

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
ХУДОЖЕСТВЕННО-ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ
имени А. Л. Штиглица**

кафедра художественной керамики и стекла

И. Б. Томский

ПРОЕКТИРОВАНИЕ

НАБОР ПОСУДЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Учебно-наглядное пособие
для направления подготовки 54.03.01 — Дизайн, 54.03.02 –ДПИ и НП,
54.04.02 – ДПИ и НП.
направленность/профили подготовки — художественное стекло, дизайн
стекла, художественное стекло.

Санкт-Петербург
2019

УДК62+748

ББК 85.125

T56

Рекомендовано к изданию Редакционно-издательским советом ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная художественно-промышленная академия имени А. Л. Штиглица» в качестве учебно-методического пособия

Рецензент:

Г.А.Власова, главный хранитель Музея прикладного искусства СПГХПА

им. А.Л. Штиглица заслуженный работник культуры РФ.

Томский И. Б. Набор посуды для сервировки стола: учебно-наглядное пособие / И. Б. Томский; ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная художественно-промышленная академия имени А. Л. Штиглица». — Санкт-Петербург: СПГХПА им. А. Л. Штиглица, 2019. — 36 с. : ил.24.

Проектирование. Набор посуды для сервировки стола

Учебно-наглядное пособие по дисциплине проектирование. Предназначено для студентов занимающихся проектированием предметов декоративно-прикладного искусства и дизайна (посуды, предметов сервировки стола). Направление подготовки 54.03.01 — Дизайн, 54.03.02 –ДПИ и НП, 54.04.02 – ДПИ и НП.

ISBN 978-5-6044085-3-7

© И.Б.Томский, 2019

© ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная художественно-промышленная академия имени А. Л. Штиглица», 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

<u>Введение</u>	4
<u>1. Основные принципы проектирования стеклянной посуды</u>	5
1.1. <u>Архитектурное пространство как основа для проектирования</u>	5
1.2. <u>Что такое ансамбль и почему это важно знать</u>	8
<u>2. Виды стеклянной посуды</u>	10
2.1. <u>Прейскурант</u>	10
2.2. <u>Стеклянная посуда для сервировки стола</u>	11
<u>3. Основные этапы художественного проектирования предметов сервировки стола</u>	13
3.1. <u>Сбор и анализ исторического материала и аналогов</u>	13
3.2. <u>Особенности художественного поиска</u>	14
3.3. <u>Выполнение эскизного проекта</u>	19
<u>Заключение</u>	21
<u>Список рекомендуемой литературы</u>	22
<u>Приложения</u>	24

Введение

На кафедре художественной керамики и стекла СПГХПА им. А. Л. Штиглица ведется подготовка специалистов в области дизайна и декоративно-прикладного искусства. Кафедра видит своей основной задачей подготовку выпускников, способных не только работать на профильных производствах, но организовывать такие производства.

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению «Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы» (ДПИ и НП) объектом профессиональной деятельности выпускника в целом является создание произведений декоративно-прикладного искусства различного назначения (предметы и изделия культурно-бытового назначения, декоративная пластика, декоративное оформление интерьеров, музейные и выставочные объекты). По направлению «Дизайн» объектом профессиональной деятельности является архитектурная и предметно-пространственная среда, удовлетворяющая утилитарные и эстетические потребности человека, в частности, - товары народного потребления.

Дисциплина «Проектирование» является одной из основных в программе подготовки и дизайнеров, и художников декоративно-прикладного искусства. В настоящем пособии представлены задачи по проектированию для студентов, обучающихся по направлениям подготовки

«Дизайн стекла», «Художественное стекло», (2, 3 и 4 курсы, бакалавриат) и для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Художественное стекло» (1 и 2 курсы, магистратура).

Основная цель дисциплины «Проектирование» при подготовке высококвалифицированных кадров по профилю «Стекло» формирование у обучающихся следующих компетенций:

-умение создавать художественно-графические проекты изделий декоративно-прикладного искусства и воплощать их в материале (по направлению «ДПИ и НП»);

-умение конструировать предметы, товары, промышленные образцы, и пр., (по направлению «Дизайн»).

