

Міністерство культури України
Національний історико-етнографічний заповідник «Переяслав»



III МІЖНАРОДНА НАУКОВА ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ
«МУЗЕЙ ЯК ЦЕНТР РОЗВИТКУ
КУЛЬТУРИ І НАУКИ»

МАТЕРІАЛИ
КОНФЕРЕНЦІЇ
30 жовтня 2025 р.

МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНИЙ
ЗАПОВІДНИК «ПЕРЕЯСЛАВ»

**МУЗЕЙ ЯК ЦЕНТР РОЗВИТКУ
КУЛЬТУРИ І НАУКИ**

Матеріали
III Міжнародної наукової інтернет-конференції
30 жовтня 2025 року

Переяслав, 2025

Музей як центр розвитку культури і науки [Текст] : [Матер. III Міжнар. наук. інтернет-конф. (Переяслав, 30 жовтня 2025 р.)] / НІЕЗ «Переяслав», Меморіальний музей академіка В. Г. Заболотного. – Переяслав, 2025. – 78 с.

*Рекомендовано до друку Науково-методичною радою
Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав»
(протокол № 7 від 01.11.2024 р.)*

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Марина Навальна, докторка філологічних наук, професорка, заступниця генерального директора Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав» з науково-методичної роботи;

Ігор Гайдаєнко, кандидат історичних наук, учений секретар Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав»;

Андрій Кузьменко, кандидат історичних наук, старший науковий співробітник, завідувач науково-дослідного відділу «Меморіальний музей академіка В. Г. Заболотного» Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав»;

Сергій Кикоть, кандидат історичних наук, старший науковий співробітник науково-дослідного відділу «Меморіальний музей академіка В. Г. Заболотного» Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав» (відповідальний за випуск).

До збірника увійшли матеріали III Міжнародної наукової інтернет-конференції «Музей як центр розвитку культури і науки», яка проходила 30 жовтня 2025 року на базі науково-дослідного відділу «Меморіальний музей академіка В. Г. Заболотного» Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав».

Матеріали вміщують наукові розвідки дослідників, у яких проаналізовані інтеграція цифрових технологій у музейну діяльність, креативні індустрії в музейній галузі, інновації у музейній роботі, особливості діяльності музейних закладів в умовах військового стану в Україні, окремі регіональні етнографічні студії тощо.

Для музейних працівників, краєзнавців, істориків.

УДК 663.41:069.5:908(477.82)

Іванна Самоїл,
здобувачка освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності В12 «Культурологія та музеєзнавство»
Рівненського державного гуманітарного університету,
екскурсовод Музею хмелярства і пивоваріння історичної Волині

СМАК ІСТОРІЇ У КЕЛИХУ: МУЗЕЙ ХМЕЛЯРСТВА ТА ПИВОВАРІННЯ ВАТ «РІВЕНЬ» (м. РІВНЕ)

Презентовано музей хмелярства та пивоваріння, як розвиток специфічної галузі культури, визначено вплив роботи музею на розуміння ролі пивоваріння у традиціях регіону. Акцентовано увагу на збереженні місцевої спадщини, для туристів – це нагода відчувати атмосферу регіону, а для мешканців – гордість за власну історію. Визначено особливості проведення екскурсій для відвідувачів різного віку та методи зацікавлення слухачів в досить оригінальних та своєрідних закладах. Досліджено нові культурні аспекти життя, які позитивно впливають на обізнаність суспільства у мистецтві.

Ключові слова: місцева спадщина, хмелярство та пивоваріння, специфічний музей, збереження історії, пивна культура.

The museum of hop growing and brewing is presented as the development of a specific branch of culture, the impact of the museum's work on understanding the role of brewing in the traditions of the region is determined. Attention is focused on preserving local heritage, for tourists it is an opportunity to feel the atmosphere of the region, and for residents – pride in their own history. The features of conducting excursions for visitors of different ages and methods of engaging listeners in quite original and unique institutions are determined. New cultural aspects of life that positively influence public awareness of art are explored. Keywords: Local heritage, hop growing and brewing, specific museum, historical preservation, beer culture.

Keywords: local heritage, hop growing and brewing, specific museum, historical preservation, beer culture.

