

ACTIVITY OF THE STUDENT CLUB: ORGANIZATION, STRUCTURE, FUNCTIONS

Tadlya Alexander – Art. teacher of the show business department,
Kiev National University of Culture and Arts,
Kiev

The article considers the essence of the organizational process in the activities of the student club. The organizational structure and functions of the student club are investigated. Attention is focused on the terms «organization», «organizational activity», «club activity» and the possibility of further effective use of the forms and means of the student club in the system of higher educational institutions. It is indicated that the activity of the student club is to provide influence on the formation of the inner world of the participants, meaningful content of youth leisure and the development of artistic creativity.

Key words: organization, organizational activity, functions, activities, student club, structural-functional approach.

UDC 658.64

ACTIVITY OF THE STUDENT CLUB: ORGANIZATION, STRUCTURE, FUNCTIONS

Tadlya Alexander – Art teacher of the show business department,
Kiev National University of Culture and Arts,
Kiev

The transformation and social upheavals that have occurred in our society have broken the system of traditional education in institutions of higher education, destroyed the conceptual positions and method of working with student youth. It became apparent that the new social reality fundamentally changed the mechanism of human interaction, the priorities of life values and ideals, led to a decrease in the level of both general and moral culture. The real fact is that higher education needs new concepts, paradigms and technologies that can provide student youth with a new socio-cultural approach to life in society. An effective means of improving relations is the creation, in the institutions of higher education, of a purposeful environment, through the organizational aspects of student club associations. Purpose and methods of research. The purpose of the article is to identify current trends in the organization of the student club. In the study we used the empirical and systematic approaches according to which organizational processes in the activity of the student club are applied by higher educational institutions, analyzed through a structural and functional approach. Methods of analysis and synthesis are also used.

Results. The essence of the organizational process in the activity of the student club is disclosed. The structure and mechanism of functioning of club organizations are investigated. Proved the impossibility of further effective use of outdated structures and facilities of the organization. A reasonably new system for organizing the activities of the student club is reasonably well-founded. Conclusions and discussion. The scientific novelty of the research is to: deepen understanding of the essence of the concepts of «organization», «organizational activity»; revealing trends in the structural-functional approach, about the activities of the student club. Reasonable methodological bases for organizing student club activities. The practical significance of the results obtained is manifested in the possibility of using them to solve a number of theoretical problems and the development of recommendations for timely adaptation to the cultural and leisure activities of the student club.

Key words: organization, organizational activity, functions, activities, student club, structural-functional approach.

Надійшла до редакції 1.06.2019 р.

УДК 792.78(4:477)

ГЕНЕЗА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК СОЦІОКУЛЬТУРНОГО ЯВИЩА

Братіцел Марина Леонідівна – асистент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв, м. Київ
orcid.org/0000-0001-9206-3479
doi.org/10.35619/ucpmk.vi31.277
frog2014137@gmail.com

Досліджено витоки виникнення та становлення громадського харчування як явища соціокультури, що водночас впливає та опиняється під впливом культурних та соціальних аспектів соціуму. Роль складових громадського харчування, як факторів впливу на трансформаційні процеси соціокультурного простору, розглянуто в ретроспективі, крізь призму умов конкретної історичної доби.

На основі історико-культурологічного аналізу громадське харчування показано як специфічне соціокультурне явище, що репрезентує кулінарну культуру, виконуючи роль життєзабезпечення людини та культуру споживання їжі, сприяючи посиленню соціальних зв'язків, формуванню етичних норм та утвердженню моральних цінностей.

Ключові слова: громадське харчування, соціокультурне явище, кулінарна культура, культура споживання їжі, національна гастрономічна традиція.

Постановка проблеми. Складні соціально-економічні, духовні, глобалізаційні та міжкультурні

процеси початку XXI ст., що спричинили трансформацію усіх галузей людського життя, зумовили суттєві зміни в контексті посилення інтересу громадськості до галузі харчування. Провідними світовими тенденціями є репрезентація приготування та споживання їжі як публічного акту, що зумовило доцільність позиціонувати її як феномен культури [3; 3] та активізувало розширення міждисциплінарного виміру наукових досліджень означеної проблематики.

Специфіка громадського харчування відіграє на сучасному етапі важливу роль у соціокультурному просторі, відтак вимагає ґрунтовного дослідження та переосмислення в контексті загальних питань теорії і історії культури. Актуальність статті зумовлена відсутністю теоретичного осмислення громадського харчування як соціокультурного явища.