Основные задачи этого наглядного пособия познакомить студентов с:

-принципами проектирования ансамбля (гармония, тектоническая выразительность, целостность, уравновешенность, пропорциональность, масштабность и др.);

-видами стеклянной посуды;

-закономерностями связи формы предметов для сервировки стола с особенностями их функционирования;

-навыками выполнения проекта в материале.

Программа по проектированию построена так, что на примере выбранного материала, в данном случае стекла, студент изучает основополагающие принципы проектирования таким образом, что в дальнейшем он сможет заниматься проектированием в любом интересном ему материале (керамика, фарфор, металл, дерево и пр.), учитывая характерные особенности выбранного материала. Выпускник должен уметь решать задачи, которые включают разработку и выполнение оригинальных художественных проектов, промышленных образцов, серий или авторских коллекций различных предметов культурно-бытового назначения из любых материалов. Кафедра ставит перед собой задачу воспитать универсального специалиста.

1. Основные принципы проектирования стеклянной посуды.

1.1. Архитектурное пространство как основа для проектирования.

Проектируя образцы стеклянной посуды, или оценивая их художественные достоинства, надо уделять внимание не только их «художественной ценности», но и относиться к ним, как к составляющим единого ансамбля для сервировки стола, включающего в себя, помимо изделий из стекла, изделия из керамики, металла, дерева, пластика, текстиля и пр. В свою очередь, и саму сервировку стола, следует рассматривать во взаимосвязи со средой с предметным окружением и его характерными особенностями.

Совершенно разные сервировки застолья на пикнике, в кемпинге, на круизном лайнере, в комнате общежития, в квартире, в банкетном зале ресторана.

Для начала, стоит обратить внимание на то, что особенной целостностью с органическим ансамблевым единством обладает традиционное народное жилище: изба, сакля, хата, юрта и пр. Здесь все: архитектура, оборудование, орудия труда, украшения, посуда взаимно дополняют друг друга и представляют собой элементы единого архитектурно-художественного организма (ил.1-2). Это хороший пример на начальном этапе изучения проектирования комплектов посуды.

Профессиональное декоративное искусство в своих лучших образцах также существует в ансамбле с архитектурой. Не только декоративная пластика, витражи, гобелены и другие произведения монументально-декоративного искусства, органически связанные с архитектурой, входят в состав архитектурно-художественного ансамбля, но также и такие, безусловно, необходимые человеку изделия, как посуда, которые образуют

реальную предметную среду. Характер архитектуры оказывает на них непосредственное влияние и является одним из главных факторов, которые определяют характер художественного решения этих изделий, их стиль.

Влияние архитектуры прямо или косвенно сказывается и на форме посуды. Так, в малометражных квартирах, в небольшой комнате устанавливается небольшой прямоугольный стол, чаще всего приставленный торцом к стене. На таком столе удобнее размещать небольшие тарелки и небольшие прямоугольные блюда, а также скромные по размерам стаканы, и привычные рюмки и бокалы на невысоких ножках или вообще без ножек. В частных домах или больших многокомнатных квартирах в центре обширной столовой устанавливают большой круглый или прямоугольный стол. Сервировку этого стола образуют большие блюда, вазы, тарелки, бокалы и т.д. В жилых лофтах и студиях для праздничных торжественных событий чаще всего также сервируют большой стол.

Всякий раз, решая локальную задачу по проектированию набора посуды из стекла, мы не можем не считаться с реальной архитектурной ситуацией. Поэтому мы должны ставить перед собой задачу комплексной ансамблевой организации конкретной архитектурно - предметной среды: жилой, общественной, производственной, несмотря на то, что элементы этой среды - мебель, ткани, керамика, металлические изделия и др. создаются на разных производствах, разными людьми. Если проектирование каждого предмета будет осуществляться в соответствии с его назначением, с учетом предполагаемого местонахождения и всех возможных контактов с другими составляющими среды, а все предметы будут наделены чертами единой эстетической направленности, то при умелом их использовании можно всю предметную среду организовать в систему ансамблей.

