

УДК 641.5:7.05:17(477)
JEL classification: Z1, Z11, L67, I31
[https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11\(12\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(12))

ДИЗАЙН СТОЛОВОГО ПОСУДУ ЯК ЕЛЕМЕНТ КУЛЬТУРИ ТА ЕТИКИ ХАРЧУВАННЯ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ

МОРОЗ Світлана Едуардівна

кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій,
Полтавський державний аграрний університет
<http://orcid.org/0000-0001-7180-3060>
e-mail: svitlana.moroz@pdau.edu.ua

КАЛАШНИК Олена Володимирівна

кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій,
Полтавський державний аграрний університет
<https://orcid.org/0000-0001-9281-2564>
e-mail: olena.kalashnyk@pdaa.edu.ua

КАРОЛОП Олена Олександрівна

кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу,
ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»
<https://orcid.org/0000-0002-1272-0422>
e-mail: eakarlopp@gmail.com

У статті проаналізовано сучасні підходи до дизайну столового посуду як важливого елементу культури та етики харчування. Розкрито мультисенсорну роль посуду у формуванні гастрономічного досвіду, зокрема його здатність впливати на смакові враження, емоційне сприйняття їжі та відчуття її автентичності. Особливу увагу приділено етичним аспектам візуальної репрезентації страв, питанням інклюзивності, екологічної відповідальності, а також викликам, що виникають у контексті цифрової візуалізації їжі. Дослідження зосереджується на українському культурному контексті, зокрема на значущості локального гончарного посуду як носія традицій, символічного змісту та матеріальної культурної спадщини. У статті підкреслюється важливість інклюзивного дизайну, особливо розробки функціонального та естетично відповідного посуду для осіб з порушеннями моторики – потреба, яка стає все більш нагальною в контексті війни в Україні. Окремо висвітлено потенціал дизайну посуду як педагогічного інструмента у професійній підготовці фахівців індустрії HoReCa. Проаналізовано дидактичні стратегії включення цієї теми в освітні програми з метою формування естетичної чутливості, критичного мислення та етичної свідомості студентів.

Ключові слова: гастрономічна автентичність, дизайн посуду, екологічна відповідальність, етика споживання, інклюзивний дизайн, культура харчування, ресторанний сервіс, сервісологія, цифрова естетика, HoReCa-освіта.

TABLEWARE DESIGN AS AN ELEMENT OF FOOD CULTURE AND ETHICS: CURRENT TRENDS AND CHALLENGES

MOROZ Svitlana, KALASHNYK Olena

Poltava State Agrarian University

KAROLOP Olena

Luhansk Taras Shevchenko National University

This article investigates tableware design as a key element of food culture and ethics in the context of contemporary gastronomic transformations. It explores how the form, color, texture, and material of tableware influence taste perception, trigger emotional reactions, and shape the overall dining experience. Particular attention is given to the phenomenon of multisensory eating, where tableware is viewed not merely as a functional tool but as a medium that engages all human senses.

The study highlights ethical dilemmas, especially those related to the manipulative use of visual techniques that alter taste expectations without the consumer's full awareness. It also addresses the issue of simulated authenticity in restaurant settings, where stylized tableware often replaces genuine cultural tradition, resulting in a form of "ethnographic theater."

The article emphasizes the importance of inclusive design, especially the development of functional and aesthetically appropriate tableware for individuals with motor impairments—a need that has become increasingly urgent in the context of the war in Ukraine. Additionally, it examines how digital visual platforms such as Instagram and TikTok are reshaping gastronomic aesthetics, often reducing food consumption to a visual spectacle.

In the educational sphere, the article supports the integration of tableware design into Hospitality and Restaurant Management curricula. Drawing on an interdisciplinary approach that combines cultural studies, sensory psychology, design theory, ethics, and service practice, the research offers insights applicable to academic, educational, and professional contexts in the HoReCa industry. Its findings contribute to the development of more ethical, inclusive, and culturally aware models of service.

Keywords: gastronomic authenticity, tableware design, environmental responsibility, consumer ethics, inclusive design, food culture, restaurant service, serviceology, digital aesthetics, HoReCa education.

Стаття надійшла до редакції / Received 26.07.2025

Прийнята до друку / Accepted 22.08.2025

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

У сучасному світі об'єкти матеріальної культури дедалі частіше осмислюються як активні учасники соціальних і культурних взаємодій. Одним із таких об'єктів є столовий посуд, який трансформується з інструмента споживання у засіб комунікації, репрезентації цінностей, ідентичності та естетичних уявлень. Сформувалася потреба у переосмисленні цього предмета з позицій культурології, дизайну, соціальної етики та професійної практики в галузі гостинності.

Актуальність проблеми зумовлена зростаючою увагою до неформальних, але вагомих чинників, які впливають на якість враження від споживання їжі. У фокус уваги потрапляє не лише смак страви, а й контекст її подачі, зокрема візуальна й тактильна взаємодія з елементами сервірування. В умовах стрімкого розвитку сенсорного дизайну, впровадження нових технологічних матеріалів, цифрових інтерфейсів і складних естетичних стратегій загострюються суперечності між функціональністю, етичною вмотивованістю та культурною автентичністю оформлення гастрономічного простору. У прикладному вимірі ця проблема набуває особливої актуальності для фахівців готельно-ресторанної справи, які сьогодні повинні поєднувати технічну обізнаність із глибокою чутливістю до візуальних кодів, культурних контекстів і соціальних очікувань. Осмислення дизайну столового посуду потребує міждисциплінарного підходу, який би поєднував аналіз споживчої поведінки, естетичних трендів, етичної рефлексії та інновацій у матеріалах і формах. У цьому контексті надзвичайно важливим стає формування нової освітньої парадигми, здатної інтегрувати ці аспекти в систему підготовки фахівців у сфері HoReCa.