Останні дослідження та публікації. Аналіз наукової літератури засвідчує посилення наукового інтересу до еволюції галузі харчування загалом та системи громадського харчування зокрема. Наприклад, О. Волошенко досліджує витоки формування, традиції зведення та планування закладів громадського харчування за літературними джерелами [1]; Т. Ткачова розглядає основні етапи становлення та розвитку світового і національного ресторанного бізнесу [7]; Т. Козацька аналізує специфіку громадського харчування робітників промисловості в Україні 30-х рр. XX ст. [4]. Проте більшість наукових публікацій, незважаючи на наявність багатого фактичного матеріалу, досліджують означену проблематику з позицій економіки підприємств та політичної історії, мають описовий характер і не містять культурологічних узагальнень.

У даній статті здійснено спробу, на основі актуального для сучасної культурології соціокультурного підходу, поєднати дослідження культурної та соціальної історії, розглянути громадське харчування як складне явище, в якому поєднуються та взаємо зумовлюються культурні та соціальні аспекти.

Мета статті – визначити специфіку громадського харчування як явища соціокультури, а також виявити вплив системи громадського харчування на формування культурних цінностей та соціальних зв'язків суспільства в історичній ретроспективі.

Вклад матеріалу дослідження. Незважаючи на значний розвиток галузі науки, вітчизняні та зарубіжні дослідники на сучасному етапі не мають достатніх свідчень про виникнення громадського харчування.

С. Ткачова, акцентуючи на взаємозалежності сфери харчування та сфери гостинності, пропонує розглядати історичну еволюцію ресторанного бізнесу відповідно до запропонованої вітчизняними дослідниками, зокрема П. Пуцентейло та М. Мальською, періодизації розвитку індустрії гостинності:

- стародавній період (IV тис. до н. е. – 476 р. н. е.) – виникнення перших закладів гостинності;
- період середньовіччя (V–XV ст.) – формування закладів розміщення;
- період нового часу (XVI – початок XX ст.) – активізація розвитку готельної та ресторанної справи;
- сучасний період (початок XX ст. – і дотепер) [9; 6].

У свою чергу, дослідниця виділяє такі етапи розвитку ресторанного бізнесу, як:

- становлення національних культурних традицій і зародження сфери харчування (IV тис. до н. е. – V ст. н. е.);
- становлення ресторанного бізнесу (VI–XV ст.);
- етап організаційного та технологічного розвитку ресторанного бізнесу (XVI – поч. XX ст.);
- сучасний етап (початок XX ст. – і дотепер) [7, 512].

Вважаючи даний підхід цілком логічним і в контексті вивчення історичної еволюції громадського харчування, доцільно дотримуватися описаної вище періодизації історичного процесу.

Хронологія даної сфери соціокультурної діяльності людини бере початок з 1700 р. до н. е. – перші згадки про таверни знайдені в стародавньому манускрипті «Кодекс царя Вавілонії Хамурапі» [10; 4]. О. Гаталяк стверджує, що неабиякого значення дані заклади громадського харчування мали в Стародавній Греції та Римській імперії з I тис. до н. е., оскільки, трансформувавшись у процесі еволюціонування в постійні двори, надавали послуги (не лише харчування, а й розміщення, адже стали частиною прообразу сучасної індустрії гостинності) відповідно до класової приналежності, наприклад, представники купецтва не мали права споживати їжу разом із урядовими гінцями або державними службовцями, що, безумовно, вплинуло на асортимент та якість [2; 153]. У 40-х рр. до н. е. римлянин С. Локат, започаткував традицію, що в сучасній системі громадського харчування відома як *ланч ділової людини* – трактирщик організував процес споживання їжі для маклерів на галерних приплавах [7; 512]. Кулінарна культура за часів Римської імперії (117–138 рр.) формувалася та розвивалася при Академії кулінарного мистецтва на емпіричному рівні артефактів (приготування конкретних страв) та теоретичному рівні (узагальнення принципів їх створення).

Посилення торговельних зв'язків із країнами Азії та Близького Сходу сприяло розвитку системи громадського харчування – в IX–XV ст. набувають поширення так звані караван-сараї, відомі ще з II тис. до н. е.

У контексті специфіки розвитку вітчизняного громадського харчування, період IV тис. до н. е. – VII ст. н. е., на думку М. Пересічного – це часи формування української національної гастрономічної традиції [8; 10], своєрідного локального варіанту гастрономічної культури в діяхронному аспекті [3; 16].

