МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное бюджетное государственное образовательное учреждение высшего профессионального о.....demo
Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
Среднетехнический факультет

Конспект лекций
по дисциплине «Основы профессионального дизайна»

специальности 100106 - «Организация обслуживания в общественном п...demo
направления 100100 – «Сервис»
для всех форм обучения среднетехнического факультета

Разработал: преподаватель
кафедры «ТПОП»
_____К.С. Коростелева

Рассмотрено и утверждено
на заседании
кафедры «ТПОП»
протокол № _____ от
«____»_____ 2011 г.
Зав.кафедрой «ТПОП»
_____.....demo

Кемерово 2011

Содержание

Лекция №1 Введение. Категории эстетики и их взаимосвязь….. 3

Лекция № 2. Эстетические элементы…….. 12

Лекция № 3 Дизайн……... 27

Лекция № 4 Эстетика и дизайн интерьера предприятия……... 37

Лекция № 5 Эстетические требования к внешнему облику……. 46

Лекция № 6 Фирменный стиль…… 46

Лекция № 7 Эстетика рекламы…… 51

Лекция № 8 Применение принципов дизайна при обслуживания……...demo 69

Лекция № 9 Дизайн тематических столов…….. 105

Лекция № 10 Дизайн кулинарных изделий…… 118

Лекция №1 Введение. Категории эстетики и их взаимосвязь.

1.1 ЭСТЕТИКА – наука о чувственном познании, постигающем и создающем прекрасное и выражающемся в образах.....demo

Понятие «эстетика» ввел в научный обиход в середине 18 в. немецкий философ-просветитель Александр Готлиб Баумгартен (*Эстетика*, 1750). Термин происходит от греческого слова aisthetikos – чувствующий, относящийся к чувственному восприятию. Баумгартен же выделил эстетику как самостоятельную фило.....demo

Предмет эстетики.

Искусство и прекрасное издавна были предметом изучения. На протяжении более двух тысячелетий эстетика развивалась в рамках философии, теологии, художественной практики и художественной критики. В процессе развития усложнялся и обогащался предмет эстетики. В период античности эстетика затрагивала общефилософские вопросы природы красоты и искусства; теология оказывала существенное влияние на средневековую эстетику, служившую одним из инструментов познания Бога; в эпоху Возрождения эстетическая мысль развивалась в основном в сфере художественной практики, и ее предметом становится художественное творчество и его связь с природой. В начале Нового времени эстетика стремилась формировать нормы искусства. Политика оказала огромное влияние на эстетику Просвещения, акцентировав внимание на общественном назначении художественного творчества, его нравственной.....demo

Эстетическая деятельность.

Произведения искусства создаются в результате художественной деятельности, представляющей собой высшую форму эстетической деятельности человека. Но сфера эстетического освоения мира гораздо шире собственно искусства. Она затрагивает и аспекты, имеющие практический

характер: дизайн, садово-парковую культуру, культуру быта и т.д. Этими явлениями занимаются техническая и практическая эстетики. Техническая эстетика – это теория дизайна, освоение мира по законам красоты промышленными средствами. Идеи технической эстетики зародились в середине 19 в. в Англии. Джон Рескин в своих работах *Прерафаэлитизм* (1851) и *Политическая экономия искусства* (1857) ввел понятие эстетически ценных продуктов. Уильям Моррис на теоретическом (работы *Декоративные искусства, их отношение к современной жизни*, 1878; *Вести ниоткуда, или Эпоха счастья*, 1891 и др.) и практическом (создание художественно-промышленной компании) уровнях разрабатывал проблемы эстетики труда, статуса художественной промышленности, дизайна, декоративно-прикладного искусства, эстетической организации среды. Немецкий архитектор и теоретик искусства Готфрид Земпер в 1863 опубликовал «опыт практической эстетики», сочинение *Стиль в технических и тектонических искусствах*, где он в противовес философскому идеализму своего времени подчеркнул базисное стилеобразующее значение материалов и техники. Эстетика быта, человеческого поведения, научного творчества, спорта и т.д. находится в поле зрения практической эстетики. Эта область эстетического знания пока мало разработана, но у нее большое будущее, так как ее сфера интересов широка и многообразна. Таким образом, эстетическая деятельность является составной частью практически-духовного осв.....demo

Эстетическая деятельность содержит в себе важные творческие и игровые начала и связана с бессознательными элементами психики Понятие «игры» как одной из существенных характеристик эстетической деятельности было введено в эстетику И.Кантом и развито Ф.Шиллером. Кант сформулировал два важнейших эстетических понятия: «эстетическая видимость» и «свободная игра». Под первым он понимал сферу существования красоты, под вторым – ее существование одновременно в реальном и условном планах. Развивая эту мысль, Шиллер в *Письмах об эстетическом воспитании человек* (1794) писал, что красота, существуя в объективном мире, может быть и воссоздана, может стать «объектом побуждения к игре». Человек, по словам Шиллера, бывает вполне человеком, лишь тогда, когда играет. Игра не скована естественной необходимостью или социальной обязанностью, это – воплощение свободы. В процессе игры создается «эстетическая видимость», которая превосходит действительность, является более совершенной, изящной и эмоциональной, чем окружающий мир. Но, наслаждаясь искусством, человек становится соучастником в игре и никогда не забывает о двойственном характере ситуации *Художественная интуиция*. Для вдохновения особенно важным элементом является художественная интуиция. Эту проблему разрабатывал французский ученый Анри Бергсон. Он считал, что художественная интуиция представляет собой бескорыстное мистическое созерцание и полностью лишена утилитарного начала. Она опирается на бессознательное

в человеке. В работе *Творческая эволюция* (рус. пер. 1914) Бергсон писал, что искусство посредством художественной интуиции созерцает мир целостно, в его непрерывном становлении в уникальной единичности явлений. Творческая интуиция дает возможность художнику вкладывать в свое творчество максимум выразительности. Непосредственность восприятия помогает ему передавать свои ощущения. Творчество, как непрерывное рождение нового, составляет, по Бергсону, сущность жизни в противоположность деятельности интеллекта, не способного создавать .....demo

В интуитивистской эстетике Бенедетто Кроче, наиболее полно представленной в работе *Эстетика, как наука о выражении и как общая лингвистика* (1902) искусство есть не что иное, как лирическая интуиция. Подчеркивается творческий, формообразующий характер алогичной интуиции, схватывающей (в противоположность понятиям), уникальное, неповторимое. Искусство у Кроче безразлично к интеллектуальному знанию, а художественность не завис.....demo

Художественный образ.

В процессе художественного творчества, в котором участвуют мысль, воображение, фантазия, переживание, вдохновение, интуиция художника, рождается художественный образ. Создавая художественный образ, творец сознательно или бессознательно предполагает его воздействие на публику. Одним из элементов такого воздействия можно считать многозначность и недосказанность .....demo

Недосказанность стимулирует мысль воспринимающего, дает простор для творческой фантазии. Подобное суждение было высказано Шеллингом в курсе лекций *Философия искусства* (1802–1805), где вводится понятие «бесконечность бессознательности». По его мнению, художник вкладывает в свое произведение помимо замысла «некую бесконечность», недоступную ни для какого «конечного рассудка». Любое произведение искусства допускает бесконечное количество толкований. Таким образом, полное бытие художественного образа представляет собой не только реализацию художественного замысла в законченном произведении, но и его эстетическое восприятие, представляющее собой сложный процесс соучастия и сотворчеств.....demo

Восприятие. Вопросы рецепции (восприятия) находились в поле зрения теоретиков «констанцской школы» (Х.Р.Яусс, В.Изер и др.), возникшей в ФРГ в конце 1960-х. Благодаря их усилиям были сформулированы принципы рецептивной эстетики, главные идеи которой заключаются в осознании исторической изменчивости смысла произведения, который является результатом взаимодействия воспринимающего субъекта .....demo

Творческое воображение. Необходимым условием, как создания, так и

восприятия художественного произведения, является творческое воображение. Ф.Шиллер подчеркивал, что искусство может быть создано только свободной силой воображения, и поэтому искусство есть путь к преодо.....demo

Помимо практических и художественных форм эстетической деятельности существуют внутренние, духовные ее формы: эмоционально-интеллектуальные, вырабатывающие эстетические впечатления и представления, эстетические вкусы и идеалы, а также теоретические, вырабатывающие эстетические концепции и взгляды. Эти формы эстетической деятельности напрямую соотносятся с понятием «эс.....demo

Эстетическое сознание.

Специфика эстетического сознания в том, что оно является восприятием бытия и всех его форм и видов в понятиях эстетики через призму эстетического идеала. Эстетическое сознание каждой эпохи вбирает в себя все существующие в ней рефлексии по поводу прекрасного и искусства. В его состав входят бытующие представления о природе искусства и его языка, художественные вкусы, потребности, идеалы, эстетические концепции, художественные оценки и критерии, формируем.....demo

Первоначальным элементом эстетического сознания является *эстетическое чувство*. Его можно рассматривать как способность и эмоциональную реакцию индивида, связанную с переживанием от восприятия эстетического предмета. Развитие эстетического чувства приводит к *эстетической потребности*, т.е. к потребности воспринимать и приумножать прекрасное в жизни. Эстетические чувства и потребности получают выражение в *эстетическом вкусе* – способности отмечать эстетическую ценность чего-либо. Проблема вкуса занимает центральное место в эстетике Просвещения. Дидро, отрицая одно из важнейших положений картезианской эстетики о врожденности вкуса, считал, что вкус приобретается в повседневной практике. Вкус как эстетическая категория подробно рассматривается и у Вольтера. Он определяет его как способность распознавать прекрасное и уродливое. Идеалом художника является человек, гений которого сочетается со вкусом. Вкус – это не исключительно субъективное качество. Суждения вкуса общезначимы. Но если вкус имеет объективное содержание, то, следовательно, он поддается воспитанию. Разрешение антиномии хорошего и дурного вкуса Вольте.....demo

Психологические особенности суждений вкуса исследовал английский философ Дэвид Юм. В большинстве своих сочинений (*О норме вкуса*, *О трагедии*, *Об утонченности вкуса и аффекта* и др.) он утверждал, что вкус зависит от природной, эмоциональной части живого организма. Он противопоставлял разум и вкус, считая, что разум дает знание истины и лжи, вкус дает понимание красоты и безобразия, греха и добродетели. Юм

предполагал, что красота произведения заключается не в нем самом, а в чувстве или вкусе воспринимающего. И когда человек лишен этого чувства, он не способен понимать красоту, хотя бы и был всесторонне образован. Вкус отличается известной закономерностью, которая может быть изучена и видоизменена с помощью доводов и размышлений. Красота требует активности интеллектуальных способностей человека, который должен «прокладывать п.....demo

Особое место проблема вкуса занимала в эстетической рефлексии Канта. Он заметил антиномию вкуса, противоречие, которое, по его мнению, свойственно всякой эстетической оценке. С одной стороны, – о вкусах не спорят, так как суждение вкуса очень индивидуально, и никакие доказательства не могут его опровергнуть. С другой стороны, он указывает на нечто общее, существующее между вкусами и позволяющее их обсуждать. Таким образом, он выразил противоречие между индивидуальным и общественным вкусом, которое принципиально неразрешимо. По его мнению, отдельные, противоречащие друг другу суждения о вкусе могут существовать вместе и в р.....demo

В 20 в. проблема эстетического вкуса разрабатывалась Х.-Г.Гадамером. В работе *Истина и метод* (1960) он связывает понятие «вкус» с понятием «мода». В моде, по мнению Гадамера, момент общественного обобщения, содержащийся в понятии вкуса, становится определенной действительностью. Мода создает общественную зависимость, которую практически невозможно избежать. Здесь кроется различие моды и вкуса. Хотя вкус и действует в подобной общественной сфере, что и мода, но он ей не подчиняется. По сравнению с тиранией моды вкус сохраняе.....demo

Эстетический вкус представляет собой обобщение эстетического опыта. Но это во многом субъективная способность. Более глубоко обобщает эстетическую практику *эстетический идеал*. Проблема идеала как теоретическая проблема эстетики впервые была поставлена Гегелем. В *Лекциях по эстетике* он определил искусство как проявление идеала. Эстетический идеал – это воплощаемый в искусстве абсолют, к которому искусство стремится и постепенно восходит. Значение эстетического идеала в творческом процессе очень велико, поскольку на его основе формируется вкус.....demo

Эстетические категории.

Фундаментальной категорией эстетики является категория «эстетическое». Эстетическое выступает как всеобъемлющее родовое универсальное понятие для эстетической науки, как «метакатегория» по отношению ко всем остальн.....demo

Ближе всех к категории «эстетическое» находится категория

«прекрасное». Прекрасное есть образец чувственно созерцаемой формы, идеал, в соответствии с которым рассматриваются другие эстетические феномены. При рассмотрении возвышенного, трагического, комического и др. прекрасное выступает мерой. *Возвышенное* – то, что эту меру превышает. *Трагическое* – то, что свидетельствует о несовпадении идеала и действительности, часто приводящем к страданиям, разочарованиям, гибели. *Комическое* – то, что также свидетельствует о несовпадении идеала и действительности, только это несовпадение разрешается смехом. В современной эстетической теории наряду с положительными категориями выделяют их антиподы – безобразное, низменное, ужасное. Это делается на том основании, что выделение положительного значения каких-либо качеств предполагает существование противоположных. Следовательно, научное исследование должно рассматривать эстетические п.....demo

*1.2.*ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАЗВИТИЯ ЭСТЕТИЧЕСКОЙ МЫСЛИ.

Элементы эстетической рефлексии обнаруживаются в культурах Древнего Египта, Вавилона, Шумера и других народов Древнего Востока. Систематическое развитие эстетическая мысль получает только у древних греков. Первые образцы эстетической доктрины создали пифагорейцы (6 в. до н.э.). Их эстетические взгляды развивались в традиции космологической философии, основанной на тесной взаимосвязи человеческой личности и вселенной. Пифагор вводит понятия космоса как упорядоченного единства. Основное его свойство – гармония. От пифагорейцев идет представление о гармонии как о единстве многообразного, со.....demo

Пифагор и его последователи создали так называемое учение «о гармонии сфер», т.е. музыке, создаваемой звездами и планетами. Они также разрабатывали учение о душе, представляющей собой гармонию, точнее созвучие, основанное на цифр.....demo

Учение софистов, способствовавшее зарождению эстетики, возникло в 5 в. до н.э. Окончательно сформулированное Сократом и изложенное его учениками, оно носило антропологический характер. Исходя из убеждения, что знание добродетельно, он понимает красоту как красоту смысла, сознания, разума. Важнейшими предпосылками красоты предметов являются их целесообразность и функциональная оправданность.Ему принадлежит мысль о том, что прекрасное само по себе отличается от отдельных прекрасных предметов. Сократ впервые отличает прекрасное как идеальное всеобщее от реально-жизненного его проявления. Он впервые затронул проблему научной гносеологии в эстетике и сформулировал вопрос: что означает само по.....demo

В качестве принципа художественного творчества Сократ выдвигает подражание (*мимесис*), которое мыслится как подражание человеч.....demo

Антропологическая эстетика поставила перед философией вопросы, ответы на которые мы находим у Платона и Аристотеля. Развернутое эстетическое учение Платона представлено в таких его произведениях, как *Пир*, *Федр*, *Ион*, *Гиппий Больший*, *Государство* и пр. Важным моментом платоновской эстетики является постижение прекрасного. Красота в его понимании – это особого вида духовная сущность, идея. Абсолютная, надчувственная идея прекрасного находится вне времени, пространства, вне изменений. Поскольку прекрасное – идея (эйдос), то оно не может быть постигнуто чувством. Прекрасное постигается посредством ума, интеллектуальной интуиции. В *Пире* Платон говорит о своеобразной лестнице красоты. С помощью энергии эроса человек восходит от телесной красоты к духовной, от духовной – к красоте нравов и законов, затем к красоте учения и наук. Красота, открывающаяся в конце этого путешествия – это абсолютная красота, которая не может быть выражена обычными словами. Она находится за пределами бытия и познания. Разворачивая таким образом иерархию красоты, Платон приходит к выводу, что прекрасное – это проявление в человеке божественного начала. Особенность прекрасного у Платона состоит и в том, что оно вынесено за пределы искусства. Искусство, с его точки зрения, есть подражание миру чувственных вещей, а не истинному миру идей. Поскольку реальные вещи сами являются копиями идей, то искусство, подражая чувственному миру, представляет собой копию копий, тень теней. Платон доказывал слабость и несовершенство .....demo

Аристотель, несмотря на преемственность эстетических взглядов, создал собственную, отличную от платонизма эстетическую теорию. В его трактатах *О поэтическом искусстве* (*Поэтика*), *Риторика*, *Политика*, *Метафизика* представлены тексты, которые определенным образом связаны с эстетикой. В них он дает определение красоты, универсальными признаками которой являются величина и порядок. Но прекрасное у Аристотеля не сводится только к этим признакам. Они прекрасны не сами по себе, но только по отношению к человеческому восприятию, когда соразмерны человеческому глазу и слуху. Подразделяя человеческую деятельность на изучение, действие и созидание, относит искусство к созиданию, основанному на правилах. По сравнению с Платоном, он значительно расширил учение о подражании (мимесисе), которое пон.....demo

Катарсис (греч. kátharsis – очищение). Восходит к древнему пифагорейству, которое рекомендовало музыку для очищения души. Гераклит, по свидетельству стоиков, говорил об очищении огнем. Платон выдвинул учение о катарсисе как об освобождении души от тела, от страстей, от наслаждений. Аристотель развивает учение о катарсисе как основе эстетического переживания. Художественное творчество, по Аристотелю, с помощью подражания достигает своего назначения в прекрасных формах, которое оно создает. Форма, созданная творцом, становится предметом удовольствия для восприимчивого зрителя. Энергия,

вложенная в произведение, которое удовлетворяет всем требованиям подлинного мастерства и прекрасной формы, порождает новую энергию – эмоциональную активность восприимчивой души. Проблема удовольствия – важная часть эстетики Аристотеля. Удовольствие в искусстве соответствует разумной идее и имеет разумные основания. Удовольствие и эмоциональное очищения – это коне.....demo

Калокагатия. Аристотель разрабатывает и характерное для античности учения о калокагатии (от греч. kalos – прекрасный и agathos – хороший, нравственно совершенный) – единстве этически «хорошего» и эстетически «прекрасного». Калокагатия мыслится как нечто целое и самостоятельное. Философ понимает «хорошее» как внешние жизненные блага (власть, богатство, слава, почет), а «прекрасное» как внутренние добродетели (справедливость, мужество и пр.) Поскольку калокагатия у Аристотеля – полное и окончательное слияние «прекрасного» и «хорошего», то между ними теряется всякое различие. Калокагатия, по Аристотелю, является внутренним объединением морали и красоты на основе создания, использования и совершенс.....demo

Энтелехия (от греч. entelecheia – законченный, завершенный). Энтелехия – это процесс превращения бесформенной материи в нечто целостное и упорядоченное. Все, что окружает человека, считал философ, находится в состоянии хаоса. Механизм энтелехии позволяет в процессе созидательной деятельности трансформировать неупорядоченное «вещество жизни» в упорядоченное «вещество формы». Искусство осуществляет это процесс посредством художественной формы, порядка и гармонии, уравновешивания страстей, катарсиса. Многие идеи, высказанные Аристотелем, нашли свое дальнейшее развитие в последующих европей.....demo

На закате античности новую концепцию прекрасного и искусства выдвинул Плотин. Его неоплатонизм в поздеантичной эстетике явился связующим звеном между античностью и христианством. Собрание сочинений философа получило название *Эннеады.* Эстетика Плотина в его произведениях не всегда выражена открыто. Она раскрывается в общей философской концепции мыслителя. Для Плотина прекрасное содержится в зрительных и слуховых восприятиях, в сочетании слов, мелодий и ритмов, в поступках, знаниях, добродетелях человека. Но одни предметы прекрасны сами по себе, а другие только благодаря своему участию в чем-то ином. Красота не возникает в самой материи, а есть некая нематериальная сущность, или эйдос (идея). Этот эйдос соединяет разрозненные части и приводит их к единству, не внешнему и механическому, а внутреннему. Эйдос является критерием всяких эстетических оценок. Плотин учил, что человек произошел из первоисточника всего бытия, абсолютного блага, первоединого. Из этого источника происходит эманация (истечение) беспредельной энергии первоединого к индивидуальности, которая постепенно слабеет, так как на своем пути встречает сопротивление темной инертной материи, бесформенного небытия. Индивидуальный человек

представляет собой существо, оторванное от принадлежащего ему места в первоедином. Поэтому он постоянно испытывает желание вернуться домой, туда, где энергия сильнее. Этот метафизический путь странника служит в философии Плотина объяснением морального и эстетического опыта. Любовь к красоте понимается как метафизическая тоска души по прежнему своему обиталищу. Она стремится к своей прежней обители – к благу, к богу и к истине. Таким образом, основная мысль эстетического учения Плотина состоит в том, чтобы уйти в понимании красоты от чувственных удовольствий к слиянию с непостижимым первоединым. Красота достигается лишь в результате борьбы духа с чувственной материей. Его идея о странствовании беспокойной души, покидающей свое обиталище, и о ее возвращении оказала большое влияние на труды Августина, Фомы Аквинского, творчество Данте и на всю философск.....demo

Структура эстетической культуры личности.

Какова же структура эстетической культуры личности? Прежде всего было бы необоснованно механически переносить структуру эстетической культуры общества на структуру эстетической культуры личности, которая не является простой проекцией первой. Специфические особенности личности как объекта и субъекта культуры определяют и особенности структуры ее .....demo

По своей структуре эстетическая культура личности - сложное и многообразное образование. Можно выделить следующие ее основны.....demo

Во-первых, необходимой составной частью эстетической культуры личности являются соответствующие знания. Один тип – это знания общекультурного, общеобразовательного порядка, в том числе искусствоведческие, философские, исторические и иные знания об эстетических объектах. Другой – знания непосредственно эстетические, которые предполагают не только знакомство, но и понимание, по крайней мере, основных эстетических категорий, особенностей эстетических и художес.....demo

Эстетические знания являются базой эстетического развития личности. Сейчас, в эпоху научно-технической революции, в связи с возрастанием роли научного мышления вообще, вопрос об эстетической образованности личности становится особенно актуальным. Однако, как уже подчеркивалось, эстетическое сознание по своей природе является оценочным, поэтому эстетические знания – необходимый, но не единственный элемент эстетической культуры. Эстетическая образованность (то есть знания), по образному выражению А. В. Луначарского, полностью раскрывается в том случае, если у человека, «преодолевающего и усваивающего целые библиотеки Книг, есть внутри какие-то определяющие кристаллы, которые заставляют кристаллизоваться и весь приобретаемый таким образом новый материал… Тогда… культура из безграничного нагромождения явлений становится системой, и не только всякие элементы ее своеобразно размещаются, но и получают знак прогресса и регресса,

добра и зла с то.....demo

Эстетические чувства

Эмоции и чувства. Многообразие и синкретичность эстетических чувств, их интуитивно-эвристический, довербальный характер (“не.....de*mo*

Ориентационные эстетические чувства: пространства, времени; ритма, симметрии, цвета, линии, фактуры, пластическое чувство, вкус и запах; их психофизиологические (сенсорные) основания, ассоциативный характер и синтетичность в формировании эстетического образа. И. Кант об априорном (“метаэстетическом”) чувстве пространства и времени. Ритмо — линеарные, пластические, цветовые формы организации пространственно-временного континуума; символико-ассоциативная природа эстетического образа пространства и времени (пространство географическое, историческое, духовное). Чувство меры и его критерий: представление о самом себе («я-сознание», автопортрет). Чувство меры и эсте.....demo

Аксиологические чувства: гармонии, трагизма, юмора; универсальность их присутствия во всех сферах человеческой дея.....demo

Художественные чувства: чувство слова, музыкальное чувство, ритмо-пластическое и др.; их интегративно-синтетический характер, социокультурная природа и реализация в жанрово-видовом спектре искусства (созидани.....demo

Понятие об эстезисе: синкретизм эстетического переживания; его познавательно-ориентирующая, эвристическая, катарсическая функции. Эстетическое переживание как момент субъект-субъектной взаимосвязи, “окликнутости бытием” (Н. А. Бердяев), как реализация способности интуитивно — чувственн.....demo

Лекция № 2. Эстетические элементы.

Понятие общения в общественном питании

Общение -- важнейшая детерминанта эмоциональных состояний человека. Весь спектр специфически человеческих эмоций возникает и развивается в условиях общения людей: происходит либо сближение эмоциональных состояний, либо их поляризация, взаимное усиле.....demo

Рассматривая образ жизни различных высших животных и человека, мы замечаем, что в нем выделяются две стороны: контакты с природой и контакты с живыми существами. Первый тип контактов - деятельность. Второй тип контактов характеризуется тем, что взаимодействующими друг с другом сторонами являются живые существа, организм с организмом, обменивающиеся информацией. Этот тип внутривидовых и межвидовых

контактов называют общением. Общение свойственно всем высшим живым существам, но на уровне человека оно приобретает самые совершенные формы, становясь осознанным и опосредствованным речью. В общении выделяются следующие аспекты: содержание, цель и средства. Содержание это информация, которая в межиндивидуальных контактах передается от одного живого существа к другому. Один человек может передавать другому информацию о наличных потребностях, рассчитывая на потенциальное участие в их удовлетворении. Через общение от одного живого существа к другому могут передаваться данные об их эмоциональных состояниях (удовлетворенность, радость, гнев, печаль, страдание и т.п.), ориентированные на то, чтобы определенным образом настроить другое живое существо на контакты. Такая же информация передается от человека к человеку и служит средством межличностной настройки. По отношению к разгневанному или страдающему человеку мы, например, ведем себя иначе, чем по отношению к тому, кто настроен благожелательно и испытывает радость. Содержанием общения может стать информация о состоянии внешней среды, передаваемая от одного живого существа к другому, например, сигналы об опасности или о присутствии где-то поблизости положительных, биологическ.....demo

Общение чрезвычайно многогранно, может быть различных видов. Как уже отмечалось ранее в данной работе общение тесно связано с видом деятельности. Поэтому общение в общественном питании имеет целый ряд специфических особенностей. Труд всегда был и остается средством выражения лучших качеств человека: ума, эрудиции, таланта. Человек, увлеченный своей профессией, получает от совершаемого труда большое эстетическое наслаждение. Увлеченность трудом зависит от таланта и призвания работника, от рабочей обстановки, условий, в которых он трудится. От процесса общения многое зависит в отрасли общественного питания, в том числе и качество обслуживания. Психология трудового процесса этих профессий имеет свою специфику. Она определяется не только профессиональными способностями, но и определенными закономерностями развития трудовых навыков, связанных .....demo

Правила общения с потребителями

Официант и потребитель - социальные личности, т. е. представители определенной социальной среды. Их социальные роли определяет сам процесс общения, причем их личные цели в ходе общения могут.....demo

Например, в условиях хозрасчета и самофинансирования предприятий общественного питания официанта может интересовать в основном экономический результат его деятельности - объем выручки. Потребитель заинтересован в другом - получить относительно дешевый, но вкусно приготовленный обед в минимально короткие сроки. Разнонаправленность

целей может усложнить общение, создать предпосылки к возникновению конфликта. Поэтому задача обслуживающего персонала предприятий общественного питания заключается в том, чтобы добиваться важной социальной цели - удовлетворять потребности тех, кто пришел к ним в гости, применять индивидуальный подход в обслуживании. Чтобы обслуживание действительно было культурным, мало иметь современное оборудование - надо еще располагать штатом квалифицированных, знающих свое дело кадров. Метрдотель, администратор, официант, бармен - это центральные фигуры в зале. Именно с ними непосредственно имеют дело сотни людей, к ним обращаются с просьбами, за советами. По отношению к ним делают свои замечания потребители, высказывают свое .....demo

Поэтому очень важно, чтобы на этом участке работали образованные люди, обладающие высокой культурой. Человек, лишенный способности к общению, испытывает тяжелейшие нагрузки на психику. Его можно считать попросту профессионально непригодным для работы в сфере обслуживания. У него чаще, чем у других работников, возникают конфликты с потребителями, что приводит к стрессовым ситуациям, сопровождающимся повышенной раздражительностью. Процесс общения с потребителями для этих работников является психологически принудительным. Нередко можно наблюдать, как официанты ведут между собой посторонние, не относящиеся к работе разговоры, а потребители за столиками томительно ждут, когда их обслужат. Когда обслуживание, наконец, начинается, эти же официанты на вопросы отвечают неохотно, высокомерно, всем своим видом демонстрируя свое мнимое превосходство "хозяина положения". "Я вам не лакей!" - отвечают они на упреки потребителей. Верно, угодничество и лакейство - качества, неприемлемые для работника советской сферы обслуживания. Однако быть внимательным к посетителю - их первейшая обязанность. И официант, и бармен, и буфетчик должны общаться потребителями, не теряя чувства собственного достоинства, с сознанием социальной важности того дела, которому они служат. Их этическая культура общения не сводится только к внешним проявлениям. Нормальная вежливость, корректность в работе - это еще не подлинная культура общения. Для ее достижения мало быть только вежливым и внешне любезным, важно то, что лежит в ее основе. Это значит, нужно не формально выполнять требования этикета, соблюдая все "рамки приличия", а проявлять, при этом искреннее участие к пожеланиям потребителя. Доброжелательный настрой официантов как бы обязывает к подобному настроению потребителей. Таким образом, работники общественного питания практически пропагандируют правила социалистической морали, выполняя тем самым определенную воспитательную роль. Другая важная социальная функция в общении с потребителями - активное воздействие на их эстетические вкусы, привитие навыков культуры поведения за столом, консультации по вопросам сочетания блюд и напитков. Особая роль отводится официанту при

обслуживании детей, В детских кафе, куда юные посетители приходят, чтобы встретиться с доброй феей, сказочником, сама обстановка создает настроение праздничности. Во время обеда официанты в детских кафе не просто подают яства, а еще и ненавязчиво учат гостей правильно обращаться с вилкой и ложкой, культурно вести себя за столом. Процесс общения требует взаимного уважения. Официант вправе ожидать по отношению к себе культурного и вежливого отношения со стороны потребителей, которые нередко бывают виновниками конфликта. Однако и в таких случаях официант должен оставаться вежливым - ведь он находится на службе. Как бы ни было трудно, но он должен показать пример достойного поведения и выдержки. В этом состоит проявление профессиональной, а также эмоционал.....demo

Диалог в общественном питании

Нередко общее впечатление от обслуживания снижается из-за того, что официант страдает дурными привычками (подмигивать, трогать постоянно нос или ухо, потирать руки, подергивать плечом). Чтобы избавиться от этого, нужно, прежде всего, постоянно контролировать себя. К чисто профессиональным привычкам следует отнести жонглирование подносом при обслуживании. Официант должен помнить также, что спешка и суетливость плохо воспринимаются те.....demo

Диалог с потребителем должен носить профессиональный характер. От правильно построенной беседы официанта с потребителем во многом зависит качество обслуживания. Непринужденная и деловая беседа будет дополнительным фактором, помогающим найти индивидуальный подход к каждому потребителю или группе. В ходе беседы легко выяснить пожелания гостей в проведении вечера, вкусы, лю.....demo

Беседа - ключ к распознаванию характера человека, различению типов...demo

У официанта (бармена, буфетчика, повара) должен выработаться принцип - принимать потребителя таким, каков он есть, внимательно и тактично обслуживать всех посетителей независимо от их облика. Поэтому следует всячески демонстрировать свою терпимость, мягкость, покладистость, уважение к человеческой индивидуальности. Профессиональный подход к обслуживанию означает, что все потребители независимо от пола, возраста, идейных убеждений и нравственных достоинств имеют право на внимание со стороны работник.....demo

Сказанное выше можно обобщить следующим перечнем правил:

1. потребитель имеет право требовать, чтобы обслуживающий персонал с уважением и пониманием относился к его потребностям, которые он пришел удовлетворить в данном предприятии, поэтому официант должен

рассматривать его как свое.....demo

2. никогда не нужно навязывать потребителю своего личного вкуса (не надо забывать, что вкус гостя может быть более совершенным, чем у официанта), а также своего мнения, желани.....demo

3. необходимо учитывать индивидуальные привычки посетителя даже в тех случаях, когда они кажутся смешными или абсурдными; при этом официант не должен показывать своего раздражения.....demo

4. официант обязан быть вежливым и приветливым в любых ситуациях, даже если потребитель недостаточно вежлив; необходимо использовать все формы и способы тактичного, вежливого обращения с гостем; при этом условии потребитель почувствует к официанту доверие и изменит свое поведение в лучшую сторону. Очень важен при общении в общественном питании сам процесс обслуживания. Он состоит как из шаблонов поведения, т. е. сформировавшихся навыков и привычных реакций конкретной личности, так и прогнозного поведения (совокупность предварительных ожиданий). Оба вида поведения протекают в едином процессе, в непрерывном взаимодействии. С точки зрения потребителя предстоящий процесс обслуживания носит вероятностный (прогнозный) характер. Это означает, что он допускает различные варианты развития событий, неожиданные повороты дела и т. п. При этом он мысленно формирует необходимую ответную реакцию. Так, потребитель всегда рассчитывает, что обслуживание будет быстрым, официант - вежливым и внимательным, а поданное ему блюдо – вкусным. Однако этот упрощенный прогноз может оказаться нереальным, например, из-за того, что на раздаче 5разовался затор с выдачей блюд, официант оказался недобросовестным или из-за нехватки некоторых юрьевых компонентов отсутствует блюдо, обозначение в меню. Могут быть и другие причины, однако важна схема развития событий в процессе обслуживания, а не его детализация. Схема может иметь положительную или отрицательную модель вероятностного осуществления прогноза. В обеих моделях потребитель соотносит свои личные впечатления (т. е. дает оценку ситуации) реальным процессом обслуживания. Он фиксирует совпадение впечатления от действительности со своими ожиданиями (положительная модель) или несовпадения (отрицательная модель). При посещении предприятий общественного питания потребитель заранее формирует в своем сознании определенные цели. Если речь идет об обеденном перерыве в рабочий день, то он предпочитает те столовые и кафе, где принята система самообслуживания, вполне естественно, что потребитель рассчитывает на быстроту в обслуживании.....demo

Быстрота - это первый фактор в оценке качества обслуживания, хотя для общественного питания он должен быть вторым (после вкусовых качеств поданных блюд). Порой утомительное ожидание приводит к тому, что

потребителю даже самый тонкий деликатес скажется неаппетитным и безвкусным. Быстрота обслуживания представляется потребителю естественным фактором в профессиональной деятельности работников общественного питания. Настолько естественным, что не вызывает у него какой-то особо восторженной реакции, а всего лишь нейтрально-положительную оценку. Другое дело, если потребитель заранее настроил себя на отрицательные эмоции, связанные с длительным ожиданием, а реальные события не подтвердили того ожидания. Несовпадение отрицательной модели обслуживания с реальностью поднимает у потребителя настроение и даже формирует у него некий "комплекс виновности" перед работниками предприятия, котором он.....demo