1.2. Что такое ансамбль и почему об этом важно знать.

Ансамбль [фр. ensemble] - стройное объединение, согласованность всех частей какого-нибудь целого. Черты ансамбля заложены в самой природе декоративного искусства. Мы окружаем себя множеством вещей, каждая из которых удовлетворяет какую-либо потребность, каждая выполняет свою роль в жизненном цикле. Все эти многочисленные и разные вещи могут существовать, не мешая друг другу только тогда, когда каждая из них находится на своем месте, но при этом они связаны в единый сложный ансамбль.

Несмотря на то, что термин «ансамбль» чаще применяется к группе взаимосвязанных единством цели произведений различных видов искусства, этот термин может быть применен и к комплекту посуды, если этот комплект наделен гармоническим единством и яркой художественной образностью.

Такие ансамбли посуды создавались в прошлые века для сервировки парадных приемов в царских дворцах, где каждый предмет, наделенный чертами своеобразия, был, вместе с тем, теснейшим образом связан с другими единством характера, образа, формы и декора (ил.3-4).

Конечно, в настоящее время в условиях массового промышленного производства обеспечить индивидуальное своеобразие каждому изделию невозможно, но это вовсе не значит, что невозможна организация ансамбля современной посуды. Просто принципы его организации будут чуть иными.

Рассмотрим некоторые из них:

1. Небольшие комплекты посуды часто организуются на строгой иерархической подчиненности всех составляющих (отдельных групп) одному главному доминирующему элементу. Здесь доминантой могут быть графин, кувшин, ваза, чайник или кофейник, они удерживают под своим влиянием и связывают в единое целое немногочисленный набор мелких рюмок, стаканов, чашек и пр.

2. В условиях массового производства, когда повторяемость форм становится нормой, малопригодны приемы неизменной, замкнутой (статичной) композиции. Повторность изделий сама по себе предоставляет ритмическую основу их организации. Комплект сервировки может быть увеличен или уменьшен в зависимости от обстоятельств. Элементом композиции в этом случае становится не отдельный предмет, а группа предметов, тесно связанных между собой единством характера. Каждая сплоченная группа может обладать относительной самостоятельностью в пределах ритмически организованного целого.

Объединение может осуществляться на основе одного (или нескольких) общего для всех предметов признака (общий характер формы, общий материал, декор или цвет). Объединение внутри группы основывается на иерархической взаимосвязи и подчиненности менее активных предметов предметам, более сильным по степени эмоционального воздействия. В этом случае ансамблевое единство обеспечивается совокупностью предметов в группе, ритмической взаимосвязью групп между собой и с отдельными крупными предметами – доминантами (в условиях сервировки стола – большие декоративные вазы с цветами, фруктовые вазы, подсвечники и т.п.).

При организации ансамбля из самостоятельных групп, следует учитывать, что острота в решении формы каждой отдельной вещи может помешать составлению целостности группы (илл.5-9). Чем больше предметов объединяется в ансамбле, тем скромнее и сдержаннее следует быть каждому из них для того, чтобы не распалась целостность ансамбля. Но, с другой стороны, предметы, лишенные выразительности, не имеющие эмоциональной окраски, одинаковые ничего не несут в себе кроме тоски. Поэтому крайности не допустимы. Организация сервировки стола изделиями массового производства требует от художника тонкого чувства меры, чувства ансамбля. Такая композиция строится на нюансных различиях между составляющими, на группировке отдельных взаимосвязанных зон и на «перетекании» этих зон внутри целого. Примерно так сервируют свадебные и

банкетные столы в ресторанах и на торжественных приемах. Принципы зонированного ансамбля можно обнаружить и в сервировке небольших домашних столов к обеду или завтраку.

Требование ансамблевости сервировки предполагает не только взаимосвязь ее элементов между собой, но и их связь с окружением, с интерьером. На характер изделий оказывает влияние целый комплекс социальных, национальных, исторических, производственных, эстетических требований и возможностей. В разное время в разных общественных условиях вырабатывались различные ритуалы застолья, создавалась и использовалась различная посуда. Иногда это были подчеркнута функциональные предметы, нейтральные по своему облику, иногда им придавали подчеркнута декоративный характер. Развитие форм посуды всегда было связано с общественным укладом. По тому, как ели люди и пили, какой пользовались посудой, можно представить уровень их цивилизации, особенности их культуры и социального развития.