Історія розвитку громадського харчування та виявлення соціокультурних факторів, що зумовили ефективність даного явища не може розглядатися поза межами гастрономічної культури, оскільки є однією з форм її репрезентації (разом із національною кухнею та куховарською книгою) [3; 16]. У даній статті спираємось на визначення гастрономічної культури М. Капкан. Дослідниця розглядає гастрономічну культуру як систему унормування практик споживання їжі відповідно до характерних у даній соціокультурній реальності взірців та приписів, стверджуючи, що гастрономічна культура:

– проявляє себе в кулінарній послідовності, базуючись на певних поєднаннях продуктів та страв, як складових кухні;

– реалізується в якості гастрономічного режиму – набору допустимих практик застольного етикету, що регламентує подвійну комунікацію – їдоків з їжею та співтрапезників один із одним;

– є гастрономічною рефлексією.

Історико-культурологічний аналіз першого етапу розвитку громадського харчування засвідчує доцільність позиціонувати дане явище як важливий елемент тогочасного соціального та релігійного життя. Серед чинників, що здійснили вагомий вплив на громадське харчування в контексті формування єдиної світової системи, поділяючи думку С. Ткачової [7; 513], назвемо релігію, сферу гостинності, класову структуру суспільства, історичні фактори, розвиток торгівельно-економічних міжнародних стосунків та ін.

Громадське харчування за часів раннього Середньовіччя доцільно розглядати крізь призму паломницького руху, оскільки культура харчування та споживання їжі для значної частини населення (маємо на увазі паломників) формувалася в монастирях та спеціальних будинках для відпочинку – послуги та їжа були безкоштовні. Даний період є важливим у контексті формування й розвитку традицій соціального громадського харчування.

Протягом другого періоду, на основі кулінарної культури, сформованої за часів Римської імперії, в західноєвропейських країнах, передусім в Італії та Франції, відбувається процес становлення системи громадського харчування. В Англії, на початку XVI ст., після проведення Генріхом VIII секуляризації монастирів, громадське харчування здобуло значної активізації в умовах приватних закладів – таверень.

Витоки традиційних для території України закладів громадського харчування – корчма, шинок, заїзд, що задовольняли біологічні потреби населення, виконуючи водночас і важливі соціокультурні функції, сягають часів княжої доби. С. Ткачова стверджує, що корчма, до початку XII ст. зокрема використовувалася для обговорення важливих для співтовариства заходів та справ, виступів суспільних діячів, а після – набуває статусу «майже державної установи» [7; 514]. Інтер'єри та екстер'єри, відповідно до регіональних стилістичних особливостей, нагадували оздоблення народного житла [1; 192]. Із XVI ст. вагома урядова підтримка почала надаватися новому типу закладу громадського харчування – шинкам. Л. Коцюба акцентує на перевагах, що отримали заклади громадського харчування завдяки підтримці влади, називаючи, зокрема, вигідне місце розташування та високу прибутковість [5]. Відповідно, громадське харчування протягом другого етапу розвивалося у безпосередньому взаємозв'язку та за відчутного впливу суспільного, релігійного й соціального життя.

Активізація формування локальних та регіональних рис української кухні, як конструкта, інспірованого певною соціокультурною ситуацією (відповідно до визначення поняття «національна кухня» за М. Капкан, як системи колективних уявлень про харчові звички нації, включно зі стравами, що вважають репрезентативними для даної гастрономічної культури та продуктами, специфічними для конкретної місцевості) [3; 16] – процес характерний для XVII–XIX ст., відбувався відповідно до специфіки тогочасних суспільно-політичних та економічних процесів (об'єднання українських земель, посилення польського, а в середині XIX ст. – російського впливів та ін.). Важливе значення на третьому етапі відіграли власники українських садиб, які, інтегруючи елементи західноєвропейської культури, зокрема культури харчування, сформували кулінарну культуру та культуру споживання їжі (кухня, правила подачі страв, столовий етикет), зберігаючи національний колорит, що згодом отримали поширення в системі громадського харчування – елітних трактирів для заможних відвідувачів, більш демократичних закладів – кав'ярень, що стали прообразами сучасних кафе та доступних для багатьох прошарків суспільства таверн – дослідники проводять паралель із сучасними мережами швидкого харчування [7; 514].

У процесі розвитку суспільства, традиції культури харчування та культури споживання їжі поширюються за межами обідніх зал палаців і маєтків. Зростає кількість людей, які надають перевагу харчуванню в громадських закладах, що зумовлено змінами образу життя й появи мережі закладів ресторанного господарства.

На сучасному етапі розвитку системи громадського харчування, неабияка увага приділяється не лише якості пропонованої їжі та обслуговування, а й оформленню інтер'єру закладів, з метою створення атмосфери, що відповідає запитам відвідувачів, оскільки незважаючи на швидкий темп життя, багато людей знаходить час на відпочинок і спілкування з друзями в закладах ресторанного господарства. У системі громадського харчування головною особливістю репрезентації норм гастрономічної культури є використання двох кодів – вербального та харчового, оскільки у закладах громадського харчування створюється особлива комунікативна ситуація в системі «експерт – споживач», а водночас передбачається безпосередньо презентація взірців гастрономічної культури.

