

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный университет»  
Институт искусств и дизайна  
Кафедра дизайна

Е.В. Жиганова

**ТВОРЧЕСКИЙ ПОДХОД  
К ДЕКОРИРОВАНИЮ ОБЕДЕННОЙ СРЕДЫ**

Практикум



УДК 747:642.61(075.8)

ББК 85.128я73-5

Ж681

*Рекомендовано к изданию Учебно-методическим советом УдГУ*

**Рецензент:** канд. искусствоведения, специалист выставочного отдела МАУК «Музей города Ижевска» **Д.Ю. Семенов**

**Жиганова Е.В.**

Ж681 Творческий подход к декорированию обеденной среды : практикум / Е.В. Жиганова. – Ижевск : Удмуртский университет, 2025 – 9,7 Мб. – Текст : электронный.

В практическом пособии по дисциплине «Проектирование. Творческий подход к декорированию обеденной среды», содержится краткое и последовательное практическое решение по проектированию среды. Пособие помогает сориентировать последовательность в процессе проектирования. Предназначен для студентов направления подготовки 54.03.01 – «Дизайн» (уровень бакалавриата).

**Минимальные системные требования:**

Celeron 1600 Mhz; 128 Мб RAM; WindowsXP/7/8 и выше; 8x DVD-ROM; разрешение экрана 1024×768 или выше; программа для просмотра pdf.

© Жиганова Е.В., 2025

© ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный Университет», 2025

**Жиганова Елена Викторовна**  
**Творческий подход к декорированию обеденной среды**  
**Практикум**

---

Подписано к использованию 23.12.2025

Объем электронного издания 9,7 Мб

Издательский центр «Удмуртский университет»

426034, г. Ижевск, ул. Ломоносова, д. 4Б, каб. 021

Тел.: +7(3412)916-364 E-mail: editorial@udsu.ru

---

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 ЭТАП ИЗУЧЕНИЕ СТОЛОВОГО ТЕКСТИЛЯ .....	6
2 ЭТАП ИЗУЧЕНИЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ЕЕ ВИДОВ .....	10
3 ЭТАП ИЗУЧЕНИЕ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ.....	11
4 ЭТАП ИЗУЧЕНИЕ ПИТЬЕВОЙ ПОСУДЫ .....	15
5 ЭТАП ИЗУЧЕНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ.....	18
6 ЭТАП ПОДБОР МЕТОДА СЕРВИРОВКИ .....	22
7 ЭТАП ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВ КОМПОЗИЦИИ В СЕРВИРОВКЕ .....	25
8 ЭТАП ПРИМЕНЕНИЕ КОЛОРИСТИКИ В СЕРВИРОВКЕ.....	30
9 ЭТАП ПРИМЕНЕНИЕ КОНТРАСТА В СЕРВИРОВКЕ .....	32
10 ЭТАП ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕМАТИЧЕСКОЙ СЕРВИРОВКИ.....	34
КОНЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ РАБОТЫ.....	46
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	47
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	48

## **ВВЕДЕНИЕ**

Практикум «Творческий подход к декорированию обеденной зоны» был тщательно разработан с целью обобщения и систематизации опыта учебной и учебно-методической работы кафедры «Дизайн». Он направлен на формирование у студентов необходимых навыков и знаний, которые помогут им успешно проектировать обеденные зоны. Этот практикум служит важным дополнением к учебным материалам, лекциям и литературе, предусмотренным в рамках дисциплины "Проектирование". В условиях постоянного изменения тенденций в дизайне, данный практикум предлагает актуальную информацию, основанную на современных методах проектирования, что позволяет студентам быть в курсе новейших направлений в области декорирования.

Основной целью практикума является практическое применение теоретических знаний, полученных в ходе обучения, через создание проектных решений для оформления обеденной среды. Студенты не только изучат теоретические аспекты, но и получат возможность внедрить их в реальную практику, что значительно повысит их уровень подготовки. В ходе практикума студенты будут развивать навыки, необходимые для проектирования обеденной среды, включая функциональность и эстетику, что является ключевым аспектом успешного дизайна. К основным задачам практикума относятся:

1. Анализ отечественного и зарубежного опыта проектирования обеденной среды с целью извлечения средств выразительности декорирования.
2. Приобретение навыков проектного анализа через моделирование художественного образа.
3. Изучение приемов организации внутреннего пространства и организационного моделирования, что поможет студентам эффективно использовать доступное пространство для создания удобных и эстетически привлекательных обеденных зон.
4. Внимание к последним тенденциям и новациям в области декорирования для создания современных и стильных пространств.

К основным этапам работы над проектом относятся следующие:

1. изучение столового текстиля;
2. изучение столовой посуды и ее видов;
3. изучение столовых приборов;
4. изучение питьевой посуды;
5. изучение декоративных элементов;
6. подбор метода сервировки;
7. применение основ композиции в сервировке;

8. применение колористики в сервировке;
9. применение контраста в сервировке;
10. выполнение тематической сервировки;
11. защита проекта.

Данный практикум предлагает практические задания и последовательные этапы выполнения проектного задания с иллюстрациями примеров проектов. Работа представляет собой интерактивный и практический подход к изучению проектирования обеденной зоны, что позволяет студентам не только теоретически освоить материал, но и получить практический опыт, который будет полезен в их будущей профессиональной деятельности.

