

Club should be considered as a rich association, whose main task is the integration, the needs of visitors to leisure in the name of common goals, interests, local communication, self-education and cultural and creative realization of the individual. Business student club is a multi-organizational cultural and educational process that operates in the system of higher education, according to the concept of educational work, has the personal and important content of cultural and leisure activities, is free and voluntary collective nature, a certain determination and depends on social -cultural, political development of society, its ethical and spiritual values. Thus, the student club a holistic socio-cultural association of students has a special organizational structure in terms of the institution, performs specific functions in club activities and promotes socialization by mastering certain cultural values. It is in the fundamental economic and political changes that are now occurring in our country, this is an urgent problem when all the components are transformed public life is especially important not to lose values, which are determined by the level of spiritual health of the nation. Through the research, we clarified and detailed nature of existing concepts and terms used in club activities The results justify the need for further research that will contribute to the formation of methodological principles applied cultural studies in contemporary philosophical context.

**Key words:** activity, club, student club.

*Надійшла до редакції 2.11.2015 р.*

УДК 337.1.29

*Даниленко Ольга Вікторівна*, аспірантка Київського національного університету культури і мистецтв

### ЕСТЕТИКА ХАРЧОВОЇ КУЛЬТУРИ У МИСТЕЦТВІ СЕРВІРУВАННЯ

Розкривається естетика сервірування як творча діяльність, спрямована на забезпечення зручності й привабливого вигляду столу, вдосконалення харчової культури. Наводяться сучасні вимоги та тенденції сервірування, його роль у якісному наданні харчових послуг в індустрії гостинності й системі громадського харчування.

*Ключові слова:* культура, харчова культура, естетика, мистецтво сервірування, харчові послуги, страва.

*Постановка проблеми.* Історія світової кулінарії засвідчує важливість і пріоритетність зорового сприйняття страви порівняно з деякими іншими видами фізіологічного сприйняття. Привабливо оформлена страва є удвічі корисливішою, оскільки сприяє не лише забезпеченню тілесного здоров'я людини, а й задоволенню її культурно-естетичних потреб зовнішнім виглядом, ароматом та смаком приготованих страв. Зазначений аспект проблеми знайшов відображення у різночасових наукових, науково-популярних й інструктивно-методичних працях з теорії і практики кулінарного мистецтва.

Успішну спробу концептуального сходження від протоколювання окремих фактів гастрономічного мистецтва до їх культурологічного аналізу здійснив французький історик Ф. Бродель (1902-1985 рр.), редактор журналу «Аннали економіки, суспільства й цивілізації». Прагнучи побудувати якісно новий концепт глобальної історії, вчений і його колеги здійснили комплексний структурно-соціологічний аналіз громадського побуту окремих сіл та регіонів Франції. Значну увагу дослідниками було, зокрема, приділено механізму удосконалення і задоволення найважливіших людських потреб, передовсім у їжі й житлі, зокрема, шляхом удосконалення сучасної кухонної індустрії [1].

У структуралістсько-філософських дослідженнях (роботи С. Бордоїля, Д. Гуди, М. Харріса й ін.) охарактеризовано їжу як особливий компонент матеріальної культури, функціонально пов'язаний з етноісторичним та соціокультурним аспектами життєдіяльності людського суспільства.

Історія світової та вітчизняної кулінарної культури у зв'язку з функціонуванням підприємств громадського харчування останнім часом стала об'єктом окремих культурологічних та мистецтвознавчих досліджень сучасних науковців (П. Буркової, Г. Губницького, А. Здобнова, Ж. Климової, Н. Ковальова, В. Ніколенка, Т. Подлегаєвої, Н. Стерхової, В. Усова й ін.). Зокрема, предметом дослідження П. Буркової є особливості інтерпретації тексту кулінарного рецепту у куховарських книгах, гастрономічному дискурсі й у творах літератури та мистецтва [2].

