

Гнидюк Е.М.

студент

Миколаївський національний аграрний університет
Науковий керівник: к.ф.-м.н., доцент Пархоменко О.Ю.

ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ ПРИ СТВОРЕННІ МЕНЮ ДЛЯ ВЕЧІРКИ

Кулінарний світ не стоїть осторонь технологічних досягнень, і штучний інтелект швидко стає незамінним інструментом у сфері приготування їжі та планування меню. У цих тезах досліджуються можливості застосування штучного інтелекту для створення меню для вечірок, підкреслюється, як штучний інтелект може покращити процес розробки меню, забезпечуючи чудові кулінарні враження для гостей. Від рекомендацій щодо рецептів до дієтичних міркувань і поєднання їжі та напоїв, штучний інтелект пропонує ряд можливостей, які можуть спростити планування меню та покращити враження від вечірки.

Створення меню для вечірок включає численні складні рішення, від вибору рецепту до закупівлі інгредієнтів і презентації блюд. Використання штучного інтелекту в цьому процесі може оптимізувати планування, забезпечити задоволення гостей і додати нотку інновацій до кулінарного досвіду. Розглянемо основні способи того, як штучний інтелект може допомогти в розробці меню для вечірок.

1. Пропозиції щодо рецептів. Штучний інтелект може слугувати безцінним інструментом для створення пропозицій рецептів. Аналізуючи великі бази даних рецептів, штучний інтелект може рекомендувати страви на основі різних факторів, таких як тема вечірки, уподобання господаря та дієтичні потреби гостей. Він може надати широкий спектр рецептів, від класичних улюблених до модних і унікальних варіантів.

2. Вибір інгредієнтів. Одним з ключових аспектів планування меню є вибір правильних інгредієнтів. Штучний інтелект може допомогти в цьому питанні, порекомендувавши сезонні та економічно ефективні інгредієнти, які відповідають вибраним рецептам. Крім того, він може запропонувати заміни інгредієнтів відповідно до дієтичних обмежень або вподобань гостей, забезпечуючи всеосяжне та адаптоване меню.

3. Дієтичні міркування. Забезпечення того, щоб усі дієтичні міркування гостей були дотримані, є важливим фактором успішної вечірки. Штучний інтелект може аналізувати списки гостей, щоб визначити дієтичні обмеження, такі як вегетаріанська, веганська, безглютенна дієта, або алергія. На основі цього аналізу штучний інтелект може запропонувати страви, які відповідають потребам, гарантуючи, що кожен гість зможе насолодитися ситною та корисною їжею.

4. Балансування меню. Добре збалансоване меню має вирішальне значення для незабутнього обіду. Штучний інтелект може допомогти у створенні меню, яке пропонує різноманітні смаки, текстури та способи

приготування. Це також може допомогти уникнути поширених пасток, таких як надлишок важких або багатих на жири страв, рекомендуючи поєднання легких і більш поблажливих варіантів.

5. Поєднання їжі. Штучний інтелект чудово справляється з мистецтвом поєднання їжі та напоїв. Він може запропонувати ідеальні вина, пиво чи коктейлі, щоб доповнити певні страви, покращуючи загальне враження від обіду. Завдяки рекомендаціям штучного інтелекту, господарі можуть впевнено подавати напої, які гармоніюють із вибраними пунктами меню.

6. Планування порцій. Штучний інтелект може оцінити розмір порцій залежно від кількості гостей, допомагаючи господарям уникнути марнування їжі та гарантуючи, що всі будуть добре нагодовані. Ця функція особливо корисна для вечірок із різною кількістю гостей, оскільки вона допомагає точно визначити необхідну кількість інгредієнтів.

7. Презентація та подання. Презентація їжі відіграє важливу роль у загальному враженні від вечірки. Штучний інтелект може надати пропозиції щодо того, як естетично подати та оформити страви, враховуючи тему та стиль вечірки. Це може перетворити просту страву на візуальний шедевр, який залишить незабутнє враження на гостей.

8. Оцінка вартості. Бюджет для вечірки – важливий аспект планування меню. Штучний інтелект може допомогти господарям оцінити загальну вартість меню, враховуючи ціни на інгредієнти та розмір порцій. Ця функція гарантує, що господарі можуть створити меню, яке відповідає їхньому бюджету, але водночас пропонує гостям смачні страви.