## 1 ЭТАП

### ИЗУЧЕНИЕ СТОЛОВОГО ТЕКСТИЛЯ

В рамках практикума по творческому подходу к декорированию обеденной зоны студенты начнут с изучения основ столового текстиля и посуды. Этот этап является важным для формирования понимания того, как эти элементы могут влиять на общую атмосферу обеденного стола и как их правильно сочетать для создания гармоничного и эстетически привлекательного оформления.

Первым аспектом, является столовый текстиль. Он включает в себя такие элементы, как скатерти, салфетки и дорожки. Столовый текстиль выполняет не только функциональную, но и декоративную роль. Выбор материала, текстуры и цвета может влиять на восприятие обеденной зоны.

Скатерти могут быть выполнены из различных тканей, таких как лен, хлопок или синтетические материалы. Легкие и светлые скатерти идеально подойдут для летних обедов, создавая свежую и воздушную атмосферу. В то время как более плотные и темные ткани могут добавить уюта и тепла в зимние вечера. Важно правильно подбирать скатерти к стилю обеденного стола и общей концепции мероприятия.

Салфетки могут быть как бумажными, так и текстильными. Существует различные способы складывания салфеток, которые могут стать интересным акцентом на столе. Правильный выбор цвета и фактуры салфеток также поможет подчеркнуть общую тему сервировки.

Дорожки могут использоваться для создания акцентов и разделения пространства на столе. Дорожки могут быть выполнены из различных материалов и могут добавлять текстурное разнообразие, а также служить основой для размещения других элементов декора (Рис. 1–3).

○ ○

# *Раздел* **СТОЛОВЫЙ ТЕКСТИЛЬ**



○ ○

## **СКАТЕРТЬ** *Холст*

СТОЛОВЫЙ ТЕКСТИЛЬ

Беспрогрышный вариант для любого интерьера – белая скатерть, а для торжественных случаев – с отделкой из кружева или большого нарядного канта.



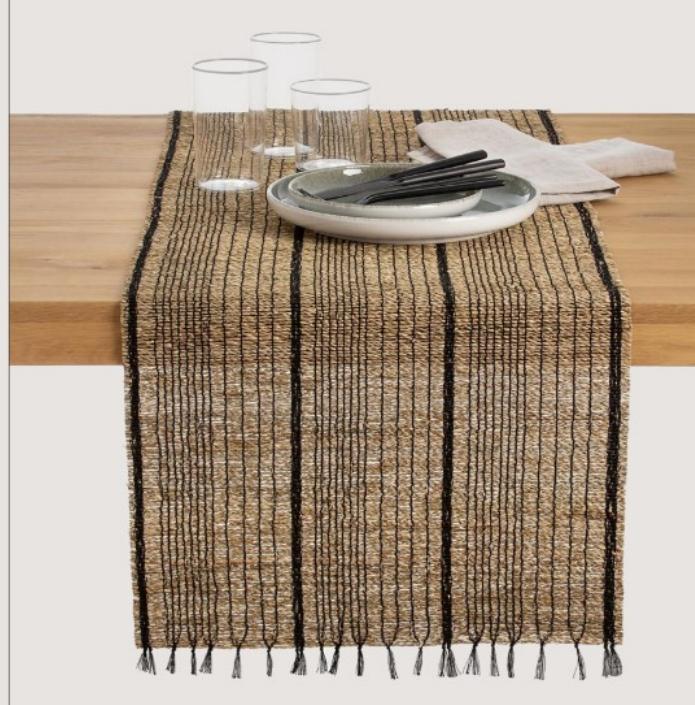
Рис. 1. Слайды презентации о классификации столового текстиля

○ ○

## ДОРОЖКА *Раннер*

СТОЛОВЫЙ ТЕКСТИЛЬ

Узкая полоска ткани, которая обычно стелется посередине стола или по диагонали поверх основной скатерти. Она может быть подобрана в тон скатерти или быть контрастного цвета, что смотрится особенно эффектно.



○ ○

## ПОДСТАВОЧНЫЕ ТАРЕЛКИ *Основы*

СТОЛОВЫЙ ТЕКСТИЛЬ

Салфетки могут служить заменой классической скатерти, причем для торжественных случаев лучше всего подойдут изделия из кружева или хлопчатобумажных тканей.



Рис. 2. Слайды презентации раздела «Классификация столового текстиля»

# САЛФЕТКИ

*Акцент*

Изделия приобретаются либо в комплекте со скатертью, либо подбираются в одном стилистическом или цветовом решении с нею или раннером, но могут быть и контрастного тона.



Рис. 3. Слайд презентации о классификации столового текстиля

Для своей работы студенты самостоятельно находят различные способы складывания салфеток и практикуют их (Рис. 4.).



Рис. 4. Пример способа складывания салфетки

**ЗАДАНИЕ:** сложите салфетки тремя разными способами.

## 2 ЭТАП

### ИЗУЧЕНИЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ЕЕ ВИДОВ

Следующим важным элементом, который студенты будут изучать, является посуда. Разнообразие видов посуды, таких как тарелки, этажерки, тортоворници и другие играют ключевую роль в создании завершенного образа сервировки.

Существует множество видов тарелок, включая закусочные, основные и десертные. Студенты должны научиться различать их и понимать, как правильно их сочетать. Также важно учитывать форму тарелок – круглые, квадратные или прямоугольные – и как они могут влиять на подачу блюд. Студенты также познакомятся с различными аксессуарами, такими как соусники, салатницы и хлебницы. Эти элементы могут дополнить основное оформление стола и добавить функциональности.