Фахова розвідка В. Ніколенка цінна теоретичним аналізом гастрономічної культури сучасного суспільства, визначенням її вузлових понять й характеристикою механізмів впливу традиційного суспільства на організацію гастрономічної сфери його життєдіяльності [6]. У конспекті лекцій Т. Подлегаєвої сформульовано правила обслуговування на підприємствах громадського харчування; міститься характеристика посуду й столового приладдя й наводиться специфіка обслуговування

різних видів банкетів [8]. Н. Стерхова з колегами досліджують проблему взаємозв'язку знань, умінь й навичок у процесі отримання їх майбутніми фахівцями харчової справи й формування їх естетичних смаків [10].

Однак, практичний інтерес до зазначеної проблеми не задовольняє його теоретична розробленість. Малодослідженим є понятійно-категоріальний апарат харчової культури, спостерігається брак належного осмислення концепту харчової культури та її видів, розробка питань рефлексії харчової культури, її стратегій. Ці та інші дотичні питання вивчаються переважно на рівні емпіричного досвіду, що призводить до значеннєвих розходжень в одних і тих же поняттях, появи суперечливих пропозицій і правил.

З'ясування засадничих принципів і норм харчової культури сучасного суспільства потребує її комплексного аналізу у ціннісно-змістовому контексті. Тому метою даної статті є визначення сучасних вимог і тенденцій сервірування столу, з'ясування їх культурно-естетичного й раціонального змісту з огляду на якнайповніше задоволення потреб споживача на рівні стандартів індустрії гостинності й системи громадського харчування.

*Виклад основного матеріалу.* Сучасна система громадського харчування вбирає у себе найважливіші ознаки побутової культури: необхідна кількість та якість харчових продуктів, володіння ефективними способами їх обробки й приготування страв, дотримання прийнятих стереотипів оптимальності й режиму повсякденного харчування з усталеним асортиментом певних страв.

Сервірування столу як творчо-естетичний процес значною мірою зумовлюється спеціалізацією установи громадського харчування [11]. Зазначене вимагає окреслення сукупності послуг із виготовлення й реалізації кулінарної продукції, організації її споживання у відповідності з типом та класом харчовального закладу: ресторан, кафе, бар, їдальня, закусочна тощо [7]. Рівень харчових послуг забезпечується також наявністю якісного столового посуду і приладдя, характеристики яких мають відповідати соціокультурній функціональності, фізичній міцності, естетичності тощо. Належна увага має приділятися подаванню страв та напоїв при традиційному і банкетному обслуговуванні. Значне збільшення асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного й іноземного виробництва на сучасному українському ринку потребує досконалого володіння принципами еногастрономії, тобто раціонального узгодження страв та напоїв за належної культури їх споживання.

Винятково важливе значення має сучасна естетика харчування. Професійно накритий стіл – це передовсім красиво оформлені блюда з холодними закусками й салатами зі свіжих овочів, свіжими й консервованими фруктами виглядають апетитно, привабливо і стильно. Зазначене сприяє створенню урочисто-святкової атмосфери й затишку, а отже, й забезпеченню доброго апетиту [8; 58].

Безперечно, кулінарне мистецтво потребує не лише професійних навичок, а й таланту художника, естетичного смаку й продуктивної вигадки. Тому справедливо вважати ініціативну працю кухаря, кулінара й кондитера творчістю «за законами краси» й з усвідомленою потребою подарувати клієнтові радість зустрічі з прекрасним [5].

Професійно-естетичний смак працівника галузі громадського харчування в умовах сучасного ринкового суспільства сприяє підвищенню культурного рівня осіб, задіяних у цьому сегменті суспільної життєдіяльності. У процесі залучення таких фахівців до сучасного європейського сервісного досвіду корисним є стажування й апробація у мережі ресторанів при великих готелях із налагодженою системою тренінгів персоналу й використанням кадрових технологій. Діяльність готельних ресторанів у рамках міжнародних рекреаційних корпорацій базується у відповідності з базовими стандартами обслуговування. Останні спрямовані на безумовне забезпечення сервісних процедур, виконуваних ресторанним персоналом з метою якнайповнішого задоволення потреб споживачів в умовах структурованої системи їх поширення на ринку. Зазначені стандарти уможливають оперативне й оптимальне досягнення запрограмованих результатів наявними технологіями і послугами [3]. У процесі фахової підготовки готельно-ресторанного персоналу слід поєднувати етичне, естетичне й етикетне. Йдеться передовсім про вміння та навички художнього оформлення страв і кондитерських виробів, сервірування столу, естетичній організації зовнішнього вигляду молодого фахівця, їдальні та банкетних залів, культуру вербального й невербального спілкування з відвідувачами. Оформляючи страви, кухар має засвідчувати знання законів комбінації кольорів й форми страв, нарізок тощо і т.д. [4; 40].