Негативные представления о качестве обслуживания могут формироваться у потребителей и в связи с отсутствием в меню ресторанов, имеющих национальную кухню, характерных блюд. Так, для меню ресторана "Таджикские блюда" в качестве обязательных должны подаваться плов, лагман, шурпо, самбуса, шницель "Ляхш", кабоб "Лаззат", мастава, угро, лубиё, манты. Открыв меню, потребитель обнаруживает, что в нем бифштексы, бефстроганов и цыплята табака - блюд таджикской национальной кухни нет. В оправдание официант жалуется на отсутствие необходимой для приготовления этих блюд зелени, специй, бобовых продуктов. Данную ситуацию можно определить как одну из форм возникновения отрицательной модели обслуживания. Сформировавшийся у потребителей прогноз казался, как видим, неадекватным по отношению реальному положению вещей. Несовпадение впечатления от действительности с положительной моделью, формировавшейся заранее в сознании потребителя, приводит к возникновению отрицательных эмоций. Формирование положительной или отрицательной модели обслуживания зависит от соблюдения требований, входящих в понятие "качество услуг". Качество услуг в общественном питании - это условия обслуживания потребителей, квалификация товаров, официантов, барменов, буфетчиков и другого обслуживающего персонала, уровень выполняемых ими функций по реализации кулинарной продукции и организации ее. потребления. На различных предприятиях это понятие имеет свою специфику. Гак, в столовых потребитель воспринимает качество обслуживания с точки зрения быстроты получения рациона питания, который по калорийности и содержанию пищевых веществ должен соответствовать характеру деятельно.....demo

Несколько иначе воспринимается потребителем качество обслуживания в ресторанах, кафе и барах. Здесь должны быть созданы определенные условия для отдыха, развлечений, культурного времяпрепровождения. Потребители, не испытывая дефицита времени, как в столовых, обращают внимание на такие Детали, как форма одежды официантов и барменов, содержание музыкальной программы, эстетические характеристики

оформления блюд, посуды, столовых приборов. Особую статью в понятии "качество обслуживания" составляет культура поведения обслуживающего п.....demo

Понятие "качество услуг" включает в себя также такие характеристики блюд, как вкусовые качества, т.е. вкусовые ощущения, запах и т. д., а также калорийность, консистенция, приготовление с учетом всех требований технологии. Известно, что люди приходят в столовые, кафе, буфеты не для того, чтобы принять определенное количество белков, жиров и углеводов, что внешний вид блюд влияет на аппетит, а, следовательно, и на их усвояемость. Нередко та или иная столовая, оснащенная новым оборудованием и укомплектованная штатом поваров соответствующей квалификации, не оправдывает надежд потребителей. Казалось бы, в залах имеются современные, со вкусом оформленные интерьеры, на кухне - новейшее оборудование, а потребители, тем не менее, уходят отсюда разочарованными. Более того, многие недовольны из-за того, что меню однообразное. Одним словом, ожидания потребителей не подтверждаются реальностью. Поэтому в понятие "качество услуг" вводится еще одна характеристика - разнообразие питания в столовых и кафе по ассортименту блюд в течение дня или недели, поскольку однообразие блюд быстро надоедает потребителям (блюда теряют для них свои достоинства, хотя и имею.....demo

Настоящий повар по праву гордится своим мастерством, высокой квалификацией. Поварская гордость не позволяет ему приготовить блюдо наспех. Для него нет высшего укора, чем мнение потребителей о невысоком качестве блюд, упрек в безразличии к их качеству. Потому что повар - это творец не только блюд, но и хорошего настроения. Ведь хорошо приготовленное блюдо - настоящее произведение искусства. Повару приятно видеть красиво украшенный стол, где красуются творения его рук, творческой фантазии, несущие людям красоту.....demo

Официанту следует всегда помнить: чем меньше вежливости проявляет потребитель, тем вежливее должен быть он сам. Ни в коем случае нельзя на недостаточно вежливое поведение потребителя отвечать ему тем же. Следует учитывать, что вежливость, как и любое другое проявление хорошего тона, вызывает положительную реакцию собеседника. Психологически вежливость со стороны официанта создает у потребителя такое ощущение, словно он получил в результате общения дополнительную услугу. Для того чтобы возникло такое ощущение, официант должен быть вежливым во всем: что и как он делает, что и как говорит. Эту вежливость должен чувство-рать не только тот потребитель, который сделал заказ на крупную сумму, но и тот, который .....demo

Вежливость - ничто без тактичности, т. е. умения понять и разделить душевное состояние собеседника, гостя, проявить определенную готовность

к тому, чтобы что-то сделать (или, наоборот, чег.....demo

Предположим, потребитель в чем-то ошибся. Официанту не следует фиксировать внимание на его промахе или напоминать о нем. Потребитель в душе будет благодарен официанту за его тактичное молчание. Вообще официанту не рекомендуется показывать потребителю свое превосходство в чем-то, например, в знании названных блюд и напитков, - лучше в тактичной форме помочь в их выборе. Такое поведение официанта всегда действует успокаивающе на посетителя, создает у него благожелательное отношение к данному предприятию, стилю обслуживания, и он, как правило, доволен ассортиментом и приготовлением блюд. Все детали и нюансы во взаимоотношениях официанта и потребителя невозможно предусмотреть в специальных инструкциях и наставлениях. В ходе обслуживания могут возникать такие непредвиденные ситуации, когда официанту может помочь только внутренняя культура и интуиция. Как быть, например, если потребитель опрокинет рюмку с вином или разобьет ее? Тут надо следовать чеховскому афоризму: "Хорошее воспитание не в том, что ты не прольешь соуса на скатерть, а в том, что ты не заметишь, если это сделает кто-нибудь другой". Официант обязан "не заметить" неловкости, допущенной гостем. Немедленно убрав осколки и стоящие рядом блюда, нужно предупредить, что туда могло попасть стекло, промокнуть пролитое на скатерть вино и покрыть пятно чистой салфеткой. Все это нужно сделать быстро, не показывая своего огорчения или раздражения. При обслуживании даже самых "капризных" потребителей предлагается такой высокий уровень культурного поведения официанта, когда его поступки диктуются не обязанностью, а привычкой. Так, обходительный официант ни в коем случае не даст почувствовать потребителю, что о нем на какое-то время "забыли", что до него "нет никому дела" и т. п. Он будет постоянно решать какие-то вопросы, связанные с обслуживанием: выслушивать мнение потребителей, выполнять их дополнительные просьбы и т.д. При этом официант должен не только демонстрировать свое хорошее знание кулинарного искусства, товароведения, способов сервировки, но и уметь поддержать беседу о событиях политической и культурной жизни. Разумеется, не следует вмешиваться в разговоры гостей или каким-то образом реагировать на них, если он.....demo

Среди потребителей встречаются недостаточно вежливые и воспитанные люди, которые подзывают официанта, постукивая ножом по тарелке или стакану, щелкая пальцами и т. д. И здесь официанту следует быть выдержанным и вежливо ответить, что он подойдет, как т.....demo

Если кто-то из посетителей держит себя с официантами некорректно, допускает в их адрес замечания, пусть даже лестные, в любом случае это воспринимается как неуважение и навязчивость. Не следует отвечать дерзостью - это усугубит неприятную ситуацию. Изысканная вежливость - лучший ответ на любую бестактность. Может случиться, что качество еды

или напитков придется потребителю не по вкусу. И хотя обслуживающий официант в этом не виноват и упрека не заслуживает, тем не менее, он должен выслушать все замечания, пояснив, что доведет их до тех должностных лиц, которым они предназначены.Некоторые привередливые посетители имеют неприятную привычку критиковать поданное блюдо по внешнему виду, еще не попробовав на вкус. Отпуская замечания в адрес повара, приготовившего их, сердито выражая неудовольствие, они в этом случае демонстрируют неуважение к чужому труду. Официант, предложив заменить блюдо, может сказать, что повар, приготовивший его, имеет высокую квалификацию, его труд неоднократно отмечался грамотами, призами и т. п.Как правило, такие реплики, брошенные вскользь, положительно действуют в создавшейся напряженной атмосфере. Работа официанта (бармена, буфетчика) должна быть привлекательной для работника.Высокое профессиональное мастерство официанта проявляется, прежде всего, в его поведении - естественном и непринужденном, а также в жестах и движениях, которые должны быть выразительными и красноречивыми, но невычурными. Достигается это длительной тренировкой, крити.....demo

Индивидуальный подход в общении с потребителем

Умение найти индивидуальный подход к потребителю - важная профессиональная черта официанта. Установление контакта с посетителем начинается с умения персонала по его внешнему виду, манерам, тону угадать характер. Это облегчает работу официанта. Недаром говорят: сколько, людей - столько характеров. По лицу человека, рукам, по его одежде и обуви, по тому, как он сидит, как разговаривает, как делает заказ, можно определить его профессию, характер, социальную принадлежность и т.д. Эти сведения помогут найти нужный тон с гостем и тем самым удовлетворить его вкус. С живым, многословным человеком было бы ошибкой разговаривать в медленном темпе, с веселым - в грустном тоне, с грустным - весело. Нельзя судить о человеке по первому впечатлению. Это заповедь каждого работника предп.....demo

К оценке потребителя следует подходить дифференцированно в зависимости не только от возраста и профессии, но и других факторов: мужчины более решительны в выборе блюд и напитков, чем женщины, более общительны и доверительны к рекомендациям официанта; женщины уделяют повышенное внимание санитарному состоянию зала, эстетике сервировки стола, более критически, чем мужчины, относятся к выбору блюд; с потребителями пожилого возраста нужно быть подчеркнуто вежливым, воздерживаться от настойчивых рекомендаций при выборе блюд и напитков, так как они, как правило, привержены своим привычкам и вкусам; молодые посетители часто скрывают свою неосведомленность и поэтому нуждаются в тактичн.....demo

Характер каждого человека - это комбинация психологических черт, присущих следующим основным типам: сангвиники - тип уравновешенного, веселого, рассудительного, умеющего руководить своими поступками человека; холерики - темпераментны, энергичны, но несдержанны; легко поддаются чувству гнева, но быстро приходят в себя; флегматики - полная противоположность сангвиникам: медлительны, апатичны, спокойны до невозмутимости и безразличия; меланхолики очень чувствительны, эмоциональны, застенчивы. В зависимости от типа нервной деятельности людей можно условно подразделить на самоуверенных и нерешительных, общительных и замкнутых, нервных и спокойных. К каждому типу потребителей надо применить свой подход, особую манеру обслуживания. Самоуверенные потребители отличаются решительной и твердой походкой, свободными движениями. Как правило, они общительны, любят первыми приветствовать окружающих, самостоятельны в выборе места, с такими потребителями обслуживающему персоналу лучше держать себя тепло и сердечно, хотя и сдержанно, обслуживать их быстро и хорошо, но ненавязчиво. Главное для официанта - выразить свое уважение к ним. Это может проявиться в форме вопроса о вкусовых достоинствах предложенных блюд. Нерешительные потребители, переступив порог зала, начинают оглядываться, готовы сесть на любое место, предложенное метрдотелем. Они стесняются слишком пристального внимания обслуживающего персонала. Выбор блюд для них в силу нерешительности - нелегкая задача, поэтому они охотно обращаются за советами к официанту. Его тактичная и ненавязчивая помощь воспринимается с благодарностью, а быстрое и культурное обслуживание - с чувством большой признательности. Общительные потребители отличаются от остальных. Они, входят в торговый зал ресторана, первыми здороваются с официантом, непринужденно улыбаются. Одним словом, они легки в общении. Уровень общительности у них настолько высок, что иногда они заводят с персоналом неформальную беседу. В этих случаях официант должен тактично перевести разговор на деловую основу. Если же и это не поможет, то лучше извиниться и сказать, что в данный момент он занят, и отойти от гостей. Через некоторое время он может вновь подойти к столику, чтобы принять заказ. Именно в такой форме, оставаясь в служебных рамках, но не обижая посетителя невниманием или безразличием, можно избеж.....demo

Посетителей с неустойчивой нервной системой можно отличить по походке, которой они входят в зал. Они не всегда отвечают на приветствия официанта, но не следует считать это бесцеремонностью и делать преждевременные выводы. Точно так же не нужно придавать значения возможным репликам в адрес официанта в резкой форме. У таких потребителей надо сразу же принять зак.....demo

Недоверчивых потребителей характеризуют иронические усмешки, критические замечания, они всячески выражают свое отношение к качеству

блюд, сомневаются в том, что повара правильно отпускают порции, и т.д. Совершенно очевидно, что таким посетителям бесполезно давать советы, возражать, потому что это может стать поводом к еще большему недоверию с их стороны. Лучше всего, если официант четко и аккуратно выполнит свои функции при обслуживании и тем самым продемонстрирует свое благожелательное отношение к ним, а заодно и высокий профессионализм. Как бы ни были различны характеры и вкусы гостей ресторана или кафе, всех их объединяет одно стремление - в возможно короткое время получить заказ, при условии, что официант тактичен, лаконичен и вежлив. Избежать недоразумений при обслуживании посетителя с "трудным" характером помогут следующие правила: предоставить ему возможность самому выбрать место и блюда; приняв заказ, сразу же выполнять его; выполнять заказ быстро и без суеты; диалог с потребителем свести только к ответам на задаваемые вопросы; объяснения особенностей тех или иных блюд давать по возможности короткие, избегая профессиональных слов и выражений; разговаривая с таким потребителем, придерживаться принципа "уважать собеседника, сохр.....demo

Этикет на официальных мероприятиях

К официальным мероприятиям относятся различные приемы и церемонии, устраиваемые по случаю национальных праздников, исторических юбилейных дат, прибытия иностранных делегаций, глав государств и правительств и т.д. Приемы проводятся главами государств, правительств, министрами, а также посольствами, консульствами, торговыми представительствам.....demo

Приемы проводят военные атташе, командиры кораблей, находящихся с визитом дружбы в иностранных базах, а также представители местного военного командования и гражданских властей в порядке оказания почестей прибывшим.....demo

Дипломатические приемы проводятся также независимо от каких-либо событий, в порядке повседневной дипломатической работы. В практике дипломатических представительств эти приемы являются наиболее распространенными. Немногочисленные, по количеству приглашенных лиц, такие приемы представляют собой удобную возможность для завязывания контактов, укрепления и расширения связей, получения нужной информации, оказания влияния на местные круги в нужном направлении, разъяснения внешн.....demo

Независимо от назначения, объема и вида всякий дипломатический прием носит политический характер, поскольку на нем происходит встреча представителей иностранн.....demo

Находясь за границей, надо уважать правила и обычаи, принятые в данной стране. Приглашая иностранца на официальное мероприятие, следует позаботиться о том, чтобы не поставить его в положение, унижающее или оскорбляющее его национальное достоинство, в противном случае он может расценить это как неуважение к его.....demo

Прежде всего, необходимо особенно строго и четко соблюдать дипломатический этикет. Дипломаты при выполнении своих функций, организации официальных мероприятий, участии в церемониях и процедурах действуют в соответствии с дипломатическим протоколом, под которым понимают совокупность общепринятых правил, традиций, условностей, соблюдаемых правительствами, государственными представительствами за рубежом (посольствами, консульствами и др.) и их сотрудниками при общении друг с другом. Не следует при этом забывать, что дипломатический протокол и общегражда.....demo

Приемы подразделяются на дневные и вечерние, приемы с рассадкой и без рассадки з.....demo

К дневным, относятся приемы типа "бокал шампанского", "бокал вина", завтрак. В международной практике принято считать, что дневные приемы менее торжественны,.....demo

К вечерним относятся приемы типа чай, "Жур фикс", коктейль, фуршет, обед, обед-буф.....demo

Виды приемов:

"Бокал шампанского" - начинается, как правило, в 12.00 часов и продолжается около часа. Поводом для организации такого приема могут быть годовщина национального праздника, пребывание делегации в стране, отъезд посла, открытие выставки, фестиваля. Напитки и закуски разносят официанты. С точки зрения организации это - наиболее простая форма приема, не требующая большой и длительной подготовки. Подается, как правило, шампанское, вино и соки. Закуска не обязательна, но можно подать маленькие пирожные, орешки, бутерброды. Приглашенные приходят в повседневной одежде. Аналогичным является прием типа "бокал вина". Название в данном случае подчеркив.....demo

Завтрак - устраивается в промежутке времени между 12.00 и 15.00 часами. Наиболее распространенное время начала завтрака от 12.00 до 13.00 часов. Меню завтрака составляется с учетом существующих в стране традиций и обычаев и, как правило, состоит из одного-двух блюд холодной закуски, одного горячего рыбного блюда, одного горячего мясного блюда и десерта. Подавать на завтрак первые блюда (супы) не принято, хотя подача их не будет являться ошибкой. После завтрак.....demo

Перед завтраком подается коктейль, сухое вино, соки, во время завтрака - минеральная вода, а ино.....demo

После того как все гости поели, хозяин (или хозяйка) первым встает из-за стола и предлагает гостям перейти в другой зал, где п.....demo

Продолжительность завтрака - 1-1,5 часа (примерно 45-60 минут за столом и 15-30 минут.....demo

Инициатива ухода с завтрака - за главным гостем.

Форма одежды для завтрака - в большинстве случаев повседневный костюм, но в торжественных случаях может быть и смокинг. Обычно форма одежды указывается .....demo

Чай - устраивается между 16.00 и 18.00 часами, как правило, только для

женщин. Например, жена министра иностранных дел устраивает чай для жен глав диппредставительств, а жена посла - для жен других послов. Возможны случаи приглашения на ч.....demo

Для чая накрываются один или несколько столиков в зависимости от количества приглашенных лиц, подаются кондитерские и булочные изделия, фрукты, десертные и сухие вина, соки и воды. Закуски (сандвичи с икрой, рыбой, сыром, колбасой) подаются за чаем редко, а если подаются, то в н.....demo

Продолжительность чая - 1-1,5 часа. Форма одежды - повседневный костюм или....demo

Приемы типа "Жур фикс" - устраиваются один раз в неделю в один и тот же день и час в течение всего осенне-зимнего сезона (с осени до лета). Приглашения на такие приемы (среды, четверги, пятницы) рассылаются один раз в начале сезона и действуют до конца сезона, если не последует специального уведомления о перерыве. По времени проведения, угощению и форме одежды этот прием не отличается от чая. Иногда такие приемы носят форму музыкальных или литературных вечеров. На приемы "Жур фикс" приглашаются и могут присутствовать также мужчины. Приемы типа коктейль или фуршет - устраиваются в промежуток времени от 17.00 до 20.00 часов и длятся 2 часа. Угощение - различные холодные закуски, кондитерские изделия и фрукты. Иногда подаются также горячие закуски. Угощение не должно быть обильным. На приемах такого типа спиртные напитки выставляются на столиках или, будучи разлитыми в бокалы, разносятся официантами. Иногда в одном из залов устраивается буфет, где официанты разливают напитки для желающих. В конце приема может быть.....demo

Приемы типа коктейль или фуршет проводятся стоя. Гости подходят к столам, набирают закуски на свои тарелки и отходят от столов, чтобы дать возможность подойти к ним.....demo

Форма одежды - повседневный костюм или смокинг, в зависимости от конкретного случая и указания на этот счет в п.....demo

Обед - начинается в промежуток времени от 20.00 до 21.00 часа. Меню обеда: одна-две холодные закуски, суп, одно горячее рыбное блюдо, одно горячее мясное блюдо, десерт. После обеда в гостиной подается кофе или чай. Перед обедом гостям предлагается коктейль. Меню обеда отличается от меню завтрака тем, что после холодных закусок подается суп. К супу - херес (по.....demo

К холодным закускам гостям предлагается водка или настойки (охлажденные), к рыбному блюду - сухое белое вино (охлажденное), к мясному - сухое красное вино (комнатной температуры), к десерту - шампанское (охлажденное), к кофе - коньяк или ликер (комн.....demo

Обед длится обычно 2-2,5 часа, при этом за столом примерно 50-60 минут, остальное время - в гостиных. Форма одежды - темный костюм, смокинг или фрак в зависимости от конкретного случая и указания в приглашении; для жен-дин -.....demo

В некоторых официальных случаях сразу же после обеда проводится прием типа "а ля фуршет". Гости, присутствовавшие на обеде, по его окончании направляются на прием "а ля фуршет". Такое сочетание двух приемов организуется преимущественно в связи с пребыванием в стране иностранного государственного деятеля или иностранной делегации, в честь.....demo

Форма одежды такая же, как на обеде.

Ужин - начинается в 21.00 час и позднее.

Меню ужина и вина - такие же, как на обеде.

Форма одежды - костюм темного цвета, смокинг или фрак; для женщин - вечернее....demo

Ужин отличается от обеда только временем начала - не раньше 21.0...demo

Вечерний прием "а ля фуршет" - устраивается в особо торжественных случаях (в честь главы или премьер-министра иностранного государства, иностранной правительственной делегации, по случаю национального праздника и т.п.). Начинается в 20.....demo

Угощение - такое же, как на приеме типа коктейль или фуршет, но разнообразнее и .....demo

Форма одежды - костюм темного цвета, смокинг или фрак; для женщин -вечернее....demo

Обед-буфет предполагает свободную рассадку за небольшими столиками по четыре-шесть человек. Так же как на фуршетном приеме, накрываются столы с закуской, имеются буфеты с напитками. Гости набирают закуски и садятся по своему усмотрению за один из столов. Такого рода прием часто организуется после концерта, просмотра фильма, в перерыве танцевального вечера. Обед-буфет мене.....demo

Разновидности приемов - киносеансы, музыкальные и литературные вечера, вечера дружбы, встречи для игры в гольф, теннис, шахматы, другие спортивные игры. Перечисленные мероприятия, как правило, сопровождаются .....demo

В зависимости от случая, по которому необходимо устроить прием, избирается вид приема. При этом следует учитывать международную дипломатическую практику, согласно которой наиболее торжественными, а следовательно, и наиболее почетными видами приемов являются обед и вечерний прием. Если речь идет о гостящих в стране главе государства или премьер-министре, министре иностранных дел, других членах правительства, то целесообразно избрать обед. В менее важных случаях следует воспользоваться другими из вышеперечисленных видов приемов. При этом всегда необходимо учитывать протокольные традиции и обычаи, установившиеся в данной стране. Эти традиции по.....demo

Любой прием должен быть предварительно подготовлен самым тщательным образом. В подготовку приема входят: выбор вида приема, составление списка приглашаемых лиц, рассылка приглашений, составление плана рассадки за столом на завтраке, обеде или ужине; составление меню,

сервировка стола и обслуживание гостей; подготовка тостов или речей, составление схемы (поря.....demo

При определении даты приема следует исходить из того, что приемы не проводятся в праздничные дни, а в мусульманских странах - в религиозный праздник Рамазан. Не проводятся приемы и в дни национального траура, а назначенные .....demo

Для того чтобы прием прошел четко и организованно, заранее продумывается план его проведения. Предусматриваются время и место встречи гостей хозяином, время приглашения к столу, провозглашения тостов и т.д. Распределяются обязанности на приеме для дипломатических работников (оказание внимания определенным гостям, наблюдение за залом и т.п.). Иногда на больших приемах для наиболее видных гостей отводится отдельный зал, который, однако, не должен быть изолирован от остальных гостей, или место в зале. Хозяину дома (приема) следует выбрать время, чтобы обойти все залы и оказывать .....demo

Ответ на приглашение. Во всех случаях, когда в полученном приглашении на завтрак, обед, ужин или другой вид приема оставлены не зачёркнутыми буквы R.S.V.P. или фраза "Просьба ответить", необходимо заблаговременно по телефону или письменно сообщить, принимается приглашение или нет. Отсутствие ответа или запоздалость его рассматривается как проявление невежливости и неучтивости. В случае, если по каким-либо причинам ответ не может быть дан заблаговременно, лучше отказаться от приглашения, чем вообще не давать .....demo

После того как был дан положительный ответ на приглашение, посещение приема является обязательным. Лишь в самом крайнем случае, если возникли какие-либо непредвиденные и срочные обстоятельства, препятствующие посещению данного приема, от него можно отказаться, но обязательно с заблаговременным извещением об.....demo

Если в приглашении буквы R.S.V.P. зачеркнуты или отсутствуют (это имеет место главным образом в приглашениях на приемы, проводимые стоя, без сидячих мест за столом), давать тот или иной.....demo

Приход на прием и уход с приема. На завтрак, обед, ужин или другой вид приема, в приглашении на который содержится просьба ответить, следует приходить точно в указанное в приглашении время. Опоздание считается нарушением этикета и может быть воспринято отрицательно и даже с обидой. Если из одного ведомства или учреждения приглашено несколько представителей, и они являются на прием вместе, то принято, чтобы первыми входили младшие по должности, а затем старшие. На приемы, проводимые без рассадки за столом, в приглашении на которые указывается время начала и конца приема (17.00-19.00, 18.00-20.00 и т.д.), можно прийти и уйти в любой час в пределах указанного в приглашении времени. Приходить к началу приема не обязательно, так же как необязательно находит.....demo

Считается, однако, что приход на такой прием в начале и уход с приема в его конце являются выражением особо дружественного отношения гостя к

хозяину приема. И, наоборот, если есть необходимость показать или подчеркнуть холодность или натянутость отношений с устроителем приема, достаточно пробыть на нем 15-20 минут и, попрощавш.....demo

Во всех случаях официальным лицам рекомендуется не уходить с приема раньше старши.....demo

Поведение на дипломатических приемах. Всякий дипломатический прием является местом встречи представителей иностранных государств, которые в своих отношениях друг с другом придерживаются сложившихся правил вежливости, лю.....demo

Иностранные гости, пришедшие на прием, оказывают тем самым уважение дипломатическому представителю и его стране, и поэтому они должны быть приняты с почетом и вниманием. Дипломатический представитель и его сотрудники следят за тем, чтобы их гостям было удобно, беседуют с ними, угощают. Нельзя допускать, чтобы работники диппредставительств собирались в собственном кругу, забывая.....demo

Время разговора с одним собеседником на официальном приеме не должно превышать пя.....demo

На приемах типа коктейль или фуршет, проводимых стоя, гости сами подходят к столам, набирают закуски в свои тарелки и отходят от столов, чтобы дать возможность подойти к ним другим гостям. Это правило не должн.....demo

Задерживаться без надобности на том или ином приеме дольше времени, указанного в приглашении, не рекомендуется, так как это может быть обременительным для хозяев. Неблагоприятное впечатление производят случаи, когда гости на том или ином приеме уходят с него все сразу, после ухода главного гостя. Лучше рас.....demo

У нас в стране приняты два вида обслуживания на приемах:

- "в стол", когда все закуски и блюда находятся на столе;
- "в обнос", когда гостей обслуживают официанты.

За рубежом распространен последний вид обслуживания. При таком обслуживании официанты подходят к гостям, наливают в фужеры воду, напитки, затем подносят на больших продолговатых подносах закуски и блюда в порядке, указанном в меню. Обслуживание начинается с дамы, сидящей справа от хозяина. Если официантов двое или больше, то обслуживание начинается сразу.....demo

В конце обеда (после десерта и фруктов) гостям в специальных чашах могут подать воду с ломтиками лимона для омовения рук. В эту воду окунают кончики пальцев, которые заимст.....demo

Как только все гости кончили, есть, хозяйка встает, за ней поднимаются и все остальные. Мужчины помогают дамам выйти из-за стола, отодвиг.....demo

Возглавляемые хозяйкой и почетным гостем, все присутствующие на приеме переходят из столовой в гостиную, где подается кофе, ко.....demo

В гостиной, обязанности мужчин по отношению к своим соседкам по

столу заканч....demo

Перед уходом с обеда (ужина) гости прощаются с хозяйкой и хозяином, благодарят за обед (ужин), но не за в.....demo

Одним из важнейших моментов организации приема является составление списка гостей. Приглашение на дипломатический прием всегда носит политический характер, поэтому составление списков должно поручаться ответственному работнику и утверждаться руководителем учреждения, устраивающего прием. Составитель списка, прежде всего, должен определить общее количество гостей, которых предполагается пригласить на прием. С учетом возможности обеспечить нормальное обслуживание гостей в помещениях, где будет проходить прием, при этом необходимо иметь в виду определенный процент гостей, которые в силу разного рода причин не смогут ил.....demo

В список гостей с иностранной стороны, прежде всего, включаются представители официальных властей, дипкорпуса, если он приглашается, и представители общественности. На приемы (завтраки, обеды, ужины, коктейли, фуршеты), проводимые в узком составе, не рекомендуется приглашать лиц с резко противоположными взглядами и позициями. Чтобы такие приемы прошли успешно, на них целесообразно приглашать лиц одинаковой партийной принадлежности или связанных взаимн.....demo

Приглашения на прием направляются на бланке, отпечатанном типографским способом. Имя, фамилия приглашенного и его должность пишутся от руки или на машинке. Для приемов по случаю национального праздника или в честь какого-либо государственного деятеля или делегации заказываются специальные бланки, на которых указано, по какому слу.....demo

Лекция № 3 Дизайн.

3.1. **Диза́йн** (англ. *design* инженер-конструктор, от лат. *designare* отмерять) — творческая деятельность, целью которой является определение формальных качеств промышленных изделий. Эти качества включают и внешние черты изделия, но главным образом те структурные и функциональные взаимосвязи, которые превращают изделие в единое целое как с точки зрения потребителя, так и с точки зрения изготовителя. Дизайн стремится охватить все аспекты окружающей человека среды, которая обусловлена пром.....demo

Человека, занимающегося художественно-технической деятельностью в рамках какой-либо из отраслей дизайна называют в общем случае дизайнером (в том числе архитектора, проектировщика, иллюстратора, дизайнера плакатной и прочей рекламной график...demo

История дизайна

Слово «design» появилось в XVI веке и однозначно употреблялось во всей Европе. Слово "дизайн" впервые упомянул в одной из своих работ

итальянец К. В. Скьер[1] . Итальянское выражение «designo intero» означало рожденную у художника и внушенную Богом идею — концепцию произведения искусства. Оксфордский словарь 1588 года дает следующую интерпретацию этого слова: «задуманный человеком план или схема чего-то, что будет реализовано, первый набросок будущего .....demo

В сентябре 1969 года на конгрессе Международного совета организаций по дизайну (ИКСИД) было принято следующее определение: «*Под термином дизайн понимается творческая деятельность, цель которой определение формальных качеств предметов, производимых промышленностью. Эти качества формы относятся не только к внешнему виду, но главным образом к структурным и функциональным связям, которые превращают систему в целостное единство с точки зрения, как изготовит.....de*mo

В середине XX века в профессиональном лексиконе для обозначения формообразования в условиях индустриального производства употреблялось понятие «индустриальный дизайн». Тем самым подчеркивалась его неразрывная связь с промышленным производством и конкретизировалась многозначность термина «дизайн». И многие трактаты по истории дизайна того времени в заголовках содержали уточнение «индустриальный дизайн». Затем в конце XX века проектно-художественную деятельность в области индустриального формообразования стали называть более кратко — «дизайн». Отчасти это связано и с тем, что общество вступило в фазу постиндустриального развития, произошли значительные перемены в целеустановках.....demo

Современное представление о дизайне в цивилизованном мире рассматривается гораздо шире, чем промышленное проектирование. Известный американский дизайнер в области рекламы Максиме Виньелли (Massimo Vignelli) воскликнул: «Дизайн всеобщ!» И действительно, в любой области созидательной деятельности человека, будь то искусство, строительство или политика мы сталкивае.....demo

Дизайн как творческий процесс можно разделить на:

- художественный дизайн — создание вещного мира сугубо с точки зрения эстетики восприятия (внешние проявле.....demo
- техническую эстетику — науку о дизайне, учитывающую все аспекты, и прежде всего конструктивность (ранний этап становления), функциональность (средний), комфортность производства, эксплуатации, утилизации технического изделия и т. д. (совре.....demo

Объект дизайна

Объектом дизайна может стать практически любое новое техническое промышленное изделие (комплект, ансамбль, комплекс, система) в любой сфере жизнедеятельности людей, где социально-культурно обусловлено чело.....demo

Основные категории объекта дизайна

- *Образ* — идеальное представление об объекте,

художественно-образная модель, созданная воображением.....demo

• *Функция* — работа, которую должно выполнять изделие, а также смысловая, знаковая и ценностная .....demo

• *Морфология* — строение, структура формы изделия, организованная в соответствии с его функцией, материалом и способом изготовления, воплощающая замыс.....demo

• *Технологическая форма* — морфология, воплощенная в способе промышленного производства вещи-объекта дизайн-проектирования в результате художественного осмыслен.....demo

• *Эстетическая ценность* — особое значение объекта, выявляемое человеком в ситуации эстетического восприятия, эмоционального, чувственного переживания и оценки степени соответствия объекта эстетическом.....demo

Методики постановки дизайн-задач

• Футуродизайн-методология

Футуродизайн (от англ. *future design* — «*дизайн будущего*») — направление в дизайне, превентивно (в перспективе) разрабатывающее концепции дизайна, соответствующие см.....demo

Подход футуродизайна основан на футурологическом моделировании и прогнозировании эволюции технологий, социальных и культурных изменений в обществе будущего и ориентирован на проектирование инноваций, адекватных будущему и акт.....demo

В рамках футуродизайна проектирование решений является превентивным, то есть оно предназначено не для немедленного внедрения, а намечает перспективные идеи и направления в дизайне, призванные дать (мифо)образы решений для продуктов, технологий и в целом среды обитания, о.....demo

Методоло́гия (от греч. μεθοδολογία — учение о способах; от др.-греч. μέθοδος из μέθ- + οδος, букв. «путь вслед за чем-либо» и др.-греч. λόγος — мысль, причина) учение о системе понятий и их отношений, — система базисных принципов, методов, методик, способов и средств их реализации в организации и построении научно-практической.....demo

Структура методологии

Методологию можно рассматривать в двух срезах: как теоретическую, и она формируется разделом философского знания гносеология, так и практическую, — ориентированную на решение практических проблем и целенаправленное преобразование мира. Теоретическая стремится к модели идеального знания (в заданных описанием условиях, например, скорость света в вакууме), практическая же — это программа (алгоритм), набор приёмов и способов того, как достичь желаемой практической цели и не погрешить против истины, или того, что мы считаем истинным знанием. Качество (успешность, эффективность) метода проверяется практикой, решением научно-практических задач — то есть поиском принципов достижения цели, реализуемых в комплексе .....demo

В методологии можно выделить следующую структуру:

- Основания методологии: философия, логика, системология, психология, информатика, системный анализ, науковедение, этик...demo
- Характеристики деятельности: особенности, принципы, условия, нормы деяте....demo
- Логическая структура деятельности: субъект, объект, предмет, формы, средства, методы, результат деятельности, реш.....demo
- Временная структура деятельности: фазы, стадии, этапы.
- Технология выполнения работ и решения задач: средства, методы, способы,....demo

Методология также делится на содержательную и формальную. Содержательная методология включает изучение законов, теорий, структуры научного знания, критериев научности и системы используемых методов исследования. Формальная методология связана с анализом методов исследования с точки зрения логической структуры и формализованных подходов к построению теоретического знания, его истинности.....demo

Методики поиска дизайн-решения

- Выставочное моделирование
- Музейное ситуационное моделирование
- Перевоплощение или заимствование позиции
- Проецирование личности в проектируемый объект
- Сценарное моделирование
- Игровое ситуационное моделирование
- Математическое и физическое моделирование динамики объекта в среде

Отрасли дизайна

- Промышленный дизайн
  - орудия труда
  - механизмы
  - бытовая техника
  - Транспортный дизайн
  - Дизайн мебели
- Дизайн среды
  - информационный дизайн
  - навигационный дизайн
  - дизайн городской среды
  - дизайн интерьеров
  - граффити
  - спрей-арт
  - световой дизайн
  - колористика и суперграфика
- Дизайн процессов
  - фирменные стили
  - дизайн церемоний

- дизайн-программы
- 3D дизайн
- 3D Анимация
- дизайн интерьеров
- 3D Презентация
- Графический дизайн
- шрифты
- полиграфический дизайн
- веб-дизайн
- Визуальная идентификация
- товарные знаки
- визуальные коммуникации
- мобильный дизайн
- Ландшафтный дизайн
- Создание искусственных и реконструкция разрушенных ландшафтов, декоративная де.....demo
- Экодизайн
- Архитектурный дизайн
- Массовое строительство (общественные жилища и производственные здания), инженерные с.....demo
- Дизайн одежды, обуви, аксессуаров
- Футуродизайн

Классические виды дизайна:

1) Графический дизайн. Объектом проектирования являются: шрифты, пиктограммы, фирменный стиль, различные визуальные коммуникации и т.д. Это работа .....demo

2) Промышленный дизайн. Объектом проектирования являются: машины, приборы, оборудование, мебель, посуда, одежда... Здесь уже идет рабо.....demo

3) Архитектурный дизайн. Объектом являются: сооружения и их комплексы, включая дизайн интерьера. Идет работа с про.....demo

4) Дизайн архитектурной среды. Объектом проектирования является сложно-динамическая система среды обитания человека, оптимальная предметно-пространственная организация и образность различных сре.....demo

Важно. Прежде чем приступать к дизайну объекта, нужно определить его формальные качества: особенности внешнего вида, структурные связи предметов, назначение объекта. После чего определяется содержание работы, и только после этого возможно начинать работу над формой. Композиция в дизайне. Это построение (структура) произведения, дизайна, расположение и связь его частей, обусловленных их компоновкой, отвечающих назначению и технической идее произведения и его художественно-образному замыслу, отражающему эмоционально-чувственные ожидания потребител.....demo

Сущность работы над композицией заключается в расширении художественной стороны изделия, достижения комплексного единства и упорядоченности путем использования композиц.....demo

Сущность понятия "композиция"

Композиция - это связь различных частей в единое целое, в соответствии с какой либо идеей, которые вместе взятые составляют определенную форму. Термин "композиция применяется в двух аспектах: 1) это целенаправленное построение художественного произведения, обусловленное его содержанием, характером и назначением. 2) это важнейший организующий элемент художественной формы, придающий произведению гармоничное единство и цельность, соподчиняющий его компоненты друг другу и целому, выступая как атрибут худо.....demo

Сущность понятия "гармония"

Гармония, в переводе с греческого, это созвучие, согласие, противоположность хаосу. Гармония означает высокий уровень упорядоченности и отвечает эстетическим критериям совершенства и красоты. Относительно композиции, гармония понимается как ее формальна.....demo

Сущность понятия "формальность"

Формальная композиция. Форма взаимосвязана с содержанием, но возможно отделение формы от содержания путем замены реалистичных объектов формальными (или абстрактными), но так, чтобы формальная композиция выражала идею и художественно-образ.....demo

-характеристики и свойства элементов композиции

-через структурную организацию элементов композиции

3 основных вида композиции: фронтальная, объемная, объемно-пространс....demo

Фронтальная. Распределение элементов по двум направлениям: вертикальному и горизонтальному. Относят плоскостные композиц.....demo

Объемная. Распределение элемента по координатам высоты, ширины и г...demo

Объемно-пространственная. Состоит из нескольких объемных композиций, расположенных в пространстве с определенными .....demo

Условия от которых зависят сохранение фронтальности композиции:

1) Определенное соотношение между вертикальными и горизонтальными ра....demo

2) Фронтальность зависит от силуэта плоскости.