В ходе этого этапа студенты получат возможность не только изучить теоретические аспекты столовой посуды, но и применить свои знания на практике, создавая гармоничные и стильные обеденные композиции. Понимание этих основ станет важным шагом в их обучении и поможет развить креативный подход к декорированию обеденных пространств.

**ЗАДАНИЕ:** подберите гармоничные комбинации столовой посуды из ее различных видов.

### **3 ЭТАП**

#### **ИЗУЧЕНИЕ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ**

Столовые приборы включают в себя вилки, ножи, ложки, а также специализированные приборы, такие как десертные ложки, чайные ложки и приборы для морепродуктов. Студенты узнают о различных типах столовых приборов, их назначении и правильном использовании в зависимости от сервируемых блюд. Понимание этих аспектов поможет им не только создать гармоничную атмосферу за столом, но и обеспечить комфортное использование приборов для гостей.

Первым шагом в изучении столовых приборов станет знакомство с их основными типами. Студенты научатся различать приборы, предназначенные для закусок, основных блюд и десертов. Например, для подачи салатов и закусок используются специальные вилки и ложки, в то время как основные блюда требуют более крупных приборов. Десертные ложки и вилки, в свою очередь, предназначены для сладких угощений и могут иметь уникальный дизайн, который добавляет изюминку к общему оформлению стола.

Различные материалы, из которых изготавливаются столовые приборы также важны для изучения. Нержавеющая сталь, серебро, пластик и дерево – каждый из этих материалов имеет свои особенности и подходит для разных стилей сервировки. Например, нержавеющая сталь придаёт современный вид, в то время как деревянные или керамические приборы могут добавить уют и тепло в обеденную атмосферу. Обучение выбору материалов поможет студентам лучше понять, как создать гармоничное сочетание с другими элементами декора.

Кроме того, на этом этапе практикума студенты будут поощряться к креативному подходу в использовании столовых приборов. Они могут экспериментировать с нестандартными формами, цветами и текстурами, создавая уникальные сочетания, которые отражают их индивидуальный стиль. Например, использование разноцветных приборов может добавить игривости к обеденной зоне, в то время как минималистичный дизайн придаст элегантность (Рис. 5–7).

○ ○

## КЛАССИФИКАЦИЯ

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

1 Столовые  
приборы

2 Рыбные  
приборы

3 Закусочные  
приборы

4 Десертные  
приборы

5 Фруктовые  
приборы

6 Другие  
приборы

○ ○

## СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

В него входят самые необходимые предметы:  
нож — его длина равна обеденной тарелке,  
столовая ложка и вилка — их длина немного  
меньше, чем ножа.

*Baza*



Рис. 5. Слайд презентации и классификации столовых приборов

○ ○

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

## ЗАКУСОЧНЫЕ ПРИБОРЫ

*Baza*



В него входит нож — его размер такой же, как и закусочной тарелки, и вилка для разнообразных закусок. Вилка для закусок ничем не отличается от столовой, кроме меньшего размера.

○ ○

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

## РЫБНЫЕ ПРИБОРЫ

*Baza*



Нож, вилка — используют при употреблении горячих рыбных блюд. Рыбный нож — тупой, напоминает лопатку, вилка — с более короткими зубцами.

Рис. 6. Слайд презентации и классификации столовых приборов

○ ○

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

## ДЕСЕРТНЫЕ ПРИБОРЫ

*Baza*



Десертный нож и вилку используют при подаче сыра, сладких пирогов, яблочного шарлота, арбуза, а десертную ложку — при подаче сладких блюд, не требующих разрезания на части

○ ○

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

## ФРУКТОВЫЕ ПРИБОРЫ

*Baza*



Нож, вилка — отличается от десертного меньшего размера, вилка — с двумя зубцами.  
Нож и вилка имеют одинаковую ручку.

Рис. 7. Слайд презентации и классификации столовых приборов

**ЗАДАНИЕ:** пройти опрос или тест на узнавание и идентификацию различных типов столовых приборов.

## 4 ЭТАП

### ИЗУЧЕНИЕ ПИТЬЕВОЙ ПОСУДЫ

Питьевая посуда включает в себя стаканы, бокалы, чашки, графины и кувшины, каждый из которых предназначен для определенных напитков и ситуаций. Студенты узнают о различных типах питьевой посуды, их назначении и правильном использовании в зависимости от сервируемых напитков. Понимание этих аспектов поможет им создать гармоничную атмосферу за столом и обеспечить комфортное использование посуды для гостей.

Первым шагом в изучении питьевой посуды станет знакомство с её основными типами. Студенты научатся различать стаканы для воды, бокалы для вина, кружки для кофе и чая, а также специализированные сосуды для коктейлей и десертов. Каждый тип посуды имеет свои особенности, которые влияют на восприятие напитка, его аромат и вкус. Например, бокалы для вина имеют особую форму, которая способствует раскрытию аромата, в то время как стаканы для виски часто имеют толстое дно, подчеркивающее текстуру напитка.

Студенты также изучат различные материалы, из которых изготавливается питьевая посуда. Стекло, фарфор, керамика и акрил – каждый из этих материалов имеет свои преимущества и подходит для разных стилей сервировки. Например, стеклянная посуда придаёт элегантность и прозрачность, позволяя видеть цвет напитка, в то время как керамика может добавить уют и тепло в обеденную атмосферу. Обучение выбору материалов поможет студентам лучше понять, как создать гармоничное сочетание с другими элементами декора.