Музей пива є важливим об'єктом для вивчення, адже він зберігає історію та традиції пивоваріння, які мають багатовікове значення. Такі музеї допомагають не лише дізнатися про минуле, а й популяризувати культуру регіону серед відвідувачів. Сьогодні інтерес до гастрономічного та культурного туризму зростає, тому музей пива може стати цікавою туристичною пам'яткою та джерелом розвитку місцевої економіки. Водночас

він виконує освітню роль, знайомлячи молодь і туристів з історією та особливостями напою, а новітні технології, зокрема інтерактиви додають сучасності, що робить музей захопливим для підлітків. Отже, дослідження музею пива є актуальним як з культурної, так і з практичної точки зору.

В Україні дедалі більше уваги привертають т. зв. специфічні музеї, тобто ті, що зосереджені на вузькій, часто несподіваній тематиці. Особливість таких музеїв полягає в їхній здатності викликати у відвідувачів інтерес та емоції. Це не лише факти чи дати, а живі історії, що наближають людину до реального досвіду інших. Крім того, оригінальні музеї стають популярними туристичними об'єктами, адже вони пропонують щось нове і незвичне на тлі традиційних виставок.

Так, у м. Рівному свої двері для відвідувачів відчинив Музей хмелярства та пивоваріння історичної Волині, що поєднав в собі не лише історію та розвиток пивоваріння, а й зв'язок напою з видатними постатями та історією міста. Це – місце, що викликає зацікавленість не лише у поціновувачів хмільних напоїв, а й у всіх, хто відвідує цей культурний заклад.

Пивна культура набирає популярності в усьому світі. Поціновувачі хмелярства зацікавлені в історії напою, який знаходиться у кухолі, тож музей пива тісно пов'язаний з бірофілією, оскільки у закладі є численні колекції, зокрема старовинних кухолів та пляшок; кожен експонат музею – частинка Європи, зібрана його власником М. Годою у надзвичайну колекцію.

Музей хмелярства та пивоваріння знаходиться в будівлі, якій виповнилось понад 100 років і яка належала Гершу Меєру Пісюку – першому власнику парового пивоварного заводу Бергшлосс у м. Рівне, за походженням чеха. Він переїхав до міста разом із родиною наприкінці XIX ст. Однак у 30-ті роки XX ст. змушений емігрувати до Палестини, а керівництво підприємством передав синам – Самуїлу та Леву, які на той час стали директорами пивзаводу [4, с. 2].

Музей не лише розповідає історію, а й підтверджує те, що попри війни, радянську владу та чимало складних перешкод, завод вистояв і зберіг найкращі традиції пивоваріння, які використовуються і досі.

Такі заклади важливі для суспільства, оскільки акцентується увага на історії виникнення та зародженні улюбленого напою, його розвитку та процесах приготування.

Пивоваріння виникло майже 7 тис. років тому у Межиріччі. Процес приготування напою був значно коротший ніж зараз, оскільки пиво варили без хмелю. Також відомі певні особливості вживання, наприклад пиво пили через трубочки, для того щоб уникнути осаду, оскільки пиво було нефільтрованим. У Шумері робітникам платили пивом, особливо будівельникам храмів і

зрошувальних систем. Згодом і в Стародавньому Єгипті пиво було не лише напоєм, а й валютою. З часом пивоваріння поширилося Середньовічною Європою і там напій почали масово вживати через брак чистої води. Тож спираючись на ці факти можна стверджувати, що пиво – це один із найдавніших напоїв.

Стародавні філософи згадували у своїх роботах про цей хмільний напій. Зокрема Гіппократ – видатний лікар, якого називають батьком «медицини», вважав пиво корисним та поживним напоєм, який може зміцнювати організм, однак надмірне його вживання може йому шкодити.

Аристотель зауважував, що пиво на відміну від вина, що викликає агресію, може спричиняти добродушне сп'яніння. Він вважав, що деякі види пива можуть впливати на сновидіння та змінювати свідомість.

Грецький історик Ксенофонт у своїх записах згадує, що в Персії та Вавилоні пили пиво, яке зберігали у великих глиняних посудинах [2, с. 3–4].

У VI–VIII ст. Західною Європою поширювалося т. зв. «Монастирське пивоваріння» – монахи експериментували з хмелем, фільтрацією, бродінням, а технології систематично записували, що дало змогу зберегти рецепти до нашого часу. Тому сьогодні десятки відомих брендів пива мають назви монастирів, орденів чи святих: Affligem, Leffe, Grimbergen тощо.