Важливим компонентом художньо-естетичного оформлення народних страв і кондитерських виробів, в оцінці О. Потєбні, є втілення світоглядно-культурних ідей та естетичних переживань [9; 61]. Зокрема, у варінні та споживанні різдвяної куті українці органічно поєднують пшеницю і мед як символи своєї землі та родини. Сучасні кулінари та кондитери мають навчитися якомога повніше об'єктивувати набуті знання й уміння у процесі розробки нової страви; компетентно розв'язувати

завдання, пов'язані із збереженням її смакової якості, естетичного оформлення, комбінації харчових інгредієнтів [12; 80–81].

Художнє оформлення страв виключає будь-які стандартні підходи. Вибір оздоблення страви пов'язаний з особливостями виробу, наявністю сировини (зелені, лимонів, маслин тощо), смаком кухаря й низкою інших факторів. Це специфічний підхід. Але дизайн страви потребує дотримуватися і деяких загальних естетичних правил.

Це перш за все уникнення надмірно складних та трудомістких дизайнерських операцій. У наш час присутність такого оформлення свідчить про смаковий анахронізм. Історичний приклад подібного оформлення страви надає нам XVI-XVIII ст., коли підприємства поза домашнього харчування широко практикували складні та вигадливі оформлення страв під впливом палацових харчувальних традицій. Кулінарні вироби являли тоді архітектурні спорудження, фігури людей, різних тварин тощо. Подібні тенденції в оформленні страв простежувались до середини XX ст. Художнє оформлення страв свідчить про існування такої практики і на сучасних підприємствах громадського харчування при оздобленні банкетних страв і кондитерських виробів, коли не дотримується основний естетичний принцип сервірування: все, що на столі, має бути простим та виразним [3].

Класичне сервірування столу вимагає створення естетично організованого простору столу до сніданку, обіду та вечері (ретельно продуманої колористики скатертини та серветок, наборів посуду в узгодженості з художнім оформленням зали та його розміщенням у певному порядку, наявності столової білизни тощо [11; 120].

Витонченістю поетичного задуму й колористичним виконанням характеризується, зокрема, декоративне оформлення молодіжного кафе «Либідь» у м. Києві, виконане художниками С. Отроценком і Г. Зубченком на тему історичних легенд про Київ, його перших князів та їхню сестру Либідь.

З-поміж традиційних технологій українська кухня широко використовує комбіновану теплову обробку продуктів. Спочатку сирий продукт злегка, але швидко обсмажують, а потім варять або тушкують. Ця технологія зумовила користування багатьма традиційними видами українського посуду: казанками, глечиками, мисками й макітрами для тушкування й неординарного подання до столу.

Для традиційної європейської кухні характерна певна послідовність подачі ресторанних закусок. Першими подаються ікра й рибні закуски (риба малосольна, відварна, заливна, під маринадом й ін.), за ними – м'ясні закуски у доповненні овочевими салатами й урешті солодкі безалкогольні напої. Характер та інтенсивність сервірування залежить від класності підприємства ресторанного бізнесу, методу й добового часу обслуговування відвідувачів. Великі можливості в обробці кондитерських виробів надає тісто. Найчастішими об'єктивованими «репрезентантами» на українському столі є пампушки і пишки з часником, плетеники, маківники, присканці та пироги. З-поміж виробів із прісного, пісочного й бісквітного тіста особливою популярністю користуються вергули, пундики, сластьони тощо. Тісто хороший матеріал для придання різних форм, включених до формування певних продуктів, прекрасними прикладами яких є створені народним мистецтвом вироби у вигляді так званої скульптури пекаря. Оздоблювальні матеріали (креми, желе, фруктові маси й ін.), крім того, надають кондитерським (тортам) виробам привабливого зовнішнього вигляду. Одночасно при оздобленні кондитерських виробів використовуються геометричні орнаменти та тематичні картинки. Художня обробка має бути простою, сучасною, без перевантаження зайвими деталями. При оздобленні тортів використовують елементи фольклору (казки, епос), мистецькі епізоди, художні картини, використовуючи традиційні підходи та національні звичаї. Деякі з них є невід'ємним атрибутом народних календарних або релігійних свят (Великодня, Різдва, весілля, ювілеїв). При оформленні тортів також широко використовуються символічно-предметні елементи народної творчості та етнографії.