Важным аспектом этого этапа станет изучение правил сервировки питьевой посуды. Студенты узнают о традиционных и современных подходах к расстановке посуды на столе, включая её расположение в зависимости от типа напитка и последовательности подачи. Правильная сервировка не только способствует удобству гостей, но и создает визуально привлекательный обеденный стол. Студенты будут практиковаться в расстановке питьевой посуды, учитывая стиль мероприятия и тип кухни, что поможет им развить навыки организации пространства (Рис. 8–9).

○ ○

## *Razdel* ПИТЬЕВАЯ ПОСУДА

ПИТЬЕВАЯ ПОСУДА



○ ○

## СТАКАН И ЧАШКА *Vidys*

ПИТЬЕВАЯ ПОСУДА

Стаканы — обычно стеклянный сосуд, в который можно налить воду, сок или молоко. Чашка — небольшой, обычно округлой формы, с ручкой, сосуд для питья горячих напитков.



Рис. 8. Слайды презентации о питьевой посуде

## БОКАЛ *Videx*

Тонкостенный стеклянный или хрустальный сосуд для вина, коктейлей и некоторых других напитков, обычно на ножке.



Рис. 9. Слайды презентации о питьевой посуде

**ЗАДАНИЕ:** подберите от двух видов питьевой посуды и определите, из каких материалов изготовлена выбранная посуда. Напишите о преимуществах и недостатках каждого материала в контексте использования для выбранной посуды.

## 5 ЭТАП

### ИЗУЧЕНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Декоративных элементы играют ключевую роль в создании атмосферы и визуального восприятия обеденного пространства. Декор не только украшает стол, но и создает настроение, подчеркивает стиль мероприятия и способствует общему комфорту гостей.

На этом этапе студенты познакомятся с различными видами декоративных элементов, используемых в сервировке. К ним относятся цветы, свечи и другие аксессуары. Каждый из этих элементов имеет свою функцию и может быть использован для создания определённой атмосферы. Например, использование ярких цветов и оригинальных форм может добавить игривости и веселья, в то время как более сдержанные и нейтральные оттенки создадут атмосферу спокойствия и уюта.

Студенты будут учиться комбинировать декоративные элементы между собой, чтобы создать гармоничное и эстетически привлекательное оформление обеденного стола. Важно понимать, как различные текстуры, цвета и формы могут взаимодействовать друг с другом. Например, сочетание гладкой стеклянных статуэток или подсвечников с текстурированными тканями скатерей или салфеток может создать интересный контраст и добавить глубину в оформление.

На практическом занятии студенты будут создавать свои собственные обеденные зоны, используя изученные декоративные элементы. Они смогут экспериментировать с различными комбинациями, создавая уникальные и стильные композиции. Каждая группа студентов получит задание разработать концепцию обеденной зоны на основе определенного стиля (например, классический, современный, рустикальный или минималистичный) и представить её остальным. Это позволит не только развить творческие навыки, но и научиться работать в команде, делясь идеями и получая обратную связь (Рис. 10–12).

○ ○

ДЕКОР

# *Раздел* ДЕКОР



○ ○

ДЕКОР

## ФЛОРИСТИЧЕСКИЕ КОМПОЗИЦИИ

*Цветы*

Убедитесь заранее, что ни у кого из гостей нет аллергии, а запах растений ненавязчивый и приятный для всех.



Рис. 10. Слайд презентации о декоративных элементах

○○

## ПОДСВЕЧНИКИ

*Candles*

ДЕКОР

Цвет, форму и размер свечей выбирайте на свой вкус — проявляйте фантазию без ограничений.

○○

## СТАТУЭТКИ

*Фигурки*

ДЕКОР

Тонкостенный стеклянный или хрустальный сосуд для вина, коктейлей и некоторых других напитков, обычно на ножке.

Рис. 11. Слайд презентации о декоративных элементах

# НЕОЧЕВИДНЫЙ ДЕКОР *Другое*

Через нестандартные украшения можно воплотить в интерьере определенную идею стиля, например подчеркнуть стиль. Необычными декоративными элементами могут быть вещи, сделанные руками хозяев дома.



Рис. 12. Слайд презентации о декоративных элементах

**ЗАДАНИЕ:** сделайте в группах композиции из декоративных элементов в классическом, минималистичном, рустикальном стилях.

## 6 ЭТАП

### ПОДБОР МЕТОДА СЕРВИРОВКИ

На шестом этапе практикума по творческому подходу к декорированию обеденной зоны студенты углубляются в изучение сервировки и её различных видов. Сервировка стола – это не только практическое действие, но и искусство, которое требует внимания к деталям и понимания эстетики. Студенты познакомятся с основными методами сервировки, такими как английская и французская, и узнают, как каждый из них влияет на восприятие обеденного процесса.

Сервировка стола – это процесс подготовки обеденной зоны для приема гостей. Она включает в себя размещение столовых приборов, посуды, салфеток и других элементов, которые создают гармоничное и функциональное пространство.