У ранньому середньовіччі пиво було звичним напоєм у побуті русичів. Його варили з медом, хмелем, житнім або пшеничним солодом. Після християнізації Русі у 988 р. напій залишився допустимим навіть у монастирях. Його вживали не як розвагу, а як частину домашнього раціону – поживну і, головне, постову. Один із найдавніших осередків монастирського пивоваріння – Києво-Печерська лавра.

Описуючи розвиток пивоваріння, варто зазначити, що надважливу роль в історії цього напою відіграють жінки. Процес бродіння відкрили саме жінки, коли хліб залитий водою, випадково залишили, він почав ферментувати. Такий напій не викинули, а скуштували, що й стало початком пивної історії. У середньовічній Європі майже всі жінки були пивоварками. В Англії їх називали ale-wife. У Німеччині пивоваріння навіть було частиною посагу нареченої. Зокрема, дружина Мартіна Лютера завжди варила чоловіку його улюблене пиво [2, с. 4].

У наші дні жінки повертаються до пивоваріння: керують крафтовими броварнями, експериментують з інгредієнтами та рецептами і відновлюють свою роль у цій справі.

Важливими відкриттями у розвитку пивоваріння були праці та трактати науковців. Зокрема, О. Ходкевич є автором однієї з перших праць із технології пивоваріння, що має назву «Наука робити пиво». У 1811 р. вийшла друком

його книга, в якій описано як краще варити пиво і як будувати броварню. Граф Ходкевич створив трактат, у якому кожен етап – від вибору зерна до дизайну простору – є частиною єдиної системи. Його книга – не лише інструкція, а візія доби «де наука служить суспільству, а пиво – результат гармонії між природою, людиною й технікою» [5].

Важливою дослідницею пивоваріння є А. Яблонська, яка є прикладом рідкісного поєднання розуму, стилю та практичності. Одним із найцікавіших її творів стала книга «Щомісячний графік робіт садівника на весь рік, що записується та поділяється на місяці», у якій княгиня звертає увагу на хміль – не як складник пивоваріння, а як ранній весняний овоч. Вона закликає відвести окреме місце для хмільника, ставити кілки, підв'язувати пагони та дбати про рослину як джерело харчових радощів.

У маєтках А. Яблонської пивоваріння не сприймалося як звичайна господарська справа. Це була система, вибудована на досвіді, контролі та естетиці, що вимагала від працівників не лише точності, але й розуміння процесу. Пивовар мав бути не лише виконавцем, а й знавцем.

Пивоваріння – не лише мистецтво, а й наука, що поєднує хімію, біологію, інженерію, але при тому зберігає творчий підхід. Наприклад, у процесі пивоваріння відбувається оцукрення солоду, перетворення мальтози на етанол та вуглекислий газ в результаті бродіння. Також, під час кип'ятіння, гіркі речовини хмелю розчиняються і надають природної гіркоти – без поглиблених знань із хімії та фізики важко зрозуміти ці процеси.

У багатьох країнах існують спеціалізовані факультети та інститути пивоваріння, тому що професія «пивовар-технолог» включає вивчення мікробіології, біохімії, інженерії, фізики та хімії.

В Україні такі програми є, як правило, в університетах (наприклад, Національний університет харчових технологій, Львівський університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені Ґжицького); деякі технікуми та коледжі мають спеціалізації з харчових технологій, у т. ч. пивоваріння.

А музеїв, присвячених пивоварінню в Україні лише три: «Львіварня» у Львові, заснована на базі найстарішої пивоварні в Україні, Музей пива та самогону (Абазівка, Полтавська обл.) та Музей хмелярства та пивоваріння історичної Волині, в якому зібрана сотня експонатів зі всього світу.

Музей хмелярства та пивоваріння представлено у вигляді короткометражних фільмів та відео на проекторах, що робить ефект міні-кінотеатру, глядач ніби занурюється у минулі часи і це додає більшого усвідомлення подій. Гості музею можуть взяти участь у вікторині та отримати цікаві подарунки, що для сучасних туристів дуже цікаво і захопливо. Музей хмелярства та пивоваріння – це не лише місце, де зберігаються старовинні експонати, а й справжній простір живої історії.