Відтак, постає нагальна потреба дослідити дизайн столового посуду не як периферійний аспект сервісу, а як значущий культурний чинник, що впливає на якість взаємодії між рестораном і гостем, між традицією та сучасністю, між візуальним сприйняттям і етичним вибором.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ ЧИ ПУБЛІКАЦІЙ

Дизайн посуду як елемент культури та етики харчування дедалі більше привертає увагу українських дослідників у контексті матеріальної культури, гастрономічної ідентичності та сервісного середовища. У вітчизняній науковій літературі особливо наголошується на ролі традиційного посуду як носія етнокультурного коду. Так, у дослідженні О. Щербань [1] глиняний посуд розглядається як складова духовної спадщини, що забезпечує цілісність як обрядових практик, так і повсякденного харчування. О. Плюта акцентує увагу на подачі страв у ресторанному просторі як способі вираження національної ідентичності [2], а також розглядає окремі аспекти гастродипломатії як засобу комунікації культурних цінностей [3]. У цьому контексті дизайн посуду виступає не лише носієм функції, а й важливим інструментом культурної репрезентації.

Окрему дослідницьку нішу становлять праці, присвячені емоційному впливу предметного дизайну на відвідувачів ресторанних закладів. Зокрема, О. Володимир та Р. Шерстюк наголошують, що посуд, як складова предметного дизайну, відіграє ключову роль у формуванні естетичного та емоційного досвіду споживачів, впливаючи на сприйняття смаку, аромату та загальної атмосфери закладу [4]. Спираючись на погляди О. Насонової [5], науковці стверджують, що чуттєве сприйняття, зумовлене дизайном посуду, здатне активізувати механізми ейдетичної пам'яті, поглиблюючи емоційний зв'язок між споживачем і простором ресторану.

У зарубіжному науковому полі переважають міждисциплінарні дослідження, що об'єднують когнітивну психологію, сенсорний маркетинг, дизайн середовища та гастрономічну етику. Дослідження С. Spence, V. Harrar, B. Piqueras-Fiszman [6] доводять, що колір, текстура та форма посуду безпосередньо впливають на сприйняття смаку. Інші автори [7] розглядають handmade tableware як елемент культурної унікальності та етичної автентичності. Також аналізуються ризики технологізації подачі, зниження емпатії в гастрономічному сервісі та втрати локальної ідентичності внаслідок уніфікації форм [8]. Водночас V. Filimonau та M. Krivcova підкреслюють важливість дизайну як інструменту сталого споживання [9], а А. Алонсо та М. О'Ніл – як чинника очікуваної естетики сервісу [10].

Таким чином, як українські, так і зарубіжні наукові праці підтверджують, що дизайн посуду є не лише естетичною деталлю, а важливим комунікатором культури, етики, локальної ідентичності та соціальної відповідальності.

ВИДІЛЕННЯ НЕВИРІШЕНИХ РАНІШЕ ЧАСТИН ЗАГАЛЬНОЇ ПРОБЛЕМИ

Незважаючи на значний прогрес у дослідженні дизайну столового посуду як складової культури та етики харчування, низка питань залишається недостатньо вивченою. Зокрема, актуальним залишається питання визначення чітких етичних критеріїв у розробці візуальних рішень, що впливають на смакове сприйняття, емоційний стан та харчову поведінку споживача. Потребує додаткового аналізу межа між творчим оформленням подачі страви та потенційним маніпулюванням її сприйняттям. Водночас недостатньо висвітленими залишаються аспекти інклюзивності в дизайні посуду. Також малодослідженими є механізми інтеграції локальних естетичних кодів і традицій у сучасний ресторанний посуд, особливо в умовах глобалізації гастрономічного простору. Проблематика сталого розвитку, зокрема потенціал дизайну посуду

як інструменту підтримки принципів сталого споживання та виробництва, залишається на периферії наукового обговорення. Окремої уваги потребує етична прозорість – інформування споживача про філософію подачі, походження посуду, вплив його матеріалів на довкілля. Також відсутнє комплексне бачення ролі посуду як носія наративу – елементу культурної комунікації між кухнею, брендом закладу та цінностями споживача. Це обмежує можливості використання дизайну як етичного та освітнього інструменту.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ (ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ)

Метою статті є всебічний аналіз дизайну столового посуду як складової культури та етики харчування в умовах сучасної трансформації гастрономічного простору, з урахуванням мультисенсорного, соціального та естетичного вимірів гастрономічного досвіду. Завдання дослідження: з'ясувати, як візуальні, матеріальні та тактильні характеристики посуду впливають на смакові оцінки, емоційний стан і сенсорне сприйняття страв; дослідити роль дизайну як комунікативного чинника, що формує естетику та ціннісні орієнтири споживання; проаналізувати етичні аспекти візуального впливу на харчову поведінку, зокрема ризики маніпуляції; охарактеризувати проблематику інклюзивного дизайну в контексті сучасних соціальних викликів в Україні; оцінити вплив цифрової культури візуалізації, зокрема «Instagram-естетики», на гастрономічні практики; визначити шляхи інтеграції теми дизайну посуду в освітні програми підготовки фахівців сфери гостинності для формування етично та культурно вмотивованих сервісних рішень у сфері HoReCa.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ З ПОВНИМ ОБҐРУНТУВАННЯМ ОТРИМАНИХ НАУКОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У дослідженнях, присвячених взаємозв'язку між дизайном посуду та харчовими практиками, поступово утверджується мультидисциплінарний підхід, який поєднує сенсорну психологію, культурну антропологію, філософію їжі та дизайн-дослідження. Відповідно до сучасної наукової парадигми, харчування більше не розглядається лише як фізіологічний акт споживання їжі. Воно дедалі більше постає як соціальна подія, символічний жест, простір етичного вибору, і – що важливо – естетичний досвід, у якому посуд виступає одним із ключових агентів.

