйняття аудиторії, емоції та загальний досвід користувача. Узгодженість у використанні кольорів на веб-сайті створює послідовний і гармонійний дизайн, що полегшує користувачам навігацію та розуміння вмісту. Правильна колірна схема може спрямувати увагу користувачів на ключові елементи, такі як заклики до дії, або важливу інформацію, заохочуючи взаємодію користувача. Унікальна та добре продумана колірна схема може допомогти веб-сайту виділитися серед конкурентів і бути таким, що запам'ятовується [4].

Ефективна архітектура сайту повинна бути спрямована на те, щоб зробити веб-сайт зручним, гарантуючи, що користувачі зможуть легко знайти потрібну інформацію. Він також має бути оптимізований для пошукових систем, оскільки пошукові системи використовують архітектуру сайту для індексування та ранжирування веб-сторінок. Добре структурована архітектура сайту сприяє кращому залученню користувачів, кращій ефективності SEO та більш організованому та візуально привабливішому веб-сайту.

Розуміння характеристик ресторану гарантує, що дизайн веб-сайту є релевантним, сумісним з брендом, ефективно представляє меню, узгоджується з візуальною темою, передає правильний вміст і повідомлення, оптимізує функціональність, забезпечує конкурентну перевагу та покращує SEO та маркетингові зусилля.

**Висновки.** В роботі представлені дослідження, пов'язані з розробкою веб-сайтів для мереж ресторанного бізнесу. Особлива увага приділена питанням визначення вимог до веб-сайтів, аналізу аудиторії, структури сайту.

**Список використаних джерел:**

1. Brown, D. (2018). *Communicating Design: Developing // Web Site Documentation for Design and Planning*. New York, NY: Wiley. P. 43-55.
2. Основи рекламного дизайну / С. В. Прищенко, Є. А. Антонович. – К. : НАКККіМ, 2017. – 384 с.
3. Слітюк О.О., Петрушин М.С. Аналіз сучасних тенденцій проектування web-сайтів електронного магазину товарів і послуг / *Innovations and prospects of world science. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference*. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2022. Pp.685-690.
4. Слітюк О. О., Васильєва О. С., Жайворон В. В. Вибір колірної гами при розробці веб-сайту для мереж ресторанного бізнесу // *Global science: prospects and innovations. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference*. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2023. Pp. 598-602.



SCIENTIFIC PUBLICATION



WITH THE PROCEEDINGS OF THE V INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC AND THEORETICAL CONFERENCE

**«CURRENT ISSUES OF SCIENCE,  
PROSPECTS AND CHALLENGES»**

November 17, 2023 | Sydney, Australia

in English, Ukrainian and Polish

*All papers have been reviewed. 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:**

NGO International Center of Scientific Research

Tel.: +38 098 1948380; +38 098 1526044

E-mail: [info@scientia.report](mailto:info@scientia.report)

URL: [www.scientia.report](http://www.scientia.report)

---

Signed for publication 17.11.2023. Format 60×84/16.  
Offset Paper 80gsm. Times New Roman and Open Sans typefaces.  
Digital color printing. Conventionally printed sheets 15,35.  
*Circulation: 50 copies. Printed from the finished original layout.*

Publisher [PDF]: Primedia E-launch LLC  
TX 75001, United States, Texas, Dallas. E-mail: [info@primediaelaunch.com](mailto:info@primediaelaunch.com)

Publisher [printed copies]: LLC UKRLOGOS Group  
21037, Ukraine, Vinnytsia, Zodchykh str. 18, office 81. E-mail: [info@ukrlogos.in.ua](mailto:info@ukrlogos.in.ua)  
Certificate of the subject of the publishing business: ДК № 7860 of 22.06.2023.