3) Зависит от характера элементов по глубине.

4) Фактурность поверхности, цвет...

Элементы композиции

3 основных элемента: точка, линия, пятно.

У точки и линии нет свойств (кроме одного: если точку увеличить до определенных размеров, она превращается в пятно,.....demo

Классификация свойств пятен:

Физические: величинные (размеры и пропорции), пластические (форма и структура), свойства поверхности пятна (цвет, фактура, тек.....demo

Субъективные: (состоят из комбинаций физических): выразительность/невыразительность, статичность/дин.....demo

Размещение элементов

Степень контакта элементов композиции:

Полное отсутствие связи.

Подразумевающиеся (логические) связи.

Физический контакт или очевидные связи.

Физический контакт со слиянием группы, монолит.

Композиционные оси - это невидимые оси композиции (силовые линии) на которых расположены элементы. Оси выявляют структуру изображения и обеспечивают взаимодействие элементов и целостно.....demo

Размещение фронтальной композиции: плоскостной и иллюзорно-пространс....demo

В плоскостном варианте элементы двухмерны и не накладываются друг на друга. В иллюзорно-пространственном варианте элементы объемные, они накладываются друг на друга и добавляет.....demo

В зависимости от размещения выделяют следующие типы композиции: замкнутая (ничего не выходит за пределы визуального восприятия композиции), неограниченная (подразумевается продолжение композиции за пределами визуал.....demo

3.2. Основные принципы современного дизайна

Любое явление в нашем мире всегда подчиняется определенным логическим правилам и дизайн не и.....demo

Для того чтобы создать хороший дизайн чего-либо необходимо не забывать о целесообразности, гармонии, единстве, доминанте, равновесии и с.....demo

Целесообразность.

Прежде чем начать работу стоит четко сформулировать свои идеи и поставить перед собой конкретные цели. Если этого не произойдет, то надеяться в дальнейшем на положительный результат, по меньшей мере, глупо и непрофессионально.

Если говорить конкретно о дизайне, то тут задачи и цели перед дизайнером-исполнителем формулирует в первую очередь заказчик, рынок, а также целый ряд второстепенных факторов. Дизайнер – это не вольный художник, ведь его работа подчинена зако.....demo

Единство

Все элементы созданного вами дизайна должны смотреться целостно. Это очень важно. Распространенным и красочным примером есть работы начинающих дизайнеров. Их творения, пусть и невероятно красивые,

попросту разваливаются на глазах на отдельные, чужие др.....demo

Сблизить и показать единство могут следующие приемы: наложить элементы один на другой, все элементы дизайна должны быть выполнены в одном стиле, элементы могут повторяться, а также перекликатьс.....demo

Посмотрите на свою работу максимально объективно и подумайте над тем, могли бы вы убрать один из элементов, не нанеся ущерб общей картине. Если все элементы выглядят незаменимыми, то единс.....demo

Доминанта

Любая композиция созданная дизайнером должна иметь смысловой центр. Не стоит воспринимать это слово в буквальном смысле – смысловой центр может находиться где угодно. Главное, чтобы все остальные элементы, так или иначе, подчинялись ему. Можно использовать несколько смысловых центров, если необходимо изобр.....demo

Соподчинение

Все элементы должны быть не только взаимосвязаны, но и подчиняться друг другу. Что-то более важное, а что-то менее. При этом менее важный элемент должен оставаться незаменимым. Задача дизайнера показать все эти взаимосвязи зрителю максимально доступным способом с помощью гр.....demo

Гармония

Все элементы дизайна (цвет, симметрия, контраст, равновесие, ритм и целостность) должны быть максимально сбалансированы между собой и органично восприниматься зрителем. Достичь этой органичности восприятия – это задача дизайнера. У начинающих дизайнеров это получаться может не всегда, ведь это приходит с опытом, м.....demo

Экстерьер — это архитектурная композиция фасада, рекламная вывеска, функциональное и цветовое решение входов и выходов, а также озеленение окружающей территории. Декоративно-художественное оформление предприятия общественного питания привлекает прохожих и создает определенные представления о культуре обслуживания, информирует о специализации предприятия. Экстерьер предприятия общественного питания, особенно ресторана или кафе, должен быть привлекательным и индивидуальным. Это достигается с помощью броской, выразительной рекламы, со вкусом выполненных указателей и вывесок, подчиненных общей теме оформления. Первое впечатление на посетителя производит обычно в ы-веска ресторана или кафе. Ее роль заключается не только в том, чтобы информировать прохожих о профиле предприятия, но и в том, чтобы оказывать психологическое и эстетическое воздействие. Вывеска может подчеркивать индивидуальность предприятия, его особенности, выделять его среди других. У входа в столовые, закусочные, кафетерии и те рестораны, которые работают днем по меню столовых II категории, можно

вывешивать меню с включением в него фирменных блюд-Рестораны должны информировать посетителей об оркестре, солистах, программе вечера. Естественно, что эту информацию необходимо своевременно обновлять. Немалую роль в привлечении посетителей играют витрины, оформление которых должно быть тесно связано с профилем предприятия.

При оформлении витрин кулинарных магазинов можно использовать готовые изделия и полуфабрикаты, имеющиеся в продаже. Их выкладывают на специальном демонстрационном холодильном оборудовании. Хорошо продуманная вывеска, световая реклама, витрина создают законченный экстерьер предприятия общественного питания. Своим эстетическим воздействием экстерьер должен привлекать внимание, способствовать украшению городских магистралей. Оформление экстерьера должно соответствовать современному стилю архитектуры. Важнейшими эстетическими элементами экстерьера становятся выносные козырьки над входом, декоративные витражи (композиции из цветных стекол), панно (орнаментированные части стен), двери. Важное значение имеет связь экстерьера предприятия общественного питания и окружающего ландшафта. Правильное решение экстерьера предприятия, а также архитектурное решение озеленения и благоустройство территории создают у посетителей определенное настроение, вызывают положительные эмоции. При оформлении экстерьера предприятия общественного питания учитывают основной контингент посетителей. Для туристов, например, рестораны и кафе устраивают на автотрассах и туристских маршрутах. Эти предприятия общественного питания привлекают внимание посетителей не только своим оригинальным экстерьером, но и системой рекламных знаков и символов. О месте расположения предприятия общественного питания информируют специальные щиты. Их устанавливают за несколько километров от ресторана или кафе. Изображения на них должны быть большими, легко различимыми. На щитах не указывают такие детали, как время открытия и закрытия предприятия, тип обслуживания, характер меню и т. п. На дорогах устанавливают знаки-символы, информирующие о том, что на определенном расстоянии расположен ресторан, кафе или столовая. Привлекательность фасада ресторана во многом зависит от правильно выбранного цвета. При оформлении загородных ресторанов иногда используют такие броские цвета, как фиолетовый и красный. Центром экстерьера нередко служит входная дверь. Она должна быть связана с проектным решением всего ресторана, легко различима и доступна с улицы. В вечернее время внешний вид ресторана во многом зависит от правильно выбранного освещения, которое должно подчеркивать достоинства архитектурных форм экстерьера. Яркое освещение пространства, окружающего ресторан, уместно в том случае, когда обеденный зал расположен не на первом этаже здания. Если обеденный зал находится на первом этаже, то в вечернее время его окна закрывают плотными шторами. Цвет экстерьера предприятия общественного питания может быть самым разнообразным. Главное, чтобы он создавал впечатление чистоты, свежести. В вечерние часы ресторан или кафе может

привлекать внимание прохожих световой рекламой, в дневное время — архитектурным решением или выразительной рекламной вывеской. Строительство столовых, кафе и ресторанов в нашей стране сопровождается внедрением прогрессивных методов обслуживания, применением современных архитектурных форм, оригинальным решением интерьера. При декоративно-художественном оформлении интерьера принимают во внимание, что назначение предприятия общественного питания заключается не только в удовлетворении физиологических потребностей человека в пище. Ресторан или кафе — это также место отдыха, встреч и развлечений. Все это предопределяет создание комфорта для посетителей и удобств для работы обслуживающего персонала.

Архитектурно-планировочное решение предприятия общественного питания неразрывно связано с его назначением и характером работы: столовая, столовая — вечерний ресторан, кафе-закусочная, вечернее кафе. Внутреннее оформление предприятия служит важнейшим фактором в привлечении посетителей. Для современного интерьера характерны лаконизм, обилие света, простора, стилизованное декоративно-художественное оформление, которое придает интерьеру определенное функциональное назначение. Для отделки интерьера применяют облегченные, часто декоративные панели, широко используют стекло как для наружного, так и для внутреннего оформления. Внедрение метода самообслуживания в столовых позволило решить интерьер обеденного зала в виде общего пространственного объема с большой площадью. Если в предприятиях есть несколько залов, то их объединяют единой темой оформления, общей цветовой гаммой окраски стен и стилизованными предметами декора. Для многих современных предприятий общественного питания характерны тематические, а также национальные мотивы в оформлении интерьера. Такие элементы оформления позволяют оказывать сильное эмоциональное воздействие на человека. Правильное решение интерьера кафе или ресторана — это, прежде всего создание художественно-эстетического единства размещения предметов в холле и обеденном зале, это культура освещения и цвета. Переступив порог ресторана, посетитель сразу обращает внимание на такие элементы, как расположение залов, гардероба, холла и других помещений. Их архитектура, цветовое решение, элементы информации и рекламы в значительной мере воздействуют на посетителей. При строительстве новых предприятий общественного питания архитекторы предусматривают всевозможные приемы, повышающие выразительность интерьера. Значительно труднее реконструировать старые здания, мало приспособленные для нужд предприятий общественного питания. В этом случае применяют разнообразные элементы архитектурно-художественного оформления, дополняя их соответствующей декоративной росписью, озеленением территории и окраской стен. Интерес к ресторанам с необычной «экзотической» обстановкой возрастает с каждым годом. Один из вариантов — плавучие рестораны, для которых переоборудуют старые, отслужившие

свой век суда. В процессе реконструкции инженеры стремятся в максимальной степени сохранить интерьер и колорит старых судов. Особого внимания заслуживает такая проблема, как связь интерьера ресторана с окружающим ландшафтом или частью городского района. Каждый архитектор стремится максимально «расширить» внутреннее пространство ресторана. Это достигается остеклением фасада, устройством остекленного выступа, наличием площадок, балконов, террас. С эстетической точки зрения хорошее впечатление на посетителей производят открытые площадки, бассейны и фонтаны, архитектурно-строительные элементы, которых имеют непосредственную связь с внутренним интерьером ресторана. Такое решение создает впечатление неразрывной связи внутренней среды ресторана и окружающей его природы. В том случае, когда интерьер ресторана не связан с его экстерьером, используют минимальные площади остекления. Значительное место отводят при этом декоративно-художественным витражам с подсветкой, широкому использованию природных материалов. Создают также внутренние дворики, газоны, используют тематические или национальные элементы в оформлении ресторана. В итоге, оформление интерьера, удачное архитектурно-планировочное решение здания ресторана игр.....demo

Лекция № 4 Эстетика и дизайн интерьера предприятия

4.1. Основные эстетические и технические требования к отделке

В практике получают развитие многочисленные композиционные приемы отделки интерьеров, позволяющие создать ощущение большей высоты помещения; усилить эффект протяженности или глубины пространства; подчеркнуть единство интерьера с природой и т. д. Существует много примеров иллюзорного воздействия средств отделки на вос.....demo

Это может быть свет от направленных источников, скрытого подсвета по периметру пола или в оборудовании, а могут быть и светоизлучающие полы. Белые светящиеся полы создают ощущение простора, праздничности. Они могут быть применимы в магазинах-салонах, ресторанах, холлах. Например, освещенный скрытыми источниками белый мраморный пол в сочетании с ковровым покрытием зон столов в ресторане, может подчеркнуть высоту. Зрительное увеличение высоты создается также полированными полами и полами с крупным, контрастным рисунком, который ка.....demo

Вертикальные членения стен вызывают ощущение увеличения высоты, горизонтальные — более низкого пр.....demo

Зрительное увеличение высоты помещения может быть также создано

различными архитектурно-конструктивными приемами решения подвесного потолка и освещения. Например, при замене плоскостного решения подвесного потолка пространственной структурой, положение верхнего перекрытия не фиксируется. Ощущение большой высоты помещения достигается при размещении на потолке точечных источников света. Неосвещенная плоскость потолка не дает фиксировать высоту помещения, поэтому встроенные светильники.....demo

Известно, что световой потолок, создавая условия освещения такие же, как на открытом воздухе, как бы лишает помещение верхнего перекрытия. Примером может служить интерьер зала для торжественных приемов и банкетов в Кремлевском Дворце съездов. Сложность задачи заключалась в том, что для огромного зала, рассчитанного на 2500 человек, высота 7 м казалась недостаточной. Чтобы избежать ощущения заниженного пространства и получить ощущение светлого, просторного зала, над основной, центральной частью устроен световой плафон. Это ощущение подчеркивается уступами возвышающихся боковых террас, окружающих це.....demo

Декоративно-прикладное искусство (от лат. *decoro* — украшаю) — раздел декоративного искусства, охватывающий создание художественных изделий, имеющих утилитарн.....demo

Произведения декоративно-прикладного искусства отвечают нескольким требованиям: обладают эстетическим качеством; рассчитаны на художественный эффект; служат для оформления быта и интерьера. Такими произведениями являются: одежда, плательные и декоративные ткани, ковры, мебель, художественное стекло, фарфор, фаянс, ювелирные и другие художественные изделия. В научной литературе со второй половины XIX века утвердилась классификация отраслей декоративно-прикладного искусства по материалу (металл, керамика, текстиль, дерево), по технике выполнения (резьба, роспись, вышивка, набойка, литьё, чеканка, интарсия и т. д.) и по функциональным признакам использования предмета (мебель, посуда, игрушки). Эта классификация обусловлена важной ролью конструктивно-технологического начала в декоративно-прикладном искусстве и его непосредст.....demo

4.2.Интерьеры помещений для посетителей

Внутренняя среда предприятий общественного питания (пространственная организация, предметное насыщение, микроклимат и др.) имеет свою специфику. Она должна наиболее полно соответствовать комплексу функционально-утилитарных и эмоционально-эстет.....demo

Рациональная организация внутренней среды предприятий общественного питания в целом и интерьеров, в частности, в значительной степени определяет качество обслуживания, предоставляя человеку необходимый комплекс блюд и услуг в комфортных условиях, а также способствует общению людей, вос.....demo

Комплекс требований направлен на создание в предприятиях оптимальных удобств для посетителей и персонала в соответствии с уровнем обслуживания предприятия - "стандартное", обслуживающее главным образом утилитарные функции или "избирательное", "индивидуальное", призванное удовлетворять разнообразные интересы и индивидуал.....demo

В предприятиях стандартного обслуживания (столовых, закусочных, кафетериях), работающих по принципу самообслуживания на первый план выдвигаются функциональные требования. Необходимо создание четкой планировочной структуры помещений, для посетителей; обеспечивающей рациональные проходы, графики движения; четкое функциональное зонирование, включающее организацию функциональных зон и их взаимосвязь, группировку мебели; а также комплексность в художественном решении всех элементов внутрен.....demo

В предприятиях избирательного обслуживания функциональные требования не теряют своей значимости, но возрастает роль эстетических характеристик, обеспечивающих художественно-образное решение каждого элемента предметной среды и в.....demo

К элементам, формирующим внутреннюю среду, относятся ограждающие конструкции (пол, стены, потолок), а также другие конструктивные элементы (колонны, полуколонны и т.п.); оборудование, включая мебель, малые архитектурные формы; осветительные установки и светильники; устройства для визуальных связей и реклама; инженерное оборудование (отопительные приборы, кондиционеры и т.п.), а также элементы декоративно-прикладного искусства, декоративные ткани, декор.....demo

Кроме вышеперечисленных элементов гармоничность и комфортность внутренней среды в значительной степени определяют отделочные материалы, цветоколористические и акустические характеристики предметов и среды в целом, соответствующий микрокл.....demo

Предметно-пространственная организация помещений для посетителей (вестибюль, включающий гардероб и туалеты, обеденные залы и др.) в предприятиях общественного питания с самообслуживанием и предприятиях, совмещающих функции питания и отдыха включают различные, отличающиеся назначением, составом и группировкой мебели, функциональные зоны. Это зоны входа, ожидания, получения пищи и сервировки, приема пищи, зрелищ и развлечений, отдыха. Расширенный состав зон обычно свойственен предприятиям с повышенным уровнем обслуживания. Различные зоны оснащаются специальной мебелью, отвечающей у.....demo

Зона входа включает под зоны гардеробную и ожидания. Она может располагаться как на одном, так и на разных этажах, в одном или разных помещениях. Эта зона должна иметь четкую функционально-планировочную схему, обеспечивающую быстрое и ритмичное обслуживание встречных п.....demo

Гардеробная под зона может иметь фронтальное, глубинное или угловое решение. Наиболее рационально применение фронтальных схем, когда гардеробный барьер размещается по длинной стороне помещения, а вешалки - перпенд.....demo

В столовых, кафе и особенно ресторанах следует организовать места для отдыха с банкетными креслами для отдыха и журнальными столами. Под зоны ожидания следует организовывать перед обеденным залом. Декоративные стационарные или раздвижные решетки отделяют их от обеденного зала. Наиболее эффективно оснащать эти под зоны блокируемыми банкетными креслами, журнальными столами. В предприятиях, совмещающих функции питания и отдыха для ожидания, распределения потоков посетителей и отдыха, с.....demo

Основное значение в обеденных залах принадлежит зонам приема пищи. В столовых и закусочных эти зоны представляют собой однообразные повторяемые группировки мебели, создающие ритмичные ряды простых по форме столов и стульев; в кафе - более сложные по форме изделия и разнообразные приемы расстановки. Наиболее распространенной расстановкой мебели в этих предприятиях является параллельная или диагональная, обеспечивающая рациональное использование площади обеденного зала. В обеденных зонах крупных столовых следует выделять десертную зону с буфетом и кафетерийной стойкой, а обеденные залы расчленять, экранами, декоративн.....demo

Разнообразней решаются зоны приема пищи в кафе, ресторанах. При группировке мебели следует учитывать возможность обслуживания одним официантом 8-12 посетителей. В этих предприятиях, наряду с параллельной и диагональной расстановкой возможно применение свободной расстановки мебели, при которой пространство как бы перетекает из одной зоны в другую. Подобный эффект достигается при применении более сложных форм мебели, в том числе криволинейных в плане диванов, ов.....demo

Разнообразны организация и состав мебели для зон приема пищи в специализированных кафе и ресторанах, в которых следует использовать сочетание различных группировок столов, стульев, кресел, включая боксовую расстановку. Для боксовой расстановки мебели характерно несколько наиболее распространенных приемов, а именно; криволинейная (или С-образная), угловая или п.....demo

Боксовая расстановка характеризуется созданием изолированных групп мебели из обеденных столов, окруженных диванами, чаще с высокой спинкой или отгороженных друг от друга декоративными перегородками, что обеспечивает группе посетителей уединение. Применение боксовых расстановок позволяет значительно разнообразить архитектурно-пространственное решение обеденных залов. Удачным является размещение боксов на платформе, припо.....demo

Группировка мебели в банкетных залах отличается своеобразием, так как в них необходимо объединить группу посетителей от 10 до 100 человек

и более за одним столом Т-, П-образной формы. В этих случаях можно блокировать ресторанные столы прямоугольной формы, а кресла ресторанные заменить стульями ресторанными I.....demo

Особенности обслуживания в барах и кафетериях определяет характер архитектурно-планировочных решений и их предметное насыщение. Наиболее распространено пристенное решение баров, при этом они могут иметь Т- и П-образные планы. При островном размещении барного оборудования их планы могут иметь квадратную или прямоугольную форму, круглую или овальную, многогранную или криволинейную. Барные стойки с табуретками или креслами часто используют в качестве композиционного акцента в интерьере обеденных залов ресторанов. Этому способствуют разнообразные формы изделий, ритмический строй и цветовая организация фасадных панелей стоек, освещение и др. Размещение барной стойки в обеденных залах ресторанов при входе способствует организации аванзала. При размещении баров в отдельных помещениях там размещают групп.....demo

В предприятиях питания, связанных с отдыхом, организуют зоны зрелищ и развлечений. Это эстрады и танцевальные площадки. Такие зоны могут являться композиционным центром помещения, чему способствует их местоположение, а также комплекс декоративных, пластических, цветовых и световых приемов их решений. Эти зоны различны по размещению (пристенные, угловые и островные), размерам и форме. При определении площади танцевальной площадки исходят из нормы площади на пару - 0,15-0,2 $м^2$ из расчета 50-70% общего количества мест в зале, формы танцевальных площадок и эстрад могут быть различными в зависимости о.....demo

В функциональном и образном решении предметно-пространственной среды и создании соответствующего комфорта для посетителей большую роль играет не только рациональный подбор мебели и оборудования, но и внешний вид изделий, их.....demo

Мебель для различных помещений предприятий питания следует подбирать наборами с уровнем удобств, соответствующим уровню обслуживания в предприятии. Для столовых, кафетериев, кафе общего типа мебель должна быть удобной и прочной, выдерживающей большие эксплуатационные нагрузки. Для ресторанов и кафе, специализированных мебель должна наряду с функционально-технологическим совершенством иметь образные характеристики. Состав серий мебели и их решения должны учитывать комплексность орга.....demo

В архитектурно-художественной организации интерьеров предприятий общественного питания общего типа особенно важны характер и качество отделки ограждающих конструкций, светоцветовое решение, уровень организации зрительной.....demo

Для предприятий, совмещающих функции питания и отдыха, основная задача - создать максимально комфортную внутреннюю среды и запоминающийся художественный образ интерьера средствами архитектуры

и декоративно-прик.....demo

При выборе покрытия полов в предприятиях общего типа с самообслуживанием наряду с эстетическими требованиями следует учитывать эксплуатационные качества, такие, как износостойкость материалов, а для помещений с прямым выходом на улицу и водостойкость. В местах наибольшей интенсивности потоков посетителей ресурс износа покрытий должен в 4 раза превосходить остальной пол. Не скользкость покрытий важна в проходах у раздач и главных проходах. Коэффициент противоскольжения о кожу в этих местах должен быть не менее 0,2. Здесь противопоказаны полированные каменные, гладкие керамические и другие материалы .....demo

В обеденном зале рисунок пола должен восприниматься целиком при любой расстановке мебели; поэтому при орнаментальном рисунке он должен быть многократно повторен без ярко выраженных акцентов. Создавая рисунок пола, следует помнить о его значении в определении масштабности помещений (мелкий рисунок - зрительно увеличивает помещение, ...demo

В кафе и ресторанах, совмещающих функции питания и отдыха, к покрытию полов предъявляются иные требования - бесшумность, звукопоглощающая способность, теплоустойчивость. В помещениях, используемых днем для самообслуживания, материалы должны.....demo

В обеденных залах ресторанов можно использовать ворсовые износостойкие ковровые покрытия с невысоким ворсом. Рационально применять тафтинговые петлевые ковры с содержанием не менее 50% синтетических волокон. У входов в залы и раздаточные требуются более износостойкие покрытия по аналогии со столовыми. Для покрытия пола танцевальных площадок рекомендуется паркет или твердый мрамор. В залах большой вместимости практикуется применение паркета, на который в проходах.....demo

Выбор того или иного материала для отделки стен, колонн, зависит от композиционного решения каждого объекта. Однако существует ряд традиционных приёмов решения взаимосвязи материалов и цвета в отделке стен, колонн с полом и потолком в помещениях разной площади и объема. В небольших помещениях следует стремиться к созданию целостного восприятия интерьера за счет сочетаний материалов и цветовых решений. В обеденных залах большой вместимости можно комбинировать материалы разной фактуры и цвета для зрительно.....demo

В предприятиях питания общего типа основными эксплуатационными требованиями к отделке стен на высоту не более 2 м от пола является водоустойчивость. Вблизи проходов с интенсивными потоками посетителей и посадочных мест, размещенных у стен красочные или пленочные материалы нужно экранировать бортиками или панелями из прочных материалов с гигиеническим покрытием. Влагостойкостью должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами. Важным требованием, предъявляемым к отделке стен и потолка, является повышенная

звукопоглощающая способнос.....demo

Значительную эстетическую и эмоциональную нагрузку выполняют элементы прикладного искусства (роспись, фриз, декоративный рельеф). В столовых и кафе эти элементы следует применять ограниченно .....demo

Особое место в интерьере предприятий питания занимает архитектурно-пространственное решение потолка. Здесь можно использовать множество архитектурных приемов. В обеденных залах перспективно применять материалы полной заво.....demo

Для применения подвесных и подшивных потолков в помещениях с перекрытиями из железобетонных конструкций необходимо иметь соответствующие обоснования. Плиты, применяемые для отделки потолка, должны иметь рисунок или рельеф, композиционно увязанный с общим р.....demo

Конструкции подвесных потолков дают возможность создать на его плоскости объемные пластические композиции, которые в совокупности со светоисточниками могут создавать оригинальный светотеневой рисунок, придавая всему интерьеру опре.....demo

Сборные подвесные потолки обычно выполняются из стандартных плиток "Акмигран". Рекомендуется также применение нестандартных решетчатых потолков, стандартных элементов из светопропускающих синтетических материалов, а также встроенные световые плафоны и точ.....demo

Распространен прием освещения обеденных залов, кафе и ресторанов подвесными светильниками, которые позволяют разнообразно решать как технические, так и композиционные задачи. Ими можно выделить отдельные залы, зрительно расчленить помещение и т.п. Проектируя такое освещение, следует помнить, что перепад освещенности на столах и в проходах не должен превышать восьми - д.....demo

Осветительная установка в виде светящегося потолка может быть рекомендована для залов больших.....demo

Дополнением к системе общего освещения могут быть настенные или настольные све.....demo

Цветовое решение предметной среды интерьера столовых и кафе общего типа должно способствовать созданию спокойной, уравновешенной атмосферы без резких цветовых контрастов. Цветовое решение специализированных кафе, ресторанов, баров может быть различным. Цветовые сочетания могут быть построены на принципах цветовой гармонии или на контрастах. При подборе общего цветоколористического решения предпочтительно использовать гармонические сочетания, а контрасты следует применя.....demo

В архитектурно-художественном решении интерьеры предприятий питания, совмещающих функции питания и отдыха, существенную роль играет использование средств прикладного искусства, увеличивающее эмоциональную выразительность интерьера, чтобы обеспечить в интерьере синтез архитектуры и декоративно-прикладного искусства все его

компоненты должны быть подчинены обще.....demo

Для создания внутренней среды досуговых предприятий общественного питания необходимым является особая, контрастная с повседневной жизнью, театрализованная среда, средствами обеспечения которой служат общая объемно-планировочная композиция, художественно-декоративное, световое и цветовое решения, применяемые .....demo

На архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания с расширенными функциями досуга существенное влияние оказывает реализация той культурной программы, которая совмещается в этих предприятиях с профилирующим процессом питания. Специфика типа досуговой программы должна учитываться в составе и площадях группы помещений для посетителей. Введение дополнительных функций влечет за собой расширение этой группы помещений. Площадь группы помещений для посетителей допускается увеличивать до 25 *%*. При соответствующих экономических обоснованиях планировочно это расширение может происходить за счет увеличения площадей зала, либо за счет включения о.....demo

4.3. Национальные стили

АНГЛИЙСКИЙ СТИЛЬ - характерные черты продуманность деталей, лаконичность форм, чувство меры, торжественность и соблюдение принципа пропорциональности. Английский стиль выражается в наше время как в прямом копировании его исторических разновидностей - шератон, чиппендейл, викторианский стиль, так и в эклектическом решении, которое органично включает в себя дух и черты различных эпох. Лучше всего этот стиль подходит для просторных квартир с высокими стенами. Общий облик жилища, оформленного в английском стиле, создает ощущение спокойствия, комфорта и уюта. Преобладающие цвета - яркая цветовая гамма стен. Они могут быть выкрашены в красный, ослепительно-желтый или мягкий кремовый цвета. Сочетание различных по фактуре тканей кажется немного хаотичным, но при этом англичане смогли совместить романтический цветной узор и строгую клетку. Портьерные ткани характеризуются добротностью и традиционным рисунком. Стены в английском интерьере играют большую роль, но они не должны доминировать и поглощать остальной дизайн, все должно быть гармонично. Настроение стиля создают фактурные тяжелые обои с геральдическими рисунками, цветами или имитацией парчи, характерная окраска стен в ослепительно-желтый, ярко красный или мягкий кремовый тона, деревянная обшивка, использование карнизов и пилястр. Элементы и аксессуары интерьера - преобладание античных мотивов. Стены, покрытые дубовыми резными панелями, оригинальные камины и лестницы украшены скульптурой. Излюбленный декоративный элемент английского стиля — вертикальная полоска. Она используется, как правило, и в обивке мебели, и в оформлении стен. АФРИКАНСКИЙ СТИЛЬ - самый экзотический из всех существующих стилей интерьера африканский. Он мгновенно меняет традиционные

представления о том, каким должно быть жилище. Характерным украшением являются шкуры животных, которые придают особый эффект помещению. Такой стиль, пропитанный самобытным творчеством африканских племен, подойдет для импульсивных и энергичных людей. Характерные черты - эффектность, экзотика и самобытность. Наи-больший эффект дизайну придают шкуры животных саванны — тигров и зебр. Самобытность передают и изготовленные вручную традиционные изделия художественных ремесел: экзотические скульптуры, маски, стилизованные фонарики, деревянные блюда для фруктов. Преобладающие цвета: яркие теплые, порой даже жаркие, напоминают африканские пустыни и саванны: оттенки красного, желтого, оранжевого, кирпичного, а также все оттенки коричневого. Черный цвет используется лишь для декора или фрагментарного наполнения интерьера. Часто интерьер строится на игре контрастов. Например, для отделки помещения можно выбрать теплые, мягкие, приглушенные тона: охра, топленое молоко или древесная кора, а в оформлении предметов декора, штор и драпировок применить насыщенные оттенки: апельсиновые светильники, пестрые ковры с характерными орнаментами, багряные ткани. Для африканских интерьеров характерны блестящие ткани из хлопка, льна и вискозы, воспроизводящие краски заморских пряностей и экзотических фруктов. Пожалуй, единственное ограничение: не следует использовать явно .....demo

ЯПОНСКИЙ СТИЛЬ - с характерными для него простотой, функциональностью и элегантностью интерьера, привлекает наибольшее внимание среди всех восточных направлений. Лаконичные интерьеры, выполненные в японском стиле, пользуются необычайной популярностью во всем мире. Появившиеся в конце XIX века стилизованные вещицы: икебаны, оригами, коврики и циновки, рисунки на шелке, деревья-бонсаи в горшках неожиданно привлекли всеобщее внимание. Основная идея японского интерьера – гармоничность и близость к природе. Земля, небо, вода и огонь нашли символическое отражение в архитектуре именно этого стиля. Для этого минималистского декоративного стиля характерно свободное пространство неотягощенное множеством деталей, только самые необходимые предметы мебели, быта и декора, все конструкции просты, спокойны и понятны. Преобладающие цвета: японский стиль ассоциируется с природными цветами, преимущественно в светлой гамме: оттенки бежевого, белый, кремовый, молочный. Сдержанные светлые тона характерны и для японской мебели, поверхность мебели и стен гладкая, нефактурная. Ткани тоже кремовые и белые, преимущественно натуральные: хлопок и шелк. В стране восходящего солнца место для отдыха располагается в центре комнаты. Элементы и аксессуары интерьера: типичная деталь - японская раздвижная стенка, и конечно, бамбуковая мебель. Вместе с тем, нередко как контраст, использ.....demo

ХАЙ-ТЕК - это стиль, который также называли рационализмом, появился в начале 1930-х. Хай-Тек приносит в интерьер ощущение света и пространства, акцентирует внимание не на цветовой гамме или рисунке, а на

форме и фактуре архитектурных деталей и предметов интерьера. Хай-тек по-прежнему остается одним из актуальных стилей в дизайне жилых и общественных интерьеров. Этот стиль, оформившийся в последней трети XX в., возник из дизайна промышленных помещений, где все элементы обстановки подчиняются функциональному назначению. Конструкционная открытость, включение в визуальный ряд труб, арматуры, воздуховодов, сложное структурирование пространства, излюбленные материалы: металл, стекло, бетон – все это характерные черты стиля хай-тек. Элементы индустриальной эстетики перешли в жилое помещение, где получили дальнейшее развитие. Практически полное отсутствие декора здесь компенсируется "работой фактуры": игрой света на стекле, блеском хромированных и металлических поверхностей, ...demo

Характерные черты: конструкционная открытость, включение в визуальный ряд труб, арматуры, воздуховодов, сложное структурирование пространства. Излюбленные материалы: металл, стекло, бетон, натуральное дерево. Хай-тек — это стиль высоких технологий, пропагандирующий эстетику материала. Элементы индустриальной эстетики перешли в жилое помещение, где получили дальнейшее развитие. Преобладающие цвета: кирпичный, металлический, цвет древесин.....demo

Лекция № 5 Эстетические требования к внешнему облику

Наиболее распространёнными предприятиями общественного питания являются рестораны, кафе, бары, столовые, закусочные Предприятиям этого типа предъявляется достаточно определённые и жёсткие требования. Они касаются внешнего вида предприятия, оформления залов и помещений для потребителей, наличия эстрады и танцевальной площадки, банкетного зала или кабинетов, микроклимата, мебели, столовой посуды и приборов, столового белья, меню и ассортимента собственной продукции и покупных товаров, методов обслуживания потребителей, одежды и обуви, музыкального обслуживания. Характерной особенностью внешнего вида предприятия общественного питания является вывеска. Она должна иметь следующую информацию: тип предприятия, класс, форму организации его деятельности, фирменное название, местонахождение собственника (адрес юридического лица), информацию о режиме работы и оказываемых услугах. Для ресторанов и баров оформление вывески должно сопровождаться элементами световой рекламы; для кафе, с.....demo

Лекция № 6 Фирменный стиль

6.1. Фирменный стиль

Успех той или иной компании на рынке, ее стратегия и тактика во многом связаны с ответом на простой вопрос – есть ли у нее свой фирменный стиль? Создать стиль непросто, и многие специалисты задумываются, нужно ли это вообще.