Цей зсув особливо помітний у контексті так званого «мультисенсорного харчування». Смак як такий дедалі частіше розуміється не лише через рецептори язика, а як сукупність зорових, тактильних, температурних, акустичних і навіть вагових характеристик. Посуд у цьому контексті несе функцію посередника між їжею й усіма органами чуття споживача. Експериментальні дослідження довели, що колір, вага, фактура й форма тарілки здатні змінювати смакові оцінки однієї й тієї ж страви. Білий посуд асоціюється з солодким, рожевий – з десертністю, зелений – з натуральністю, а чорний – з вишуканістю або гіркотою. Подібне кодування зображень впливає не лише на емоційний стан, а й на те, скільки споживачі готові заплатити за страву. Таким чином, посуд перестає бути нейтральним тлом: він формує саму суть смаку [6]. Такий феномен викликає низку етичних запитань. Якщо дизайн посуду здатен змінювати сприйняття їжі, то чи не є він інструментом непрямого психологічного впливу? Наскільки допустимим є таке «покращення» смаку за допомогою естетичних прийомів? Деякі наукові праці застерігають: надмірна увага до візуального аспекту подачі, особливо без інформування споживача про її вплив на смакові очікування, може сприйматися як маніпуляція або як порушення принципів гастрономічної прозорості [6, 7].

Ще одним важливим аспектом є поява нової тенденції – переходу від універсального глянцевого білого посуду до ручної, нерівної, фактурної кераміки, яка, за задумом, має підсилювати відчуття натуральності та локальності [7]. Це вже не просто тренд – це естетично-етична позиція. З одного боку, вона сприяє розвитку крафтового виробництва, підтримує локальних гончарів, стимулює суейнбл-дизайн. З іншого боку – формує нову гастрономічну елітарність: їжа на грубій глиняній тарілці подається як «справжня», «щира», «земна», попри її високу вартість і вишуканість. Водночас постає інша проблема – аутентифікація через дизайн. Посуд стає інструментом «симуляції традиційності». Страви подаються на посуді, стилізованому під архаїчний або етнічний, хоча мають сучасне походження. Виникає ефект «етнографічного театру»: замість реального культурного досвіду – його дизайнерська імітація [7]. Це викликає дискусії щодо меж автентичності й етики «естетичного запозичення». На цьому тлі особливої уваги заслуговують авторські підходи, які демонструють альтернативне вирішення питання автентичності в сервіруванні через осмислену інтеграцію природних матеріалів і локального контексту.

Досить показовим, на нашу думку, є досвід Рене Редзепі, співзасновника копенгагенського ресторану Noma, чий новаторські ідеї кардинально змінили сучасну гастрономію, визначивши нові стандарти кулінарної естетики та смаку. Одним із найвиразніших внесків Редзепі в гастрономічну культуру є радикально новий підхід до подачі страв. Геометрична чіткість композицій, лаконічність форм, чисті лінії, а також використання нестандартного посуду — від природних матеріалів, як-от необроблений камінь і дерев'яні зрізи, до піал із воску чи морських мушель — спричинили глибокі зміни у візуальній мові ресторанної естетики (рис. 1).



Рис. 1. Естетика подачі страв Рене Редзепі

Джерело [11, 12, 13]

Форма та текстура посуду в Noma ретельно продумані так, щоб візуально й тактильно гармоніювати з такими інгредієнтами, як мох, квіти чи дикорослі трави, що змушує відвідувачів глибше занурюватися у філософію страви, посилюючи відчуття єдності з природним середовищем та створюючи особливу атмосферу локальності й автентичності. Застосування природних матеріалів, зокрема необробленого каменю, деревини чи морських мушель, не лише підкреслює натуральність, а й активізує мультисенсорне сприйняття їжі.

Як свідчать результати досліджень [6], подача страв на шорстких керамічних поверхнях не лише додає естетичної унікальності, але й впливає на смакове сприйняття, роблячи смаки більш насиченими. Тактильні властивості посуду, такі як текстура поверхні чи температура матеріалу, відіграють ключову роль у формуванні сенсорного досвіду; наприклад, керамічні чашки з шорсткою поверхнею можуть посилювати відчуття тепла напою. Подібний підхід до дизайну посуду відкриває широкі можливості для рестораторів: адаптуючи естетичні та сенсорні рішення ресторану Noma до власних концепцій, вони можуть створювати унікальні образи страв, підвищувати емоційну залученість гостей і зміцнювати конкурентоспроможність своїх закладів.