2. Виды стеклянной посуды.

2.1. Прейскурант.

Стеклянная и хрустальная посуда используется в сервировке в основном для напитков различного рода. В этом качестве изделия из стекла предпочтительнее изделиям из металла и фарфора. Именно этим стеклянным изделиям мы и уделяем особое внимание.

На сегодняшний день на основе опыта выработан определенный набор стеклянной посуды, необходимой для сервировки банкетных столов. Определены оптимальные размеры и емкости изделий, составлены рекомендации по их форме и пропорциям. На производствах подробные перечни продукции называются преЙскурантами.

Конечно, эти рекомендации и нормы претерпевают постоянные изменения во времени и корректируются местными условиями, но они могут служить достаточно объективным ориентиром при разработке образцов посуды.

2.2. Стеклянная посуда для сервировки стола.

На основе изучения заводских прейскурантов сортовой посуды, нормативов, выработанных в ресторанах, кафе и пр. предприятиях общественного питания можно рекомендовать следующие предметы для набора стеклянной посуды, используемой в сервировке:

1. Кувшин для воды, соков, кваса и других безалкогольных напитков. Емкостью до 2х литров.

Кувшины, используемые за столом, не нуждаются в крышках, т.к. время трапезы не продолжительно и вода быстро закончится. Кувшин без крышки более удобен, т.к. им можно пользоваться одной рукой. Тогда как при наклоне кувшина с крышкой, ее приходится придерживать другой рукой.

2. Стакан для воды, стакан для соков и других напитков. Емкость 150-200 см.куб., форма стакана находится в тесной взаимосвязи с формой кувшина.

3. Стаканы для виски со льдом и содовой водой, для пуншей со льдом и других коктейлей, выпиваемых через соломинку. Емкость 250-300 см. куб. Такие стаканы могут быть низкими и высокими, их часто делают слегка раскрытыми кверху. Желательно, чтобы в стакан свободно помещался ломтик лимона. В барах часто применяют невысокие стаканы с сильно утолщенным дном.

4. Бокалы для коктейлей с фруктами, мороженого и др. сладких блюд. Емкость – 200 см. куб. Их делают широкими на невысокой ножке. Они могут называться креманками.

5. Графин или штоф для водки и крепких настоек, снабженный хорошо притертой пробкой. Емкость до 800 см. куб.

6. Графин для сладких домашних наливок с хорошо притертой пробкой. Емкость до 500 см. куб.

7. Рюмка или стопка для водки, виски и различных настоек. Емкость 30 см. куб. Форма – невысокий цилиндр, слегка раскрытый сверху.

8. Рюмка для ликера или наливки. Емкость – 25-30 см. куб. Узкая вытянутая и слегка раскрытая сверху форма емкости. Часто делается на высокой ножке.

9. Бокал для белого сухого столового вина. Емкость 100-150 см. куб. Он часто делается в виде неширокого раскрытого сверху конуса (или раскрытого тюльпана) на ножке.

10. Бокал для красного сухого вина. Емкость 125-180 см. куб. Обычно имеет форму широкого раскрытого сверху конуса (или широко раскрытого тюльпана) на ножке.

11. Рюмка для натуральных десертных вин (муската, кагора и др.), а также для крепленых вин (портвейна, мадера и др.). Емкость 50-75 см. куб. Форма тюльпановидная, слегка закрытая сверху.

12. Бокал для шампанского. Емкость 125 см. куб. Делается 2-х типов: 1) узкий высокий конус на высокой ножке; 2) широкий невысокий объем на высокой ножке.

13. Бокал или кружка для пива. Емкость 250 см. куб.

14. Бокал для коньяка (дегустационный). Емкость не регламентируется. Форма шаровидная или тюльпановидная суженная сверху. Обычно не подаются к столу. Им пользуются во время угощения аперитивом перед застольем или после обеда, когда в соседней комнате подается коньяк, кофе, шоколад, фрукты.