Висновки. На основі історико-культурологічного аналізу громадське харчування показано як специфічне соціокультурне явище, що репрезентує кулінарну культуру, виконуючи роль життєзабезпечення людини та культуру споживання їжі, сприяючи посиленню соціальних зв'язків, формуванню етичних норм та утвердженню моральних цінностей. Виявлено вплив системи громадського харчування на формування елітної культури в процесі міжкультурного синтезу (зокрема європейська та українська наприкінці XVIII – початку XIX ст.) та трансформації соціально-класової структури суспільства (завдяки розширенню системи громадського харчування та доступності до елітних закладів, що стали складовою ділового життя).

Список використаної літератури

1. **Волошенко О.** Витоки формування закладів громадського харчування (за літературними джерелами). *Вісник Львів. нац. аграрного ун-ту. Серія : Архітектура і сільськогосподарське будівництво.* 2013. № 14. С. 189–193.
2. **Гаталяк О., Ганич Н.** Ретроспективний аналіз розвитку закладів ресторанного господарства. *Вісник Львів. ун-ту. Серія географічна.* 2013. Вип. 43. Ч. 2. С. 153–161.
3. **Капкан М. В.** Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX–XX веков : автореф. дис....канд. культурологии : 24.00.01 / Урал. гос. ун-т им. А. М. Горького. Екатеринбург, 2010. 25 с.
4. **Козацька Т.** Громадське харчування робітників промисловості у 1929-1938 роках в Україні. *Проблеми історії України: факти, судження, пошук : між від.* Зб. наук. пр. 2004. Вип. 11. С. 293–302.
5. **Коцюба Л. К.** Соотношение традиций и новаций в истории ресторанного дела России (вторая половина XIX – начало XX века) : автореф. дис... канд. ист. наук : 07.00.02 / Моск. пед. гос. ун-т. Москва, 2006. 23 с.
6. **Мальська М. П., Пандяк І. Г.** Організація готельного обслуговування. Київ : Знання, 2011. 366 с.
7. **Ткачова С. С.** Ресторанный бизнес: основные этапы становления та розвитку. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг.* 2011. Вип. 2 (14). С. 510–519.
8. **Пересичний М., Лاپикова А.** Украинская кухня: без прошлого нет будущего. *Рестораторъ.* 2010. № 6 (74). С. 10–13.
9. **Пуцентайло П. Р.** Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Київ : ЦУЛ, 2007. 300 с.
10. **П'яницька Г. Т.** Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. Нац. торгівельно-економічний ун-т, 2007. 465 с.

References

1. **Voloshenko O.** Vytoky formuvannia zakladiv hromadskoho kharchuvannia (za literaturnymy dzherelamy). *Visnyk Lvivskoho natsionalnoho ahrarnoho universytetu. Serii : Arkhitektura i silskohospodarske budivnytstvo.* 2013. № 14. S. 189–193.
2. **Hataliak O., Hanych, N.** Retrospektyvnyi analiz rozvytku zakladiv restorannoho hospodarstva. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Serii : heohrafichna.* 2013. Vyp. 43. Ch. 2. S. 153–161.
3. **Kapkan M. V.** Fenomen hastronomycheskoi kultury: spetsyfika form reprezentatsyy (na prymere Rossyy XIX–XX vekov : avtoref. dys. kand. kulturolohyy : 24.00.01 / Uralskyi hosudarstvennyi un-t ym. A. M. Horkoho. Ekaterynburh, 2010. 25 s.
4. **Kozatska T.** Hromadske kharchuvannia robitnykiv promyslovosti u 1929-1938 rokakh v Ukraini. *Problemy istorii Ukrainy: fakty, sudzhennia, poshuk : mizh vid.* Zb. nauk. pr. 2004. Vyp. 11. S. 293–302.
5. **Kocuyba L. K.** Sootnoshenie traditsij i novacij v istorii restorannogo dela Rossii (vtoraya polovina XIX – nachalo XX veka) : avtoref. dis. kand. ist. nauk : 07.00.02 / Moskovskij pedagogicheskij gosudarstvennyj universitet. Moskva, 2006. 23 s.
6. **Malska M. P., Pandiak, I. H.** Orhanizatsiia hotelnoho obsluhovuvannia. Kyiv : Znannia, 2011. 366 s.
7. **Tkachova S. S.** Restorannyi biznes: osnovni etapy stanovlennia ta rozvytku. *Ekonomichna stratehiia i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh.* 2011. Vyp. 2 (14). S. 510–519.
8. **Peresichnyj M., Lapikova, A.** Ukrainskaya kuhnya: bez proshlogo net budushchego. *Restorator.* 2010. № 6(74). S. 10–13.
9. **Putsenteilo P. R.** Ekonomika i orhanizatsiia turystychno-hotelnoho pidpriemnytstva. Kyiv : TsUL, 2007. 300 s.