Багато сучасних концептуальних ресторанів вдаються до впровадження функціонального дизайну посуду, який одночасно є частиною гастрономічного нарративу. Наприклад, тарілка, створена з тих самих матеріалів, що й місцева земля, або така, що стилістично відсилає до топографії місцевості – це вже не просто дизайн, а частина кулінарної історії, яку розповідає кухня. Водночас такі рішення потребують уважного ставлення до локального контексту, аби уникнути візуальних кліше або поверхневого використання культурних кодів, що може призвести до втрати автентичності або до культурної апропріації.

Український автентичний посуд у цьому контексті набуває нового значення – не лише як елемент сервірування, а як носій культурної пам'яті. Виготовлений вручну за столітніми ремісничими традиціями, він втілює естетику, що поєднує глибину символіки з природною матеріальністю. Глиняні тарілки, миски чи глечики, оздоблені традиційними орнаментами – рослинними, геометричними або сакральними – не просто прикрашають стіл, а створюють відчуття зв'язку з автентичним минулим. Особливу атмосферу створюють вироби, стилізовані під старовинні – з патинованою поверхнею, потертостями, ручною глазур'ю, які імітують сліди часу й додають глибини образу. Такий посуд активно використовують етно-ресторани та тематичні заклади, що прагнуть не лише пригостити, а й занурити відвідувача в цілісний культурний досвід.

Паралельно з рухом до локальності, в ресторанній культурі зростає вплив технологічного дизайну посуду. У деяких випадках використовуються адаптивні матеріали, які змінюють колір залежно від температури, сенсорні поверхні, що реагують на дотик, навіть «розумні тарілки», які фіксують параметри їжі або емоційні реакції гостя [8]. Для забезпечення етичної прозорості відомі заклади, подібні до Noma, інформують гостей про вплив дизайну посуду на сприйняття смаку. Наприклад, у меню може пояснюватися, як фактура глиняної тарілки підкреслює натуральність страви, створюючи гармонійний досвід без маніпулятивних прийомів [7].

Технологічний дизайн охоплює інноваційні розробки, зокрема «розумні тарілки», як у проєкті SmartPlate, що здатні вимірювати калорійність їжі, сприяючи контролю за її споживанням [8]. Подібним чином, у межах ініціативи Food Friend, реалізованої компанією Remecare у співпраці з KU Leuven, було створено тарілку з вбудованими сенсорами, які автоматично відстежують кількість спожитої їжі. Достатньо лише розмістити їжу на поверхні пристрою, щоб отримати точні дані щодо обсягів споживання без необхідності здійснення ручного підрахунку, що значно полегшує процес моніторингу раціону [14]. Цей інноваційний пристрій обладнано високочутливими датчиками, які автоматизують процедуру вимірювання, дозволяючи користувачам легко визначати кількість спожитої їжі без додаткових зусиль. Інтеграція з цифровою платформою Remecare забезпечує безперебійну передачу даних, надаючи актуальну інформацію про харчування в режимі реального часу, що сприяє індивідуалізації дієтичних рекомендацій та ефективному контролю за споживанням харчових добавок. Крім того, система може оперативно ідентифікувати ризики, пов'язані з недоїданням. У цьому контексті прозорість процесів та інтеграція технологій сприяють формуванню етичного, естетично зваженого й актуального гастрономічного досвіду. Інноваційний технологічний підхід не лише розширює межі споживання, а й відкриває нові моделі взаємодії людини з їжею, зокрема через цифрові інтерфейси, сенсорні системи або алгоритмізовану персоналізацію. Водночас це актуалізує складне етичне питання: чи не призводить посередництво технологій до витіснення самої сутності

живого, емоційного й традиційного досвіду харчування, що історично формувався в контексті міжособистісного спілкування та культурної спадковості?

Інший вимір аналізу – відповідальне споживання. Дизайн посуду дедалі більше орієнтований на підтримку екологічно дружніх рішень: вторинне скло, бамбук, кераміка з біорозкладних компонентів, тарілки без глазури. На рівні меню, подача страв у дрібніших порціях на меншому посуді може слугувати не лише як естетична стратегія, а й як практичний інструмент боротьби з фудвейстом [9]. Таким чином, через дизайн можна стимулювати більш етичні звички: менше їсти, не залишати недоїдок, бути більш уважним до складу страви.

Питання етичного вибору постає і в контексті доступності. Чимало дизайнерських рішень, попри візуальну привабливість, виявляються проблемними з точки зору інклюзивності: нестандартна форма посуду може бути незручною для осіб з порушеннями моторики; надмірні контрасти кольорів – складними для людей із вадами зору; крихкі матеріали – непридатними для використання особами похилого віку [9]. В умовах українських реалій, де внаслідок війни постійно зростає кількість людей з обмеженою рухливістю, інклюзивний посуд – наприклад, тарілки для користування однією рукою (one-handed plate) з високими бортиками та спеціальними штифтами для фіксації їжі (рис. 2) – набуває особливої актуальності.