Важливе значення в оформленні кулінарних і кондитерських виробів має їх колірне вирішення, коли підбір харчових продуктів здійснюється за законами та правилами колірних комбінацій. Адже певна рецептура визначає й технології продукування, але за майстром залишається бажання і право готувати продукти, застосовуючи за своїм смаком і фантазією колірні комбінації, контрастні або відтінки якогось основного тону.

Особливо приваблива комбінація кольорів в оформленні тортів та тістечок. Яскраві багатобарвні торти й тістечка полюбують діти; чисті світлі тони, комбінування білого і рожевого, білого та блакитного імпонують молодятим та іншим учасникам народного весілля, тоді як до срібного весілля доречними є стримані, приглушені тони. У різних випадках можна обійтися без штучних барвників, створюючи яскраву колірну гаму з вершково-білого крему, жовтогарячих апельсинів, бурштинового меду, червоних ягід полуниці тощо [5]. У різних випадках колірне забарвлення кулінарних та кондитерських виробів детермінується передовсім рецептурою та технологією вироблення.

Найяскравішим видом безалкогольних напоїв України є узвар – різновид компоту з сушених або свіжих фруктів із додаванням ізюму або меду. Класичний фруктовий набір для узвару складається з сушених яблук, груш, вишень, чорносливу та ізюму. Значного кулінарного поширення у нашому народі набули також кваси – хлібний (сировець) та булковий. На Поліссі набули поширення й «екзотичні» кваси, виготовлені з березового та кленового соків. В Україні при настоюванні квасу здавна використовували численні ароматичні добавки – калину, горобину, мед, кмин, корицю, хрін й лимонну цедру. Це надавало квасові не лише оригінального смаку, а й цілющих властивостей.

Отже, художньо-естетичне оформлення кухонних страв й кондитерських виробів – це творча діяльність у напрямі реалізації цінностей категорій краси, досконалості та гармонії. Основною метою сервірування є забезпечення зручності й привабливого вигляду столу. У відповідності з сучасними вимогами, сервірування столу має відповідати добовому видові обслуговування (сніданок, обід або вечеря); меню запропонованих споживачеві закусок, страв та напоїв; сполученню форми столу, кольору скатертини та серветок з художньо-естетичним вирішенням інтер'єру зали.