Плюсы очевидны: клиенты больше доверяют компании, если видят, что ее

сотрудники – не набранные с улицы люди, а солидный персонал, соблюдающий не только принятый дресс-код, но и имеющий определенный корпоративный патриотизм. Более того, разработка фирменного стиля компании – показатель ее определенного финансового и рыночного статуса. Это означает, что компания на рынке не первый год и даже, возможно, не первое пятилетие, и ее руководство задумывается о своем имидже.

Есть ли минусы? Безусловно. Если фирма создается не для долгого развития, а как компания-однодневка, вряд ли есть смысл разрабатывать дизайн, индивидуальный стиль, логотип и прочие атрибуты солидной компании.

Почему создание фирмееного стиля должно быть доверено профессиональным дизайн студиям? Прежде всего, деловой стиль складывается из нескольких составляющих. Безусловно, это логотипы, полиграфия (визитки, конверты, бланки, брошюры и прочие канцелярские принадлежности, которые могут стать узнаваемой приметой сотрудников фирмы не только в общении с клиентами, но и на различных семинарах, конференциях и прочих мероприятиях). Но компании включает в себя не только внешние атрибуты. Разработка фирменного стиля сайта – это работа над представлением компании всем ее потенциальным клиентам. Чтобы вызвать ощущение единой политики, пронизывающей всю работу фирмы (от ее электронной почты до непосредственного контакта с сотрудниками), можно выбрать определенный цвет или сочетание цветов, которые будут ассоциироваться с этой фирмой. Безусловно, стиль должен быть уникальным, поэтому специалистам следует проверить это сочетание цветов или этот оттенок на эксклюзивность.

Корпоративный стиль зависит также от того, чем занимается сама организация и какие у нее могут быть задачи. Например, стиль гостиницы может включать в себя форму одежды сотрудников, полиграфию, а также единый цвет в оформлении столов, ресторанов гостиницы, номеров и т.д. Хорошим примером разработанного стиля отеля можно считать гостиницы в Арабских Эмиратах, где, например, отель делится на сектора, каждый из которых назван в честь определенной стихии – воды, огня, земли или воздуха. В каждом секторе все – от обоев до полотенец и постельного белья в номерах оформлено в цветах соответствующей стихии. Современный фирменный стиль магазина, кафе или ресторанов включает в себя упаковку и дизайн рекламы, одежду сотрудников, даже дизайн меню и оформление зала.

Мы имеем хороший опыт создания дизайна логотипов и разработки стиля банка, гостиницы, цветочного магазина, клуба, кафе, соляриев, спецодежды и прочее, рекламы товаров и брендов. Доверяя нам создание фирменного стиля, вы заключаете договор, обговариваете свои пожелания по разработке логотипа, товарного знака, дизайна, полиграфии и других аспектов фирменного стиля. Мы обговариваем с вами стоимость и сроки, в процессе советуемся, предъявляем на выбор, например, несколько креативных дизайнов логотипа и пр. При разработке фирменного стиля предприятия учитывается его профиль и то количество объектов, которое вы хотели бы

охватить, а именно: входит ли веб дизайн, дизайн упаковки, необходимы ли разработать товарный знак и т.д.
Важно помнить, что создание стильного бренда – это кропотливый процесс, треб.....demo

.ПОНЯТИЕ И ЗНАЧЕНИЕ ФИРМЕННОГО СТИЛЯ

Фирменный стиль - понятие, введенное теоретиками рекламы. За рубежом используются также термины "координация дизайна", "проектирование внешнего облика предприятия", "система .....demo

Фирменный стиль - это совокупность приемов (графических, цветовых, пластических, акустических, видео), которые обеспечивают единство всем изделиям фирмы и рекламным мероприятиям; улучшают запоминаемость и восприятие покупателями, партнерами, независимыми наблюдателями не только товаров фирмы, но и всей ее деятельности; а также позволяют противопоставлять свои товары и деятельность товарами и де.....demo

Фирменный стиль - это индивидуальность фирмы, вынесенная на обо...demo

Фирменный стиль - это и средство формирования имиджа фирмы, а также определенный "информационный носитель", так как компоненты фирменного стиля помогают потребителю находить ваш товар и ваши предложения, формируя у него положительное отношение к вашей фирме, которая позаботилась о нем, облегчив процесс отбора и.....demo

Прежде всего, необходимо отметить, что для понятия фирменного стиля есть толкование в узком и широк.....demo

Под фирменным стилем в узком понимании подразумевается совокупность товарного знака (и присущие ему цвета), и его использования в оформлении деловых бумаг и рекламных обращений (логотип и его использование в оформлении бланка делового письма и .....demo

Большинство фирм ограничиваются именно узким понятием фирменного...demo

Фирменный стиль в широком понимании - это использование единых принципов оформления, цветовых сочетаний и образов для всех форм рекламы (в печати, на радио, телевидении) деловых бумаг, технической и других видов документации, офиса, упаковки продукции, а также, иногда, и.....demo

Вполне вероятно, что фирма, только начавшая свою деятельность, не сможет охватить всю полноту такого явления, как фирменный стиль. С другой стороны, начав действовать на рынке без определенных атрибутов фирменного стиля, фирма упустит необходимое время, откладывая "на потом" формирование у потребителя образа фирмы. Более того, определенный "рекламный базис" накопленный фирмой будет утрачен, так как впоследствии, обретя наконец стиль, на рынке возникнет как бы совсем друга.....demo

Понятие фирменного стиля тесно связано с понятием имиджа, так как

фирменный стиль - это как бы оболочка, которую наполняют конкретным содержанием. А эта, наполненная, оболочка плюс мероприятия по Public Relations (ПР) и создают пон.....demo

Значение фирменного стиля проявляется в том, что высокий фирменный стиль косвенно подтверждает надежность фирмы, как бы гарантирует, что фирма во всем соблюдает образцовый порядок, как в производстве, так и в любой дру.....demo

Начинающей фирме вряд ли очень необходимы папки с фирменным стилем, можно обойтись обычными скоросшивателями. А вот товарный знак (графическое или словесное начертание) с обязательной регистрацией, скорее всего, необходимы, если фирма собирается, так сказать, в долгое плавание по бурному морю рынка товаров и услуг. Это исходные точки для разработки всего остального. Помеченные фирменным товарным знаком ваши деловые предложения не останутся безликими. Следующий шаг - это бланк делового письма и схема верстки рекламных объявлений (с товарным знаком). Если потом сменить схему верстки рекламного объявления или фирменные цвета - все равно ваш товарный знак останется, и будет напоминать покупателям.....demo

При формировании фирменного стиля можно придерживаться тех же принципов, что и при формировании и наращивании рекламной кампании. Вначале - выделить главное, создать определенный образ, а затем разрабатывать новые составляющие фирменного стиля и изготавливать те или иные его носители. Самое главное в поэтапном заказе или изготовлении элементов и носителей фирменного стиля - это все-таки выдержать единый стиль, который работал бы на.....demo

Кстати, многие начинающие фирмы временно выходят из положения, заказав, например, большое количество цветных товарных знаков различных размеров, а затем просто оформляют ими все необходимые носители: папки для бумаг, выставочный стенд, ценники.....demo

Для разработки и изготовления тех или иных носителей фирменного стиля лучше воспользоваться услугами рекламного агентства. Заранее выбрав и договорившись с одним из них о долгосрочном сотрудничестве в этом направлении, вы будете избавлены от многих забот и обеспечите своей фирме определенное преимущество в исполнении всех элементов и носите.....demo

Таким образом, фирменный стиль - это совокупность графических, цветовых, пластических, языковых и других приемов, обеспечивающих определенное единство всей продукции производителя или продавца, воспринимаемое во внешней и внутренней среде, и одновременно противопоставляющих производителя и его продукцию конкурентам и их товарам. Он отражается на своеобразии работы фирмы, ее товарной, технической, торговой политике, порой даже.....demo

6.2. Мебель для кафе, ресторанов, баров

Одним из наиболее динамично развивающихся направлений мебельного рынка является мебель для зон общественного питания - мебель для кафе и ресторанов.
Мебель для ресторанов является своеобразной визитной карточкой заведения. Ведь посетители часто оценивают ресторан по его внутреннему убранству, интерьеру. В ресторане может быть великолепная кухня, отличное обслуживание, приветливый персонал - но посетители могут этого не узнать, если их смутит вид некачественной неудобной мебели. Мебель для ресторана создает ту неповторимую обстановку комфорта и уюта, которая помогает клиентам наслаждаться вкусом приготовленных блюд.
Ресторан отличается от пунктов быстрого питания тем, что люди приходят сюда не только поесть, но и приятно провести время. Мебель для ресторанов должна быть эргономичной и комфортной - человек должен чувствовать себя уютно, не отвлекаться на неудобства, ведь он проведет за столиком не один час. Мебель в ресторане или баре выдерживает несравнимые с домашней нагрузки, поэтому все оборудование для ресторана, бара, должно быть прочнее по конструкции, и выполнено из долговечных, удобных и гигиеничных материалов. Общеизвестно, что мебель создает первое впечатление о заведении. Еще до того, как посетитель попробует понравившееся ему блюдо, он оценит убранство помещения. Если приобрести невзрачную мебель, то вид непривлекательного интерьера смутит потенциального посетителя. О.....demo

При этом мебель для ресторанов имеет еще большее значение в формировании имиджа. Ведь ресторан часто выбирают не для того, чтобы просто поесть, а для приятного времяпровождения. Здесь проводятся свадебные торжества, юбилеи, корпоративные праздники и другие значимые мероприятия, и мебель должна создавать уют и хорошее настроение. Столы, кресла, стулья и другие предметы мебели следует подбирать таким образом, чтобы они гармонировали между собой и сочетались с .....demo

Для ресторанов

Посещая ресторан, люди обращают внимание не только на качество еды и напитков, на сервис и обслуживание, но и на обстановку в ресторане, на его дизайн и атмосферу. Одной из главных задач ресторатора – забота о репутации своего ресторана. Одной из главных составляющих репутации является мебель. Ведь ни для кого не секрет тот факт, что в любом кафе, ресторане и даже обычном помещении предметы интерьера способны создавать благоприятную атм.....demo

Для кафе

При выборе мебели для кафе больше следует уделять внимание практическим свойствам изделий, ведь мебель для кафе должна быть менее экстравагантной, чем для ресторана. Ведь поток людей в кафе в несколько раз выше, чем в ресторане и иных заведений общего питания. Однако не

стоит сильно бросаться в крайность и покупать в собственное кафе абы что. Мебель для кафе необходимо подбирать с учетом всех желаний посетителей. Для чайно или кофееной идеальный выбор круглые сто.....demo

Некоторые рестораны в летнее время открывают летние кафе, террасы под рестораном, открытые веранды на свежем воздухе и так далее. В таких кафе от ресторана в обязательном порядке должна стоять мебель, которая устойчива к любым погодным условиям. Как правило, в летнем кафе ставят столы и стулья из алюминиевого каркаса, которые неподвластны непогоде. В дорогих кафе популярностью пользуется мебель из ротанга. Эта мебель представляет собой плетение ротанговой лозы с мягкими подушками, что делает мебель с одной стороны износоустойчивой, а с д.....demo

Мебель для баров.

Удобная и современная мебель в баре, наряду с прочими факторами играет значительную роль при выборе развлекательного заведения. И так же, учитывая специфику, **мебель для бара** (столы и барные **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**) должны быть устойчивыми и сверхпрочными! Поэтому материалы, из которых изготавливается барная мебель отличаются особой прочностью, а основания такой мебели, ...demo

Лекция № 7 Эстетика рекламы

Эстетические функции рекламы в обществе

Реклама, безусловно, способствует и эстетическому осмыслению предметного мира**,** повышая чувствительность к красоте, воспитывая и развивая культуру восприятия, вкус**,** в чем проявляется дидактическая ее направленность. Реклама, точно так же, как и искусство, обращается к эмоциональной сфере человека, воздействуя на него посредством чувственных образов и удовлетворяя потребности эмоциональной жизни. Такие функции, как эстетическая и гедонистическая (способность доставлять наслаждение), присущи рекламе постольку, поскольку она сама является одним из видов художественной деятельности и неизбежно использует модели отображения эстетических свойств явлений действительности и предметного мира, а также приемы их художественного постижения, ко.....demo

Однако областью интересов искусства оказывается действительность в совокупности всех ее проявлений, воспринимаемая эстетически, реклама же эстетическое, незаинтересованное ее освоение сопрягает с утилитарно-прагматическим, что неизбежно влечет переконструирование

самой жизни, отражаемой рекламой. Так, к примеру, рекламе не под силу передать последовательное движение чувства, мысли, показать тонкие оттенки душевных переживаний, осуществить широкие философские обобщения, как это возможно в искусстве. Однако данная особенность рекламы определяется характером этого вида творчества, не ставящего перед собой подобных задач и не пр.....demo

Образцы рекламы и искусства роднят и апелляция к ассоциативной стороне мышления, и оперирование символами и знаками-индексами. Это многообразие ассоциативных связей является неотъемлемым признаком целостности художественного образа, придающим ему способность эмоционального и интеллектуального взаимодействия с реципиентом. Однако, если искусство, прежде всего, одухотворяет человека через возвышение его над нуждами и проблемами биофизического свойства, то реклама часто обращается именно к этому уровню восприятия, эксплуатируя первичные потребности человека, а воспроизводство рекламой стереотипизированного сознания вступает в противоречие со стремлением человека обретать и утверждать себя как не.....demo

Одним из эффективных приемов рекламы также является активное использование крупного плана**,** в свою очередь успешно применяемое также в кино, фотографии и живописи. Здесь процесс влияния одной сферы на другую становится обоюдным, когда художественные средства, ассимилированные рекламой, переосмысливаются ею и стимулируют, в свою очередь, развитие искусства. Это взаимодействие осуществляется подчас не только на уровне переосмысления и заимствования массовой культурой художественных приемов, выработанных большим искусством, но и на уровне продуцирования новых направлений элитарного искусства, возникающих первоначально и.....demo

Реклама - неотъемлемый атрибут современной цивилизации. Без ее существования мир был бы не таким, каким мы привыкли его видеть. Без рекламы не обходится на одно более - менее успешное коммерческое предприятие, вне зависимости от его масштаба и объема продаж, ведь реклама как один из факторов нашего времени воистину является двигателем торговли.

В современном мире реклама стала достаточно популярным и широко применяемым явлением. Она используется во всех сферах деятельности. Зачастую потребитель получает информацию о товаре или каких-то услуг исключительно благодаря рекламе. Правильно составленная и верно размещенная реклама способствует привлечению потенциальных клиентов и созданию запоминающегося образа компании.

Самая первая массовая реклама размещалась в газетах или на рекламных листках, т.е. в печатных изданиях. Поэтому многие критерии представления рекламных обращений обусловлены требованиями печати (например, шрифты, размещение, качество рисунка), а требования к объявлениям и сейчас остаются почти неизменными.

Громадное воздействие на рекламу оказывает телевидение. Изображения, которые в ранней печати создавались с помощью гравюр на дереве в основном «для красоты», в настоящее время так же важны, чем тексты (узнаваемые персонажи рекламных роликов или логотипы фирм).

Печатная реклама наравне с рекламой на телевидении завоевала свое признание в среде рекламодателей. Печатная реклама не теряет своей актуальности, техника ее наиболее легка для понимания и анализа. Она отличается тем, что доступна в любое время суток, при первоначальной заинтересованности к ней всегда можно обратиться ещ.....demo

Печатная реклама - это вид рекламы, которая производится на специальной печатной продукции и направлена, в первую очередь, на зрительное восприятие. Основные элементы печатной рекламы делятся на оформление и текст. Оформление относится к визуальным элементам, которые включают иллюстрации или фотографии, шрифт, логотипы, подписи и сам макет, который является упорядочением всех элементов. Рекламный текст существует две категории: выделенный текст (заголовки, подзаголовки, концовка всего сообщения) и основной текст. Элементы текста включают в себя: Заголовки – один из самых важных элементов текста, ключевой компонент печатной рекламы, это первое на что обращает внимание читатель, когда открывает печатную продуцию. Самая важная часть рекламы. В нем обычно выражаются основное предложение и рекламный аргумент. Помните о том, что приблизительно 80% читателей, просмотрев заголовок, не читают основной рекламный текст. Поэтому от его эффективности зависит, что останется в памяти читателя после вашего объявления. Заголовок должен привлечь внимание, вызвать интерес, выявить целевую группу, идентифицировать товар и "продать" его. Любая реклама направлена на удовлетворение потребностей человека. Успех рекламы в значительной степени зависит оттого, насколько правильно выбрано обращений к этим потребностям. Выбирая основную тему рекламного обращения, необходимо думать над тем, что является наиболее значимым для ваших потребителей, о чем они думают, когда принимают решение о покупке товара. Правильно написанный заголовок должен быть обращен к целевой аудитории. Он должен привлекать внимание читателя, идентифицировать товар и торговую марку и способствовать его продаже. Существуют .....demo

- заголовок прямого воздействие (описание товара),

- утверждение (применяется при выражении обещания для побуждения потребителя сделать пробную.....demo

- призыв к действию (команда, пожелание),

- совет, рекомендация,

- новости (актуально при создании нового товара или появлении новых вариантов уже из.....demo

- головоломки (направлены на желание заинтересовать читателя, вовлечь в материал сообщения, стимулируют дочитать.....demo

- ассоциации (прямое или скрытое сравнение с настоящей действительностью, повседневно.....demo

Подзаголовки – надпись под заголовком, второе, дополнительное к основному, заглавие. Слоган – рекламный девиз, который в сжатом виде передает рекламное сообщение, часть долговременной коммуникационной платформы бренда. Употребляется во всех видах рекламной коммуникации для привлечения внимания целевой аудитории, повышения ее лояльности бренду, стимулирования продаж. Может быть зарегистрирован, как товарный знак. Слоганы, согласно той цели, которую они преследуют, делятся на: имиджевые и товарные. Первые выражают суть философии компании, бренда, товара или услуги. Вторые направлены на скорейшее увеличение продаж, а, следовательно, чаще апеллируют к УТП продукта. Имиджевые слоганы обычно имеют более «серьезные интонации» (в том случае, если философия бренда «серьезна»), в то время, как товарные слоганы чаще несут в себе элементы языковой игры, могут быть зарифмованы и так далее. Слоганы читает больше людей, чем сами рекламные тексты, поэтому они должны привлекать внимание целевой аудитории: содержать уникальное торговое предложение, сулить выгоду. Кроме той информации, которая заключается в слоган, не менее важна и его «словесная оболочка», слоган должен быть написан таким образом, чтобы не вызывать отторжения у целевой аудитории: легко читаться, быть оригинальными, вызывать любопытство. Удачные слоганы не только легко запоминаются и становятся частью языковой среды, но и активно ее изменяют. По своей структуре слоганы делятся на три типа: Связанные — включают названия продукта. Такой слоган не отделим от названия. «Ваша киска купила бы „Вискас“»; Привязанные — соотносятся с названием ритмически и фонетически. То есть данный слоган можно использовать без названия товара, но тогда он не будет понятен. «„Жилетт“.Лучше для мужчины нет»; Свободные — они самодостаточны и независимы. «Бери от жизни всё», «Аромат, который сближает». Но стоит заметить, что свободные слоганы далеко не всегда ассоциируются с названием товара, поэтому как правило, используют первые два типа слоганов. Основной текст – это непосредственно сам текст рекламной акции. В нем содержаться аргументы, объяснения по удобству использования продукта и другая необходимая информация. Это главное средство убеждения. Не стоит забывать, что основной текст должен быть доступным в понимании целевой аудиторией. Основной текст - это подтверждение главной мысли соответствующими фактами. Его структуру можно представить в виде следующей схемы: сначала вы побуждаете читателя обладать этим товаром, затем убеждаете,

что он много выиграет от покупки, а в конце говорите, что нужно сделать, чтобы обладать этим товаром. Вот лишь некоторые советы по составлению основного текста: Хороший текстовый блок начинается с середины – нет необходимости повторять то, что уже было сказано в заголовках или то, о чем читатель уже догадался. Переходите прямо к сути вашего обращения. Не следует начинать с названия товара или рассказа о себе. Необходимо говорить о читателе, его надеждах и проблемах. Необходимо помнить, что главная цель рекламного объявления - заставить людей действовать. Для этого нужны факты, представленные ярко, благожелательно и с непререкаемой логикой. Не забудьте и про эмоции - немного найдется читателей, заинтер.....demo

Во многих рекламных объявлениях в заголовке дается некое утверждение, истинность которого доказывается с помощью различных аргументов в основном тексте. Этот тезис, по словам Ф.Котлера, сообщает покупателю о самых важных отличительных особенностях товара. Аргументацию можно разделить .....demo

§ аргументы желательности и исключительности - выстраивание аргументов по признакам желательности, исключительности и привле.....demo

§ аргументы, в зависимости от их расположения в рекламе: ключевой аргумент в заголовке, доказывающий аргумент в ОТБ и обобщающий аргумент .....demo

§ эмоциональные и рациональные аргументы. Для некоторых групп товаров более эффективно обращаться к эмоциональной сфере читателя рекламы, чем к его логике. Так, большинство рекламных объявлений парфюмерии, одежды, алкоголя, драгоценностей и т.п. строиться на предположении, что определенные стимулы (изображения и привлекающие внимание заголовки) вызовут ожидаемый эмоциональный отклик у читателя. Традиционные подходы к со.....demo

- прямой (текст состоит из фактов и, как правило, идет от лица неизвестного ис.....demo

- повествовательный (идет рассказ от первого или третьего лица),

- диалоговый (диалог нескольких собеседников),

- объясняющий (пояснение устройства товара, особенностей его приме...demo

- перевод (специализированная информация дается на общедоступном ...demo

Разъясняющие подписи под иллюстрациями – они взаимодействуют с иллюстрацией (т.е. дополняют или доказывают смысл). Подпись должна

подчиняться следую.....demo

Нет необходимости говорить о том, чего читатель не может видеть;

Не нужно описывать того, что глаз может наверняка вычислить сам;

Необходимо назвать действующих лиц;

Подпись используется так, чтобы она направляла внимание читателя н...demo

Рекламная концовка – это заключительная часть текста, которая обобщает все сказанное ранее, призывает к дальнейшей покупке именно .....demo

Также может использоваться эхо-фраза это заключительная часть в печатной рекламе. Ее целью является повторение главной части мотива в объявлении. Она также позволяет повторить или интерпретировать основное обращение или аргументацию с помощью слогана, отдельной фразы или только названия торговой марки. У создателя рекламного текста есть три варианта, которыми мо.....demo

использовать только название торговой марки;

использовать название торговой марки и слогана фирмы;

использовать название торговой марки и слогана фирмы, специально составленный для этой.....demo

В последнем случае возможно использование отдельного предложения как полного слияния с заголовком или повторение главной идеи рекламы в обоб.....demo

Виды печатной рекламы

Среди видов печатной рекламы различают:
Каталог

Как правило, имеет вид книги или проспекта и включает в себя систематический перечень услуг, товаров или описание только одного предмета, предназначенного к продаже. Это непериодическое издание более 48 страниц, соединенных клеевым или скрепочным креплением. В общем смысле, некий список, содержащий в себе информацию об объектах, составленный с целью облегчения поиска этих объектов по какому-то признаку. В частности, под каталогом могут понимать систематизированный перечень различных документов, организаций, либо товаров**.** Чаще всего каталоги применяются, когда перед заказчиком стоит цель донести до своего потребителя большой объём информации, сделав это в сжатые сроки и не прибегая к использованию массы небольших листовок. Каталоги могут содержать, как графическую, так и текстовую информацию; могут быть как

чёрно-белыми, так и цветными, ногокрасочное объемное издание рассчитано на длительное использование. Для удобства эксплуатации каталог должен иметь краткое содержание с нумерацией заглавных страниц**.** Текст каталога как правило состоит из заголовка, небольшой вводной статьи о предприятии-изготовителе, далее - подробные описания предлагаемых товаров с техническими характеристиками. В каталоге обычно описано большое количество продукции в определенной последовательности и со всеми необходимыми характеристиками каждого товара (размер, вес, цена) и иллюстрациями. Не лишним будет вставить в каталог комментарии квалифицированны.....demo

Проспект

Рекламный проспект — это хорошо иллюстрированное, сброшюрованное или сфальцованное издание, посвященное одному товару или нескольким однородным товарам. Существуют также престижные рекламные проспекты, посвященные фирме и рассказывающие об ее истории, достижениях, возможностях, производственной программе, успехах на международных рынках и т.д. Наиболее распространенный формат рекламного проспекта — А4, однако встречаются рекламные проспекты и меньшего формата. Тираж рекламного проспекта обычно составляет несколько тысяч, реже — десятки тысяч экземпляров. Распространяется на выставках, ярмарках, презентациях, посредством «директ мейл», реже через торговые и сервисные предприятия. Рекламный проспект рассказывает о назначении, области применения товара, его достоинствах и характеристиках. Если рекламируемый товар производственного назначения и имеет сложную конструкцию, то в рекламном проспекте может описываться принцип действия конструкции и ее наиболее важных узлов. Художественное оформление и полиграфическое исполнение рекламного проспекта должны быть высокого качества. Это очень важно для привлечения внимания и положительного отношения потребителей к рекламируемому товару. Рекламный проспект иллюстрируется фотографиями, рисунками, схемами, графиками, таблицами. Иллюстративные материалы помогают уяснить наиболее важные достоинства товара. Текстовой материал излагается настолько полно, чтобы потребитель смог составить ясное и однозначное представление о преимуществах, которые он получит, приобретая рекламируемый товар. Сущ.....demo

- проспект-письмо. Сначала идет ознакомительная информация, а далее непосредственно сам.....demo

- проспект с представленными пробниками товара (покупатель «на деле» может проверить качеств.....demo

- проспект с уже составленным бланком заказа и с выкладками из каталога;

- проспект- брошюра с исчерпывающей информацией об .....demo

Буклет

Буклет - это разновидность печатной рекламы, которая содержит в себе один лист, сложенный параллельным сгибанием в несколько страниц. Таким образом, текст выглядит как сложенная тетрадь и может читаться без дополнительных разрезов.

Как правило, рекламный буклет посвящается одному товару или группе однородных товаров. Распространяется на выставках, ярмарках, презентациях, посредством «директ мейл», через торговые и.....demo

Главное назначение рекламного буклета — показ товара с помощью фотографий (реже рисунков) при минимуме текста. Иногда весь текст рекламного буклета сводится к заглавию, заглавию и слогану компании и коротким надписям под иллюстрациями. Развернутый буклет можно помещать на стену, где он выполняет роль плаката или справочного материала. Но, в отличие от плаката, буклет можно легко пересылать по почте без опасения его испортить.Буклет отличается повышенной информативностью, удобен в использовании. Может издаваться и малыми, и большими тиражами, предусматривает максимальный охват целевой аудитории. Буклет, как правило, используется недолго и редко перечитывается по несколько раз в отличие от каталога или проспекта. Без буклетов на сегодняшний день не обходится ни одна серьезн.....demo

Афиша

Выполненная в едином стиле со спектаклем, театральная афиша дает зрителю первое впечатление о готовящемся действе, и если она яркая, привлекает внимание и радует взор, то о реализации билетов на спектакль можно особо не беспокоиться – зритель непременно захочет посетить театр, ведь интерес к представлению у него уже появился. Несмотря на развитую индустрию теле- и радиорекламы, все-таки большинство людей получают информацию о репертуаре театров именно из афиш. И, конечно, нельзя не отметить, что по сравнению с другими видами рекламы театральная афиша обходится заметно дешевле, хотя ее эффективность не вызывает сомнений.Уже в 4 веке до н.э. в Греции появились первые афиши. Их рисовали на стенах театра и, помимо названия представления и его даты, на такой своеобразной афише изображали самые драматичные и зрелищные моменты театрального действа. Иногда в качестве иллюстрации к представлению рисовали сценическую маску (комическую, трагическую, сатирическую или мимическую), или все маски пьесы, соединенные в одной раме в виде здания с колоннами. С изобретением в XV веке печатного станка появились печатные афиши, но без указания авторов спектакля и исполнителей ролей. Эту информацию стали размещать в XVII веке, однако только после Французской революции XVIII века афиша стала постоянным рупором театра, и тогда цвет бумаги афиши у каждого театра был свой.

Только к 1830 году процесс формирования афиши можно считать завершенным – у нее появился вполне определенный внешний вид и текстовое наполнение. Очевидно, что эти классические каноны не устарели и в наши дни. Текст на афише также подчиняется некоторым правилам – он должен содержать краткую информацию, написанную доступным языком, и привлекат.....demo

Современные афиши анонсируют любые предстоящие публичные мероприятия, на которые необходимо привлечь слушателей или зрителей. Это могут быть выставки и кинофильмы, творческие встречи и концерты, лекции и спектакли, но неизменно одно – помимо названия мероприятия обязательно указывается дата, место проведения, время и контактные телефоны. Если речь идет о театральной афише, то в ней необходимо указать автора драматического произведения, авторов спектакля и жанр. Афиша может быть стандартной – в этом случае на ней размещается необходимая информация без фотографий или рисунков. Однако намного интереснее и красивее смотрятся афиши с фотографиями исполнителей, если это спектакль – то в театральных костюмах и на фоне декораций. Они не только привлекают внимание, но и привносят элемент узнаваемости, особенно если исполнитель – человек известный, а значит, для заинтересовавшегося человека появляется дополнительный стимул для посещения мероприятия. Несколько иной вид имеют театральные афиши со сводным репертуаром театра или общегородским репертуаром всех театров. Такие афиши чаще всего печатают без фотографий, используя выворотку или фоновый рисунок. Стандартный размер афиши – А-1, однако здесь нет твердых правил. Если речь идет о сводной афише с большим количеством необходимого текста, то можно использовать формат бумаги А-0. Афиши могут быть и меньшего размера, если того требует замысел художника или предусм.....demo

Листовка, флайер, билет, приглашение.

