

4. Тайлор, Э. Б. Первобытная культура [Текст] / Э. Б. Тайлор. – Москва: Издательство политической литературы, 1989. - 572, [2] с.

5. Kroeber A.L. and Kluckhohn C. Culture: a Critical Review of Concepts and Difinitions // Papers peabody Mus., 1952, 47, N 1 Kroeber A.L. and Kluckhohn C. Culture: a Critical Review of Concepts and Difinitions // Papers peabody Mus., 1952, 47, N 1, p. 181.

Хованська В.В.,

студентка III курсу факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв»;

Безверхня А.П.,

студентка III курсу факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв»;

Науковий керівник: Доній В.С., викладач кафедри інформаційної, бібліотечної та архівної справи ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв», м. Миколаїв

ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА МИКОЛАЇВЩИНИ (на прикладі місцевих ЗРГ)

Культура – це складний суспільний феномен, що відіграє величезну роль у життєдіяльності людини: праця, побут, дозвілля, спосіб життя як окремої особи, так й усього суспільства, менталітет тісно пов'язані з рівнем розвитку культури [1].

Кожна людина, соціальна група або місто, мають свою особливу культуру, яка сформувалася протягом існування общини. Так, місто Миколаїв також має у своїй історії певні культурні надбання, до яких належить і гастрономічна культура (або культура харчування). Даний різновид загальної культури є її невід'ємною частиною і займає досить важливе місце у житті людей. Гастрономічна культура є самостійною наукою, що вивчає зв'язок між культурою та їжею [2].

У наш час люди помилково сприймають харчування як буденний прийом їжі та плутають поняття гастрономії з кулінарією, вважаючи їх синонімами. Проте, гастрономічна культура стосується галузі мистецтва і соціальних наук [2]. Це поєднання вишуканого смаку, знань всіх тонкощів кулінарії і любові до неї, мистецтва культурного вживання їжі та багато іншого.

Гастрономічна культура Миколаївщини досить різноманітна і цікава, саме тому є актуальною для дослідження. Щороку з'являються нові заклади ресторанного господарства, проте не всі з них досягають успіху та популярності. Необхідно систематично моніторити вподобання місцевого населення, а також слідкувати за сучасними тенденціями кулінарного мистецтва, адже заклади ресторанного господарства сприяють розвитку гастрономічної культури нашого міста, зокрема містян і туристів.

Метою даної наукової роботи є дослідження гастрономічної культури Миколаївщини на прикладі сучасних місцевих закладів ресторанного господарства.

Гастрономічну культуру як соціальний феномен активно і ґрунтовно вивчав В. Ніколенко [3]. Зазначена тематика також стала об'єктом дослідження таких науковців, як І. Нестерчук, Ю. Нестор, О. Плюта, Г. Толок та інших. Тема гастрономічної культури також висвітлена в мережі Інтернет. Наприклад, мультимедійна платформа «УКРІНФОРМ» розробила гастрономічну карту України, посилаючись на яку, можна дослідити смаки кожного регіону країни [5]. Згідно даних цієї мапи, фірмовою стравою нашого міста є юшка помиколаївськи, а найчастіше місцеве населення готує страви з риби. Культуру харчування висвітлювали такі інформаційні джерела: «Наукова бібліотека України»; «Тримай KURS»; «Кореспондент.net»; «BIT.UA»; «OUTLOOK»; «TextReferat»; «TWINS» та багато інших.

У більшості розвинених країн до прийому їжі ставляться досить серйозно. Місцеве населення не дозволяє собі швидких перекусів шкідливою їжею, а навпаки – здійснює таїнство харчування у ресторанах, при цьому не поспішаючи і насолоджуючись кожним шматочком. Звісно, що у подібних закладах їжа має бути вишуканою, корисною та подаватися правильно. Відповідно, і споживач має бути ознайомлений з культурою харчування та столовим етикетом.

Поступово гастрономічна культура розвивається і в нашій країні, зокрема у Миколаєві. Дещо повільний перехід до культурного вживання їжі зумовлений необізнаним персоналом, шкідливими звичками місцевого населення, низьким рівнем бюджету, а також складністю сприйняття гастрономічної культури населенням.

Швидкий темп життя змусив більшість миколаївців харчуватися перекусами, їсти на ходу, або біля фургонів та кіосків з продуктами харчування, які зроблені нашвидкуруч, але інколи не досить якісно. Звідси виходить, що сама культура харчування втрачає своє обличчя.

Сучасна людина забуває, що таке правильно, а головне корисно харчуватися. Миколаїв має безліч кафе та ресторанів, у яких можливо спокійно і більш корисно пообідати чи повечеряти. Культура вживання їжі передбачає спокійний та розмірений прийом страв, без поспіху. Одним з таких є ресторан італійської та японської кухні «MAFIA» у Миколаєві, він відноситься до мережі однойменних закладів по всій Україні. Як вказано на сайті ресторану «MAFIA

— це Сім'я. Велика, дружня сім'я» [5]. У цьому ресторані кожен гість може почувати себе частиною цієї сім'ї, насолодитися атмосферою затишку і доброзичливості, а також, що важливо, відновити для себе культуру харчування і відійти від звичних не дуже корисних перекусів наспіх.