9. Масштабування рецепта. Для тих, у кого є улюблені рецепти, які вони хочуть подати на вечірці, але потрібно скоригувати кількість порцій для більшої кількості людей, штучний інтелект може стати цінним інструментом. Це може допомогти збільшити чи зменшити рецепти, зберігаючи правильні пропорції, забезпечуючи незмінно смачні страви.

10. Відгуки та огляди. Штучний інтелект може аналізувати відгуки про рецепти, щоб допомогти господарям вибрати перевірені страви, які, ймовірно, сподобаються їхнім гостям. Цей підхід на основі даних гарантує, що вибрані рецепти мають високу ймовірність успіху.

11. Управління часом. Ефективне управління часом має вирішальне значення для успішної вечірки без стресу. Штучний інтелект може запропонувати графік приготування та подачі страв, допомагаючи господарям ефективно спланувати робочий процес на кухні. Ця функція гарантує, що страви будуть готові до подачі в потрібний час, дозволяючи господареві насолоджуватися вечіркою разом зі своїми гостями.

Штучний інтелект став потужним союзником у царині кулінарного мистецтва, особливо коли йдеться про планування меню для вечірок. Від рекомендацій щодо рецептів і вибору інгредієнтів до дієтичних міркувань, поєднання продуктів і бюджету, штучний інтелект спрощує процес створення меню та забезпечує чудові враження від обіду чи вечері. Крім того, підхід штучного інтелекту на основі керування даними, підвищує ймовірність успіху та дозволяє господарям зосередитися на інших аспектах планування

вечірок, роблячи вечірки більш приємними та такими, що запам'ятовуються як господарям, так і гостям.

Підсумовуючи, можна зробити висновок, що використання штучного інтелекту у створенні меню є прогресивним кроком до нового визначення кулінарних вражень, що робить вечірки більш доступними, інклюзивними та приємними для всіх учасників. Оскільки технологія продовжує розвиватися, роль штучного інтелекту в плануванні меню, ймовірно, розшириться, пропонуючи ще більше інноваційних рішень для господарів і шеф-кухарів, гарантуючи, що кожна вечірка стане кулінарним тріумфом.

Бібліографічний список

1. Proceedings of the International Conference on Applications of Machine Intelligence and Data Analytics (ICAMIDA 2022) / ed. by S. Tamane, S. Ghosh, S. Deshmukh. Dordrecht: Atlantis Press International BV, 2023. URL: <https://doi.org/10.2991/978-94-6463-136-4>.

2. Data-driven Methods for the Study of Food Perception, Preparation, Consumption, and Culture / O. G. Mouritsen et al. Frontiers in ICT. 2017. Vol. 4. P. 127-138 URL: <https://doi.org/10.3389/fict.2017.00015>.

*Іванищук Є.А,
студентка*

*Київський національний університет культури і
мистецтв*

Науковий керівник: к.п.н, доцент Земліна Ю.В.

РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ В СУЧАСНІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Соціальна мережа – це автоматизований, інтерактивний та багатокористувацький сервіс, який створений для взаємодії людей у групі або ж у групах, заснованих на системі «друзів» та системі «ком'юніті»; контент сервісу завантажується учасниками мережі самостійно [6, с. 141-142].

На сьогодні, соціальні мережі є інструментом, за допомогою якого користувачі глобальної мережі мають можливість здійснювати дистанційну взаємодію шляхом спілкування, обміну інформацією та поширення інформації. Інструментарій соціальних мереж є найефективнішим засобом багатосторонньої комунікації, оскільки він надає всі можливі засоби взаємодії: відео, зображення, чати, блоги тощо [6, с. 143-145].

Молоді користувачі шукають інформацію переважно не на офіційних веб-сайтах, а в найпопулярніших соціальних мережах, таких як: TikTok, Facebook, Instagram тощо. Тому, нещодавно в готельному бізнесі з'явилася нова тенденція: рекламування готелю та послуг, що надаються в готелі, через соціальні мережі. Оскільки, використання соціальних мереж сприяє просуванню послуг у готельній сфері завдяки наблизеності до споживача, надає можливість отримати зворотній зв'язок за допомогою високої