15. Вазы для фруктов. Низкие – типа блюда, или высокие на ножке. Диаметр вазы 200-240-300 мм.

16. Вазы для срезанных цветов (высокие и низкие).

17. Вазы для варенья. Диаметр вазы 100-200 мм. Форма вазы слегка суживается кверху. Обычно делается на высокой ножке с широкой опорной плиткой.
18. Розетка для варенья диаметр 70-80 мм.
19. Компотница в виде глубокого блюда с ручками.
20. Салатница для различных видов салата. Делаются различными по форме и размерам.
21. Селедочница.
22. Приборы для специй – соли, перца, горчицы, уксуса и растительного масла.
23. Крюшонница – емкость 3 литра. Делается вместе с крюшонными чашками емкостью 200 см. куб. Эти же чашки используются для грогов, глинтвейнов и пуншей.

3. Основные этапы художественного проектирования предметов сервировки стола.

3.1. Сбор и анализ исторического материала и аналогов.

Начиная работу над проектом, студент должен выполнить подготовительный этап – собрать и проанализировать максимальное количество информации относительно разрабатываемого изделия. Такого рода работа проводится в библиотечных фондах, музеях, используются всевозможные цифровые источники информации. Помимо того, как подобные изделия проектировались и выполнялись в материале ранее студенту полезно поискать информацию о перспективных направлениях и материалах. Вся информация найденная студентом по заданной теме приводится в систему для более удобного использования. На этом этапе студент должен кроме копирования материала обязательно выполнять

аналитические зарисовки. Кроме музеев не лишним будет посетить с ознакомительными экскурсиями предприятия занимающиеся выпуском сортовой посуды, послушать лекции сомелье об использовании различных видов бокалов и рюмок, провести самостоятельные маркетинговые исследования в торговой сети.

3.2. Художественный поиск.

При разработке формы изделий автор должен учитывать не только рекомендуемые емкости и габариты, но и особенности назначения и пользования каждым изделием. Иногда в наборах посуды, разные по назначению изделия делают различными по емкости, но (для единства) совершенно одинаковыми по форме. Механически изменяя размеры одной и той же формы, из маленькой десертной тарелки получают большое блюдо для фруктов, из крошечной ликерной рюмки («раздувая» ее размеры) делают бокал для вина, для воды и т.д. Достижение единства таким примитивным способом делает сервировку однообразно скучной, обедняет художественную ценность изделий, лишает изделия выразительности.

Художник - автор комплекта стеклянной посуды - должен учитывать, что все стаканы, бокалы, рюмки предназначены для напитков с разными свойствами, и что пьют эти напитки по-разному, в разное время. В форме каждого изделия должны найти отражение и вкусовые особенности того или иного напитка, и тонкости ритуала его потребления.

Так, воду пьют большими глотками, поэтому стаканы для воды делают вместительными, широкими, слегка раскрытыми. Для того чтобы вода долгое время оставалась холодной, стаканы лучше делать толстостенными. А вот дегустационные бокалы – бокалы для коньяка – следует делать из тонкого стекла для того, чтобы такой бокал, а вместе с ним и небольшую порцию конька (вина) можно было сравнительно быстро согреть теплом руки и тем самым активизировать выделение аромата напитка.

Дегустационные (коньячные) бокалы имеют довольно большой внутренний объем, полузамкнутой формы. Суживающиеся стенки, форма бокала позволяют разбалтывать напиток по стенкам (чтобы еще больше активизировать выделение аромата) без опасения, что он выплеснется наружу. Большими глотками пить из такого бокала неудобно, но он и предназначен для дегустации напитка маленькими дозами. Стремление бережно сохранить драгоценный аромат, выражено и в слегка прикрытой сверху (тюльпановидной) форме рюмок для десертного вина и в форме крошечных рюмок для ликера (который всегда пьют маленькими дозами).