10. *Piatnytska, H. T.* Restoranne hospodarstvo ukrainy: rynkovi transformatsii, innovatsiinyi rozvytok, strukturna pereoriientatsiia: monohrafiia. Kyiv : Kyivskiy natsionalnyi torhivno-ekonomichnyi universytet, 2007. 465 s.

ГЕНЕЗИС ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КАК СОЦИОКУЛЬТУРНОЕ ЯВЛЕНИЕ

Братицел Марина Леонидовна – ассистент кафедры гостинично-ресторанного и туристического бизнеса, Киевский национальный университет культуры и искусств, Киев

Исследовано истоки возникновения и становления общественного питания как явления социокультуры, что одновременно влияет и оказывается под влиянием культурных и социальных аспектов социума. Роль составляющих общественного питания, как факторов влияния на трансформационные процессы социокультурного пространства, рассмотрена в ретроспективе, сквозь призму условий конкретной исторической эпохи.

На основе историко-культурологического анализа общественное питание показано как специфическое социокультурное явление, которое представляет кулинарную культуру, выполняя роль жизнеобеспечения человека и культуру потребления пищи, способствуя усилению социальных связей, формированию этических норм и утверждению нравственных ценностей.

Ключевые слова: общественное питание, социокультурное явление, кулинарная культура, культура потребления пищи, национальная гастрономическая традиция.

GENESIS OF PUBLIC NUTRITION AS A SOCIO-CULTURAL PHENOMENON

Bratitsel Maruna – Assistant Chair, Hotel, Restaurant and Tourism Business, Kiev National University of Culture and Arts, Kiev

The sources of the emergence and formation of public catering as a phenomenon of social culture, which simultaneously affects and is influenced by the cultural and social aspects of society, are investigated. The role of the components of public catering as factors of influence on the transformation processes of the sociocultural space is considered in retrospect, through the prism of the conditions of a particular historical era.

On the basis of historical and cultural analysis, public catering is shown as a specific sociocultural phenomenon that represents a culinary culture, playing the role of human life support and a food consumption culture, contributing to the strengthening of social ties, the formation of ethical standards and the adoption of moral values.

Key words: catering, sociocultural phenomenon, culinary culture, food consumption culture, national gastronomic tradition.

GENESIS OF PUBLIC NUTRITION AS A SOCIO-CULTURAL PHENOMENON

Bratitsel Maryna – Assistant Chair, Hotel, Restaurant and Tourism Business, Kiev National University of Culture and Arts, Kiev

The aim of this paper is to identify the specifics of catering as a phenomenon of socioculture, as well as to reveal the impact of the catering system on the formation of cultural values and social ties of society in historical retrospect.

Research methodology. A sociocultural approach relevant to contemporary cultural studies has been applied in order to combine the study of cultural and social history, to consider catering as a complex phenomenon in which cultural and social aspects are synthesized and interrelated.

Results. Based on historical and cultural analysis, catering is shown as a specific socio-cultural phenomenon that represents the culinary culture, fulfilling the role of human life and food consumption culture, contributing to strengthening social ties, forming ethical norms and promoting moral values. The influence of the catering system on the formation of elite culture in the process of intercultural synthesis (in particular European and Ukrainian at the end of the XVIII th – early XIX th centuries) and the transformation of the social-class structure of society (due to the expansion of the catering system and accessibility to elite establishments that became a part of the business life).

Novelty. The sources of the emergence and formation of public catering as a phenomenon of social culture, which simultaneously affects and is influenced by the cultural and social aspects of society, are investigated. The role of the components of public catering as factors of influence on the transformation processes of the sociocultural space is considered in retrospect, through the prism of the conditions of a particular historical era.

The practical significance. The cultural studies of catering, which have recently played an important role in the life of modern society, provide new knowledge in the field and make it advisable to rethink the relation between traditional and innovative in cultural genesis, the processes of self-identification, which has a great influence on theories of auri.

Key words: catering, sociocultural phenomenon, culinary culture, food consumption culture, national gastronomic tradition.

Надійшла до редакції 23.10.2019 р.