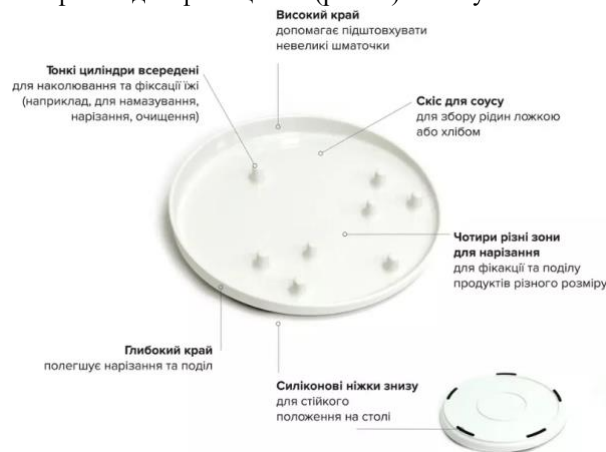


Рис. 2. Тарілка для людей з обмеженими можливостями рук

Джерело [15]

Подібні вироби відіграють важливу роль у забезпеченні комфорту й автономії для ветеранів, людей з ампутаціями, церебральним паралічем або хворобою Паркінсона. У таких дизайнерських рішеннях поєднуються естетика та функціональність, що сприяє формуванню етичного та справді доступного гастрономічного досвіду. Це, своєю чергою, ставить перед дизайнерами нові вимоги: естетика має бути не лише привабливою, а й інклюзивною – фізично, сенсорно, емоційно.

Аналіз наукових публікацій свідчить, що у сучасній ресторанній справі дизайн посуду розглядається не лише як засіб подачі страви, а як важливий елемент загального враження від закладу. Водночас дедалі більшого значення набуває врахування споживчих очікувань. Сучасні гості прагнуть не просто смачної їжі, а комплексного естетичного досвіду, де кожен елемент – від інтер'єру до форми тарілки – працює на створення унікальної атмосфери. Якщо візуальна подача страви не узгоджується з концепцією закладу, його брендом чи культурним наративом, це здатне спричинити когнітивний дисонанс, що впливає на сприйняття сервісу загалом [10]. Таким чином, посуд виконує ще одну важливу функцію – формування й підтримання естетичної цілісності простору.

Водночас, варто торкнутися феномену «Instagram-естетики». У цифрову епоху дизайн посуду почав формуватися під впливом візуальної культури соціальних мереж. Колір, текстура й композиція страви повинні не лише задовольнити смак, а й «добре виглядати на фото». Це формує нову етику – етику публічного харчування, де кожен прийом їжі є потенційним соціальним контентом. З одного боку, це стимулює розвиток дизайну; з іншого – знецінює сам акт споживання, зводячи його до картинки.

Виклики, з якими стикається сучасна гастрономічна культура – інклюзивність, етичність, естетична цілісність, візуальна гіперестетизація – вимагають переосмислення підходів не лише у сфері ресторанного дизайну, а й у професійній підготовці майбутніх фахівців індустрії гостинності. Відповіддю на ці складні, багатовимірні запити стає інтеграція теми дизайну посуду в освітній процес – як важливої складової формування етичної, естетичної та культурної чутливості. Зокрема, актуальним є розвиток таких фахових компетентностей, як здатність створювати сервісні продукти, що відповідають ціннісним очікуванням клієнтів; уміння поєднувати знання з дизайну, культури споживання та комунікацій у професійній діяльності; сформованість естетичного смаку й відповідальності за якість враження, яке отримує гість. Дизайн сервірування більше не розглядається як декоративний додаток: він перетворюється на інструмент комунікації, носія сенсів і маркер професійної відповідальності. У Полтавському державному аграрному університеті це розуміння знайшло конкретне втілення в навчальній дисципліні «Культура та етика

харчування». Курс став платформою, де студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» досліджують дизайн посуду в контексті мультисенсорного споживання, культурної репрезентації, інклюзивності та екологічної стійкості. Завдяки міждисциплінарному підходу – на перетині мистецтва, технологій, соціології, гастрономії та етики – студенти формують нове бачення дизайну: як соціально значущого, культурно відповідального й морально вмотивованого процесу.

Одним із ключових векторів викладання означеної дисципліни є розгляд посуду не як нейтрального фону, а як активного учасника гастрономічного діалогу між кухарем, гостем і культурним середовищем. Яким чином тарілка змінює смак? Чи може вибір матеріалу бути етичним жестом? Як локальні традиції впливають на дизайн сучасного ресторану? Ці запитання стають відправною точкою для навчального аналізу.

Студенти досліджують використання глиняного посуду в закладах громадського харчування України, аналізуючи візуально-тактильні властивості його форми, текстури й кольору, а також осмислюючи баланс між автентичним відтворенням традицій і їхньою сучасною стилізацією. Практичні заняття вписуються в ширший культурний контекст, адже наприкінці ХХ – на початку ХХІ століття в Україні набули популярності ресторани й туристичні комплекси, стилізовані під етнічні традиції, такі як «Українські страви», «Пузата Хата», «Гарбузик», «Верховина», «Щекавиця», «Диканька» та «Хутір». У їхніх екстер'єрах та інтер'єрах широко застосовується глиняний посуд – як автентичний, так і стилізований, – що створює атмосферу гостинності, підкреслює зв'язок із традиційною українською культурою та органічно доповнює сучасні тенденції сервірування (рис. 3).



Рис. 3. Посуд у інтер'єрі ресторану української кухні «Диканька» м. Полтава

Джерело [16]

Особливу увагу приділено опішнянській кераміці як прикладові локального дизайну, що поєднує функціональність, естетику та культурну спадщину. Використання кераміки дозволяє не лише створювати естетично привабливе сервісне середовище, а й інтегрувати у ресторанний простір елементи нематеріальної культурної спадщини. У сервіруванні активно використовуються макітроподібні й горщикоподібні посудини, миски, тарілки, кухлі та чашки, виготовлені як індивідуальними майстрами, так і підприємствами з різних гончарних осередків України. Вони вирізняються природною кольоровою палітрою, характерною пластикою форм і традиційними орнаментами, які додають глибини гастрономічному наративу. Такий посуд не лише зберігає культурну пам'ять, а й сприяє формуванню унікального гастрономічного досвіду, що поєднує минуле з сучасністю, апелює до ідентичності споживача та підсилює автентичність поданої страви (рис. 4).