Його користь проявляється у багатьох вимірах. Насамперед – освітня цінність. Тут відвідувачі дізнаються як із зерна й хмелю народжується один із найдавніших напоїв світу. Від давніх ремісничих традицій до сучасних технологій пивоваріння – музей розкриває таємниці, про які, зазвичай, знають лише майстри. Експозиції зберігають місцеву спадщину, показують, яке значення пиво мало у побуті та звичаях. Для туристів це нагода відчувати атмосферу регіону, а для мешканців – гордість за власну історію. Музей також має економічну користь: він приваблює мандрівників, які охоче відвідують не лише експозицію, а й місцеві ресторани, пивоварні, крамниці. Таким чином, один культурний об'єкт стимулює розвиток цілого середовища. Особливу увагу відвідувачів привертає практична складова: дегустації, інтерактивні експозиції. Тут можна не лише дізнатися історію напою, а й відчувати її на смак. Тому інтерес музею хмелярства та пивоваріння полягає у поєднанні освіти, культури, економіки й гастрономії. Це приклад того, як традиція може стати сучасним ресурсом для розвитку громади та збереження історії.

Важливим аспектом музейної справи є проведення екскурсій, які не лише нададуть інформацію з певної теми, а й заохотять відвідувати подібні культурні заклади. Є певні особливості проведення екскурсій в музеях незвичної тематики, які зроблять подорож ще більш цікавою та незабутньою:

- для початку потрібно врахувати вік відвідувачів: якщо це аудиторія дорослих людей, то більше взяти до уваги історичні та наукові факти, якщо це підлітки – залучати їх до інтерактивів, ігор та вікторин;

- важливо не лише демонструвати, а й дати спробувати, тобто зробити фото у спеціальних фотозонах, відчувати атмосферу епохи чи ситуації, примірявши костюмовані елементи [3, с. 7].

Музеї – це минуле, закарбоване в історії, теперішнє, яким ми живем, та майбутнє, яке будемо.

В результаті проведеного дослідження, можемо констатувати, що музей хмелярства та пивоваріння – оригінальне відкриття у м. Рівне, варте уваги. Музеї специфічної тематики набирають популярності у світі, оскільки розширюють світогляд населення, дають усвідомлення історії та розвитку суспільства. Знати користь, шкоду, вплив на здоров'я і звичайно особливості вживання, які зроблять кожен ковток ідеальним.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Геннессі Д., Сміт М. Історія пива в коміксах. Львів, 2016.
2. Десол Р., Таттерсол І. Пиво: історія і наука / пер. з англ. Г. Руль. Львів, 2020. С. 26–36.

3. Бабарицька В. Екскурсознавство і музеєзнавство: навч. посіб. Київ: Альтерпрес, 2007. 250 с.

4. Прищепя О. Вулицями Рівного: погляд у минуле. Рівне: Волинські обереги, 2006. С. 118–120.

5. Chodkiewicz A. Nauka robienia piwa. Warszawa: W Druk. XX. Pijarów, 1811.

УДК 069.1:005.591.6:316.7(477)

Віра Сарнавська,

здобувачка освітнього ступеня «бакалавр»

спеціальності 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності»

Рівненського державного гуманітарного університету

ІННОВАЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ У МУЗЕЙНІЙ СФЕРІ ЯК КЛЮЧОВИЙ ЧИННИК РОЗВИТКУ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ

Аналізується інноваційний менеджмент у музейній сфері як важливий сегмент розвитку соціокультурної практики в сучасній Україні; наголошується на технологіях його використання, системі прогнозування. Акцент зроблено на виявленні ролі музейних установ у суспільстві.

Ключові слова: музейна мережа, інноваційний менеджмент, соціокультурна практика.

The innovative management in the museum sphere is analyzed as an important segment of the development of socio-cultural practice in modern Ukraine; the technologies of its use, the forecasting system are emphasized. The emphasis is placed on identifying the role of museum institutions in society.

Keywords: museum network, innovative management, socio-cultural practice.

У сучасних умовах глобалізації та цифровізації культурна сфера України зазнає трансформацій, що зумовлює потребу у впровадженні інноваційних підходів до менеджменту музейної діяльності. Музеї перестають бути лише зберігачами історичних артефактів та перетворюються на інтерактивні центри соціальної, освітньої та комунікаційної взаємодії. Менеджмент соціокультурної сфери відіграє ключову роль у забезпеченні конкурентоспроможності музеїв, їхньої здатності залучати аудиторію,