Листовка имеет богатую историю – она появилась ещё в XV веке, вскоре после изобретения книгопечатания, и первоначально предназначалась для оглашения правительственных распоряжений.
Сегодня листовка – один из инструментов маркетинговой коммуникации. Она предполагает массовое распространение и широко используется в рамках специальных акций, выставок, презентаций.
Листовки могут быть полноцветными и чёрно-белыми, односторонними и запечатанными с двух сторон, содержать специальное ценовое предложение или характеристики продвигаемого продукта. Одна из разновидностей листовок – флаер (от англ. flyer – что-либо летающее). Так же, как и листовку, флаер отличает актуальная информация и сравнительная

недолговечность. Так же, как и листовка, флаер может быть имиджевыми или информационными. Флаеры распространяются в местах скопления людей – кафе, кинотеатрах, вблизи станций метро и т.д. Они применяются как раздаточный материал в рамках промо-акций и специальных мероприятий, зачастую используются в качестве приглашений, билетов, «проходок». Благодаря отсутствию персонализации, флаером может воспользоваться любой желающий. Билет или именное приглашение может послужить для создания особой атмосферы, подчеркнуть значимость мероприятия и уважение к адресату. Для разработки билетов и приглашений применяются более высокие технологии, используются специальная дизайнерская бумага, фактурные материалы, полупрозрачная калька, фольгирование золотом, серебром, тиснение. Листовки - это один из наиболее известных способов рекламы. Листовка представляет собой страницу рекламного текста, зачастую снабженную различной графикой. Задача листовки - эффективно захватить внимание и заинтересовать, поскольку, как правило, она используется для привлечения новых, не знакомых с товаром или услугой, клиентов. Листовки также эффективны во время военных действий и в качестве средств информирования групп людей в тех регионах, где нет связи - в этом случае листовки сбрасываются с воздуха. Во время войн группы психологов разрабатывали различные листовки, оказывающих наиболее сильное влияние на читателя, причём зачастую полуграмотного. Эти работы очень сильно обогатили как представление об эффективном дизайне, так и методы работы с целевой аудиторией, включающей малообеспеченные слои населения. Некоторые исторические листовки представляют немалую коллекционную ценность. Современная листовка, как правило, изготавливается цифровым способом (что позволяет получить тираж уже через пару часов после оформления заказа).....demo

1. Первой должна бросаться в глаза суть предложения. Здесь используется самый крупный шрифт. Это привлечет внимание потенциального клиента, и он поймет, что стоит хотя бы взять листовку. Местоположение ключевых фраз не имеет значения, потому что при беглом просмотре листовка читается не сверху вниз, а от самого крупного текста (самого заметн.....demo

2. Во вторую очередь во внимание должны попадать «привлекатели» или «мотиваторы» (большие размеры, низкие цены, бесплатные бонусы и т.п.). Используется шрифт поменьше, но все же крупнее, чем о.....demo

3. Листовка должна иметь собственную ценность, а не только информационную. В ней должна быть причина, по которой ее сохранят. Для этого можно связать ее с чем-нибудь или просто переименовать. Назовите листовку купоном на скидку, талоном на дегустацию, лотерейным или хотя бы просто пригласительным билетом. Если листовка имеет долгосрочный эффект и рассчитана на какое-то хранение, прежде чем ей воспользуются, можно ее сделать в виде носителя полезной информации, как то: схема метро, сетка соотношения размеров, список нужн.....demo

4. Текст должен быть простым и звучать утвердительно (не через «не»). То есть предложения должны быть не более чем из шести слов, понятных каждому, кто едва умеет читать. И в них не должно быть отрицаний - они обязательно должны з.....demo

5. Листовка должна быть маленькой и читаться быстро. Чем меньше листовка, тем ее проще куда-нибудь положить, а значит больше вероятность, что ее сохранят. И чем меньше на листовке текста, тем больше вероятность, что его прочтут весь. Идеальная листовка, это визитка. Во-первых, визитка воспринимаются намного приятнее, как нечто личное, и ее хочется иметь. А во-вторых, ее очень удобно хранить долгое время. Максимально же допустимый размер приличной листовки, это четвертинка листа А4. Задача листовки проинформировать и заинтересовать, поэтому текст должен б.....demo

Можно заказать миллион рекламных листовок и почти ничего не получить. Или наоборот - заказать 10 000 и получить 90% отдачи. Хорошую рекламную листовку от макулатуры можно различить по .....demo

Признак первый - суть рекламного предложения должна быть понятна с первого взгляда. Можно использовать крупный шрифт, яркий стиль, фотографии. Листовка должна привлекать внимание клиента с расстояния, есть вероятность, что он захочет её взять. Признак второй - заманиватели (скидки, акции, предложения) - делают листовку привлекательнее. Признак третий. В листовке лучше избежать отрицательных выражений (без «не»). Суть листовки следует излагать кратно, без употребления сложных выражений. Признак четвертый. Размер листовки должен быть как можно меньшим. Идеальный вариант листовки - визитка с рекламным текстом. Однако людей со слабым зрением мелкий шрифт будет только раздражать, поэтому листовки делают размером в 1/2 листа А4 с крупным шрифтом. Признак пятый. Рекламная листовка должна быть ценной сама по себе - сделайте её купоном на скидку, пригласительным билетом, флаером, миниатюрной картой и т.п. В этом случае рекламную и полезную информации следует размещать на одной стороне листовки. Полагаясь на эти признаки при создании рекламной листовки, можно полу.....demo

Этикетка

Этикетки бывают разных типов: самоклеящиеся, простые, для наклейки под «автомат» (автоматические линии на различного вида предприятиях), защитные этикетки, голограммы, этикетки для защиты от повреждения упаковки: яркий пример - пломба на системном блоке компьютера или мобильного телефона, термоустойчивые этикетки (для оформления замороженных продуктов питания, или низкотемпературной химии), влагоустойчивые (для клейки на поверхности с большим или не очень количеством влаги: к примеру, на яхты и моторные лодки или троллейбусы), этикетки на прозрачной основе, и многие другие. Каждый тип этикетки может быть разных видов: к примеру, рассмотрим этикетки на парфюмерию: этикетки могут быть на полимерной пленке разного типа: прозрачная,

цветная, белая, фактурная, жемчужная, этикетки на металлизированной основе и без нее. Также они могут различаться не только по типу запечатываемого материала, но и по назначению этикетки, а именно: стикер (этикетка с информацией о стране - производителе и заводе, составе продукта, дате выпуска, сроке годности, условия хранения, и т.д. и т. п.), этикетка - как украшение товара, для привлечения потенциального покупателя. Эти этикетки могут представлять из себя, не только красивую картинку и рисунок или фотографию, но даже произведение искусства, созданное в творческих порывах художника - дизайнера. Опытный дизайнер этикетки скажет: чтобы создать красивую гармоничную этикетку, которая не только украсит товар (продукт), даст информацию о том, что содержится внутри упаковки «и с чем его едят», но и придать ей собственное незабываемое, ни на кого не похожее лицо - надо не мало потрудиться, приложить много времени и сил, а также всесторонне воплотить идею, которая должна быть обоснованной и связанной по теме и цветовому решению относительно назначения товара. Создатели этикетки прибегают к различным трюкам и приемам, чтобы достичь своей цели. Это может быть и тиснение различного вида фольгой: от серебристой до голографической, флюрисцентным краскам, необходимым для остановки взгляда потенциального потребителя на этикетки, ну и конечно разнообразием запечатываемых материалов: от переливающейся бумаги до светящейся в темноте люминисцентной пленки. Все эти «примочки» естественно влияют на конечную стоимость выпускаемой этикетки, т.к. чем необычнее запечатываемый материал или кроющий слой - краска, тем выше его стоимость изготовления. Многие сталкиваются с такой проблемой: не возможность печати малого тиража с использованием вышеописанных приемов, ввиду дороговизны закупки таких материалов или красок. Отсюда можно вынести следующее: выгодно отпечатанный тираж и конечная оригинальность этикетки зависит не только от используемых технологий, материалов и красок, но и от мастерства и опыта художника этикетки, осуществлявшему разработку дизайна и выбор материала для ее печати. Наклейки являются рекламой какого-то вида услуг или товара. Чаще всего наклейки печатаются одноразовым тиражом, являясь какой-то разовой рекламной акцией для привлечения клиента или покупателя, хотя, бывают и исключения. Также наклейки бывают предупреждающего типа. Например: «Стой! Опасное напряжение» или «Правила пользования лифтом: .....». Наклейки могут быть выполнены на различных видах материалов - от самоклеящейся бу.....demo

Дизайн света - это целое направление в дизайне. Правильно спроектированное освещение может полностью изменить пространство, объект, здание,.....demo

Возможности подсветки практически неограниченны. Из строгого дневного интерьера или экстерьера можно создать совершенно волшебный ве.....demo

Светом можно скрыть недостатки и выявить достоинства любого

объекта. Главное - правильно размещенные светильники, правильно подобранный спектр освещения, плюс талант Дизайнера - и Вы имеете совершенно неп.....demo

"Световой дизайн" - это понятие появилось совсем недавно. Еще в середине нашего века это явление невозможно было себе .....demo

До недавнего времени дизайнеры имели дело с оформлением корпуса источника света — светильника. Разумеется, речь идет о жилом помещении. В других сферах деятельности — в демонстрационном зале, на сцене, съемочной площадке — использовались возможности организации пространства с помощью освещения. Это благодатная почва для полета фантазии, можно было создать в.....demo

Настоящей находкой для дизайнеров стал низкотемпературный галогенный светильник, который появился в конце 60-х годов. Он может располагаться в любой точке помещения, не раздражает глаз, не требует экранов и абажуров и в то же время может принимать любую форму, предоставляя дизайнеру невиданную свободу технических и эстетических решений. Созданный для подиумов и витрин, он очень скоро стал использоваться в жилых интерьерах. Дизайнер по свету разрабатывает интерьер наравне с архитектором и декоратором. Существует международная ассоциация дизайнеров по свету, которая отмечает постоянный рост спроса на услуги подобного рода. Технологии, которые раньше использовались исключительно в науке и промышленности, все чаще входят в мир интерьера. Нельзя было, и представить себе возможность передачи света в соседнее помещение. С изобретением световодов — гнущихся фибергласовых трубок — это стало весьма просто; кроме того, световоды дают возможность получать небольшие световые пятна в темном углу комнаты, варьировать цвет освещения, создавать полутона. Не так давно в Нью-Йорке впервые было продемонстрировано использование ламп с микроволновым источником энергии для освещения выставочных залов. Ранее подобные источники света применялись только в промышленности, но вполне возможно, что вскоре они по.....demo

Виды световой рекламы

Рекламные вывески, как один из наиболее распространенных видов световой рекламы, пользуется особым спросом клиентов. По вашему заказу мы можем изготовить световые вывески, неоновые вывески, плоские, объемные, комбинированные и другие. Все зависит только от вашей фантазии. Световая реклама представлена еще несколькими видами вывесок: информирующие рекламные вывески, внешние подсвечивающие устройства, которые помогают выделить объект в темноте, не.....demo

Световой короб – также довольно популярный вид световой рекламы. Такие короба сразу же привлекут внимание к объекту и обеспечат повыше.....demo

Световые панели любого вида и формата. Этот вид световой рекламы

очень популярен. Новейшие технологии изготовления световых панелей дают возможность добиться яркого и равномерного свечения. Применение, так называемых, клик-систем и других технологий позволяет очень быстро и без инструмента изменять картинки на панелях. Наши специалисты разработают стильный, оригинальный дизайн световых панелей, что даст возможность применять их даже в самом изысканном интерьере. Световые панели очень экономичны в эксплуатации, и это тоже их.....demo

Объемные надписи – самый универсальный вид световой рекламы. Светящиеся буквы могут быть выполнены при помощи неона или просто подсвечиваться изнутри люминесцентными лампами или светодиодами. Объемные надписи можно заказать как отдельно в виде вывески, так и скомбинировать их с какой-либо еще рекламной конструкцией. Это очень зрелищная и эффек.....demo

Световые указатели – это отдельная рекламная конструкция, которая устанавливается, как правило, возле дорог, и предназначена для указания пути движения или месторасположения объекта. К ним же можно отнести световые стеллы – это очень оригинальная рекламная конструкция, которая видна издалека. Установка рекламных стелл обычно проводится возле крупных офисов, автозаправок, больших торговых центров и т.п. Очень эффектно смотрятся оформленные при помощи световой рекламы витрины магазинов, кафе, бутиков, торговых центров и т.д. Для заметного и эффектного украшения витрин мы можем изготовить любые светящиеся надписи, световые панели, световые короба и лайтбоксы, неоновые буквы и прочие виды световой рекламы. Очень оригинально будет смотреться подсветка витрины светоди.....demo

Требования, предъявляемые к световым рекламным установкам

Во всем мире сегодня к световой рекламе предъявляются три основных требования: она должна быть яркой, экономичной и компактной. До недавнего времени в световой рекламе применялись преимущественно либо неон, либо люминесцентные ламы. Считалось что светодиоды - это небольшие лампочки, которые применяются лишь в качестве индикаторов, и что светодиодная вывеска и короб имеющий внутри светодиодные лампы не будут яркими и привлекательными. Но это давно не так, и современные светодиоды обладают большим числом преимуществ перед традиционными источниками света. Такие показатели, как высокая яркость, электро-пожаробезопасность, экономичность благодаря более высокому уровню энергосбережения и длительному сроку службы, при отсутствии нитей накаливания и стеклянных компонентов, позволяют все активнее использовать подсветку светодиодами при и.....demo

Яркость

Светодиодная подсветка первого поколения была весьма "тусклой". В

настоящее время у светодиодной продукции наблюдается непрерывный рост яркости и мощности. Это связано с тем, что спрос на светодиодное освещение продолжает расти, и компании-производители тратят миллионы долларов на усовершенствование светодиодной продукции. Согласно существующим прогнозам, через пять-десять лет в 90% случаев в световой рекламе будет использоваться подсветка светодиодами. Это означает, что светодиодное освещение заменит обычное освещение в домах и офисах, а компаниям изготовителям световой рекламы, благодаря высокой яркости и фантастическим возможностям RGB-светодиодов, будут представлены "захватывающие" возможности для воплощения самых смелых идей. Клиенты же будут иметь более широкий выбор благодаря более высокому уровню к.....demo

Безопасность и долговечность

Безопасность и долговечность - ключевые требования к любому светотехническому решению вне зависимости от области применения. Срок службы изделий со светодиодной подсветкой намного больше стандартных источников света, что позволяет значительно сократить стоимость обслуживания вывесок со свет.....demo

Компактность

Известно, что в торговых центрах каждый квадратный метр площади стоит очень недешево. Поэтому интерьерная реклама должна быть, прежде всего, компактной, и к этому сегодня стремится весь мир. На основе светодиодов можно создавать рекламные светодиодные вывески, толщина которых не превышает 2-3 см, что почти в десть раз меньше, чем у стандартных лайтбоксов с люминесцентными лампами или неоновыми трубками внутри. Все больше производителей комплектующих для рекламных конструкций разрабатывают и производят новые системы на основе светодиодной подсветки. Благодаря надежности и экономичности светодиодные вывески будут долговечными .....demo

Экономичность

Еще одним трендом на рынке световой рекламы является стремление к переходу на энергосберегающие источники света. В настоящее время светодиодная подсветка является идеальным решением вопроса энергосбережения. Ранее массовое применение светодиодной продукции в наружной и интерьерной рекламе ограничивалось из-за дороговизны этих источников света. Современные технологии изготовления LED-светильников позволяют существенно снижать цены на светодиодную подсветку и, к тому же увеличивать их цветовую гамму, что делают такие производител.....demo

Преимущества светодиодов перед неоном:

1. Освещенность выше на 20 %
2. Потребляемая мощность ниже в 5,75 раза
3. Себестоимость подсветки ниже на 35%
4. Компактные размеры
5. Световой поток - 60 Лм
6. Удобство монтажа

1.3 Особенности конструктивных решений световых рекламных установок

Световой короб (Light box) - подсвеченная пластиковая конструкция с нанесенным изображением. Лицевая панель - оргстекло, поликарбонат или баннерная ткань. Боковые части светового короба - алюминиевый или металлический профиль, окрашенный порошковым красителем. Задняя панель выполняет конструктивную функцию. На ней крепятся лампы (дневного света, реже - накаливания или неоновые трубки) и электропроводка. Световой короб с боковыми кронштейнами-держателями называ.....demo

Световые короба могут быть практически любой формы и конфигурации. Наиболее простой и распространенный вариант светового короба - односторонний, простой формы, с одной лицевой панелью с нанесенным на нее рекламным изображением. Световой короб сложной формы кроме нескольких световых поверхностей может иметь фигурный контур, объемные панели в виде различных предметов, дополнительные элементы и конструкции. Метод нанесения изображения - самоклеящиеся поливинилхлоридные (ПВХ) пленки или полноцветная струйная печать с помошью с.....demo

Профессионально изготовленные световые короба обладают длительной устойчивостью к воздействиям окружающей среды, высокой ударопрочностью, легким весом, устойчивостью к тепловому воздействию, а также хорошим светорассеиванием. Благодаря внутренней подсветке световые короба хорошо выделяются в.....demo

Объемные буквы - часто используемая, а также, наиболее распространенная технология изготовления рекламных вывесок. Они могут быть любых размеров - от одного сантиметра до нескольких метров. Объемные буквы могут иметь внутреннюю или .....demo

На сегодняшний день, объемные буквы являются одним из самых эффективных средств, используемых в наружной рекламе. Качественно изготовленные, разнообразные по цвету и форме, они неизменно привлекают внимание. Варианты изготовления объемных букв весьма разнообразны: от

маленьких пластиковых или металлических, до сложных сборных крышных установок .....demo

Наибольшее распространение получили объемные буквы с внутренней подсветкой. Чаще всего корпус изготавливается из алюминия, а лицевая поверхность - из светорассеивающего пластика с аппликацией из светопропускающих в.....demo

Для подсветки букв применяются:

• Лампы накаливания

• Неон - наиболее долговечный способ подсветки объемных букв.

• Люминесцентные лампы дневного света - используются в наиболее крупных и....demo

Наиболее респектабельно на фасадах и в интерьерах выглядят объемные буквы, выполненные из металла. Современные технологии позволяют изготавливать изделия с напылением из нитридтитана. Стойкие к внешним воздействиям, они почти не подвергаются изменениям в течение очень долгого времени. Технология изготовления позволяет размещать внутри объемной буквы неоновые трубки , и в этом случае в ночное время вокруг буквы образуется своеобразный .....demo

На сегодняшний день самым популярным материалом, применяемым для изготовления световой рекламы, является неон. Неон полноправно стоит на первом месте в ряду технологий и материалов на рынке. По долговечности и качеству передачи света неон превосходит все известные источники света. Неон потребляет относительно немного электроэнергии, обладает высокой светоотдачей на единицу длины трубки и не требует больших затрат на обслуживание. Неоновые вывески ярко светятся днем и ночью. Неоновую рекламу можно размещать как на улице, так и в помещении. Неон устойчив к перепадам температур .....demo

Неон отличает широкий спектр цветов, разнообразие способов применения, возможность комбинирования с другими рекламными материалами, что позволяет создавать изделия любой конфигурации. В сочетании с другими рекламными технологиями (световые коробами, полноцветной печатью, объемными буквами) неон дает неповторимый и незабываемый результат и заказчик может быть уверен, что его вывеска не останется не замеченной .....demo

С помощью неона можно создавать светодинамические эффекты, которые достигаются использованием контроллеров. Возможность применения эффектов мерцания, переключения и анимации неоновых трубок, позволяет акцентировать внимание на рекламируемом объекте среди существующего множества рекламных вывесок прочих компаний. При этом

работа в режиме светодинамики (пульсации) не влияет н.....demo

На сегодняшний день неоновая реклама является самым зрелищным и модным видом наружной рекламы. Современные технологии производства комплектующих для неоновой рекламы делают ее эксплуатацию надежно.....demo

Крышные установки.

Сегодня самым мощным по эффективности, элитарным, дорогим и престижным видом наружной рекламы являются световые крышные установки. Световая крышная реклама играет значительную роль при проведении рекламной кампании, выводя ее на качественно новый уровень. Каждая новая световая крышная установка, появившаяся в городе становится общезаметным событием. Видимые издалека, световые крышные установки доминируют над главными и центральными маг.....demo

Рекламные световые крышные установки являются визитной карточкой любой фирмы, подчеркивая ее присутствие в городе и успешную деятельность. Пристальное внимание окружающих объясняется неповторимостью и индивидуальностью каждой новой установки, а также ее дизайном. Световые крышные установки - яркие, красочные - преображают ночной город. Использование различных световых динамических режимов придает им еще большую выразительность и открывает дополнительные возможности дл.....demo

При изготовлении световых крышных установок наиболее часто используются основные виды наружно.....demo

• щитовая реклама
• объемные буквы
• неоновые пано, табло
• мониторы, бегущая строка

Световая крышная установка может быть выполнена как на основе неоновых светотехнических изделий, так и на основе ламп накаливания. Алгоритм преключения (мерцания) световых элементов установки, временые параметры работы всей установки могут быть любыми в соответсвии с пожеланиями пользователя. Использование современных контроллеров преключения каналов для светодинамических установок, в том числе, укомплектованных газосветными светильниками, позволяет реализовать практически любой желаемый эффект.Для достижения лучшей видимости и обзора чаще выбирают угловые дома или здания, на которых световые крышные установки будут просматрив.....demo

Особенности световых надписей и сюжетных световых рисунков

Одними из наиболее важных параметров, от которых непосредственно зависит эффективность световой рекламы, являются тип и порядок расположения используемого шрифта. Очевидно, что в стремлении к созданию уникальной корпоративной идентификации предприниматели

нередко для написания логотипов берут на вооружение шрифты нестандартных, сложных и затейливых гарнитур. Однако далеко не каждый шрифт пригоден для использования в наружной рекламе, где потребитель обычно за 15-30 секунд должен осознать и усвоить воспринимаемую информацию. Пример неудачной работы со шрифтом приведен.....demo

Помимо того, что выбранная владельцем магазина гарнитура сложна для восприятия, прочтение надписи из девяти букв, расположенных одна под другой, требует от публики определенных дополнительных усилий. Простое для восприятия, лаконичное и вместе с тем эффективное решение световой рекламы, выбранное, к слову, одним из крупнейших мировых производителей товаров группы FMCG, корпорацией Nestle, можно ув.....demo

Отдельного внимания заслуживает и выбираемая заказчиком толщина штриха в начертании букв. Эксперты в области световой рекламы для достижения максимальной удобочитаемости и гармоничности вывески рекомендуют использовать толщину штриха в 1/7 высоты буквы. Такие решения, как на фото с вывеской HABERER, ...demo

Что же касается высоты букв, специалисты советуют определять ее путем деления дистанции, с которой будет наблюдаться вывеска аудито.....demo

Фон, окружающая среда и контраст

Нередко можно увидеть вывески, в которых по причине стремления сэкономить на расходных материалах, отсутствует контраст, необходимый для выделения надписи на окружающем фоне. Наглядный пример эффекта, созданного за счет контраста, приведен на рисунке.Еще одна распространенная ошибка, которую допускают сайнмейкеры при изготовлении световой рекламы – использование объемных букв с лицевыми поверхностями и боковинами одного цвета. Отдельные буквы сливаются в крайне неразборчивую массу, из-за чего полноценный контакт между аудиторией и вывеской становится невозможен, и эффективность такой рекламы сводится на "нет". Удачный пример создания дополнительного контраста приведен на фо.....demo

Объем текста

Вполне оправданно заказчики вывесок воспринимают фасады своих торговых объектов как рекламное пространство, которое находится в их распоряжении. В то же время подобный подход нередко приводит к такой распространенной ошибке, как чрезмерное изобилие надписей на вывесках. Вряд ли от современного потребителя, живущего в переполненном различными информационными потоками мире, следует ожидать, что он уделит изучению таких фасадов должное количество времени. Скорее всего, он окинет взглядом эти конструкции и в течение пяти секунд примет для себя решение, что для него в этих зданиях нет ничего важного и интересного. Напротив, краткость и лаконичность вывески, в совокупности с

эстетичностью, донесут до публики главное: бренд и направленнос.....demo

Фактор яркости в световой рекламе

Большое значение для восприятия световой рекламы имеет ее яркость. Она зависит как от размеров рекламной композиции, так и от частоты размещения световых трубок. Однако не нужно думать, что чем ярче световая реклама, тем лучше. Слишком яркий свет рекламы утомляет глаз зрителя да и требует значительных экономических затрат. Поэтому стараются вместо увеличения яркости светового пятна рекламной композиции создавать для нее темный фон, на котором она выглядит более яркой по контрасту к фону.Для снижения затрат на работу световой рекламы используют прерывистое включение и выключение элементов рекламной композиции по каждому цвету в отдельности. Возможно также создание световой рекламы со сплошным переливающимся светом, за счет чего обеспечивается эффект динамичности светового изображения. Такая реклама привлекает внимание прохожих и создает сильное впечатление. Правда, в данном случае необходимо проявлять чувство меры, так как слишком мелькающая световая реклама может утомлять зрение человека, а изображение превратиться в сплошной р.....demo

Архитектурно-художественный масштаб световой рекламы

Важным в восприятии световой рекламы является ее архитектурно-художественный масштаб. Его можно рассматривать в двух аспектах. С одной стороны, как внешний масштаб, т.е. отношение размеров рекламной композиции к другим световым пятнам, расположенным поблизости, и к размерам окружающих архитектурных сооружений. С другой стороны, как внутренний масштаб – соотношения элементов внутри самой рекламы, т.е. измельченность или укрупненность композиционных составляющих. Что касается внешнего масштаба, то лучше, конечно, воспринимается крупномасштабная реклама, реклама малого масштаба теряется на фоне значительных по размеру других световых пятен. По внутреннему масштабу тоже предпочтительна световая реклама с крупномасштабным рисунком. Однако надо сказать, что объекты малых размеров, увеличенные до гигантских масштабов, перестают узнаваться зрителем. Так, например, в одном из городов была сделана световая реклама, представлявшая собой огромное изображение пуговицы. Гигантская окружность с двумя кругами внутри никак не воспринималась как.....demo

Лекция № 8 Применение принципов дизайна при обслуживании

8.1 Сервировка стола

Сервировка (фр. servir - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету- фуршету,

банкету-коктейлю, чайной церемонии. Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д. Цель сервировки – создать удобства гостям в процессе приема пищи, способствовать установлению хорошего настроения, выразить свое внима.....demo

Предметы сервировки стола должны:

- соответствовать составленному меню: закускам, блюдам, десертам, н....demo

- эстетично гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками, интерьером по.....demo

- подбираться по форме, цветовой гамме и фактуре;

- отображать тематическую направленность торжества, например:

• к дню рождения – любимое блюдо именинника, отличающиеся от других приборы, посуда, более сложно свернута.....demo

• к Дню 8 марта – цветы в сервировке стола, лучше индивидуально каждой женщине, возможно, как декоративный элемент при свертыва.....demo

• к Дню защитника Отечества (23 февраля) – атрибуты военной тематики на скатерти или салфетках, более аскетичная .....demo

• к Новому году – гирлянды, мишура в оформлении интерьера, бордюра скатертей, свечи на столе, веточки елки, пихты как декоративный элемент при свертыв.....demo

• для романтического ужина – светильники для местного освещения, нежная пастельная цветовая гамма посуды, скатертей, салфеток, легкие нежирные блюда без ярко выраженных резких ароматов, с умеренным количеством спе.....demo

Сервировка должна отвечать существующим правилам, каждый предмет имеет свое место. Схемы различных видов сервировки и способы складывания салфеток покажем в отд.....demo

Для того чтобы правильно и красиво сервировать стол, нужно иметь представление о многочисленных предметах сервировки, их названиях, назначении. Хозяйка должна продумать все до мелочей, проявить свой художественный вкус, аккуратность и желание доставить удовольствие приглашенным гостям. Создать благоприятную атмосферу торжественности и уюта помогут чистая красивая посуда, полный комплект необходимых приборов, белоснежное или цветное столовое белье. Все это и станет залогом хорошего аппетита и припод.....demo

Рекомендуемая последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи

7. Вазы с цветами

8. Холодные закуски и т.д.

Соблюдая столь строгую последовательность, вы быстро и правильно расставите многочисленные предметы сервировки стола, не упустив ни малейшей детали. Помните, что до начала сервировки стола все приборы и стекло нужно отполировать до блеска чистым сухим полотен.....demo

Скатерть.

Свежую, безупречно отглаженную (накрахмаленную) скатерть для сервировки стола берут двумя руками по ширине, резко встряхивают над поверхностью стола, для образования между столом и скатертью воздушной прослойки, которая позволяет легко сдвигать скатерть в нужном направлении, притягивают ее на себя. Располагают ее так, чтобы поперечная и продольные складки легли строго по центру стола. Концы скатерти должны свисать равномерно со всех сторон примерно 25-30 см. Если ниже, то будет мешать сидящим за столом, а выше смотреться неэстетично. Каждый угол скатерти должен располагаться строго против ножек стола и прикрывать их, если стол квадратный или прямоугольный. Для круглого, овального, нестандартного стола лучше использовать специально сшитые по размеру скатерти или заменить полотняными салфетками, но скатерть смотрится более официозно и торжественно. Когда произведена сервировка стола, не рекомендуется, выравнивать или вытягивать концы и стороны скатерти, вы все ис.....demo

Тарелки.

Стол накрыт скатертью, приступайте к расстановке тарелок. Тарелки ставят против каждого стула, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до тарелки составляло примерно 1,5 – 2 см., профессионалы пользуются следующим приемом, измеряют это расстояние сложенными 2-мя пальцами (указательный и безымянный), которые располагают между краем стола и тарелкой. При сервировке особо торжественных мероприятий вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки или фирменные, отражающие статус и тематику заведения, а в них – закусочные.Чтобы закусочная тарелка не ездила по подстановочной тарелке, между ними располагают бумажную салфетку. Расстояние от края стола до тарелки неизменно остается 1,5-2 см. Затем на расстоянии 5—15 см слева от закусочных (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки, помня при этом, что их центр должен находиться на одной линии). В особо торжественных случаях пирожковую тарелку можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной лини.....demo

Приборы.

Количество используемых столовых приборов ножей, вилок и ложек при сервировке стола зависит от предлагаемого меню завтрака, обеда и ужина. Справа от закусочных тарелок раскладывают ножи в следующем порядке: столовый нож - ближе к тарелке, правее рядом с ним - рыбный нож и последним кладут закусочный нож. Все ножи должны быть обращены

лезвием к тарелке. Если вы намерены подать гостям суп, то между закусочным и рыбным ножами нужно положить ложку (столовую или десертную в зависимости от того, какой суп вы приготовили) носиком вверх. Если рыбного блюда не будет, то ложку кладут между закусочным и столовым ножами. Слева от тарелок раскладывают соответствующие ножам вилки, причем зубцами вверх, — столовую, рыбную и закусочную .
Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть примерно 0,5 см. Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как у тарелок, — 1,5—2 см.
Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, зависят от предполагаемого меню. Так, если вы намерены подать только холодные закуски, то воспользуйтесь для сервировки только закусочными приборами; если же в меню входят и холодные закуски, и второе горячее мясное блюдо, то для сервировки стола потребуются закусочные и столовые ножи и вилки. Если меню включает закуски, два вторых горячих блюда из рыбы и мяса, то стол сервируют закусочными, рыбным.....demo

Если же меню включает закуски, суп и два вторых горячих блюда из рыбы и мяса, то стол сервируют соответственно закусочными приборами, ложкой (столовой или десертной в зависимости от вида супа), ножами и вилками для рыбы и столовыми ножами и вилками. Десертные приборы раскладывают перед тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке от тарелки к центру стола: нож, вилка, ложка. При этом нож и ложку кладут ручками вправо, а вилку — влево. Десертный прибор в зависимости от состава десерта можно использовать не полностью, а частично. Например, если вы предполагаете подать на десерт одно сладкое блюдо, скажем компот или кисель, то вам понадобятся для сервировки только десертные ложки. Если же вы намерены подать еще и фрукты (яблоки, груши, персики) или какие-либо кондитерские изделия (к примеру, торт "Наполеон"), то, помимо ложек, понадобятся еще и десертные ножи и вилки. Если десерт состоит только из фруктов или арбуза или дыни, то вместо десертных приборов кладу.....demo

Основные столовые приборы при сервировке стола

-Закусочный прибор (нож, вилка) - подают к холодным блюдам, некоторым горячим закускам (жареной колбасе, омлетам, блинам с начинкой и др.) и другим видам закусок. Длина ножа должна быть примерно равна диаметру зак.....demo

-Рыбный прибор (нож, вилка) - используют с горячими рыбными блюдами. Рыбный нож - тупой, напоминает лопатку, вилка - может иметь три кор.....demo

-Столовый прибор (нож, вилка, ложка) - подаются к горячим блюдам. Длина столового ножа примерно равна диаметру мелкой столовой тарелки, длина вилки и ложки может быть несколько меньше. Столовые ложки и вилки используют и как вспомогательные столовые приборы, их кладут в

вазы с салатом, на блюда с гастроно.....demo

-Десертный прибор (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный, кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сладких пирогов, шарлотки, а десертную ложку - при подаче сладких блюд, не требующих разрезания на части, а также к супам, отпуск.....demo

-Фруктовый прибор (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером, вилка — с двумя зубцами. Нож и вилка имеют одина.....demo

Вспомогательные столовые приборы

-для масла, используют нож, который имеет широкое, изогнутое лезвие (полу дугой с выемкой). Располагают на правый борт пирожко.....demo

-для нарезания и раскладывания сыра, подаваемого куском, используют нож-вилку серповидной формы с зубцам.....demo

- для нарезания лимонов, используют нож-пилу.

- для перекладывания ломтиков лимона, используют вилочку лимонную. Имеет два остры.....demo

- для подачи сельди, используют вилку двух рожковую.

- для шпрот используют вилку с широким основанием в виде лопатки и пятью зубцами, для исключения деформации рыбы соединённых на концах перемычкой. Для перекладывания рыб.....demo

- для крабов, раков, креветок используют прибор (нож, вилка). Длинная вилка с двумя.....demo

- для устриц, мидий и холодных рыбных коктейлей – используют вилку, один из трёх зубцов которой (левый) более мощный, для легкого отделения мякоти устриц и мид.....demo

- для горячих закусок из рыбы используют вилку кокильную, которая имеет три зубца, более коротких и широких, чем у десер.....demo

-ложка для салата отличается от столовой большим размером. Кончик ложки иногда делают в виде тр.....demo

-ложки разливательные (половники) - для разливания холодных и горячих супов, сладк.....demo

-щипцы кондитерские используют для перекладывания пирожного, в...demo

-щипцы для колки орехов - две крепкие, соединённые V-образно, рукоятки с зубчатыми углублениями д.....demo

-щипцы для льда представляют собой длинную U-образную скобу с двумя зазубренными ло.....demo

-ножницы для винограда используют для срезания виноградин с кисти.

-лопатка икорная по форме напоминает плоский совок. Для перекладывания икры из общей чаши .....demo

-лопатка прямоугольная - для перекладывания мясных и овощных блюд.

-лопатка фигурная с прорезями - для перекладывания горячих и холодных рыбн....demo

-лопатка фигурная, используют для перекладывания кондитерских изделий, может быть четырёхуголь.....demo

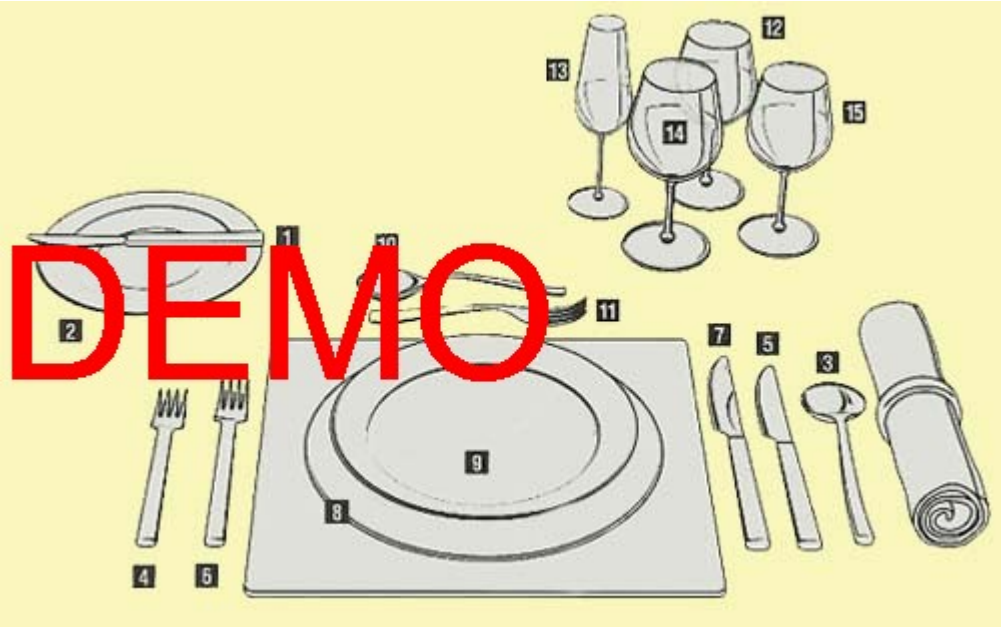
8.2 Стекло (хрусталь).

Трудно переоценить назначение стеклянной посуды на праздничном столе, которое заключается не только в том, чтобы служить удобными емкостями для подачи разнообразных напитков, но и в том, чтобы украсить стол, придать строгую торжественность столу официальных приемов, морозную свежесть и мерцающую таинственность – новогоднему столу, изысканность и элегантность– столу, накрытому к романтическому ужину, великолепие и роскошь - свадебному, подчеркнуть добротность и изобилие юбилейных столов. Влияние иностранной культуры нашло свое отражение в способах подачи вин и напитков, изменились размеры и форма фужеров, бокалов и рюмок, тем не менее, традиционные способы занимают свое достойное место при сервировке праздничных столов. Количество и ассортимент стеклянной посуды зависят от того, какие напитки будут предложены гостям. Если у вас запланирован один напиток, например минеральная вода (сок, фруктовый напиток), то в центре за каждой тарелкой или правее ее, на линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа ставят фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя в первом случае называют центровой , а во втором — правосторонней . Если вместо воды вы хотите подать квас или морс, то вместо фужера нужно поставить кружку, повернув ее ручкой вправо. Центровая и пра.....demo

Для еще одного напитка — водки, или коньяка, или вина, или шампанского — рядом с фужером, справа от него ставят соответствующий напитку предмет сервировки — рюмку или бокал. Для коньяка в данном случае можно поставить водочную рюмку. При наличии кроме воды двух напитков фужер ставят на одну позицию левее центра тарелки, а рядом с ним правее ставят посуду для алкогольных напитков (например, мадерную и водочную рюмки). На банкетах, например, когда ассортимент напитков весьма внушителен, все последующие предметы из стекла или хрусталя для напитков расставляют во втором ряду, так как ставить в одном ряду более трех предметов не принято. Полная сервировка стола для одного участника банкета, которая называется полной, применима лишь в особо торжественных случаях. Кстати, на таких торжественных обедах, как правило, не подают суп, а стало быть, и крепленое вино к нему. Соответственно из сервировки исключается мадерная рюмка, а на ее место со второго ряда пер.....demo

Центральная и правая схемы сервировки стола стеклом или хрусталем являются основными: именно они наиболее распространены и в нашей стране, и за рубежом. Расстояние между рюмками, а также между рюмками и тарелкой должно быть н.....demo

Рисунок№1.Вид сервировки с описанием предметов



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка - для хлеба и масла 3. Ложка для первого блюда 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (холодных закусок) 6. Вилка для основного блюда 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка (подстановочная) 9.Закусочная тарелка 10. Десертная ложка 11. Десертная вилка 12. Бокал для напитков 13. Фужер для шампанского 14. Бокал для красного вина 1.....demo

Стандартный набор стекла при сервировке стола

Бокал для воды (напитков)- емкость 350-250 мл

Фужер для шампанского (шампанка) - емкость 210-180 мл

Бокал для красного сухого вина (ренвейный) - емкость 180-150 мл

Бокал для белого сухого вина (лафитный) - емкость 150-125 мл

Рюмка для крепленого вина (мадерная) - емкость 75 мл

юмка для водки – емкость 50 мл

требования к хрустальной и стеклянной посуде

В последнее время все активнее для сервировки используется столовая посуда из стекла. Ведущие российские и зарубежные поставщики предлагают большой выбор профессиональных изделий из этого материала различного ценового уровня, как для ресторанов высокой кухни, так и для недорогих кафе и бистро. Стеклянная посуда легко гармонирует с предметами из других материалов, а также в прямом смысле слова открывает новый взгляд на сами блюда - пищу и напитки со всех сторон. Большинство рестораторов умело используют эти свойства стеклянной посуды.