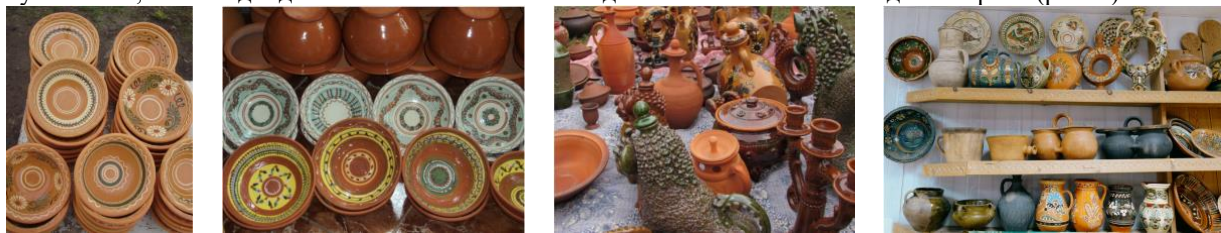


Рис. 4. Опішнянські гончарні вироби

Джерело [1, 17]

У межах курсу студенти вивчають гончарні вироби не лише з естетичного чи історичного ракурсу, а й розглядають як підґрунтя для етичного аналізу. Наприклад, використання глиняних горщиків для подачі борщу чи кулі обговорюється як культурний феномен: чи йдеться про автентичну адаптацію традиції до сучасного контексту, чи про поверхову етнографічну стилізацію? Якою є відповідальність дизайнера або ресторатора за автентичність культурної репрезентації? Чи повинен декор бути «українським» у ресторані української кухні? Як уникнути поверхового копіювання або візуальної експлуатації традиційних елементів? Підкреслюється, що харчування – це завжди текст культури. І посуд, і сервірування, і способи подачі відображають глибші наративи про ідентичність, пам'ять і цінності. Глиняний горщик з борщем – це не лише естетичне рішення, а заявка на культурну автентичність. Але коли студенти аналізують, що саме в цьому рішенні є справжньою репрезентацією, а що – комерційною стилізацією, вони формують новий, критично-етичний спосіб мислення, що вкрай потрібен у ресторанному бізнесі сьогодні.

Вивчаючи дисципліну «Культура та етика харчування», студенти занурюються в багатогранний світ гастрономічної культури, розробляючи авторські концепції подачі страв з урахуванням особливостей локального посуду, традицій і контекстуального дизайну, беруть участь у майстер-класах провідних

рестораторів, пишуть аналітичні есе, присвячені сучасним гастрономічним сценаріям, а також створюють ментальні карти, поєднуючи елементи матеріальної культури (традиційний посуд, текстиль, інтер'єрні деталі) з їхніми символічними значеннями, історичними витоками та актуальними підходами до оформлення гастрономічного простору. Окремий фокус дисципліни спрямовано на осмислення екологічного виміру дизайну посуду крізь призму принципів сталого розвитку. Студенти досліджують, як вибір матеріалів (натуральної кераміки, скла, дерева, біокompatивів або перероблених полімерів) впливає на загальний вуглецевий слід ресторанного закладу. Особлива увага приділяється аналізу життєвих циклів предметів сервірування у відповідності до концепцій екодизайну та кругової економіки.

Спираючись на реальні кейси, майбутні фахівці моделюють рішення, спрямовані на зменшення харчових відходів та оптимізацію ресурсів. Наприклад, використання тарілок меншого діаметру, посуду з інтегрованими розмежувальними бортиками або глибшими секціями розглядається не лише як інструмент візуального контролю порції, а як етично вмотивована стратегія боротьби з фудвейстом (харчовими втратами). Таким чином утверджується розуміння того, що сервірувальні рішення мають здатність безпосередньо впливати на харчову поведінку споживача та сприяти запобіганню надмірного споживання, формуванню поваги до їжі як ресурсу, а також підтримці етичних та сталих практик у харчуванні, що прямо корелює з Цілями сталого розвитку ООН, зокрема Ціллю 12 – «Забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і виробництва».

Підтримувати мотивацію студентів до вивчення сучасних тенденцій і викликів, пов'язаних із дизайном столового посуду, допомагає педагогічний прийом сторітелінгу. Для дослідження пропонуються короткі захопливі історії, наприклад, про концепцію «живого» посуду з пористих матеріалів, що взаємодіють із мікробіотою їжі, підтримуючи природні процеси ферментації й зберігаючи автентичні аромати традиційних страв, або про «безмовні сценарії» сервірування, де форма, фактура й порядок подачі утворюють мовчазний «гастрономічний театр», який передає культурні та емоційні смисли без слів. Як приклади оповідей використовуються історії, що активно поширюються у соціальних мережах Instagram, TikTok, Pinterest, – при цьому студентам пропонується критично осмислити ці матеріали з професійної точки зору. Особлива увага приділяється тому, як цифрові візуальні наративи впливають на стандарти оформлення страв, формують гіперестетизовані очікування споживачів і трансформують сам характер посуду. Студенти опановують навички створення композицій, які є візуально привабливими та етично вираженими і не формують оманливих уявлень про їжу, не нав'язують нездорових харчових моделей.