### Список використаної літератури

1. **Бродель Ф.** Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм XV–XVIII вв. В 3 т. Т. 1. Структури повсякденності : можливе і неможливе / Ф. Бродель. – М. : Прогрес, 1986. – 623 с.
2. **Буркова П. П.** Кулінарний рецепт як особливий тип тексту (на матеріалі російського і німецького мов): автореф. дис. ... канд. філолог. наук : спец. 10.02.01 – «Теорія мови» / П. П. Буркова. – Ставрополь : Ставрополь. гос. ун-т, 2004. – 29 с.
3. **Васюкова А. Т.** Організація виробництва і управління якістю продукції в суспільному харчуванні : навч. посібник / А. Т. Васюкова, В. І. Пивоваров, К. В. Пивоваров. – М. : Издат.-торгов. корпорація «Дашков і К°», 2010. – 328 с.
4. **Гумницький Г. Н.** Естетика в суспільному харчуванні / Г. Н. Гумницький, О. М. Кононова. – М. : Економіка, 1984. – 92 с.
5. **Здобнов А. І.** Естетичні вимоги до оформлення страв / А. І. Здобнов, Н. І. Ковалев, В. А. Цыганенко. – К. : Вищ. шк., 1989. – 125 с.
6. **Ніколенко В. В.** Гастрономічна культура суспільства: теоретико-методологічні засади аналізу / В. В. Ніколенко // Вісник Харків. нац. ун-ту ім. В. Каразіна. Серія «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи». – Х., 2012. – Вип. 29 (№ 993). – С. 44–47.
7. **Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства** / Н. О. Пятницька та ін. – К. : Центр навч. л-ри, 2011. – 579 с.
8. **Подлегаєва Т. В.** Естетика в суспільному харчуванні: методический комплекс / Т. В. Подлегаєва. – Кемерово : Кемеров. технологіч. ін-т харчової пром-сти, 2004. – 112 с.
9. **Потебня А. А.** Естетика і поезія / А. А. Потебня. – М. : Искусство, 1976. – 614 с.
10. **Стерхова Н.** Основні сфери проявлення професійно-естетичного смаку майбутніх кухарів, кондитерів / Н. Стерхова, Ж. Климова // General and Professional Education. – 2012. – № 1. – С. 53–60.
11. **Усов В. В.** Організація виробництва і обслуговування на підприємствах суспільного харчування : навчальний посібник / В. В. Усов. – М. : Вищ. шк., 2002. – 414 с.
12. **Эстетическое воспитание и развитие личности в контексте непрерывного образования** : слов.-справ / сост. Н. С. Стерхова ; Шадр. гос. пед. ин-т. – Шадринск : Шадр. дом печати, Каргап. фил., 2011. – 87 с.

### References

1. **Braudel F.** Materyalnaya Civilization, Economics and capitalism XV-XVIII centuries. In 3 t. Vol. 1. Povsednevny structure: vozmozhnoe and nevozmozhnoe / F. Brothel. – M. : Progress, 1986. – 623 p.
2. **Burke P.** Kulynarnyy recipe As osobyuy type the text (on the material of Russian and German yazykov) : abstract. dis. ... can. Fyloh. sciences : specials. 10.02.01 – «Theory language» / P. Burke. – Stavropol : Stavropol. state. University Press, 2004. – 29 p.
3. **Vasyukova T.** Organization Quality Management and production of products in socially POWER : textbook. posobyie / T. Vasyukova, V. I. Brewers, K. V. Brewers. – M. : Yzdat. and trading corporation «Dashkov and K°», 2010. – 328 p.
4. **Humnytskyy G. N.** Estetyka in socio POWER / G. N. Humnytskyy, A. Kononov. – M. : Economics, 1984. – 92 p.
5. **Zdobnov A. I.** Aesthetic requirements for registration dishes / A. I. Zdobnov, N. I. Kovalev, V. A. Tsyhanenko. – K., NI. HQ., 1989. – 125 p.
6. **Nikolenko V. V.** Gastronomic culture of society: theoretical and methodological principles of analysis / V. Nikolenko // Bulletin of Kharkiv National University. Karazin. The series «Sociological studies of modern society: methodology, theory and methods». – 2012. – Vol. 29 (№ 993). – P. 44-47.
7. **The service in the restaurant business establishments** / N. O. Piatnytskyi. etc. – K. : Center teach. l-ry, 2011. – 579 p.
8. **Podlehaeva T. V.** Estetyka in socio POWER: methodical complex / T. V. Podlehaeva. – Kemerovo : Kemerovo. tehnologich. in-t pyschevoy prom-sti, 2004. – 112 p.

9. *Potebnya A. A.* Estetyka and poetyka / A. A. Potebnya. – M. : Arts, 1976. – 614 p.
10. *Sterhova N.* Main sphere vocational and aesthetic manifestations vkusa future Povarovo, kondyterov / A. N. Sterhova, G. Klimov // General and Professional Education. – 2012. – № 1. – P. 53-60.
11. *Usov V.* Organization of service and production enterprise in the Public POWER: Textbook / V. Usov. – M. : High society. HQ., 2002. – 414 p.
12. *Development aesthetic of education and personality education in the context of continuously:* slov.-cases. / comp. N. S. Sterhova ; shadrach. state. ped. in-t. – Shadrinsk : Shadrach. Home Printer, Karhap. Phil., 2011. – 87 p.