А бокалы для сухого вина (обычно разбавляемого водой) напротив, делают раскрытыми и относительно большими. Из них удобно пить и большими, и маленькими глотками, запивая еду легким столовым вином.

Раскрытыми делают и бокалы для шампанского. Это торжественное вино, которое принято пить стоя, наливают в особые высокие бокалы. Бокалы могут быть 2-х видов. Если шампанское разливают за столом сами участники торжества, то для этого случая рекомендуется ставить на стол широкие и неглубокие бокалы на высокой ножке. Если шампанское подается предварительно разлитое в бокалы, то лучше его подавать в высоких узких бокалах на короткой ножке. В такой форме лучше удерживаются летучие газы, растворенные в шампанском. Для того, чтобы пузырьки газа дольше оставались в шампанском, его рекомендуется сильно охлаждать. Поэтому бутылки с шампанским подаются на стол в ведерке со льдом.

Отвечая на требования целесообразности, удобства пользования, художник намечает схему объемно-пространственного построения будущего изделия. В процессе композиции он уточняет характер формы, наделяет ее качествами эмоциональной выразительности и художественным совершенством. Каждая объемная форма вызывает в нашем сознании связи с какими-то конкретными впечатлениями, полученными в результате жизненного опыта.

Характеризуя некоторые формы, мы даже применяем те же слова, которыми характеризуем людей. Они нам представляются то вялыми, то упругими, то грубыми, то утонченными, то изысканными, то неуклюжими и т.д. Даже простейшая геометрическая форма обладает какими-то возможностями эмоционального воздействия на зрителя. Но геометрически правильные объемные формы скорее похожи на заготовки, на строительный материал, из которого автор может создать художественные формы. Знание этого материала, понимание его эмоциональных возможностей, умение им пользоваться далеко не бесполезно для художника, занимающегося разработкой. Конечно, для человека более близкими были и будут природные формы. Подражая им, человек создает свои формы, сохраняющие только некоторое сходство с природными.

Разрабатывая форму бокалов, ваз, художники особенно часто обращаются к форме чашечки цветка, в различных стадиях его раскрытия (см. серии стеклянных ваз производства финской фирмы Ииттала спроектированных А. Аалто). У природы человек заимствовал и принцип трехчастного деления формы, характерный для всего живого, развивающегося. В растительном мире все имеет корни, ствол, крону; в животном мире все имеет голову туловище и конечности. Изделия из стекла, как правило, тоже имеют трехчастную форму с опорной частью, основным объемом и завершением. Основание, объем, и завершение могут быть и ярко выраженными, и только слегка намеченными, могут быть большими и маленькими, по-разному соотносясь друг с другом. Но только при наличии всех трех элементов формы ее можно считать завершенной.

Склонность человеческого мышления к обобщению привела к созданию обобщенных понятий и абстрагированных, геометрических форм. Художники, стремясь быть максимально выразительными, сложную форму часто сводят к простой, геометрической. Простейшая геометрическая форма шара, срезанного на одну треть и стоящего на конусном основании, давно применялась при изготовлении больших и малых кубков из темно-зеленого

стекла, так называемых «рёммеров». Такая форма вызывает впечатление устойчивости, уверенности и прочной силы. Шаровидная форма хорошо хранит аромат вина, удерживая его сужающимися кверху стенками.

Поставленный же на высокое основание, тонкостенный шаровидный объем придает изделию характер некоторой композиционной остроты, но при этом не теряется впечатление доброты и мягкости, производимой округлостью шара. Хорошо хранит аромат вина и классическая для изделий из стекла каплевидная форма, которую можно представить как комбинацию полусферы и усеченного конуса. Эти формы обычно применяются при изготовлении дегустационных бокалов (коньячных), рюмок для десертного вина и ликера. Изделиям с каплевидной формой «пойла», особенно если они имеют высокую ножку, присущ мягкий, женственный характер. Набор таких изделий придает сервировке оттенок утонченной изысканности. Характер строгой торжественности имеют изделия цилиндрической формы. Их строгая и величавая красота раскрывается зрителю не сразу. Да и создание их требует от художника большой тонкости в определении пропорций и прорисовке деталей. А также опыта в работе с объемными формами.