На нашу думку, тема дизайну посуду є потужним педагогічним інструментом, який розвиває міждисциплінарне мислення, виховує готовність протистояти візуальному маніпулюванню, формує критичне ставлення студентів до модних гастрономічних трендів, розвиває екологічну та соціальну відповідальність, культурну чутливість і інноваційний підхід до сервісу, що в майбутньому дозволить їм ефективно впроваджувати ці цінності у професійну діяльність. В умовах глобальних викликів і зміни уявлень про стійке, етичне та інклюзивне споживання, актуальність цієї теми лише зростає. Відтак, включення дизайну посуду до змісту фахової підготовки є не лише доцільним, а й необхідним елементом сучасної освітньої стратегії у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМКУ

Проведене дослідження дало змогу висвітлити складну й багатовимірну природу дизайну столового посуду як важливого складника культури та етики харчування. Встановлено, що дизайн столового посуду виконує не лише утилітарну або естетичну функцію, а й є носієм культурної символіки, гастрономічної ідентичності, сенсорних практик і соціальних очікувань. Такі характеристики, як форма, колір, текстура, вага й матеріал, безпосередньо впливають на сприйняття страви, якості гастрономічного досвіду та поведінку споживача.

У цифрову епоху візуалізація їжі, особливо в межах «Instagram-естетики», формує нову гастрономічну норму, в якій дизайн посуду стає інструментом візуальної комунікації. Поряд із підвищенням естетичних стандартів та стимулюванням креативності, це створює ризики поверхневого споживання, коли візуальний ефект домінує над сенсорним та етичним виміром. У цьому контексті критичне переосмислення візуальної культури стає важливою умовою збереження автентичності та глибини гастрономічного досвіду.

Окремий акцент зроблено на потребі розвитку інклюзивного дизайну посуду для осіб із порушеннями моторики. У зв'язку з воєнними подіями в Україні зростає кількість людей із фізичними обмеженнями, що зумовлює необхідність створення ергономічних, функціональних і водночас естетично прийнятних рішень. Інклюзивність у цьому випадку розглядається як прояв соціальної відповідальності та етичної культури харчування. Продemonстровано, що дизайн посуду має здатність безпосередньо впливати на харчову поведінку споживача та підтримувати етичні та сталі практики у харчуванні.

Доведено, що зростаюча роль дизайну посуду в індустрії гостинності потребує глибшої інтеграції цієї теми в освітній процес підготовки майбутніх рестораторів, сомельє та фахівців сервісу. Осмислення дизайну посуду як системи візуальних, культурних і сенсорних кодів сприятиме формуванню фахівців, здатних приймати культурно чутливі, етично вмотивовані та екологічно відповідальні рішення.

Перспективи подальших розвідок полягають у розробці науково обґрунтованих критеріїв оцінки дизайну посуду за параметрами етичності, інклюзивності, естетичної виразності та культурної автентичності. Такий міждисциплінарний підхід сприятиме формуванню більш сталих, справедливих та емоційно залучених форм гастрономічної культури, що відповідатимуть соціальним і екологічним викликам сучасності. У контексті зростання значущості принципів сталого розвитку актуальним напрямом є також створення уніфікованих інструментів оцінювання екологічного сліду дизайнерського посуду, оскільки наявні підходи залишаються фрагментарними та недостатньо стандартизованими.

Література

1. Щербань О.В. Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століття: дис. ... д-ра іст. наук: 07.00.05. Львів, 2017. 473 с.
2. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін: дис. ... канд. культурології: 26.00.01. Київ, 2018. 207 с.
3. Плюта О.П. Гастрономічна дипломатія як актуальний напрям сучасної культурної політики. Студії молодих учених. Культура і сучасність, 2017. № 2 С. 154-159.
4. Володимир О.М., Шерстюк Р.П. Ейдетика на службі готельно-ресторанного бізнесу: смак, дизайн та етичність застосування. International Science Journal of Management, Economics & Finance, 3(1), С. 47-61.
5. Насонова О. Ресторани під час війни – це психологічний захист. URL: <https://surl.li/vprvrk> (дата звернення 25.07.2025).
6. Spence C., Harrar V., Piqueras-Fiszman, B. Assessing the impact of the tableware and other contextual variables on multisensory flavour perception. Flavour, 2012. 1(7). URL: <http://dx.doi.org/10.1186/2044-7248-1-7> (accessed July 20, 2025)
7. Hafiz S., Akbar M. Assessing the Impact of Tableware and its Influence on the Fine Dining Experience. Journal of Business and Social Review in Emerging Economies, 2022. 8(3). URL: <https://doi.org/10.26710/jbsee.v8i4.2460> (accessed July 22, 2025).
8. Spence C., Piqueras-Fiszman B. Technology at the dining table. Flavour, 2013. 2 (16). URL: <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-16> (accessed July 25, 2025).
9. Filimonau V., Krivcova M. Restaurant menu design and more responsible consumer food choice: An exploratory study of managerial perspectives. Journal of Cleaner Production, 2017. 167, P. 516-525. URL: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.12.080> (accessed July 20, 2025)
10. Alonso A.D., O'Neill M.A. Consumers' ideal eating out experience as it refers to restaurant style: A case study. Journal of Retail & Leisure Property, 2010. 9(4), P. 263-276. URL: <https://doi.org/10.1057/rlp.2010.9> (accessed July 24, 2025).
11. The World's Best Restaurant Noma May Soon Go Vegetarian. URL: <https://www.livekindly.com/noma-rene-redzepi-best-restaurant-vegetarian/> (accessed July 21, 2025).
12. Copenhagen's Noma tops list of world's 50 best restaurants in 2021. URL: <https://globetrender.com/2021/10/07/noma-copenhagen-worlds-50-best-restaurants-2021/> (accessed July 20, 2025).
13. Ten Restaurants the Best Chefs Say Are Worth Traveling For. URL: <https://www.smithsonianmag.com/travel/ten-restaurants-chefs-would-travel-any-distance-visit-180954178> (accessed July 25, 2025).
14. End user happiness: Smart plate helps patients and healthcare professionals monitor food. URL: <https://itea4.org/news/end-user-happiness-smart-plate-helps-patients-and-healthcare-professionals-monitor-food.html> (accessed July 24, 2025).
15. Медтехника. Ортосалон. URL: <https://ortosalon.ua/ua/valgusnaya-shina-reguliruemaya-bandazh-pri-halyus-valgus-1/> (дата звернення 25.07.2025).
16. Google відгуки на ресторан української кухні «Диканька» м. Полтава URL: <https://poltava.bestrest.com.ua/ua/info-Restoran-Dykanka> (дата звернення 25.07.2025).
17. Досліджуємо Опішню: путівник найвідомішим гончарним селищем. URL: <https://dovkola.media/opishnya/> (дата звернення 25.07.2025).