Если раньше для подачи блюд использовалась в основном посуда из фарфоровых и фаянсовых коллекций, то сейчас во многих ресторанах все чаще отдается предпочтение фантазийной подаче блюд, достигаемой за счет сочетания изделий из керамики и стекла.

У изделий из стекла есть еще одно преимущество. При смене концепции заведения или обновлении интерьера велика вероятность того, что ранее использовавшийся декорированный фарфор станет неуместным. Если же

отдать предпочтение универсальным изделиям из прозрачного стекла, то можно не сомневаться, что они придутся к месту на предприятиях питания любого формата и ценовой категории. Стоит также отметить, что закупка дорогой хрустальной посуды ручной работы оправданна для сервировки столов в VIP-залах дорогих ресторанов или закрытых клубов, для большинства предприятий питания вполне разумно ограничиться использованием качественного стекла среднего ценового уровня. Например, прочная обеденная посуда из прессованного стекла подойдет для летних площадок, недорогих кафе и бистро.

Ассортиментная линейка поставщиков столовой посуды из стекла для предприятий общественного питания достаточно широка: креманки для подачи мороженого, муссов и десертов, толстостенные чаши с ручками для сервировки пуншей и глинтвейнов, а также различные соусники, розетки, пепельницы, подсвечники, бутылочки для масла и уксуса, судки для специй, графины для соков, водочные штофы, декантеры, цветочные вазы и многое другое.

Столовая стеклянная посуда может быть как правильных, так и асимметричных форм, с гладкой, матированной, комбинированной или фактурной поверхностью. Цвет столового стекла также может быть различным. Одним из интересных вариантов сервировки может стать использование цветного фактурного стекла оригинальных форм.

При выборе стеклянной посуды стоит иметь в виду, что она должна не только поражать гостей изысканностью и утонченностью, но и соответствовать современным тенденциям сервировки. Кроме того, подбирая профессиональное стекло, необходимо обратить внимание на качество посуды. Профессиональное стекло не должно терять свои свойства, становиться блеклым и тусклым. Эта посуда должна отличаться прочностью и термостойкостью, что позволит использовать ее как в духовых и микроволновых печах так и в морозильной камере. Она должна сохранять первоначальный блеск и прозрачность даже при многократном мытье в посудомоечных машинах. При визуальном осмотре необходимо обратить внимание на качество поверхностей: они должны быть гладкими, непористыми, чтобы не поглощать жиры и запах пищи, и, конечно, неповрежденными, не иметь следов от форм. Кроме того, нужно посмотреть, симметрично ли расположены детали, нет ли кривизны и перепада толщ.....demo

Рюмка ликерная 25 см(3)

Предназначена для подачи ликера, может использоваться также для подачи коньяка при отсутствии коньяч.....demo

Рюмка коньячная

Типа тюльпан, расширенная книзу и суженная сверху, в них наливают не более 25 см(3). Часто применяется со специальной подставкой для подогрева напитка с помощью.....demo

Рюмка водочная 50 см(3)

Предназначена для подачи водки, настоек, наливок.

Рюмка мадерная 75 см(3)

Применяется для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската, кагора.....demo

Рюмка рейнвейная 100 см(3)

Используется для белого столового вина (сухого и полусухого). Обычный цвет этих рюмок светло-зеленый, золотисто-зеленый, но может быть кобальтового (.....demo

Рюмка лафитная 125 см(3)

Служит для подачи красных столовых вин (мукузани, саперави, бордо....demo

Бокалы 125-150 см(3)

Используют для шампанского, игристых вин; бокалы могут быть конической или цилиндрической формы - флюте, а также креманчатой формы - блюдце под шампанское; наиболее удобными являются бокалы креманчатой формы в виде вазочек, из которых быстрее удаляется углекислый газ, прия.....demo

Фужеры 200-250 см(3)

Применяют для подачи безалкогольных напитков (соков, минеральных вод)....demo

Пивные кружки

Применяют для подачи пива, чаще всего в пивных барах, в ресторанах и кафе обычно используют пивные стаканы или фужеры. Пивные кружки выпускаются различной вместимости - 300, 50.....demo

Стаканы чайные

Применяют для чая, кофе с молоком, какао и холодных напитков. Стаканчики оптической формы используют для подачи чая по-восточному (горячего и о.....demo

Стаканы конические

Стаканы конические низкие вместимостью до 200 см(3) и стаканы конические высокие вместимостью до 350 см(3) применяют для подачи соков, напитков со льдом и минеральной воды. Кроме того, высокие стаканы используют для подачи кокт.....demo

Креманки

Креманки предназначены для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, желированных сладких блюд (же.....demo

Кувшины с крышками и без крышек

Кувшины с крышками и без крышек(емкостью до 2 л) используются для воды, морсов, различ.....demo

Графины для вина – декантеры

Винные графины- декантеры не должны скрывать красоту вина, и поэтому их выполняют только из прозрачных материалов - очень качественного стекла или дорогого хрусталя. Они нередко украшаются при помощи декоративных элементов из серебра, посеребренного или позолоченного металла, мельхиора. Такие сосуды особенно нарядны, однако металлические украшения не должны скрывать цвет вина. Поэтому металл

используют обычно лишь для оформления к.....demo

Производители винных аксессуаров поставляют самые разнообразные декантеры, предназначенные для вин определенных винодельческих регионов. Но все же существуют лишь два основных вида, все остальные графины являются их вариациями. Для молодых и еще нераскрывшихся вин обычно используют сосуды с широкой, приземистой нижней частью и горлышком в виде воронки. Для старых, хорошо выдержанных вин, не требующих в отличие от молодых вин чрезмерной аэрации, применяют довольно узкие декантеры с ша.....demo

Водочные штофы

Водочные штофы, как правило, выпускаются объемом 0,25 и 0,5 литра. Могут использоваться для подачи водки, настоек, а также других крепкоалкоголь.....demo

Салатники

Салатники из утолщенного стекла предназначены для подачи салатов овощных, натураль.....demo

Тарелки и сервировочные блюда

Производители столовой посуды из стекла предлагают полную линейку тарелок для сервировки стола (пирожковые, закусочные, мелкие столовые и т.п.) и блюд для подачи холодных закусок (селедочниц, блюд для мяса, овощей и т.п.) различных форм.....demo

Крюшонницы

Вазы (крюшонницы)емкостью 2,5-3 л используют для приготовления и подачи крюшона; их выпускают в комплекте с бокалами и разливательной ложкой на подносе. Крюшонницы выполняются из хрусталя, а также цветного или прозрачного стекла. Основное свое применение крюшонницы находят при сервировке ф.....demo

Вазы для фруктов, вазы "плато"

Вазы с круглой чашей диаметром 200-240 мм на ножке (высокой или низкой) и без ножки используют для пода.....demo

Ваза "плато" с плоской поверхностью используются для подачи пирожных и тортов.....demo

Вазы для цветов

Вазы для цветов могут быть высокими (10-15 см) или низкими. Используют также низкие, но широкие вазы, на дно которых кладут наколки или "искусственную земл.....demo

Блюдца-розетки

Блюдца-розетки диаметром 90-100 мм используют для подачи варенья, джема....demo

Пепельницы

Пепельницы могут быть как стеклянные, так и хруст...demo

Приборы для специй и приправ

Приборы для специй и приправ(соли, перца, горчицы) с металлическими крышками на металлической .....demo

Флаконы для уксуса, растительного масла с притертой пробкой могут

быть различ.....demo

8.3 Салфетки.

Непременным атрибутом сервировки стола является – салфетка. Без данного атрибута невозможно соблюсти чистоту за столом, а так же сохранить ваш вечерний туалет. Следует учитывать, что категорически нельзя заправлять салфетку за воротник или вырез платья – это признак дурного тона. Салфетка должна располагаться на коленях, единственное, что можно себе позволить – промокнуть ей уголки губ. При свертывании салфеток в целях гигиены постараться, как можно меньше прикасаться к ней руками, да и с эстетической точки зрения она будет меньше помятой в развернутом виде. При подготовке салфеток к завтраку или обеду пользуются самыми простыми приемами свертывания салфеток, складывают пополам, треугольником, вчетверо и т.д. А для особо торжественных мероприятий допустимы более сложны.....demo

Скатерти

Скатерть является основой композиции стола: посуда, столовые приборы, аксессуары должны находиться в стилевом единстве и гармонировать с ней. Поэтому следует осторожно относиться к скатертям с ярким рисунком - на пеструю скатерть можно ставить только .....demo

Ткани нового поколения - диолен, акрил, дралон, присет - не требуют особого ухода и поэтому подходят для каждодневного применения. Натуральные ткани - лен, хлопок, шелк - требуют деликатной стирки, часто ручной (особенно если украшены вышивкой), поэтому их применение уместно лишь в особых то.....demo

Искусство сервировки – скатерти

Любое праздничное застолье начинается с красивой скатерти и салфеток. С их помощью создают настроение и задают атмосферу всему вечеру. Поэтому так важен выбор столового белья и его соответствие поводу и цели праздника. Для самых торжественных случаев на стол кладут парадную белую льняную скатерть или скатерть с выпуклой вышивкой, которую называют камчатной. Кроме белой, можно использовать скатерти светлых пастельных тонов.Скатерти изо льна ценятся больше, чем скатерти из хлопка, благодаря своему качеству, гладкой поверхности, белизне и шелковистому блеску. Цветными скатертями принято накрывать стол для чая или кофе. Яркие пестрые скатерти можно использовать для обедов в оригинальном стиле. Но при этом на такую скатерть принято став.....demo

Для круглого стола иногда делают скатерть-чехол, состоящую из основы по размеру стола и «юбки». «Юбка» обычно делается из того же материала, что и основа, при этом она присборивается или плиссируются. Ее также можно сделать по контрасту из другого материала или фактуры. Еще круглый стол можно покрыть прям.....demo

Иногда столы накрывают скатертями в несколько слоев. Верхняя скатерть в этом случае называется - наперон. Она служит не только для

красоты, но и защищает основную скатерть от загрязнения и износа. Обычно напероны шьют из контрастной ткани, которая по фактуре и цвету сочетается с .....demo

Если верхняя скатерть кружевная или тюлевая, то под нее стелют подкладку из одноцветной хлопковой фланели –.....demo

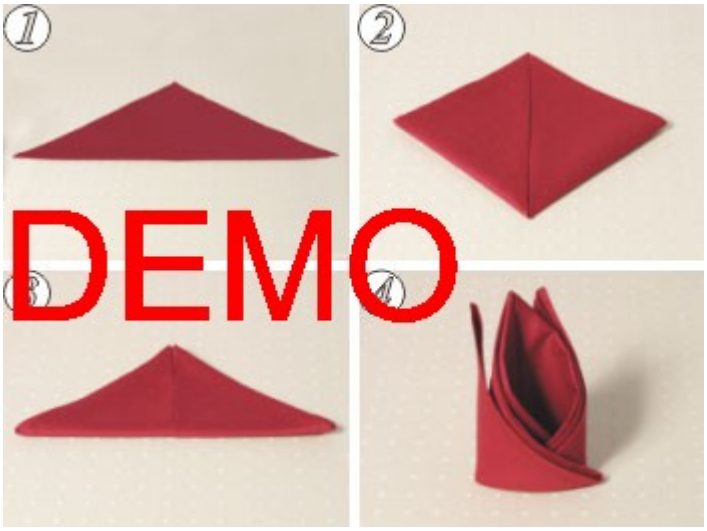
Под любую скатерть рекомендуется подложить фланель, сукно или какую-нибудь другую мягкую ткань или даже клеенку. Так и скатерть ляжет ровнее, и стук тарелок и приборов будет слышен меньше. Если нужно накрыть очень длинный стол, а скатерти такого размера нет, то стелют две или несколько одинаковых скатертей. При этом главное соблюдать простое правило: первой застилают дальнюю сторону стола (по отношению ко входу в комнату), вторую накладывают на первую стороной, на которой предварительно была подвернута кромка внутрь, так, чтобы о.....demo

Чтобы скатерть смотрелась на столе красиво, лучше чтобы ее углы закрывали ножки стола, а по бокам края опускались не выше 25 см, но и не ниже сидений стульев. Углы же скатерти должны спускаться вдоль ножек стола, закрывая их.Дома для простых случаев вместо скатерти можно использовать прямоугольные салфетки или сеты. Обычно размер сета составляет 30х40 см, чтобы было место для посуды (тарелки, бокала и прибора). Можно комбинировать прямоугольные салфетки и «дорожки», которые кладутся на середину стола.И наконец, следует всегда помнить, что столовое белье требует особого ухода: скатерти и салфетки должны быть всегда чистыми, накрахмаленными и хорошо выглаженными. Скатерти гладят определенным способом: сначала заглаживают складку посередине, которая должна проходить по центру стола, потом складывают скатерть вдоль и дважды поперёк. Салфетки скла.....demo

СПОСОБЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

Оригинально сложенные салфетки придают дополнительный шарм сервировке стола. Ими вы сможете украсить свой повседневный или торжественный стол, чтобы создать уютную и праздничную атмос.....demo

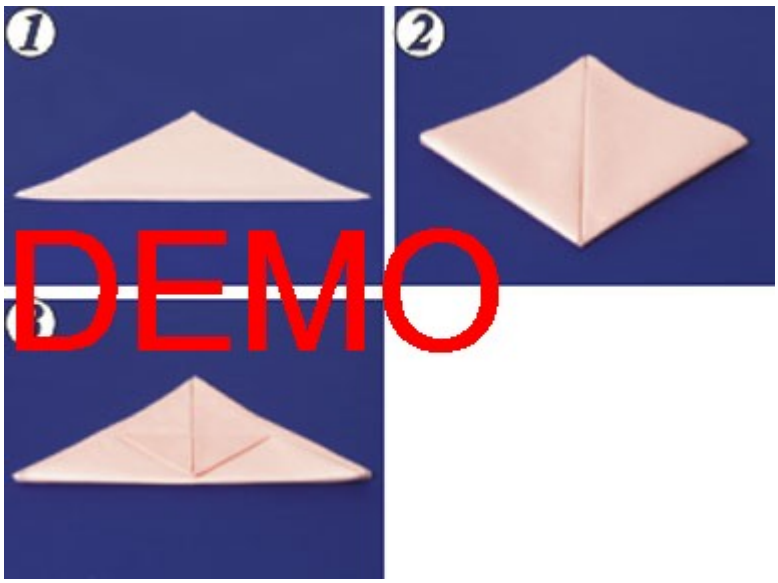
Рисунок№ 1. «Шлейф»



1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой.
5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево.

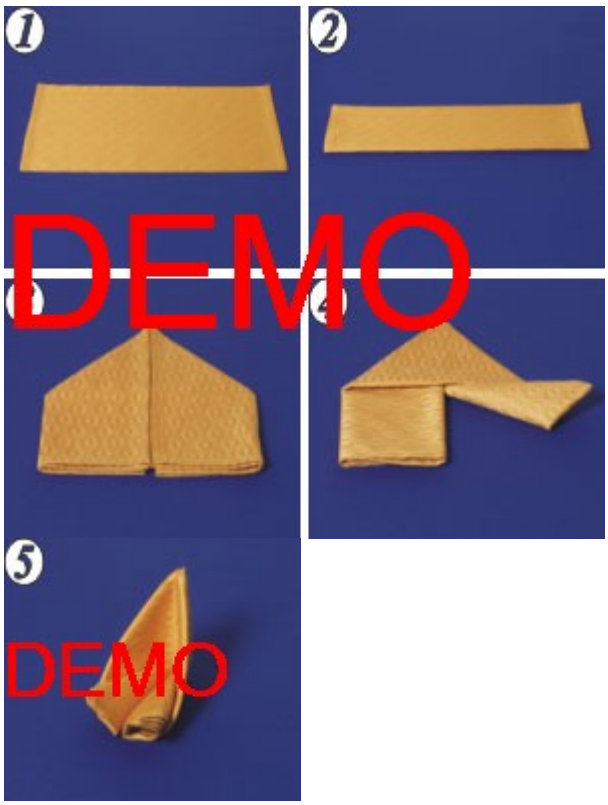
Поставьте с.....demo

Рисvнок№2. «Лилия»



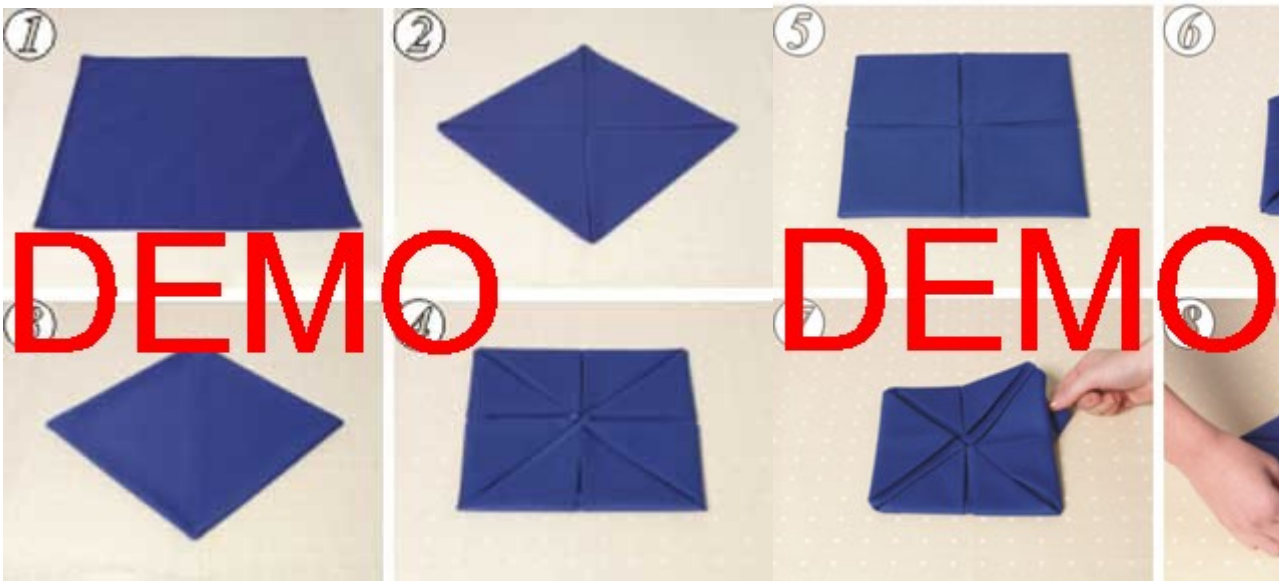
1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего.....demo

Рисунок №3. «Мегафон»



1. Салфетку сложите пополам.
2. Повторно сложите салфетку в том же направлении.
3. Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз.
4. Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите «кулечки»
5. «Кулечки» соедин.....demo

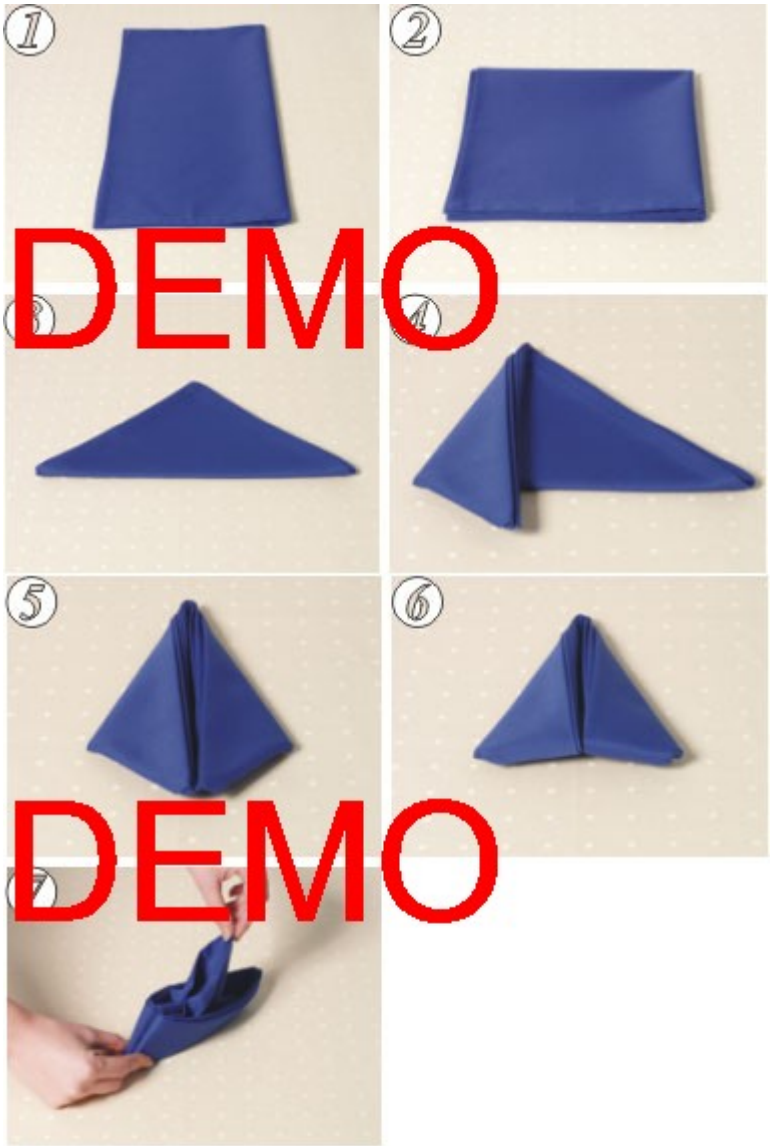
Рисунок№4. «Южный крест»



1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх.
2. Все углы загните по очереди к центру.
3. Салфетку переверните.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Переверните салфетку.
6. И еще раз каждый уголок загните к центру.
7. Вытяните наружу правый верхний угол.
8. Затем все остальные углы .

Слегка разгладьте салфетку.

Рисунок№5. «Джонка»



1. Салфетку сложите пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.

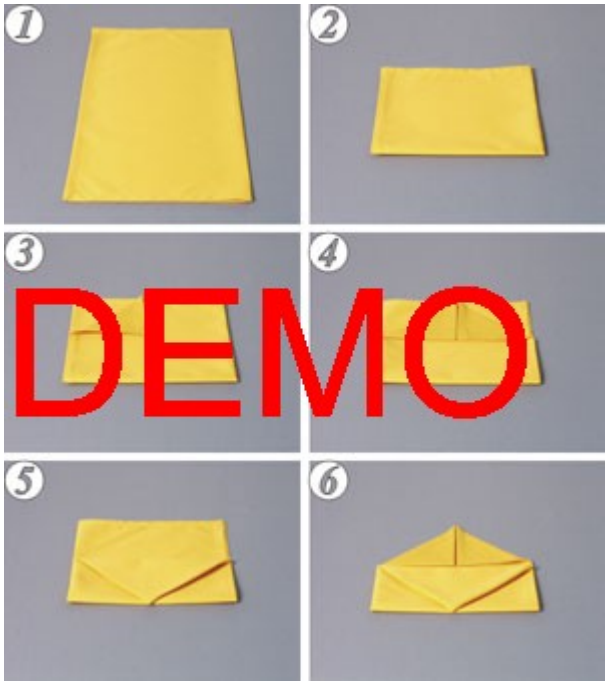
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.

5. Оба выступающих угла подогните назад.

6. Сложите салфетку по продольной оси назад.

7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «п....demo

Рисунок№6. «Сумочка»



1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа).

2. И ещё раз сложите пополам снизу вверх.

3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру.

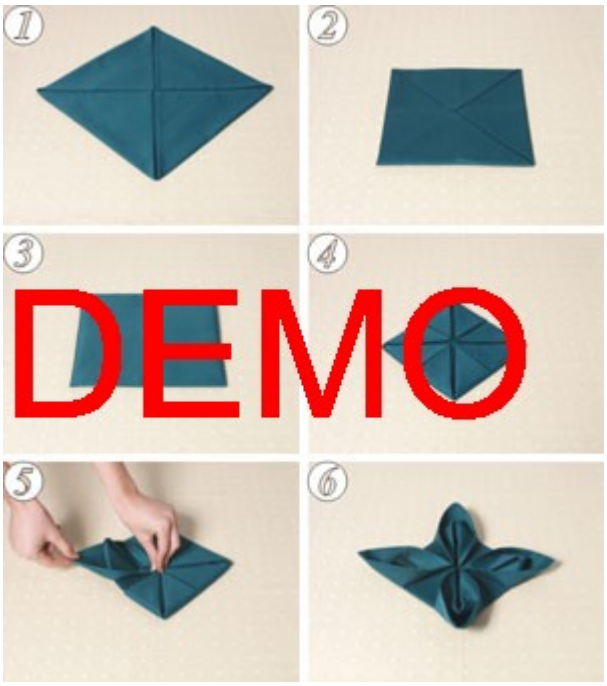
4. Загните к центру правый верхний угол.

5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины.

6. Правый и левый верхние углы загните к.....demo

7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

Рисунок№7. «Артишок»



1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к.....demo

2. Еще раз загните к центру все углы.

3. Переверните салфетку.

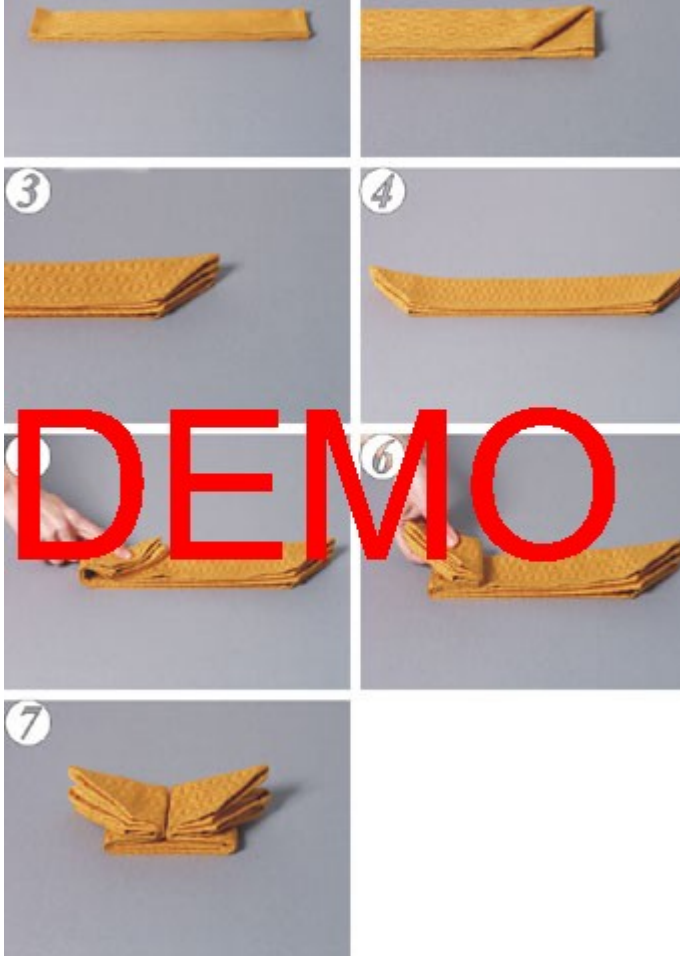
4. Опять загните к центру все углы.

5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.

6. Вытяните остальные кончики.

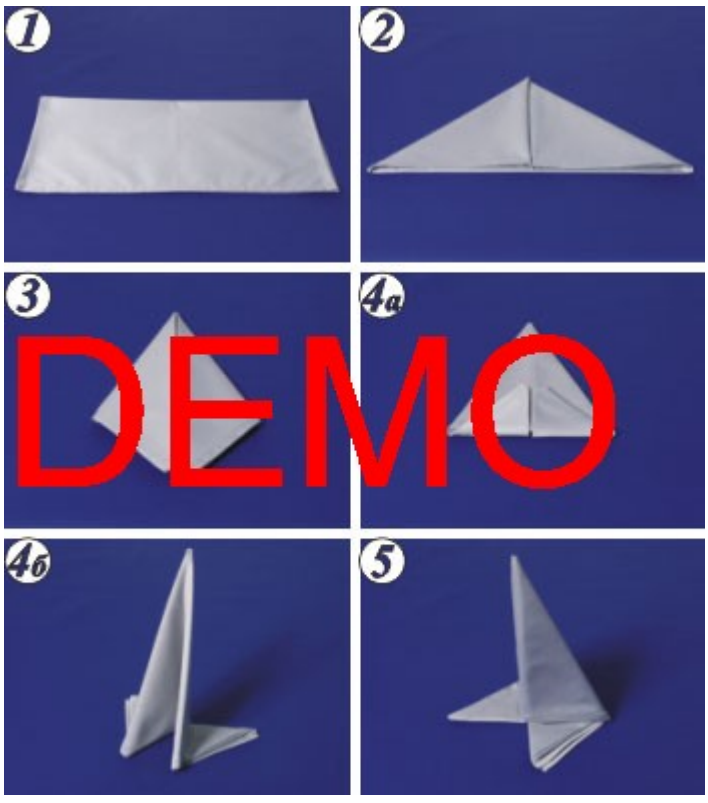
7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры

Рисунок№8. «Морской ёж»



1. Сложите салфетку «гармошкой» в шесть полосок, из которых верхняя должна быть направлен.....demo

2. Правый верхний угол заложите внутрь.
3. То же проделайте с двумя лежащими ниже него углами.
4. Подобным образом заложите все три угла с левой стороны.
5. Третью часть фигуры слева загните вправо.
6. Половину загнутой части отогните обратно влево.
7. Те же операции (п.5 и 6) повторите с правой стороной.
Приподнимите находящиеся сверху углы.
Рисунок№9. «Эверест»



1. Исходно салфетка сложена пополам по горизонтали (сгиб сверху).

2. Верхние углы по диагонали сложите к середине.

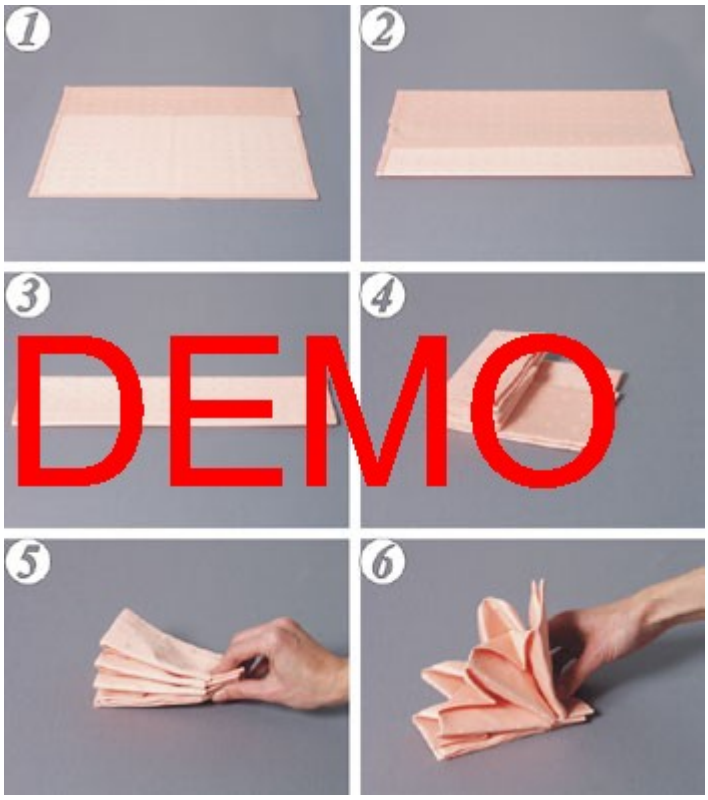
3. Боковые стороны треугольника совместите, чтобы их острые углы оказались....demo

4а. Переверните фигуру и подогните концы, которые станут для нее о...demo

4б. Согните по вертикальной оси складками внутрь.

5. Поставьте салфетку вертикально.

Рисунок№10. «Азиатский веер»



1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вниз. Приблизительно 1/4 верхней части загн.....demo

2. Переверните салфетку. Приблизительно 1/3 нижней части загните ...demo

3. Сложите салфетку пополам снизу вверх.

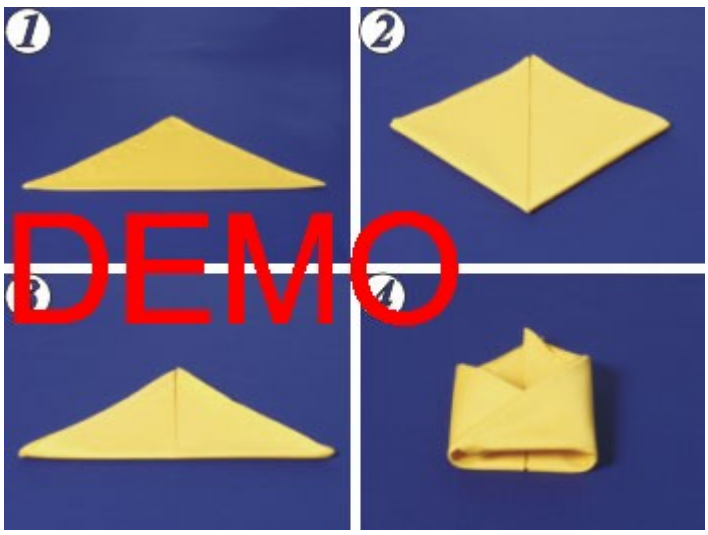
4. Сложите «гармошкой» полученную фигуру, чтобы было пять

равномерных с....demo

5. Зажав в руке открытую сторону, вытяните в верхней части заложенные в глубине складки в противоположные стороны и зафик.....demo

6. Распустите «веер».

Рисунок№11. «Арка-ворот»



1. Исходно салфетка сложена по диагонали.