Большинству людей изделия, имеющие округлые формы, нравятся больше, чем изделия строго прямолинейных очертаний. А округлые формы, образованные линией двойного изгиба (S-образная линия), суживающиеся к основанию, имеют даже несколько игривый характер. Конечно, эти наблюдения и выводы не могут считаться неоспоримыми. Достоверно же то, что более упорядоченная (а, следовательно, более геометрически организованная) форма производит более приятное эстетическое впечатление.

В наше время стеклянную посуду изготавливают на заводах массовыми тиражами. Для обеспечения массовости в производстве посуды на заводах стоят станки-автоматы. Существуют различные технологические способы изготовления посуды (прессование, центробежное формование, моллирование и др.). Поэтому при разработке образцов современной

стеклянной посуды художнику следует строго учитывать все требования и особенности технологии автоматизированного производства, отразить эти особенности в форме изделий, раскрыть в каждой технологии художественные особенности, на основе которых можно создавать новые формы. Не приспособливать старые образцы и традиционные ремесленные формы для упрощения исполнения на современном оборудовании, а разрабатывать действительно новую форму, используя возможности, предоставляемые технологией – вот трудная современная и увлекательная задача сегодняшнего художника.

Для этого необходимо досконально изучить производственно-технологический процесс и, работая совместно с технологом и конструктором, расширять рамки художественных возможностей производства. Машина, как и любой другой инструмент, должна быть в совершенстве освоена художником и быть послушной в его руках. Только тогда она будет выдавать высокохудожественную продукцию, а не суррогат. Стекланные стаканы, отпрессованные на станке-автомате, не могут бесконечно повторять форму стаканов выдутых стеклодувом. В отличие от выдувных изделий, где внутренняя форма повторяет наружную, изделия из прессованного стекла могут иметь внутреннюю форму, кардинально отличающуюся от наружной, это обеспечивает богатые оптические эффекты разнотолщинного стекла. Причем и наружная и внутренняя поверхности могут быть тщательно смоделированы художником. В отличие от выдувных изделий, как правило, круглых (так как выполняются при вращении изделия в форме – способом теловращения) посуда из прессованного стекла может иметь любую конфигурацию в плане, вплоть до прихотливо неопределенной. Изделия, выполненные прессованием в форме и центробежным формованием, могут иметь самую разнообразную и сложнейшую фактуру поверхности. Могут быть декорированы в горячем виде сложным и тончайшим рельефным рисунком, могут иметь всякий раз неповторимые очертания краев (при прессовании без кольца) и т.д.

Как и всякая технология, прессование стекла, центробежное формование и инъекция связаны с соблюдением определенных условий и ограничений (раскрытая вверх форма при прессовании, ограниченная высота изделий, хорошо видные швы раскрывной формы и др.). Но соблюдение этих условий может натолкнуть художника на открытие новых пластических возможностей, новых форм.

Дальнейшее совершенствование формы каждого предмета и ансамблевая взаимосвязь всех предметов сервировки осуществляется с помощью средств гармонизации (пропорция, ритм, масштаб, модуль, цвет и пр.). Высшая задача композиционного творчества - достижение гармонии – взаимной согласованности всех элементов формы. Каждое изделие должно быть наделено совершенно определенным характером выверенных пропорций, правильно найденной масштабностью, занимать вполне определенное место в ритмическом ряду ансамбля сервировки, гармонически связано с окружением всеми своими качествами (формой, размером, фактурой, цветом) и вызывать у зрителя эмоциональные чувства, соответствующие замыслу художника.

3.3. Выполнение эскизного проекта.

Эскизный проект это окончательное художественное решение автора-студента всецело представляющий все отличительные характеристики проектируемого набора посуды. В состав проекта входят: материалы первого этапа работы – сбора и анализа информации, графическая подача на одном или нескольких планшетах, планшеты с ортогональными проекциями. В задании можно так же указать обязательным условием выполнение чертежей форм для промышленного выпуска проектируемых предметов, технологические карты выполнения каждого или некоторых предметов набора посуды и пр.