Особливої уваги вартий інтер'єр ресторану. У ньому реалізовується концепція сонячної Італії, так що гість у морозну погоду може відчутти себе десь у теплих куточках цієї країни. «Гості впізнають MAFIA за легкими світлими тонами, великими білосніжними люстрами, вишуканими фірмовими візерунками на стільцях і м'якими зручними диванами» [5]. Відвідавши цей ресторан залишаються лише гарні відчуття, адже професіоналізм працівників і смачна кухня роблять своє. Миколаївцям цей заклад прийшовся до душі, тут можна спокійно і гарно поїсти страви таких улюблених всіма італійської та японської кухні.

Та якщо миколаївець або гість міста так хоче з'їсти справжньої вуличної їжі, Миколаїв може запропонувати йому ресторан «California Republic & The Bar Upstairs», тут можна відчутти себе справжнім американцем, з'їсти дуже смачні гамбургери та інші страви каліфорнійської кухні, у приємній обстановці, де грає сучасна музика. На особливу увагу заслуговують охайні та ввічливі працівники, які можуть поспілкуватися з вами і англійською. Тут так і занурюєшся в легку та смачну атмосферу. Це дозволяє справжнім прихильникам вуличної їжі зробити вибір між фургоном та рестораном, і вибрати, що насправді до душі, або зручніше.

Говорячи про традиційну західноукраїнську кухню, слід відмітити кафе-кондитерську «Львівські плячки». Саме тут «на відкритій кухні, за прозорим склом, перед очима відвідувачів у закладі випікають фірмові сирники й штруделі. У меню є солоні й солодкі сирники, а також чотири види штруделів. Начинками виступають яблука, мак, родзинки, а також курка, лосось, шпинат, сир і гриби. До кожної замовленої страви подається оригінальний соус — вершковий солоний, шоколадний, ягідний, ванільний» [6].

У кафе діє самообслуговування, де гостю лише відрізають шматок штруделя або сирника, роблять замовлений напій, а от поливає бажаним соусом та відносить за вибраний стіл свою страву сам гість. Такий вид обслуговування робить гостей більш самостійними.

Інтер'єр кафе містить у собі елементи домашньої обстановки, банки з консервацією стоять на полках, кухонні качалки виконують роль вішалки для верхнього одягу, а терки так названі бра. Саме тут можна насолодитися не лише смачним штруделем, а й теплою, дружньою обстановкою, з компанією друзів, або з близькими людьми провести гарно час.

Отже, на прикладі даних закладів можна зробити висновки, що Миколаїв — досить багате місто на різноманітні заклади харчування. Скрізь можна гарно провести час і заодно смачно поїсти, підвищуючи культуру вживання страв та напоїв, і водночас можна не обмежувати себе у виборі кафе чи ресторану, тієї чи іншої кухні.

Список використаних джерел:

1. Безкоштовна бібліотека підручників [електронний ресурс]/ Культура як предмет культурології — Режим доступу: <http://www.info-library.com.ua/books-text-2737.html> — Назва з екрана.
2. Вікіпедія [електронний ресурс]/ Гастрономія — Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%8F> — Назва з екрана.
3. Ніколенко Вадим Вікторович «Українська гастрономічна культура як соціальний феномен» // Вісник Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна, 2016 р. [електронний ресурс]/ Українська гастрономічна культура як соціальний феномен — Режим доступу: <http://periodicals.karazin.ua/ssms/article/viewFile/6540/6048> — Назва з екрана.
4. Mafia [електронний ресурс]/ О компанії МАФІЯ — Режим доступу: <https://mafia.ua/ua/nikolaev/kompaniya/o-kompanii> — Назва з екрана.
5. УКРІНФОРМ [електронний ресурс]/ Гастрономічна карта України — Режим доступу: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html — Назва з екрана.
6. Tomato [електронний ресурс]/ Кафе Львівські плячки — Режим доступу: <https://tomato.ua/ua/nikolaev/restaurants/lvovskiepliatskishevchenko> — Назва з екрана.

Хоменко Ю. О.,

магістрант Київського університету культури,
м. Київ;

Науковий консультант: Шуляк С.О., кандидат
педагогічних наук, професор,
м. Миколаїв

ЕЛЕКТРОННИЙ УРЯД ЯК МОДЕЛЬ ДЕРЖАВНОГО УПРАВЛІННЯ

Інтенсивне впровадження інформаційно – комп'ютерних технологій (ІКТ) у роботу державних органів і структур дає можливість наблизити їх до громадян, поліпшити якість і розширити спектр послуг населенню, зробити їх загальнодоступними. Держава як інструмент покликана служити інтересам суспільства, і з впровадженням в органи державної влади й управління в центрі та на місцях інформаційних технологій одержує нові можливості для інформування своїх громадян, урахування їхньої думки з ключових питань, підвищення ефективності своєї діяльності. Тим самим нові ІКТ міняють характер інформаційної взаємодії суспільства й держави, розширюють права громадян шляхом надання доступу до різноманітної інформації, збільшують