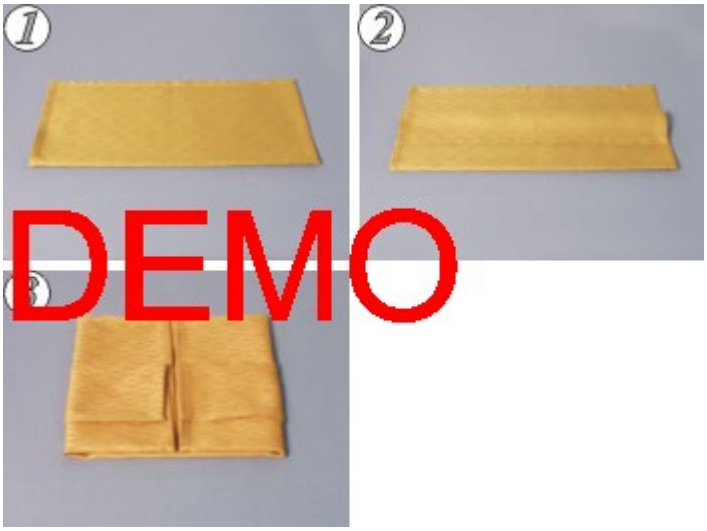
2. Два боковых угла совместите с вершиной треугольника.

3. Сложите фигуру по горизонтальной оси, подвернув нижний угол...demo

4. Боковые углы загните вперед.

5. Теперь «арка ворот» обрела свою форму.

Рисунок№12. «Горизонтальное саше»



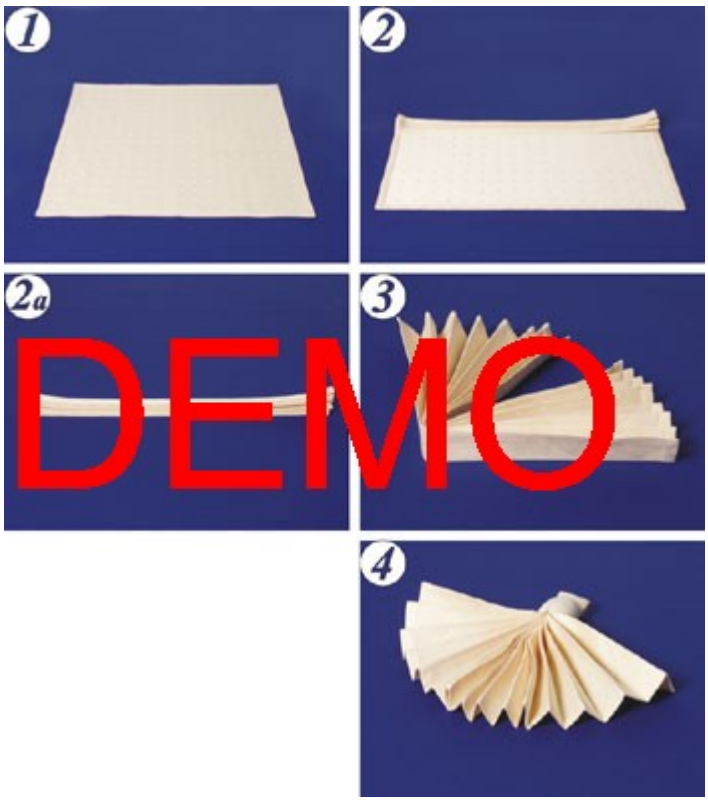
1. Исходно салфетка сложена вдвое лицевой стороной внутрь (сгиб в...demo

2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная с....demo

3. Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались .....demo

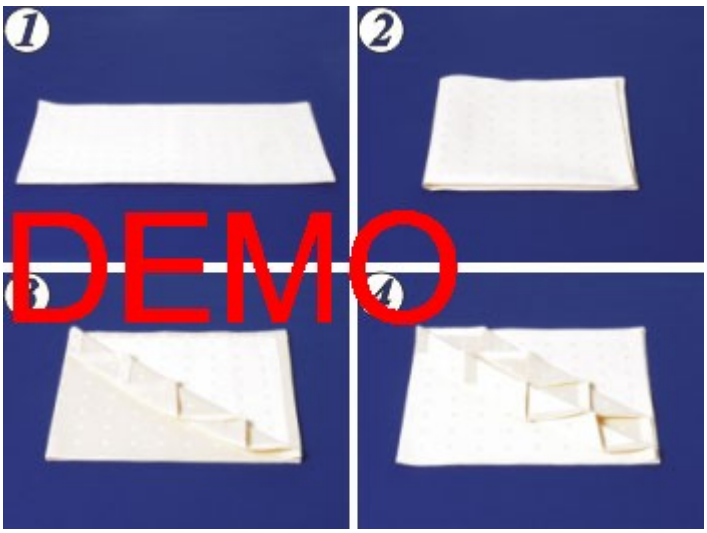
Сложите так же еще раз.

Рисунок№13. «Веер в кольце»



1. Исходно салфетка в расправленном виде лежит лицевой стороной...demo
2. Сложите салфетку «гармошкой» (2а).
3. Согните ее в середине пополам.
4. Заправьте салфетку в кольцо (либо поставьте в бокал) и расправьте ....demo

Рисvнок№15. «Жабо»



1. Исходно салфетка сложена пополам (сгиб внизу).

2. Еще раз сложите салфетку пополам (открытые углы находятся справа в....demo

3. Верхний из углов отогните вниз по диагонали и сложите его «гармошкой» в направлении диагональн.....demo

4. Сложите «гармошкой» в направлении сгиба следующий угол справа в...demo

5. Нижний угол подогните под салфетку.

Так же под салфетку подгибаются правый и левый углы.

Рисунок№16. «Диагональное саше»

1. Исходно салфетка сложена вчетверо.

2. Отогните угол первого слоя ткани на 2 дюйма (5 см), повторите

оп....demo

3. Загните второй слой салфетки, подтыкая угол под диагональный валик и образуя второй валик, шириной в 1 дюйм.....demo

4. Загните салфетку сверху и снизу и положите на стол, ориентируя ее вертикально, чтобы складки оставались на .....demo

Рисунок№17. «Звезда веером»

1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной наружу.

2. Верхний и нижний края салфетки сложите к центру.

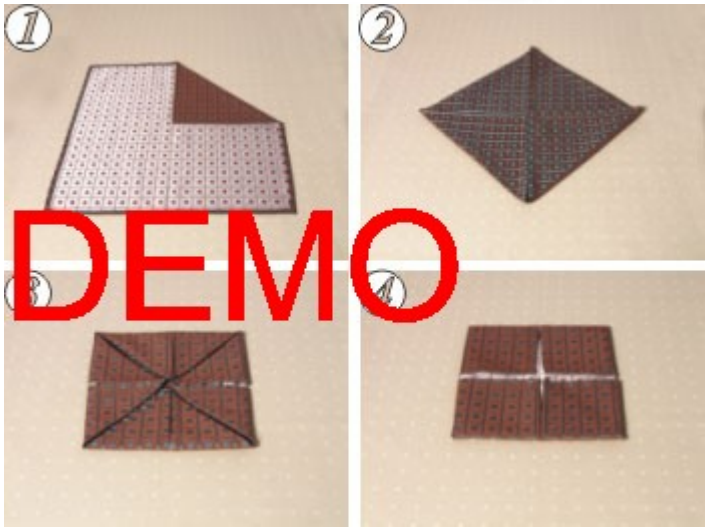
3. Нижнюю половинку согните кверху, крепко удерживая сгиб.

4. Салфетку сложите «гармошкой» (от 4 до 6 складок)

5. Удерживая верхнюю часть фигуры, нижние глубоко лежащие складки вытяните ....demo

6. Поставьте «веер».

Рисунок№18. «Корзиночка для хлеба»



1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Правый угол загните к....demo

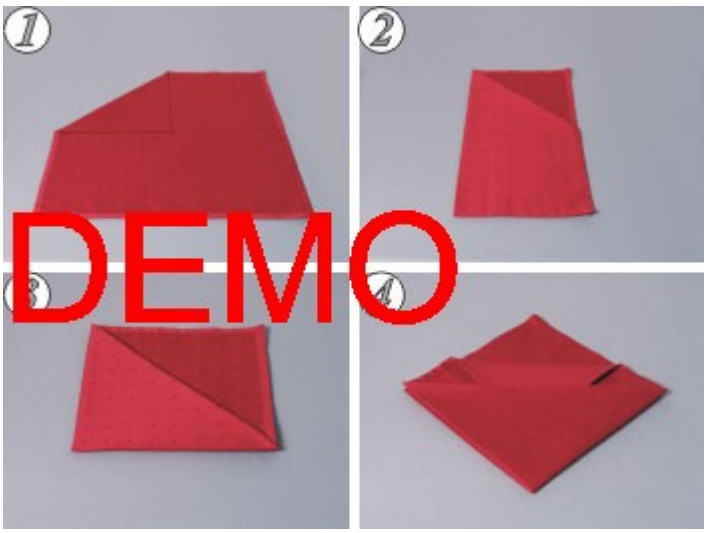
2. Загните к центру все остальные углы.

3. Переверните салфетку и опять загните к центру все углы.

4. Переверните салфетку.

5. Четыре угла загните внутрь по направлению от центра.

Рисунок№19. «Кувепт для приборов»



1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Левый верхний угол загните к.....demo

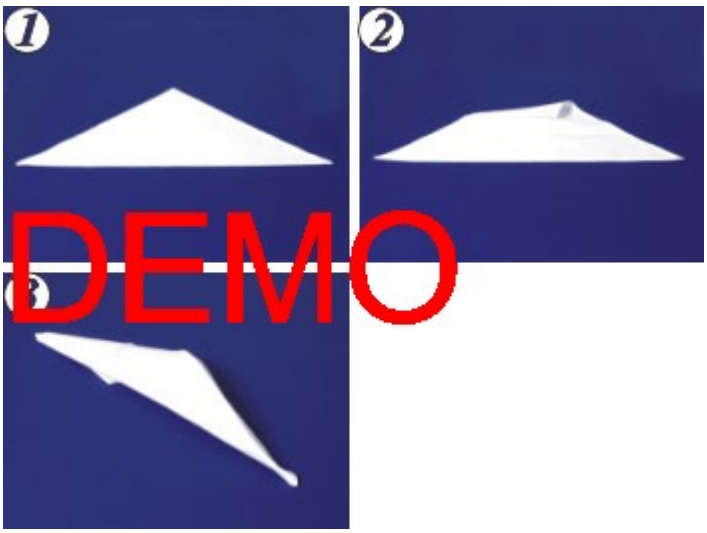
2. Салфетку сложите пополам слева на право.

3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси. Нижнюю часть подогните под .....demo

4. Верхний уголок отогните к центру.

5. Боковые углы загните назад.

Рисvнок№20. «Калла»



 1. Исходно салфетка сложена по диагонали лицевой стороной наружу (сгиб ....demo

2. Верхний угол завершите, образуя «кулечек»

3. Примерно 1/3 «кулечка» выверните.

4. Полученную фигуру расправьте и придайте салфетке вертикальное пол....demo

8.4. Украшение свечами

Правильно украсить праздничный стол свечами - это настоящее искусство. Чтобы свечи не мешали сидящим за столом общаться, они должны быть ниже или выше уровня глаз. Интересно смотрятся свечи нестандартного размера и композиции из свечей и разно.....demo

Украшение свечами новогоднего праздничного стола

Очень важный фактор оформления праздничного стола свечами - их сочетание с деталями .....demo

Поэтому при создании композиций важно обратить внимание на стоящие вблизи свечей предметы и на подставки. Если Вы поставили на стол пару свечей, то, чтобы свечи дали достаточно света, остальные из имеющихся свечей нужно разместить в наиболее темных углах комнаты - это будет смотреться очень эффектно. Не стоит забывать также о роли подсвечника, который придает опреде.....demo

Пока горит электрический свет, всеобщее внимание будут привлекать форма свечей и их размер. Но вот все расселись за столом, Вы выключили электричество, и внимание всех фиксируется на предметах, отражающих свет зажженных свечей. Здесь все будет зависеть .....demo

Этими предметами могут быть металлические домики, фонарики для свечей, зеркала или самодельные фотофоры. Это, своего рода, экраны, со всех сторон закрывающие свечу и пропускающие свет. Фотофоры можно сделать из обычного негорючего материала, украшенного красивыми узорами или их комбинациями. Этим материалом нужно просто обтянуть проволочный карк.....demo

Можно создать эффективную экзотическую композицию по методу Хэллоуина. Отделив верхнюю и нижнюю части ананаса, из средней части удалить мякоть. После чего проделать в пустой средней части отверстия, и фонарик готов. Полученную конструкцию поставить в блюдо, заполненное кусочками ананас.....demo

Новогоднюю экзотику можно продолжить с помощью двух кокосов, ароматических свечей и подсвечников, или пустой посуды и свечей. Нужно взять стеклянные бутылки, вазы, или подсвечники на высоких ножках и поместить в них свечи. Эффект при выключенном электричестве будет потрясающий - ощущение, что свечи го.....demo

Праздничный стол для юбиляра можно украсить свечами несколько иначе.
Один из вариантов - плавающие свечи. В неглубокую красивую прозрачную вазу налить немного воды, окрашенной в любой цвет, гармонирующий с цветом сечей. На поверхность воды опустить несколько плавающих свечек. Можно для красоты предварительно на дне вазы расположить лепестки роз или стекл.....demo

Еще одну композицию можно составить, используя простые греющие свечи tealights. Нужно разместить их на столе в низких стеклянных подсвечниках в форме звезд. По скатерти в хаотичном порядке разбросать звезды-конфетти. Если Вы используете круглые подсвечники, то конфетти должны быть круглыми, а с треугольными подсвечниками нужно разбросать треугольные конфетти. Эти же свечи можно использовать без подсвечников, расположив их на зеркальн.....demo

Можно составить несколько композиций, центром которых будут свечи. В качестве подставки для свечи попробуйте установить на стол или плоское блюдо несколько широких свечей (их количество на Ваше усмотрение), и обложить их стеклянными камешками, лентами, конфетти и др. Можно составить композиции из нескольких разноцветных свечей, одинаковых по толщине, но разной высоты. А еще попробуйте широкий квадратный бокал со свечой установить в центр люб.....demo

Несколько иначе оформляется свечами праздничный стол на официальном....demo

Здесь можно использовать свечи только белые, и ранее не использованные. В центр стола поставить красивую вазу или любое другое украшение, и с двух ее сторон, на равном расстоянии между центром и краями поставить подсвечники или канделябры. Кроме того, если стол будет освещен только свечами, то дополнительно перед каждым гостем поставить по одной свече. Подсвечники или канделябры должны быть высок.....demo

Виды подсвечников

Подсвечники и канделябры изготавливают из различных материалов. От этого параметра, а также от размеров, внешнего вида и «возраста» зависит стоимость изделия. Выделяют следующие вид.....demo

•Металлические Подсвечники и канделябры из бронзы являются, наверное, самыми древними по происхождению. Способы ухода за этими предметами определяются типом металла. Так, кованные подсвечники достаточно мыть теплой водой с добавлением моющего средства, литые бронзовые подсвечники для придания блеска чистят зубной пастой, серебряные подсвечники моют мыльной водой с добавлением нашатырного спирта. Не стоит забывать и о специальной «ювелирной .....demo

•Стеклянные подсвечники сейчас все чаще изготавливают из цветного стекла, из рисунков в моде природные мотивы (листья, бабочки). Стеклянные подсвечники — самые нетребовательные в уходе (их моют в теплой воде с добавлением моющего средства). Чаще всего стеклянные подсвечники имеют форму стакана и используются для размещения греющей свечи. С той же целью можно использовать и обычный стакан: достаточно налить на дно пару столовых ложек воды, чтобы металлическая основа свечи не соприкасалась с тонким стеклом и последне.....demo

•фарфоровые и керамические подсвечники, как правило, выполняются в стиле кантри и часто имеют традиционные рисунки («под Гжель», например). Такие подсвечники редко бывают высокими и обычно предназначаются для укороченных свечей. Такие изделия допускается мыть в посудомоечной машине вместе с к.....demo

Канделябр

В настоящее время канделябр чаще играет роль интерьерного аксессуара, нежели выполняет свою прямую функцию (держит свечи). Но если вы хотите, чтобы канделябр не просто украшал гостиную, а стоял на столе во время романтического ужина, то лучше приобрести особые виды канделябров: дикирий (двусвечник) или трикирий (трехсвечник — они не будут смотреться громоздко). Стоит обратить внимание на следующий момент: если за стол сядут 5–6 человек, важно использовать невысокие канделябры (чтобы гости видели друг друга). Если гостей за столом больше – следует поставить подсвечники на одн.....demo

ЦВЕТЫ И ЦВЕТОЧНЫЕ КОМПОЗИЦИИ В СЕРВИРОВКЕ СТОЛА

Как бы красиво и с выдумкой ни был накрыт праздничный или юбилейный стол, без цветов он будет вы глядеть буднично. Цветы освежают стол, дополняют убранство гостиной. Цветы говорят о многом, а больше всего о человеческих радостях. В Англии и Германии пользуются большим

спросом специальные книги, в которых дано традиционное т.....demo

Так, мирты и померанцевые цветы предназначен для венка невесты; лавровыми венками и сейчас награждают победителей, особенно отличившихся спортсменов и одаренных поэтов; дубовым венком украшают юбиляра (вспомните венок Яна), а также почетной гражданина города или страны; оливковые и пальмовые ветви тысячелетия тому назад объявлены посланцами мира: плакучая ива, кипарис и туя — память.....demo

Толкование цветов по отношению к человеческим от ношениям со временем настолько расширилось, что по явился даже так называемый «разговор цветов». Вот (чем говорят цветы наблюдательным и знающим людям васильки — о доверии, плющ — о дружбе, колокольчики — о миловидности и красоте, лилия и ландыш — о невинности, высокой нравственности, маргаритка — о скромности, резеда — о доброте, фиалка — о скрытности (я вас люблю, но об этом никто не узнает) лен — о трудолюбии, валериана — о верности, желтый левкой — о пламенной любви, гранатовый цвет — согласие, цвет оре.....demo

Прислушаться к «разговору цветов» следует каждому особенно девушкам. Зная значение цветов, они не украсят себя ярко-красной розой или гвоздикой — символом огненной страсти, а молодые люди должны задуматься, прежде чем подобрать букетик для девушки, м.....demo

Следует отметить, что цветы лучше визитной карточки могут представить человека, дарящего их, показать уровень его воспитанности, вкус, отношение к тому, кому они предназначены. И не только подбором и качеством самих цветов, а тем, как эт.....demo

Если перед встречающими вас молодоженами или юбиляром вы достанете цветы из хозяйственной сумки или портфеля и подадите их в бумаге, да еще стеблями вверх, — это будет ярким свидетельством значительных пробелов в .....demo

Цветы следует развернуть в прихожей, взять в левую руку, оставив правую свободной для приветствия. Поздравив юбиляра и вручив ему подарок, цветы следует преподнести только хозяйке, независимо от того, кто в доме юбиляр. Хозяйке же дома — юбиляру — вручают и подарок, и цветы. Так же следует поступить в ресторане, если вас встречает юбил.....demo

Хозяйка дома, в свою очередь, обязана поблагодарить за цветы и поставить их в вазу в той комнате, где принимаются гости. Уносить только что подаренные цветы в другие комнаты не принято, если даже цветов в этот вечер слишком много. На стол следует ставить только те из них, которые подходят к общей композиции накрытого стола и соответствуют .....demo

Если празднуется юбилей девушки, стол рекомендуется украсить еще нераскрывшимися бутонами роз бледно-розовых тонов. Вазу лучше подобрать более современной формы. Ранней весной это могут быть также первые полевые цветы. Красиво скомпонованные ландыши, фиалки или ранняя сирень (в небольшом количестве, так как сирень имеет резкий запах) украсят весной стол не хуже дорогих и пышных роз. Букет можно составить из такого количества роз, сколько лет юбиляру. Если стебли роз очень длинные (теперь это модно), то такой букет лучше разместить на краю стола, чтобы он не заслонял лиц гостей, а по центру распо.....demo

На банкете в честь женщины средних лет стол прежде всего следует украсить ее любимыми цветами (об этом следует осведомиться заранее). Можно также составить букеты из желтых и розовых гвоздик, гербер, роз. Вазы лучше всего взять цветные, хрустальные или художественные керамические. Высота вазы не должна превышать по.....demo

На банкете в честь пожилой женщины стол можно украсить распустившимися красными розами (она любима всеми), крупными гвоздиками, хризантемами, лилиями. Букеты следует дополнить массивными листьями ‘ других цветов или растений. Вазы в таких случаях следует подбирать старинные хрустальные или фарфоровые с рисунком ручной работы. На стол можно поставить один или два таких букета, а также свечи в канделябрах. Перегрузка стола цветами и другими украшениями не подчеркивает торжества момента. Если цветов много, их лучше рассредоточить по комнате, где накрыт стол, по.....demo

Несколько сложнее украшение цветами свадебного стола. Как ни странно, но трудность состоит в выборе цветов, так как их всегда слишком много и все хорошие. Во-первых, предпочтение отдается букету невесты. Это букет белых или слегка розовых цветов. Теперь большинство женихов в знак горячей любви дарят невестам в день свадьбы красные розы. Как бы там ни было, цветы невесты ставят перед молодыми, перед свадебным тортом. Еще несколько невысоких букетов ставят по диагонали стола. Если букет невесты украшен кружевными лентами или цветным тюлем, эти украшения сохраняются, только букеты с такими украшениями следует размещать так, чтобы кружева не замокли в воде. После свадьбы невеста ставит букет в своей спальне. Если цветов очень много, то букеты . следует расставить не только в той комнате, где накрыт стол, но и там, где устраиваются танцы и игры. Отлично гармонируют на свадебном столе цветы в красивых оригинальных вазах и свечи в канделябрах. В последние годы, например в Латвии, стали модными изящные керамические низкие вазы с гнездами для стеблей. И еще раз подчеркнем, что перегружать стол украшениями, в т.....demo

На банкете в честь Международного женского дня стол можно украсить первыми весенними цветами. Если муж или сын подарил женщинам в этот

день розы или любые другие цветы, они могут украсить праздничный стол. Будет очень мило со стороны устроителей вечера, если у прибора каждой женщины будет положен миниатюрный букетик, который она использует как бутоньерку в волосы или приколет к платью. Такие букетики можно составить из фиалок, маленьких гвоздик, ландышей, орхидей, используя .....demo

Кроме того, сейчас модно располагать сложные цветочно-декоративные композиции в стиле икэбана на этажерках, полках, сервантах. Классические композиции из цветов, листьев, коры деревьев, стеблей травы, сухих веток не только радуют глаз, но и доставляют глубокое эстетич.....demo

Составлению цветочных композиций икэбана полезно научиться каждой женщине. Для этого следует лишь приобрести чудесную книгу Рейнгарда Хена «Азбука цветов» (Берлин, 1971 год, на русском языке) и не пропускать выставки цветов, устраиваемы.....demo

Для украшения стола, накрытого в честь революционного праздника или Дня Победы, следует использовать красные гвоздики. Ярко-красная гвоздика стала символом Французской революции, а затем сроднилась с красным бантом и красным флагом. Красные гвоздики красовались на головных уборах французских маки, итальянских и югославских партизан в годы антифашистской борьбы. Безусловно, в дни революционных праздников столы могут быть украшены и другими цветами, например красными розами, но предпочтение должно быть отдано красным гвоздикам. Вазы в этом случае должны быть скромными, без вычурных украшений или излишней стилизации. Сейчас наша промышленность выпускает много фарфоровых ваз с изображениями памятников революции, видов Кремля и памятных мест Москвы, Риги, Ленинграда. Для украшения праздничного стола в честь Дня Победы можно использовать гвардейскую ленту, а так.....demo

Новогодний стол хорошо украсить зелеными еловыми и сосновыми ветками с шишками. Зелень необходимо сочетать с короткими подсвечниками и декоративными литыми свечами, а где-нибудь рядом, по возможности, поставить «скульптуру леса» — причудливое корневище. Всю композицию новогодних украшений дополнит еловая ветвь, умеренно украшенная яркими.....demo

Украшая стол цветами, свечами, всевозможными композициями, помните одно из правил сервировки: украшения не должны прикрывать собой приборы и закуски. Это особенно относится к цветам, потому что в цветах и листьях часто прячутся божьи коровки, мотыльки, гусеницы, жучки. Их можно не заметить даже при самом тщательном осмотре цветов. Не принято ставить на стол особенно крупные цветы с резким запахом, например георгины. Не рекомендуется перегружать вазы цветами. В вазах с зауженным кверху горлом рекомендуется ставить 3—5 цветков, с

расширенным горлом — не более 9. Большее количество цветов ставят либо в напольную вазу, либо на подсобном столике в большой фарфоров.....demo

Украшая комнату цветами для предстоящего банкета, примите во внимание ее габариты, заставленность мебелью, картинами, а также количество приглаш.....demo

В последнее время для украшения банкетных столов все чаще используют низкие керамические вазы с гнездами-держателями для стеблей, листьев и других деталей букета. Такие вазы удобны не только для подбора определенной цветовой гаммы с использованием зелени аспераги, папоротника, колосьев, веток, но и создания композиции линий в стиле икэбана, основу которой составляют три основные ветки или цветка (треугольник сохраняется и при большем количестве цветков) . В этом случае длина самого высокого цветка (ветки или другой детали букета) не должна превышать полуторную ширину самой плоской вазы. Следующий цветок — $^{3}/_{4}$ высоты первого. Остальные детали и цветы располагаются над самой вазой, олицетворяя основу или, как говорят японские декораторы, землю. Эти три ветки (или цветка) имеют символическое значение: высокая — небо, средняя — человек, нижняя — земля. С первого взгляда такой треугольник кажется асимметричным, но, пожалуй, в этом и есть вся его прелесть. Зрительное впечатление от композиции усиливает дополнение к букету таких деталей, как ветви причудливых форм, колосья, тонкие корневища, ветки с.....demo

Такие композиции можно составить также в низкой хрустальной вазе, если на дно положить тяжелый металлический «ежик». Для составления оригинальных цветочных композиций можно использовать серебряную сахарницу, старинную хрустальную салатницу, вазу для конфет в виде ладьи и многое другое, придающее праздничному столу оригинальность, а следо.....demo

Лекция № 9 Дизайн тематических столов

Столовое белье

К столовому белью относятся прямоугольные скатерти, фуршетные юбки, текстильные салфетки, напероны, чехлы для стульев, скатерти на кр.....demo

Скатерть - один из основных элементов сервировки стола, но не только ее украшение, как полагают многие. Каждый предмет сервировки стола имеет свое значение, функции. Скатерть сочетает в себе три. Во-первых, эстетическая - скатерть придает столу презентабельный вид и фешенебельность. Во-вторых, скатерть снижает звук стука тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, она улучшает сцеп.....demo

Размеры скатертей зависят от того, для какого стола они будут использоваться и с какой целью. Например, если вам нужна скатерть на прямоугольный фуршетный стол, размером 1,8х0,8х0,75 м, где 0,75 - высота стола, вам необходима скатерть, которая будет закрывать столешницу, и не обязательно, чтобы она полностью закрывала ножки, т.к. они будут прик.....demo

Давайте посчитаем: длина должна быть > 1,8 м, ширина >0,8 м. Желательно, чтобы скатерть немного (около 30 см) свисала, таким образом, поучаем скатерть прямоугольна.....demo

Если же вы решили разместить своих гостей за прямоугольным столом того же размера, то следует выбирать скатерть, которая полностью закроет стол. Сложим, длины всех с.....demo

Получаем 0,75 + 0,8 + 0,75 - ширина , 0,75 + 1,8 + 0,75 - длина.

Таким образом, получаем прямоугольную скатерть 3,2х2,3 м.

Если скатерть будет строго прямоугольной, то углы будут топорщиться, но об этом в первую очередь должны позаботиться производители. Профессиональный покрой позволяет скатерти идеально лежать на столе, закрывая его до пола.....demo

Скатерти для круглых столов также должны иметь круглую форму, чтобы оптимально облегать стол и выглядеть главной деталью укра.....demo

Скатерть должны быть выполнена из профессиональной ресторанной ткани, которая будет держать форму, а также сохранит первоначальный цвет и прочие первоначальные х.....demo

Одной из самых больших сложностей для производителей круглых скатертей, особенно больших диаметров, как, например, круглая скатерть О 3,3 м для круглого стола О 1,8м. Сложность в том, чтобы изготовить такую большую скатерть без шва посередине, а именно такой должна быть скатерть, которая претендует называться качественным продуктом. Скатерть такого размера полностью .....demo

В последнее время прослеживается тенденция использования фуршетных юбок для декорирования круглых столов. Это не совсем правильно. Используя скатерть большого размера, вы избежите лишних расходов, связанных с использованием фуршетной юбки и выиграете в эстетическом восприятии ко.....demo

При выборе цвета скатерти необходимо опираться на случай, по которому накрывается стол, место и формат мероприятия. Консервативный белый цвет в тоже время самый универсальный. Подойдет практически для любого случая жизни. Последнее время все активнее используются более теплые тона - бежевый, кремовый, слоновая кость и т.д. Но также будут выигрышно смотреться оливковый, фисташковый цвета. Для определенных случаев п.....demo

Одним из главных критериев при выборе цвета должно быть сочетание посуды и текстиля, если не будет гармонии, гости могут задуматься о наличии вкуса у принима.....demo

Зачастую, при сервировке стола используется наперон. Это очень удобно, т.к. он предотвратит загрязнение скатерти и увеличит срок ее службы. Также использование наперона позволяет комбинировать цвета, для создания о.....demo

Фуршетную юбку используют для создания фуршетных зон. Зачастую одного стола мало, чтобы сервировать все позиции меню. В этих случаях столы составляют и чтобы визуально представить их, как единое целое по граням стола крепят фуршетную юбку. Таким образом, можно объединить любое.....demo

В начале XXI века в сервировке стола появляется новый участник - чехол для стула (речь идет о сервировке столов на.....demo

Чехлы должны идеально подходить на стул. Ножки стула должны быть закрыты, а ткань не просвечивать. В зависимости от покроя и сидит чехол. Он может полностью повторять контуры стула, а может иметь свободную форму с элеган.....demo

Столовые салфетки появились в большинстве европейских стран в эпоху средневековья. До этого вместо них пользовались либо собственными рукавами, либо концами скатерти, свисавшей до пола Тканые салфетки, как правило, идут в комплекте со скатертью, гармонируя с ней по цвету и материалу. Салфетки той же расцветки, что и скатерть, будут смотреться лучше, если их ткань будет более тонкой, чем ткань скатерти. Если салфетки немного отличаются от скатерти, материал м.....demo

Размер столовых салфеток может быть разным: салфетки 32х32 см и меньших размеров используют для завтрака, а салфетки от40х40 до 60х60 см больше подходят для о.....demo

Крахмалить салфетки следует непосредственно перед использованием: не храните их в таком виде в шкафу, чтобы избежать образова.....demo

Этикет за столом начала века обязывал закладывать салфетку за воротник одежды, современные же правила этикета за столом предписывают раскладывать ее на коленях (салфетку закладывают за воротник только м.....demo

Во время завтрака салфетка кладется на колени в расправленном виде.

Во время обеда - сложенной вдвое, сгибом к себе.

Чтобы вытереть пальцы, необходимо, сложив салфетку пополам, взять ее кончиками пальцев о.....demo

Чтобы не разорвать бумажную салфетку, нужно производить движения только па....demo

Использованную бумажную салфетку скомкайте и положите под тарелку.

Закончив есть, все грязные салфетки положите на тарелку вместе с использованными пр.....demo

Рисvнок№1.Скатерть прямоугольная.

Рисунок№2.Салфетка столовая кремовая.

Рисунок№3.Фуршетная юбка.

Рисунок№4. Скатерть круглая**.**

Рисунок№5.Чехол для стула.

Рисунок№6.Лента для чехла синяя.

Рисунок№7.Скатерть круглая в пол.

Рисунок№8.Чехол универсальный черный.

Рисунок№9. Скатерть золотистая.

Рисунок№10.Фуршетная юбка золотистая.

Рисунок№11.Чехол универсальный красный.

Рисунок№12.Фуршетная юбка синяя.

Рисунок№13.Скатерть прямоугольная в пол.

Расстановка столов на банкете

Как расставить столы и рассадить за них гостей напрямую зависит от количества гостей и размеров.....demo

Нельзя недооценивать важность этих моментов, т.к. даже если все остальные части мероприятия продуманы и исполнены на пятёрку, неудобное, а тем более, неверное расположение гостей может повлечь за

собой неприят.....demo

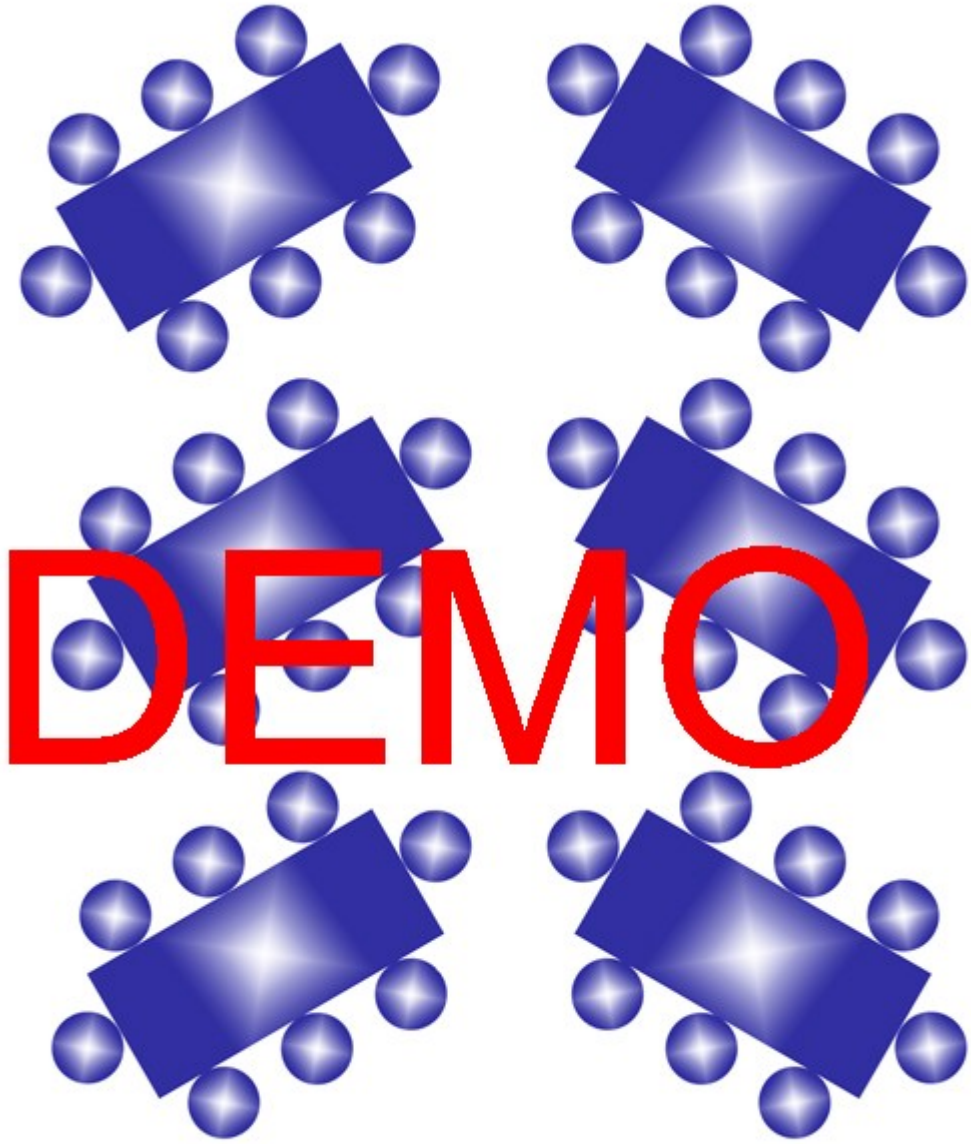
Ознакомьтесь с несколькими схемами вариантов классической расстановки столов и рассадки за ним.....demo

Ёлочка 1

Такая расстановка столов возможна на ограниченном пространстве.