Английская сервировка, также известная как «сервировка на столе», предполагает, что все блюда подаются на стол одновременно. Студенты изучат основные принципы этой техники, включая размещение столовых приборов, посуды и салфеток. В английской сервировке важно учитывать, что каждый элемент должен быть удобно доступен для гостей. Студенты научатся правильно расставлять приборы, основываясь на последовательности подачи блюд, а также использовать соответствующие аксессуары, такие как подставки для блюд и соусы, чтобы создать гармоничное оформление.

Французская сервировка, в свою очередь, предполагает, что блюда подаются поэтапно, что позволяет создать более интимную атмосферу и способствует взаимодействию между гостями. На этом этапе студенты изучат, как правильно организовать подачу блюд, начиная с закусок и заканчивая десертами. Важным аспектом французской сервировки является использование специальных приборов и посуды для каждого блюда, что подчеркивает внимание к деталям и высокий уровень обслуживания.

На практическом занятии студенты будут иметь возможность применить полученные знания на практике (Рис. 13–14).

○ ○

## СЕРВИРОВКА

- 1 Накрывать (сервировать) стол
- 2 Укладывать кушанья на блюда
- 3 Соблюдать порядок подачи определенных вин к определенным блюдам, что имеет название сервировки вин

ВВЕДЕНИЕ

○ ○

МЕТОДЫ СЕРВИРОВКИ

## АНГЛИЙСКИЙ МЕТОД

Обычно практикуют для выноса горячей части меню, но удобно также для подачи десертов и пудингов. Применяется чаще, если событие камерного формата.

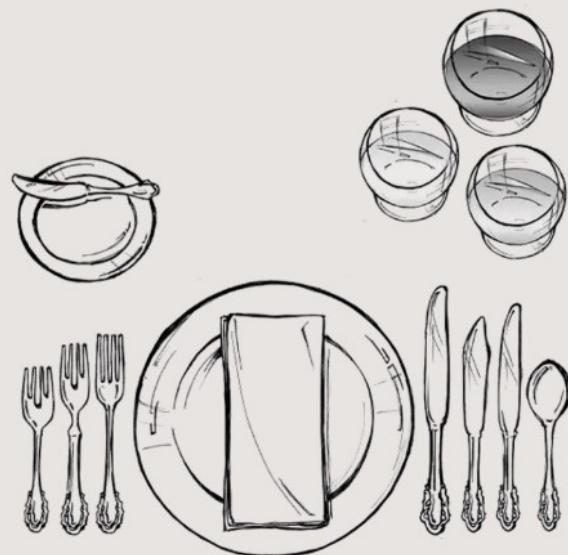


Рис. 13. Слайды презентации о сервировке

## ФРАНЦУЗСКИЙ МЕТОД

Официант приближается к гостям с левой стороны и пользуется приборами, перенося на тарелки блюда. В процессе раздачи гости сообщают персоналу о своих предпочтениях.



Рис. 14. Слайды презентации о сервировке

**ЗАДАНИЕ:** выберите тему для обеденного мероприятия (например, романтический ужин, семейный обед, деловая встреча). Разработайте концепцию сервировки стола, используя как английский, так и французский методы. Определить, какие блюда вы будете подавать и на какой столовой посуде будете их оформлять. Подготовьте схему расстановки столовых приборов, посуды и салфеток для каждого метода.

## 7 ЭТАП

### ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВ КОМПОЗИЦИИ В СЕРВИРОВКЕ

На седьмом этапе практикума по творческому подходу к декорированию обеденной зоны студенты будут углубляться в изучение основ композиции, применяемых в сервировке. Композиция – это искусство организации элементов в пространстве, что особенно важно в контексте сервировки стола. Правильное использование принципов композиции может значительно улучшить визуальное восприятие обеденной зоны и создать гармоничную атмосферу для гостей.

Композиция в сервировке включает в себя размещение всех элементов стола – от посуды и столовых приборов до декоративных элементов и освещения. Студенты научатся различать основные принципы композиции, такие как баланс, пропорция, ритм и единство. Эти принципы помогут им создавать эстетически привлекательные и функциональные обеденные пространства.

#### 1. Баланс

В первую очередь студенты узнают о важности создания визуального равновесия на столе, то есть баланса. Баланс может быть симметричным (одинаковые элементы по обе стороны стола) или асимметричным (разные элементы, которые создают гармонию). Примеры использования баланса могут включать равномерное распределение посуды и декоративных элементов по всему столу.

#### 2. Пропорция

Пропорция относится к соотношению размеров различных элементов на столе. Студенты изучат, как правильно комбинировать крупные и мелкие предметы, чтобы создать гармоничное восприятие. Например, высокие цветочные композиции могут быть уравновешены низкими тарелками и столовыми приборами.

#### 3. Ритм

Ритм в композиции создается через повторение элементов. Студенты узнают, как использовать повторяющиеся цвета, формы и текстуры, чтобы направить взгляд и создать движение в сервировке. Например, можно использовать одинаковые салфетки или тарелки, чтобы создать визуальную последовательность.

#### 4. Единство

Единство в композиции достигается через согласованность стиля и темы. Студенты будут работать над тем, как объединить все элементы сервировки, чтобы они выглядели как единое целое. Это может быть достигнуто с помощью цветовой палитры, выбора материалов и стиля оформления.