ЗМІСТ

Сергій Виткалов, Володимир Виткалов УСТАНОВИ КУЛЬТУРИ І ОСВІТИ РЕГІОНУ У ЧАС ВІЙНИ: З ДОСВІДУ ОРГАНІЗАЦІЇ	3
Максим Главацький БОНДАРСТВО ЯК ДЕРЕВООБРОБНЕ РЕМЕСЛО СЛОВІДСЬКОЇ УКРАЇНИ В ЕКСПОЗИЦІЇ НАЦІОНАЛЬНОГО МУЗЕЮ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ УКРАЇНИ	7
Ольга Гудзій ФОНДОВА КОЛЕКЦІЯ ВИШИВАНOK РЖИЩІВСЬКОГО АРХЕОЛОГО-КРАЄЗНАВЧОГО МУЗЕЮ ЯК ДЖЕРЕЛО ІДЕНТИЧНОСТІ КРАЮ	14
Олександр Іщук ВИКЛИКИ КОМЕРЦІАЛІЗАЦІЇ КУЛЬТУРИ В РЕГІОНАЛЬНОМУ ТУРИЗМІ	24
Сергій Кикоть ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ МУЗЕЇВ ЯК НЕОБХІДНІСТЬ В РЕАЛІЯХ СЬОГОДЕННЯ	30
Сергій Козлинець КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК ОСНОВА СОЦІОКУЛЬТУРНОГО БРЕНДУ РЕГІОНУ	34
Тамара Кондратенко, Наталія Кондратенко, Роман Прохватило ДО ПИТАННЯ АТРИБУЦІЇ ПЕРСЬКОЇ ЗБРОЇ З КОЛЕКЦІЇ ПОЛТАВСЬКОГО КРАЄЗНАВЧОГО МУЗЕЮ ІМЕНІ ВАСИЛЯ КРИЧЕВСЬКОГО	36
Андрій Кузьменко МУЗЕЙ У ВИМІРІ ОРГАНІЧНОЇ АРХІТЕКТУРИ ФРЕНКА ЛЛОЙДА РАЙТА	46
Каріна Мохначук КРЕАТИВНІ ІНДУСТРІЇ І КУЛЬТУРНА ПОЛІТИКА РЕГІОНУ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ	49
Галина Онікієнко МЕДІАМУЗЕЙ: ІНТЕГРАЦІЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У МУЗЕЙНУ ДІЯЛЬНІСТЬ	51
Іванна Самоїл СМАК ІСТОРІЇ У КЕЛИХУ: МУЗЕЙ ХМЕЛЯРСТВА ТА ПИВОВАРІННЯ ВАТ «РІВЕНЬ» (м. РІВНЕ)	55
Віра Сарнавська ІННОВАЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ У МУЗЕЙНІЙ СФЕРІ ЯК КЛЮЧОВИЙ ЧИННИК РОЗВИТКУ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ	60

Анна Таборовець РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА ПОЛІССЯ І ПОДІЛЛЯ	62
Світлана Чміленко КОМУНІКАЦІЯ В СУЧАСНОМУ МУЗЕЙНОМУ СЕРЕДОВИЩІ	67
Катерина Шеліган МЕНЕДЖМЕНТ ТА ЙОГО ІННОВАЦІЇ В МУЗЕЙНІЙ, БІБЛІОТЕЧНІЙ, КУЛЬТУРНО-ДОЗВІЛЛЄВІЙ, ТЕАТРАЛЬНО- КОНЦЕРТНІЙ ТА ІНШИХ СФЕРАХ	73

Музей як центр розвитку культури і науки [Текст] : [Матер. III Міжнар. наук. інтернет-конф. (Переяслав, 30 жовтня 2025 р.)] / НІЕЗ «Переяслав», Меморіальний музей академіка В. Г. Заболотного. – Переяслав, 2025. – 78 с.

Враховуючи свободу наукової творчості редколегія приймає до друку публікації та статті тих авторів, думки яких не в усьому розділяє.

Відповідальність за грамотність, автентичність цитат, правильність фактів і посилань, достовірність матеріалів несуть автори публікацій.

Передрук і відтворення опублікованих матеріалів будь-яким способом дозволяється тільки при посиланні на збірник матеріалів наукової конференції «Музей як центр розвитку культури і науки».

Редакційна колегія залишає за собою право редагувати і скорочувати текст.

Адреса оргкомітету:

вул. Т. Шевченка, 8, м. Переяслав,
Бориспільський р-н, Київська обл., Україна, 08400
E-mail: niez_conferences@ukr.net

Матеріали конференції розміщені на сайті

Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав»
<https://www.niez.com.ua>

Коректори: А. В. Кузьменко, С. М. Кикоть
Комп'ютерна верстка: С. М. Кикоть
Дизайн обкладинки: І. В. Гайдаєнко