Она позволяет свободно перемещаться обслуживающему персоналу, рассадить большое количество гостей и придает праздничны.....demo

Рисунок№1



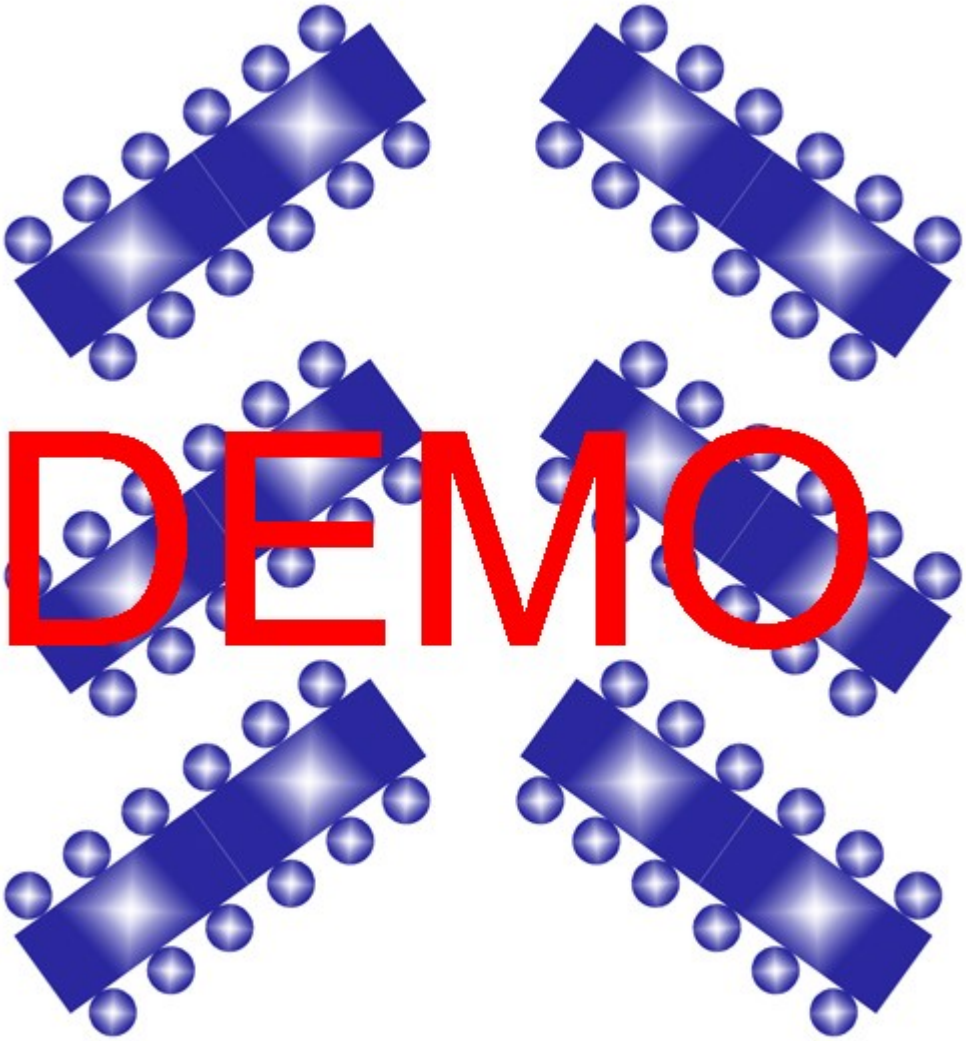
Ёлочка 2

Эта расстановка уместна только при подходящих размерах площадки.

При такой расстановке остается свободным проход между столами, и гости смогут свободно перемещаться, не мешая сидящим, а также не возникнет проблем для обслуживающ.....demo

При такой рассадке можно разместить довольно большое количество г...demo

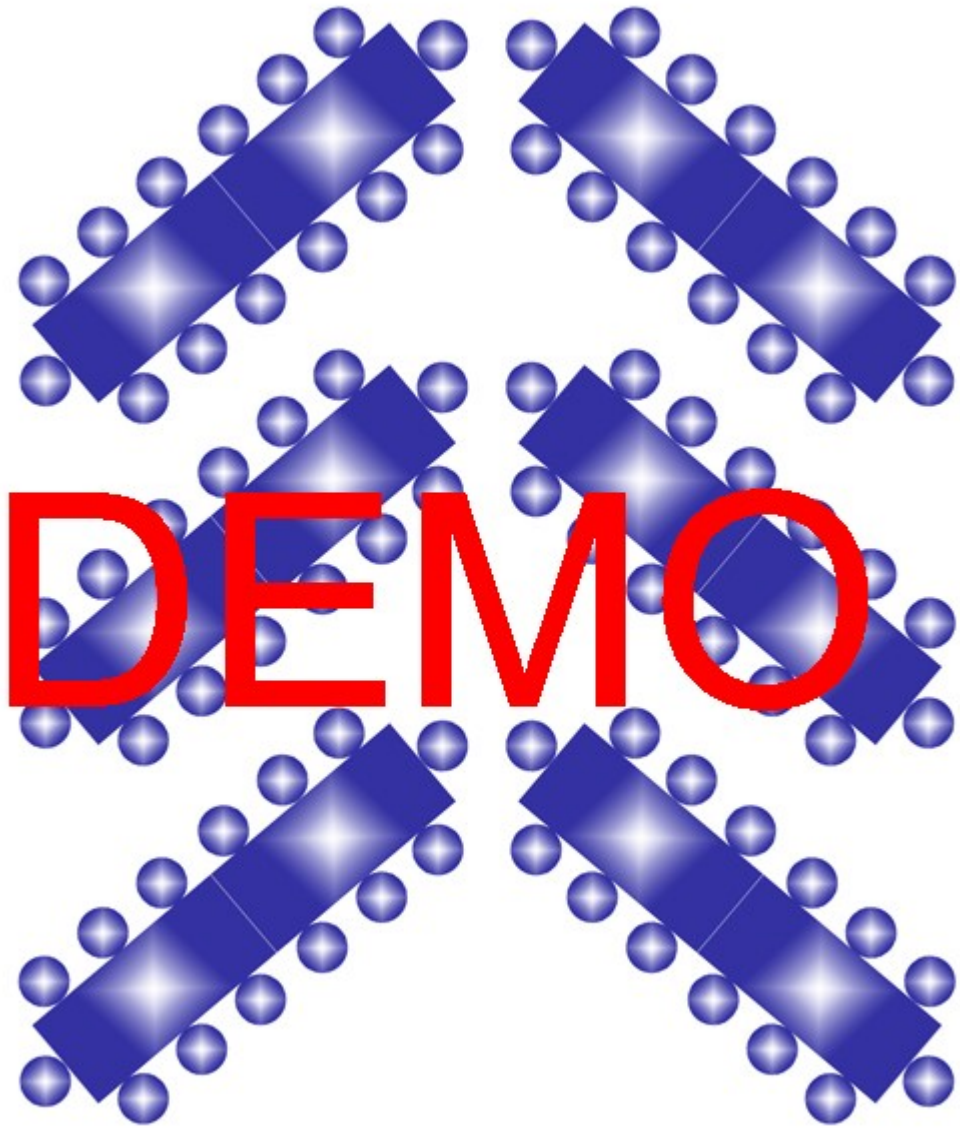
Рисvнок№2



Ёлочка 3

Для достаточно большого зала.

Рисунок№3



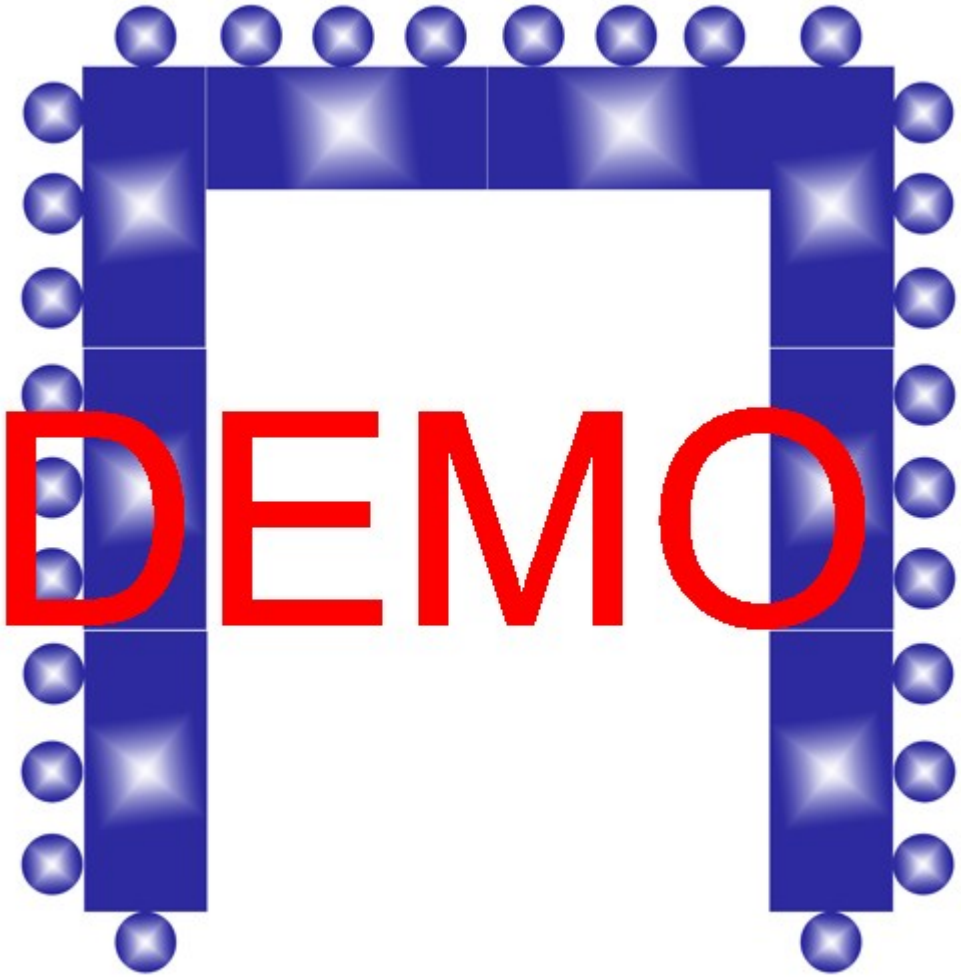
Президиум 1

Эта расстановка является классической и одной из самых привычных.

Все гости хорошо видят друг друга и с такой же легкостью могут наблюдать за каким-нибудь предс.....demo

И довольно легко обслуживать приглашенных.

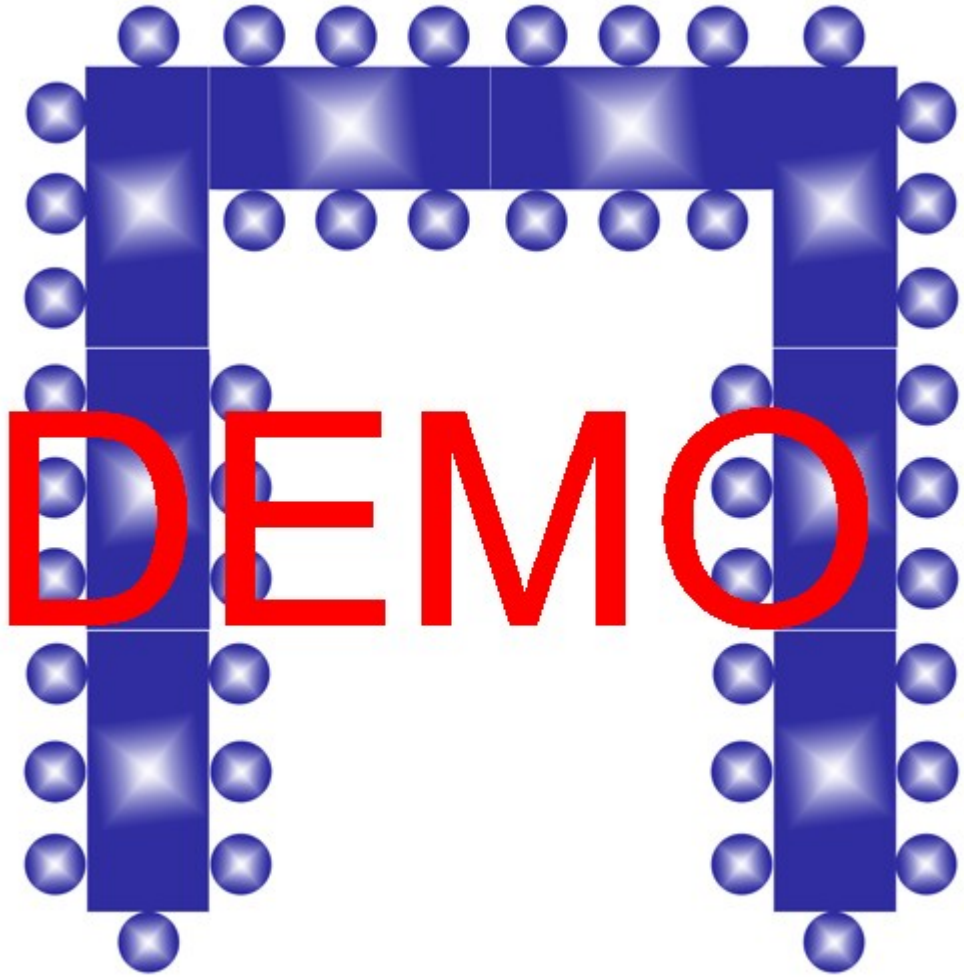
Рисунок№4



Президиум 2

При такой рассадке размещается большее количество гостей, но зрительный контакт между ними становится огр.....demo

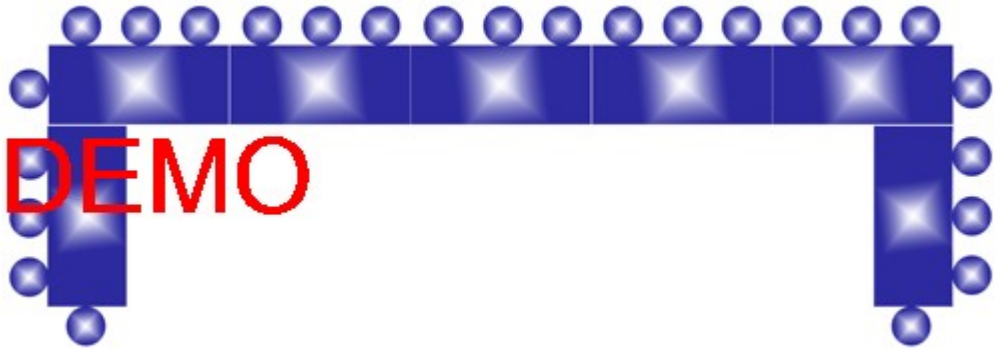
Рисунок№5



Президиум 3

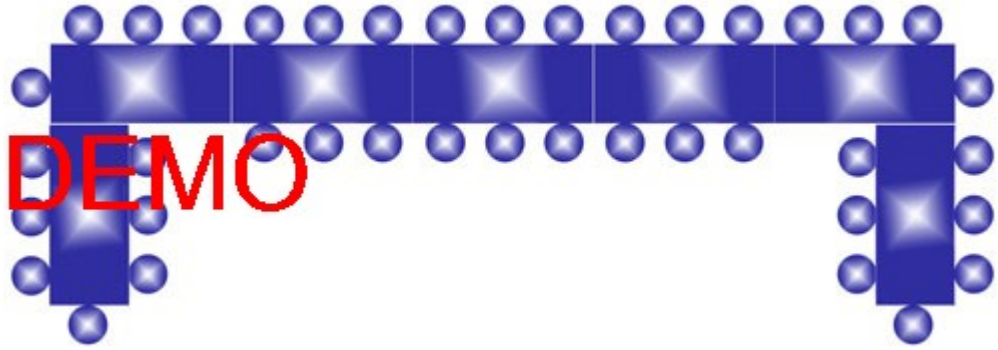
Существуют разные варианты расстановки столов по схеме "президиум", зависящие от площадки, количества приглашённых гостей и вида .....demo

Рисvнок№6

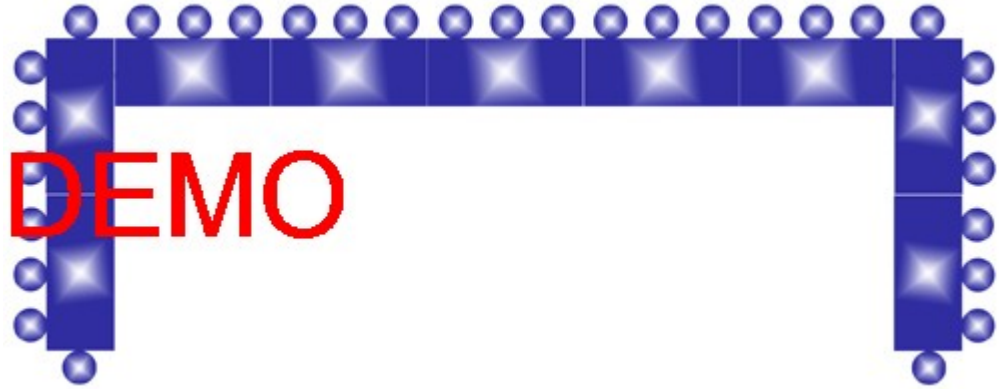


Президиум 4

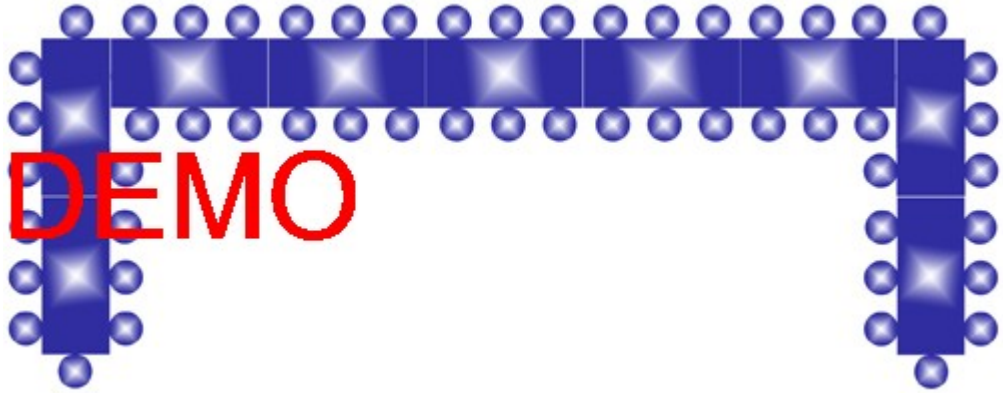
Рисунок№7



Президиум 5
Рисvнок№8

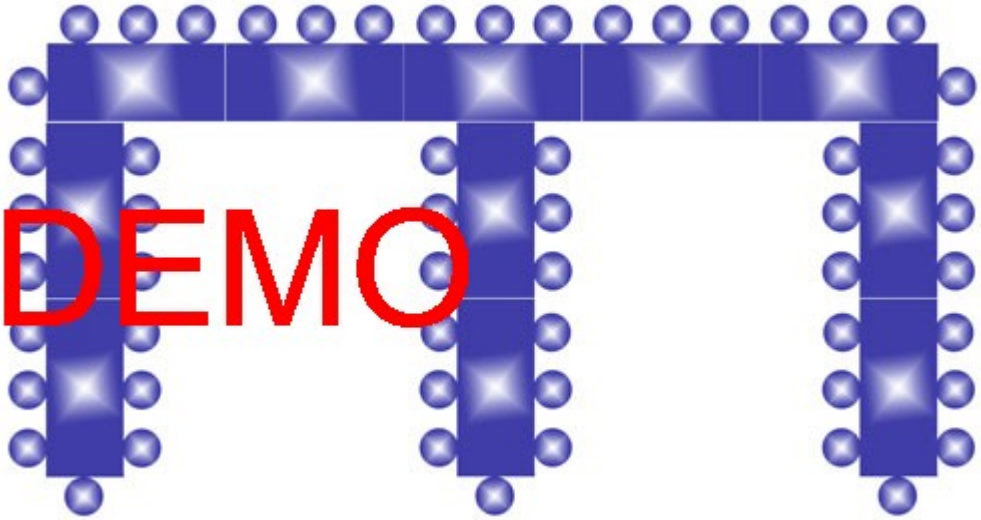


Президиум 6
Рисvнок№9



Можно расставить столы более оригинально, например Ш-образно. В этом случае требуется особо тщательно продумать расстановку так, чтобы было удобно как всем гостям, так и обслуживающ.....demo

Рисунок№10

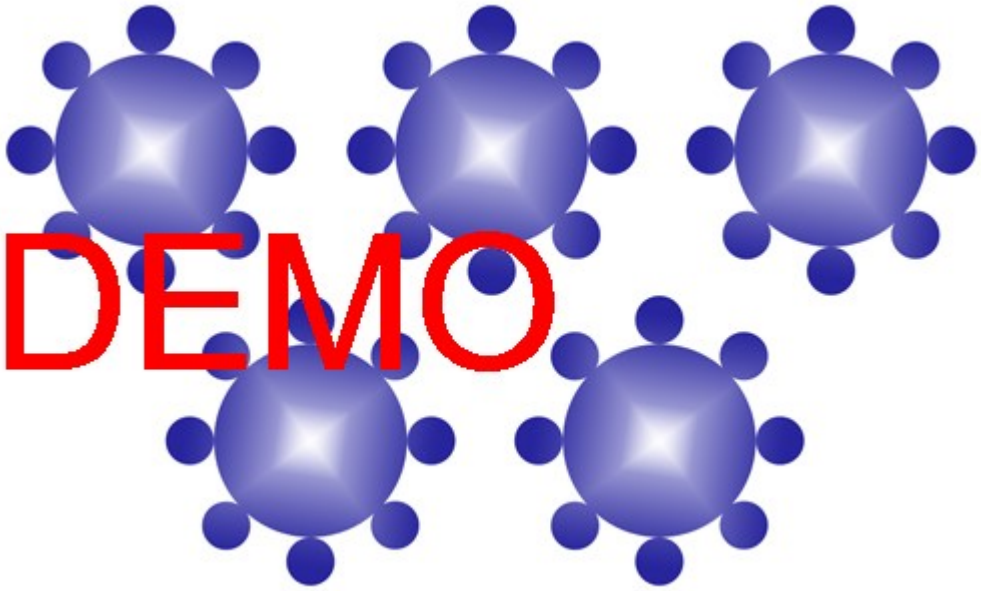


Евро 1

Особенностью расстановок "евро" является то, что устанавливаются не прямоугольные, а круглые столы.

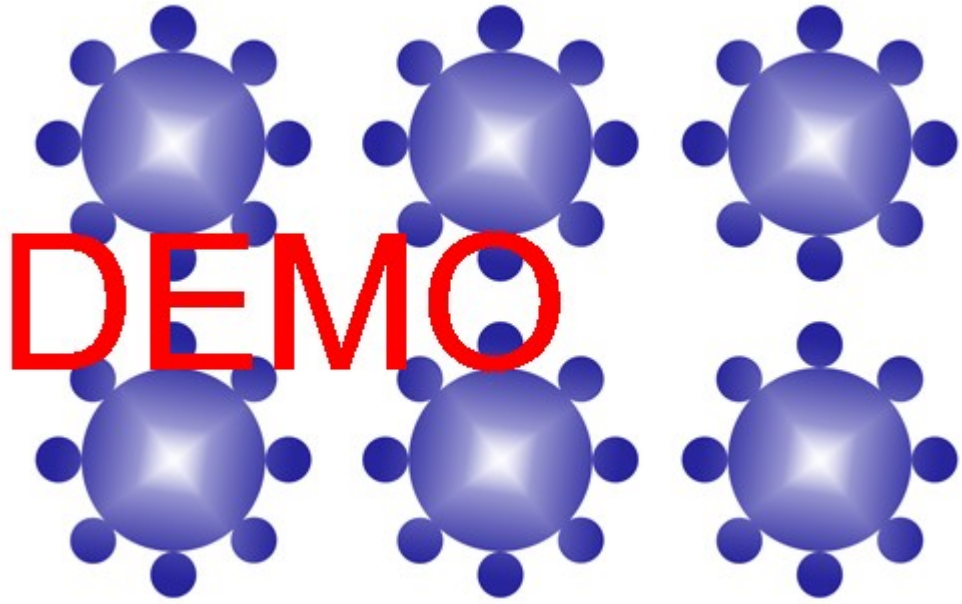
Такие столы очень удобны для гостей, кроме того, подобные расстановки с лёгкостью можно использовать с незначительными изменениями практически в.....demo

Рисvнок№11



Евро 2

Рисунок№12



Конечно, возможны и другие варианты расстановки банкетной мебели. Главное, чтобы выбранная расстановка была удобной и для гостей, и для их о.....demo

Тематическое оформление стола.

Лето.

Для начала нужно выбрать стиль или тему сервировки и декора праздничного стола. Так, например, можно сделать «летний» стол, использовав нежно-зеленую скатерть (зеленое поле) и желтую, красную, оранжевую или даже сиреневую либо синюю посуду (цветы). При этом стол можно украсить полевыми цветочками. В цветочек могут быть и салфетки. А вот полностью зеленый стол (зеленая скатерть и такого же цвета посуда) будет выглядеть скучно и даже «напрягающе». Создавая летний стол, можно взять за основу желтый цвет (цвет солнца), скомбинировав его с белым или голубым (голубая скатерть и белый наперон – как небо с облаком, желтые тарелки – символ солнца). Летней считается и морская сервировка. В праздничном декоре стола в морском стиле преобладающим обычно делают сочетание белого с голубым или другими оттенками синего. Часто используется текстиль в бело-синюю полоску, морские аксессуары (например, вазочки или креманки в фор.....demo

Осень

Если хочется сервировать «осенний стол», можно выбрать оранжевую скатерть и использовать посуду одного из оттенков красного цвета. Стол стоит украсить флористическими композициями из сушеных осенних листьев и вето.....demo

Зима

Для оформления «зимнего стола» используйте белый и различные оттенки синего (голубого), разбавьте сочетание прозрачной посудой

(ассоциация со льдом). Украсить стол можно свечами в форме сосулек, шишками «в снегу», *цветны.....demo*

Любовь

Эффектна праздничная сервировка с сочетанием красного и белого цветов (такое сочетание в сервировке и в интерьере называют королевским). Красно-белый дизайн можно использовать для сервировки стола на годовщину свадьбы или на День Святого Валентина, то есть на праздник, связанный с любовью. На скатерть в середине стола насыпьте немного конфетти или лепестков роз. Чтобы сочетание было более интересным, можно добавить еще один цвет – черный (стол в стиле модерн) или, к примеру, шоколадный («вкусное» сочетание а-ля «сливки с клубникой и шоколадом»). Вообще, белый можно сочетать с любым цвет.....demo

Женская тема

Сервируя праздничный стол на Восьмое марта, можно использовать комбинацию белого и розового. Стол накрыть белой или бледно-розовой скатертью. Посуда может быть белой или сочно-розовой. По всему столу расставьте прозрачные вазочки или креманки, наполненные лепестками роз. В центре стола – большой букет с розовыми розами. Тканевые салфетки в цвет скатерти можно обвязать атласной лентой и завязать бант: для белых салфеток взять розовую лен.....demo

Новый год, рождество

Рождественский или новогодний стол может быть вычурно-торжественным – соответственно, в оформлении можно использовать белые, кремовые цвета, а также цвета шампанского. Обязателен хрусталь, в гранях которого будет преломляться свет от мигающих.....demo

Однако возможен и другой вариант праздничной сервировки, при котором за основу будут взяты традиционные новогодние и рождественские элементы: елка, елочные игрушки, дед мороз. Скатерть может быть белой (снег) или зеленой (елка). Ножки бокалов обвяжите красной или зеленой ленточкой. Под тарелки и бокалы можно положить подставки из картона или ткани (на белую скатерть – зеленые подставки и белую посуду, на зеленую скатерть – белые подставки и зеленую посуду). На столе возле каждого персонального комплекта посуды можно разложить па паре одинаковых елочных шаров, связанных лентой. Конечно, на новогоднем столе необходимы свечи. На скате.....demo

Лекция № 10 Дизайн кулинарных изделий.

Эстетические требования к оформлению кулинарных изделий.

Великий русский физиолог И.П. Павлов говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом. Во время еды человек должен

забыть обо всех заботах и сосредоточивать свой интерес на пище. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание и является более полезным, потому что все красивое приятно, а что приятно – лучше усваивается и больше пользы дает организму. От правильного усвоения пищи во многом зависят наше здоровье и работоспособность. Но пища не только средство обеспечения насущных, жизненно необходимых потребностей человека. Она должна удовлетворять и эстетическую потребность, вызывать удовольствие своим видом, ароматом и вкусом. Человек должен .....demo

Оформляя блюда, повара должны проявлять тонкий художественный вкус, знать законы сочетания цвета, формы, создавать правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки. Применяя разнообразные овощи, можно красиво оформить блюда. Для этого овощи нарезают различной формы: соломкой, кубиками, брусочками, «чесночком», ломтиками, ромбиками, звездочками, кружочками, шестеренками и т. д. Так, картофель точат бочонком «англес», крупными шариками «шате», мелкими шариками «нуазет» или «парижьен». И отварные, и обжаренные шарики картофеля и других овощей очень украшают блюда. Красиво, аккуратно нарезанные овощи придают блюду очень привлекатель.....demo

Супы правильно оформлены, если выдержаны установленные формы нарезки продуктов и готовое блюдо украшено шинкованной зеленью, которая обогащает его витаминами и другими веществами, и улучшает вкус и аромат. Формы нарезки продуктов гарнира должны сочетаться с формой основного продукта и располагаться на блюде или тарелке так, чтобы подчеркнуть наиболее ценную.....demo

Большого практического навыка, изобретательности и тонкого эстетического вкуса требует от поваров оформление заказных и банкетных блюд. Изящно, со вкусом оформленные, они украшают стол. Обычно это крупное кулинарное изделие: заливная рыба целиком, жареный ростбиф, фаршированные куры и т. д. Вокруг него располагают сложный гарнир из различных по форме и цвету овощей букетами (отдельными кучками), одинаковыми по объему. Чем крупнее изделие, тем крупнее бу.....demo

А какими сочными, яркими и нежными красками обладают естественные продукты! Какое богатство цветов и оттенков у овощей, фруктов, по-разному приготовленных мясных и рыбных изделий! Красные помидоры, перец, редис, оранжевая морковь, желтые репа и брюква, зеленые огурцы, лук, петрушка, горошек, белый картофель – это далеко не все цвета только овощей. И всем этим богатством располагает каждый повар, чтобы созда.....demo

Очень хорошо подавать блюда с разнообразной зеленью. Она не только красива, но и полезна, богата витаминами и минеральными солями. Сельдерей имеет красивые темно-зеленые крупные листья с гофрированными краями, это оригинальное украшение горячих блюд и холодных закусок. Петрушка - хорошее оформление для бутербродов, холодных закусок и вторых блюд. Особенно красива листовая кудрявая

петрушка, ее листья похожи на махровые цветы. Кервель «Кудрявая голова» имеет нежные и красивые зеленовато-желтые или золотистые листья. Очень красив салат «Моховидный», имеющий узкие, курчавые темно-зеленые и желтоватые листья, напо.....demo

Большим разнообразием цвета и формы отличаются сорта декоративной капусты. Так, у листовой красной или синей капусты сизовато-красный стебель и сильно изрезанные темно-фиолетовые листья. Плюмажная капуста - изящное растение с легкими, воздушными листьями - беловато-зелеными, малиновыми или сиреневыми. Особенно красива капуста «Хоботан». Это экзотическое растение похоже на махровую розу: в центре розетки листья малиновые, а по краям - различных розоватых оттенков. Края мелкозубчатые, сильно волнистые, украшенные изумрудной и темно-зеленой полоской. Нужно умело использовать это разнообразие форм и красок в сочетании с цветом .....demo

Цвет обладает большими выразительными возможностями. Цветовые сочетания помогают эстетическому восприятию изделия. Цвет может подчеркнуть твердость или мягкость, хрупкость или вязкость изделия, помочь определить его качество и техноло.....demo

Повар-мастер создает, используя цвета гарниров и основных продуктов, оригинальное украшение блюд, обладает своей манерой находить нужные краски. Можно достичь удивительной выразительности рисунка блюда, используя цветовую симметрию или асимметрию, гармоничные цветовые нюансы и контрасты, закономерное повторение и чередование эл.....demo

Очень красив салат из овощей: ряды красных помидоров чередуются с зелеными огурцами, сверху положено несколько кружочков яйца, посыпанных зеленью петрушки, и на них - шапочка помидора. Это контрастное яркое сочетание. А можно сочетать и оттенки одного цвета: коричневая куриная котлета, светло-желтый картофель (нарезан соломкой), золотистый жареный лук и зеленовато-желтый и.....demo

Внимательного оформления требует любое блюдо, даже самое простое. Как приятно выглядит обычный отварной картофель, аккуратно посыпанный нашинкованным зеленым луком или покрытый лист.....demo

Очень важен цвет, его сочетания и в оформлении тортов, пирожных. Яркие многоцветные торты хороши для детей; чистые светлые тона, сочетание белого и розового, белого и голубого - для молодоженов, а для серебряной свадьбы - сдержанные, приглушенные тона. И здесь можно обойтись без искусственных красителей, создавая яркую цветовую гамму из сливочно-белого крема, оранжевых апельсинов, янтарного ме.....demo

Следует избегать нагромождения в оформлении кулинарных и кондитерских изделий, аляповатости. Существует много способов и вариантов оформления блюд, но всегда нужны фантазия, художественное чутье, умение использовать в.....demo

Кулинарные изделия не предназначены для длительного хранения и

обычно потребляются сразу после изготовления - в этом их особенность. Поэтому и мотивы оформления должны быть простыми. Не следует создавать сложные пейзажи, рисунки исторических зданий, бюсты и портреты великих юбиляров и тому подобное. Здесь налицо противоречие между красотой.....demo

Лучше с точки зрения и эстетической, и потребительской оформлять кулинарные и кондитерские изделия такими орнаментами, которые позволяют разрезать их на части или порции, не нарушая общего вида бл.....demo

Хорошо вносить элементы занимательности в оформление блюд для детей: снеговик из картофеля, фигурки зверей из яиц, ов.....demo

При оформлении блюд нужно внимательно продумывать каждую деталь. Оформляя форшмак (рубленую сельдь), ему придают форму сельди, галантину - форму курицы. Это эстетически оправдано, но не нужно стремиться к полному сходству, так как слишком близкая копия только ухудшает впечатление. Здесь назначение изделия не маскируется изображением, оно остается кушаньем. Но не нужно ограничивать свою фантазию тр.....demo

Нельзя забывать во имя формы о содержании: гарниры должны соответствовать вкусовым свойствам основного изделия, его нельзя загромождать излишними продуктами, овощами, зеленью, не гармон.....demo

Порой считают, что чем сложнее оформление, тем красивее блюдо. Часто перегружают украшениями банкетные и фирменные блюда и торты, затрачивая много труда и времени на их оформление, создавая тематические рисунки из майонеза, ж.....demo

Кулинарное искусство потому и названо искусством, что труд кулинара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки. А результат труда носит отпечаток художественных способностей человека, воплощает в себе единство пользы и красоты, стремится удовлетворить и эстетические запросы клиентов предприятий общественного питания. Труд кулинара - это творчество «по законам красоты»: повар и кондитер тоже могут дарить радос.....demo