На практическом занятии студенты будут иметь возможность применить изученные принципы композиции в создании обеденной зоны. Каждая группа выберет тему для своего мероприятия и разработает концепцию сервировки, учитывая основные принципы композиции. Они смогут экспериментировать с различными элементами, создавая уникальные и гармоничные оформления. Студенты также получат задание создать схему расстановки элементов на столе, где они смогут визуализировать применение принципов композиции. Это поможет им понять, как правильно организовать пространство, чтобы достичь желаемого эффекта (Рис. 15–18).



Рис. 15. Слайд презентации раздела «Основы композиции»

○○

## ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

КОМПОЗИЦИЯ

○○

КОМПОЗИЦИЯ

### ОДНА ДОМИНАНТА

*Центр*

Чтобы выделить доминанту в композиции, нужно разместить объекты таким образом, чтобы они привлекали внимание к центру или к главному объекту. Сам объект можно выделить цветом или формой.

Рис. 16. Слайд презентации раздела «Основы композиции»

1 Одна  
доминанта

2 Задавать  
ритм

3 Чередовать  
количество  
и размеры

4 Учитывать  
контрформу

5 Иногда забыть  
о правилах



○○

## ЗАДАВАТЬ РИТМ *Паттерны*

Ритм — это повторение определённых элементов или форм. Как и в музыке, он делает композицию интереснее.



КОМПОЗИЦИЯ

○○

## ЧЕРЕДОВАТЬ КОЛИЧЕСТВО И РАЗМЕРЫ *Равновесие*

Китайское правило гармонии звучит так: чтобы уравновесить объекты, нужно чередовать чётное количество предметов и нечётное или крупные объекты с мелкими.



КОМПОЗИЦИЯ

Рис. 17. Слайд презентации раздела «Основы композиции»

## УЧИТЬСЯ ВАТЬ КОНТРФОРМУ

*Пространство*

Главное правило работы с контрформой — воспринимать её как элемент композиции, а не пустоту.



Рис. 18. Слайд презентации раздела «Основы композиции»

**ЗАДАНИЕ:** создайте схему расстановки элементов на столе в соответствии с основами композиции

## 8 ЭТАП

### ПРИМЕНЕНИЕ КОЛОРИСТИКИ В СЕРВИРОВКЕ

Колористика охватывает множество аспектов, включая цветовые круги, гармонию цветов, контраст и психологию восприятия цвета. Студенты познакомятся с основными понятиями, такими как: цветовой круг, цветовые схемы и психология цвета.

Студенты изучат цветовой круг, который включает первичные, вторичные и третичные цвета. Понимание расположения цветов на круге поможет им создавать гармоничные цветовые схемы.

Будут рассмотрены различные цветовые схемы, такие как аналоговая, комплементарная, триадная и монохромная. Эти схемы помогут студентам выбрать подходящие сочетания цветов для оформления обеденной зоны.

Цвета могут вызывать различные эмоции и ассоциации. Студенты узнают, как разные цвета влияют на настроение и восприятие пространства. Например, теплые цвета (красный, оранжевый, желтый) могут создать атмосферу уюта и тепла, в то время как холодные цвета (синий, зеленый, фиолетовый) могут способствовать расслаблению и спокойствию.

На практическом занятии студенты применяют изученные принципы колористики в создании концепции сервировки для выбранной темы мероприятия. Каждому будет предложено разработать цветовую палитру, которая будет соответствовать их концепции и создаст желаемую атмосферу. Кроме того, студенты получат задание создать коллаж, в котором отразят свою цветовую палитру и объяснят выбор каждого цвета. Это поможет им лучше понять, как цвет влияет на общее восприятие пространства и как его можно использовать для достижения определенных эффектов (Рис. 19–20).



Рис. 19 Пример коллажа; работа выполнена Вахрушевой Анной



Рис. 20. Примеры коллажа; работы выполнены  
Вахрушевой Анной и Коромысловой Александрой

**ЗАДАНИЕ:** создайте коллаж из элементов обеденной зоны, основанный на выбранной концепции, например, морозное утро, пляжный день, детский праздник и другие.

## 9 ЭТАП

### ПРИМЕНЕНИЕ КОНТРАСТА В СЕРВИРОВКЕ

На девятом этапе практикума по творческому подходу к декорированию обеденной зоны студенты будут углубляться в изучение контраста как одного из ключевых принципов композиции. Контраст – это мощный инструмент, который позволяет выделять элементы, создавать визуальный интерес и формировать атмосферу в пространстве. Он играет важную роль в восприятии декора, поскольку помогает создать гармонию и баланс, а также привлекает внимание к важным деталям. В этом этапе студенты научатся различным видам контраста и их применению в оформлении обеденной зоны, что значительно обогатит их навыки в области дизайна.

Контраст можно определить как разницу между элементами, которая делает их более заметными и выразительными. В контексте декорирования обеденной зоны контраст может проявляться в различных аспектах:

#### 1. Цветовой контраст

Использование противоположных цветов на цветовом круге (например, синий и оранжевый) для создания ярких акцентов. Цветовой контраст помогает привлечь внимание к определенным элементам, таким как столовые приборы, посуда или цветочные композиции. Яркие цвета могут не только оживить обеденную зону, но и задать настроение всей трапезе. Студенты будут учиться выбирать цветовые сочетания, которые будут гармонично смотреться вместе и подчеркивать уникальность каждого элемента.

#### 2. Форма и текстура

Контраст между гладкими и текстурированными поверхностями, а также между геометрическими и органическими формами. Например, сочетание строгих линий стола с округлыми формами посуды может создать интересный визуальный эффект. Игры с текстурами, такими как сочетание матовых и глянцевых поверхностей, добавляют глубину и разнообразие в оформление, делая его более многослойным и привлекательным.