**Даниленко Ольга Викторовна**, аспірантка Київського національного університету культури і мистецтв

#### **Эстетика пищевой культуры в искусстве сервировки**

Раскрывается эстетика сервировки как творческая деятельность, направленная на обеспечение удобства и привлекательный вид стола, совершенствование пищевой культуры. Приводятся современные требования и тенденции сервировки, ее роль в качественном предоставлении пищевых услуг в индустрии гостеприимства и системе общественного питания.

**Ключевые слова:** культура, пищевая культура, эстетика, искусство сервировки, пищевые услуги, блюдо.

**Danylenko Olha**, аспірантка Києвського національного університету культури і мистецтв

#### **Aesthetics of the food culture in the table setting art**

The article reveals the aesthetics of the table setting as a creative activity aimed at the providing the convenience and attractive look of the table, the improving of the food culture in general. The contemporary requirements and tendencies in the table setting, its role in the ensuring the quality food services in the hospitality industry and the public catering system are presented.

The history of the world cookery shows the importance and priority of the visual perception of the meals compared to some other types of the physiological perception. The attractively decorated dish is twice useful as contributes not only to provide bodily health, but also the satisfaction of its cultural and aesthetic needs of appearance, aroma and taste of the cooked dishes. The above aspect of the problem is reflected at different times written scientific, popular science and instructional and methodical works in the theory and practice of the culinary Arts.

The decoration of the food excludes the standard approaches. The choice of the decoration is associated with the peculiarities of the products, the availability of the raw materials (greens, lemons, olives, etc.), the taste of the cook and with a number of the other factors. There is a specific approach. But the design of the food needs to comply with meals and some common aesthetic rules. This is primarily to avoid the overly complex and time-consuming design operations. In our time, the presence of such decoration indicates the gustatory anachronism.

The great opportunities in the decoration have the confectionery. The dough is a very good material for the construction of the various patterns, are the fine examples of which are created by the folk art in the form of so-called baker's sculpture, from the products included in its formulation. The finishing materials (creams, jellies, fruit mass, and so on), in addition, make it possible to give the confectionery (cakes) the attractive look. At the same time the geometric ornaments and themed pictures are used. The artistic finishing should be simple, modern and not to overload the compositions with unnecessary details. When making cakes the elements of the folklore (tales, epics), episodes of the paintings, traditional approaches and national customs (Easter, Christmas, weddings, anniversaries) are used.

There is important in the design of the culinary and confectionery products to find their positive color solution, when the selection of the food product is carried out according to the laws and rules of the color combinations.

**Key words:** culture, food culture, aesthetics, art of table setting, food services, food.

*Надійшла до редакції 13.11.2015 р.*

УДК [398:792.079]:930.85(477)

**Олійник Наталія Петрівна**, аспірантка  
Харківської державної академії культури, м. Харків

### **ЗБЕРЕЖЕННЯ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЗАСОБАМИ ЕТНОТЕАТРАЛІЗАЦІЇ**

*(З ДОСВІДУ ПРОВЕДЕННЯ ХАРКІВСЬКОГО ОБЛАСНОГО ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ  
ТРАДИЦІЙНОЇ НАРОДНОЇ КУЛЬТУРИ «КРОКОВЕС КОЛО» ДЛЯ ДІТЕЙ ТА МОЛОДІ)*

Висвітлюється досвід роботи з проведення фестивалю-конкурсу традиційної народної культури «Кроковес коло» для дітей та молоді. Розглядається етнотеатралізація як засіб збереження нематеріальної культурної спадщини і популяризації надбань народної культури.

**Ключові слова:** етнотеатралізація, фольклорно-етнографічна експедиція, фестиваль-конкурс, традиційна культура, нематеріальна культура спадщина.