References

1. Shcherban O.V. Evoliutsiia tradytsii vykorystannia hlynianoho posudu v narodnii kulturi kharchuvannia ukrainsiv Naddnyprianshchyny druhoi polovyny KhKh – pochatku KhKhI stolittia: dys. ... d-ra ist. nauk: 07.00.05. Lviv, 2017. 473 s.
2. Pliuta O.P. Transformatsiia natsionalnoi kukhni v umovakh sotsiokulturnykh zmin: dys. ... kand. kulturolohi: 26.00.01. Kyiv, 2018. 207 s.
3. Pliuta O.P. Hastronomichna dyplomatiia yak aktualnyi napriam suchasnoi kulturnoi polityky. Studii molodykh uchenykh. Kultura i suchasnist, 2017. № 2 S. 154-159.
4. Volodymyr O.M., Sherstiuk R.P. Eidetyka na sluzhbi hotelno-restorannoho biznesu: smak, dyzain ta etychnist zastosuvannia. International Science Journal of Management, Economics & Finance, 3(1), S. 47-61. <https://doi.org/10.46299/j.isjmef.20240301.05> (data zvernennia 25.07.2025).
5. Nasonova O. Restorany pid chas viiny – tse psyholohichniy zakhyst. URL: <https://surl.li/vprvrk> (data zvernennia 25.07.2025).
6. Spence C., Harrar V., Piqueras-Fiszman, B. Assessing the impact of the tableware and other contextual variables on multisensory flavour perception. Flavour, 2012. 1(7). URL: <http://dx.doi.org/10.1186/2044-7248-1-7> (accessed July 20, 2025).

-
7. Hafiz S., Akbar M. Assessing the Impact of Tableware and its Influence on the Fine Dining Experience. *Journal of Business and Social Review in Emerging Economies*, 2022. 8(3). URL: <https://doi.org/10.26710/jbsee.v8i4.2460> (accessed July 22, 2025).
 8. Spence C., Piqueras-Fiszman B. Technology at the dining table. *Flavour*, 2013. 2 (16). URL: <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-16> (accessed July 25, 2025).
 9. Filimonau V., Krivcova M. Restaurant menu design and more responsible consumer food choice: An exploratory study of managerial perspectives. *Journal of Cleaner Production*, 2017. 167, R. 516-525. URL: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.12.080> (accessed July 20, 2025).
 10. Alonso A.D., O'Neill M.A. Consumers ideal eating out experience as it refers to restaurant style: A case study. *Journal of Retail & Leisure Property*, 2010. 9(4), R. 263-276. URL: <https://doi.org/10.1057/rjp.2010.9> (accessed July 24, 2025).
 11. The Worlds Best Restaurant Noma May Soon Go Vegetarian. URL: <https://www.livekindly.com/noma-rene-redzepi-best-restaurant-vegetarian/> (accessed July 21, 2025).
 12. Copenhagens Noma tops list of worlds 50 best restaurants in 2021. URL: <https://globetrender.com/2021/10/07/noma-copenhagen-worlds-50-best-restaurants-2021/> (accessed July 20, 2025).
 13. Ten Restaurants the Best Chefs Say Are Worth Traveling For. URL: <https://www.smithsonianmag.com/travel/ten-restaurants-chefs-would-travel-any-distance-visit-180954178> (accessed July 25, 2025).
 14. End user happiness: Smart plate helps patients and healthcare professionals monitor food. URL: <https://itea4.org/news/end-user-happiness-smart-plate-helps-patients-and-healthcare-professionals-monitor-food.html> (accessed July 24, 2025).
 15. Medtekhnika. Ortosalon. URL: <https://ortosalon.ua/ua/valgusnaya-shina-reguliruemaya-bandazh-pri-halyus-valgus-1/> (data zvernennia 25.07.2025).
 16. Google vidhuky na restoran ukrainskoi kuhni «Dykanka» m. Poltava URL: <https://poltava.bestrest.com.ua/ua/info-Restoran-Dykanka> (data zvernennia 25.07.2025).
 17. Doslidzhuemo Opishniu: putivnyk naividomishym honcharnym selyshchem. URL: <https://dovkola.media/opishnya/> (data zvernennia 25.07.2025).