#### 3. Размер и масштаб

Использование различных размеров объектов для создания динамики в композиции. Например, крупная ваза с цветами на фоне маленьких тарелок может подчеркнуть акцент на центральном элементе сервировки. Студенты будут исследовать, как различные размеры могут влиять на восприятие пространства: большие элементы могут создавать акцент, в то время как мелкие детали добавляют изящество и утонченность.

#### 4. Свет и тень

Игра со светом и тенью может создать глубину и объем в оформлении обеденной зоны. Правильное освещение может выделить отдельные элементы

и создать уютную атмосферу. Студенты будут изучать, как освещение может изменять восприятие цвета и формы, а также как правильно расставить источники света, чтобы подчеркнуть контрастные элементы.

На практическом занятии студенты будут работать над созданием концепции сервировки, в которой активно применяют принципы контраста. Каждой группе будет предложено выбрать тему мероприятия и разработать схему расстановки элементов с акцентом на контраст. Это станет отличной возможностью для студентов проявить креативность и индивидуальность. Они смогут экспериментировать с различными сочетаниями цветов, форм, текстур и размеров. Например, они могут выбрать яркие, насыщенные цвета для столового текстиля и сочетать их с нейтральной посудой, чтобы создать эффектный контраст. Или же использовать крупные элементы декора, такие как большие цветочные композиции, в сочетании с мелкими деталями, чтобы подчеркнуть их значимость. Такой подход не только развивает творческие навыки, но и помогает студентам лучше понимать, как различные элементы взаимодействуют друг с другом, создавая гармоничное и стильное оформление обеденной зоны.

**ЗАДАНИЕ:** разработайте концепцию и схему расстановки элементов с акцентом на контраст.

## 10 ЭТАП

### ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕМАТИЧЕСКОЙ СЕРВИРОВКИ

На десятом этапе практикума студенты получат возможность применить свои знания и навыки, приобретенные на предыдущих этапах, для создания тематической сервировки. Этот этап будет посвящен разработке и реализации индивидуального проекта, в рамках которого каждый студент или группа студентов выберет свою тему и создаст обеденную зону, отражающую ее дух и атмосферу.

Тематическая сервировка – это не просто оформление стола, а создание целостного визуального и эмоционального опыта. Студенты должны будут выбрать тему, которая вдохновляет их, будь то романтический ужин, праздник урожая, морская тема, или даже что-то более экзотическое, например, восточные мотивы. Важно, чтобы выбранная тема была не только интересной, но и позволяла использовать разнообразные элементы декора, текстиля и посуды.

Сначала студенты обсудят возможные темы и выберут ту, которая наиболее близка их видению и стилю. Каждый студент должен будет обосновать свой выбор, объяснив, какие чувства и ассоциации он хочет вызвать у гостей.

Далее студенты разрабатывают концепцию своей сервировки. Это включает в себя выбор цветовой палитры, материалов, текстур и элементов декора, которые будут использованы. Студенты должны будут подумать о том, как каждый элемент будет взаимодействовать друг с другом, создавая гармоничное и привлекательное оформление.

Важной частью тематической сервировки является меню, которое должно соответствовать выбранной теме. Студенты создадут список блюд, которые будут подаваться.

После студенты приступят к практической части – оформлению стола. Они будут использовать различные элементы, такие как посуда, столовые приборы, текстиль, цветы и другие декорации, чтобы создать атмосферу, соответствующую их теме. Важно учитывать не только эстетику, но и функциональность сервировки. Студенты должны будут применять принципы контраста и акцентов, чтобы выделить ключевые элементы сервировки. Например, использование ярких цветов на фоне нейтральных или текстурированных элементов может создать интересный визуальный эффект (Рис. 21–31).

○ ○

русский стиль



○ ○

русский стиль



Рис. 21. Примеры тематической сервировки на тему «Русский стиль»

○ ○

МИНИМАЛИЗМ



○ ○

МИНИМАЛИЗМ



Рис. 22. Примеры тематической сервировки на тему «Минимализм»

○ ○

Новый год



○ ○

Новый год



Рис. 23. Примеры тематической сервировки на тему «Новый год»

СИЕСТА

СИЕСТА



Рис. 24. Примеры тематической сервировки на тему «Сиеста в Италии»

○ ○

РУСТИК



○ ○

РУСТИК



Рис. 25. Примеры тематической сервировки на тему «Рустик»

○ ○

ПАСХА



○ ○

ПАСХА



Рис. 26. Примеры тематической сервировки на тему «Пасха»

○ ○

BOCTOK



○ ○

BOCTOK



Рис. 27. Примеры тематической сервировки на тему  
«Страна восходящего солнца»

○○

БИНИГ



○○

БИНИГ



Рис. 28. Примеры тематической сервировки на тему «Забавная линия»

ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА     ○ ○



ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА     ○ ○



Рис. 29. Примеры тематической сервировки на тему «День Святого Валентина»

○ ○

ОСЕНЬ



○ ○

ОСЕНЬ



Рис. 30. Примеры тематической сервировки на тему «Осенний урожай»

○○

МОРЕ



○○

МОРЕ



Рис. 31. Примеры тематической сервировки на тему «Прогулка по пляжу»

**ЗАДАНИЕ:** разработайте свою концепцию сервировки и реализуйте ее.

## **КОНЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ РАБОТЫ**

После завершения оформления обеденной зоны студенты проведут презентацию своих работ. Каждая группа или студент представит свою сервировку, рассказывая о выбранной теме, концепции, процессе разработки и о том, как они реализовали свои идеи на практике. Презентация станет возможностью для студентов продемонстрировать свои творческие способности и получить обратную связь.

На данном этапе студент или группа представляет отчет по проделанной работе – полный комплект проектных материалов, который он делал в течение семестра.

**ЗАДАНИЕ:** соберите полный комплект материалов по индивидуальному дизайн-проекту и презентуйте его.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В процессе изучения практикума по творческому подходу к декорированию обеденной зоны студенты получили необходимые базовые знания и навыки, которые являются основой для проектирования функциональных и эстетически привлекательных пространств. Осваивая основные принципы оформления обеденной зоны, такие как выбор цветовой палитры, материалов, посуды и декоративных элементов, студенты научились создавать гармоничные и комфортные зоны, учитывающие потребности пользователей.

Одним из ключевых результатов практикума стало развитие проектировочных навыков, позволяющих студентам анализировать потребности различных клиентов и находить креативные решения для создания уютных и функциональных обеденных зон. Работа с современными программами и технологиями, применяемыми в дизайне, помогла им приобрести практические навыки, которые будут полезны в их будущей профессиональной деятельности.

Важно отметить, что данный практикум охватывает лишь основы декорирования обеденной зоны, предоставляя студентам набор базовых терминов и примеров, которые могут служить основой для дальнейшего изучения. Тенденции в дизайне постоянно меняются, и стили, которые были актуальны ранее, могут уступить место новым идеям и концепциям. Поэтому студентам, работающим в сфере дизайна, необходимо осознать, что методы и подходы, которые они применяют в своих проектах, будут развиваться вместе с изменениями на рынке.

Для успешной работы в дизайне обеденных зон студенты должны оставаться гибкими и открытыми к новым тенденциям и техникам. Постоянное обновление знаний и отслеживание изменений в индустрии позволяют им развивать свои профессиональные навыки и предлагать актуальные и инновационные решения для оформления обеденных пространств.

В заключение, можно сказать, что практикум по декорированию обеденной зоны стал важным этапом в образовании будущих дизайнеров. Полученные знания и навыки открывают перед ними новые возможности для дальнейшего развития и внесения творческого вклада в проектирование уникальных и функциональных пространств.

## **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Ермакова В.И. Официант, бармен: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.И. Ермакова. – Москва : Академия, 2007. – 272 с.
2. Херст Инч. А. 1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучшего английского дворецкого / Инч. А. Херст. – Москва: АСТ : Астрель, 2009. – 159 с.
3. Иттен И. Искусство цвета / И. Иттен. – Москва : Аронов, 2001. – 96 с.
4. Как красиво накрыть стол / пер. с нем. Т. Григорьевой. – Москва : АСТ-Пресс, 1999. – 150 с.
5. Лауэр Д. Основы дизайна / Д. Лауэр, С. Пентак – Санкт-Петербург : Питер, 2018. – 304 с.
6. Похлёбкин В.В. Сервировка. Кулинарный словарь / В.В. Похлёбкин. – Москва : Э, 2015. – 456 с.
7. Степанов А.В. Объемно-пространственная композиция : учеб. пособие для вузов / А.В. Степанов, В.И. Мальгин, Г.И. Иванова. – Москва : Архитектура-С, 2007. – 256 с.
8. Устин В.Б. Композиция в дизайне. Методические основы композиционно-художественного формообразования в дизайнерском творчестве : учеб. пособие для вузов / В.Б. Устин – Москва : АСТ: Астрель, 2007. – 239 с.
9. Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки / Х. Ханиш. – Москва : Ниола 21-й век, 2000. – 144 с.
10. Чернышев О. В. Формальная композиция. Творческий практикум. / О.В. Чернышев. – Минск : Харвест, 1999. – 312 с.

## **ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ ИЗДАНИЯ:**

Интерфейс электронного издания (в формате pdf) можно условно разделить на 2 части.

Левая навигационная часть (закладки) включает в себя содержание книги с возможностью перехода к тексту соответствующей главы по левому щелчку компьютерной мыши.

Центральная часть отображает содержание текущего раздела. В тексте могут использоваться ссылки, позволяющие более подробно раскрыть содержание некоторых понятий.

## **МИНИМАЛЬНЫЕ СИСТЕМНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:**

Celeron 1600 Mhz; 128 Мб RAM; Windows XP/7/8 и выше; 8x DVD-ROM; разрешение экрана 1024×768 или выше; программа для просмотра pdf.

## **СВЕДЕНИЯ О ЛИЦАХ, ОСУЩЕСТВЛЯВШИХ ТЕХНИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ И ПОДГОТОВКУ МАТЕРИАЛОВ:**

Оформление электронного издания : Издательский центр «Удмуртский университет».

Авторская редакция.

---

Подписано к использованию 23.12.2025

Объем электронного издания 9,7 Мб

Издательский центр «Удмуртский университет»  
426034, г. Ижевск, ул. Ломоносова, д. 4Б, каб. 021  
Тел. : +7(3412)916-364 E-mail: [editorial@udsu.ru](mailto:editorial@udsu.ru)

---