Сложность состава подачи должна зависеть от курса, на котором задание выдано и от сложности (состава) проектируемого комплекта посуды.

Заключение

Создание любого, даже самого небольшого предмета, входящего в состав небольшого комплекта посуды, или ансамбля для сервировки стола, требует от художника много знаний, наблюдательности, таланта и труда. Добиваясь гармонического совершенства формы, стремясь к гармоническому единству формы и назначения вещи, следует помнить, что оно возникает лишь при особом соподчинении частей, лишь при наличии всех средств композиции. Именно соподчиненность частей, а не их равнозначность (одинаковость) лежит в основе целостной, а значит и гармоничной формы. Всякую композицию можно рассматривать как определенную систему соподчиненности элементов: главных, менее значительных, второстепенных. Какие элементы композиции будут главными, какие второстепенными, определяет автор-художник. Определяет каждый раз заново, в зависимости от своего замысла-идеи.

Все качества композиции: целесообразность, тектоническая выразительность, целостность, уравновешенность, пропорциональность, масштабность и пр., обязательны для любого изделия. Если форма утратит одно из них, гармония нарушится и форма будет незавершенной. И еще, образная выразительность, стилевое и ансамблевое единство передают неповторимый дух времени, конкретной среды и определенных социальных отношений, они, в основном, и раскрывают ту идею, которой посвящена авторская композиция (ил. 10-22).

Список рекомендуемой литературы

1. Ашарина Н.А. Русское стекло XVII–начала XX в. Москва. Издательство «Галарт». 1998. С.312.
2. Воронов Н.В., Дубова М.М. Невский Хрусталь. Ленинград. Издательство «Художник РСФСР». 1984. С.286.
3. В. Ф. Марков. Под редакцией Цивина В.А. Санкт-Петербург. Издательство «Свободные художники Петербурга». 2012. С.351.
4. Долгих Е.В. Русское художественное стекло XVIII века. Москва. Издательство «Искусство». 1985. С.245.
5. Каган М.С. О прикладном искусстве. Некоторые вопросы теории: к изучению дисциплины. Ленинград. Издательство Художник РСФСР, 1961. С.160.
6. Качалов Н.Н. Стекло. Москва. Издательство Академии Наук СССР, 1959. С.464.
7. Каталог выставки «Императорский стеклянный завод к 225-летию со дня основания». Санкт-Петербург. Издательство Государственного Эрмитажа. 2004. С.255.
8. Каталог выставки «Стекло, которым любовались». Шедевры XVI-XX веков в собрании Государственного Эрмитажа. Санкт-Петербург. Издательство Государственного Эрмитажа. 2018. С.288.
9. Каталог выставки «Из сервизных кладовых». Убранство русского императорского стола XVIII-начала XX века. Санкт-Петербург. Издательство Государственного Эрмитажа. 2018. С.524.
10. Михайлова О.Э. Испанское стекло в Эрмитаже. Ленинград. Издательство «Аврора». 1970. С.108.
11. Прокофьев Е.П. Русский хрусталь. Гусевской хрустальный завод. Ленинград. Издательство «Художник РСФСР». 1969. С.155.
12. Смирнов Б.А. Художник о природе вещей. Ленинград. Издательство «Художник РСФСР». 1970. С.185.

13. Jack Dawson Oiva Toika «Glass and design». Pub. Jack Dawson & Wsoy. 2007. P.181.
14. «5000 years of glass». London. Pub. British Museum. 2012. P.288.
15. <http://catalog.shm.ru/entity/OBJECT?fund=14> Государственный исторический музей коллекция стекла и керамики.
16. <https://www.youtube.com/user/thehermitagemuseum/videos> Государственный Эрмитаж учебные фильмы.
17. <https://www.cmog.org/collection/search> Коллекция музея стекла Корнинг. США.
18. <https://www.iittala.com/collections/c/collections> Предприятие Ииттала. Финляндия.
19. https://collections.vam.ac.uk/search/?listing_type=imagetext&offset=0&limit=15&narrow=1&extrasearch=&q=glass&commit=Search&quality=0&objectname=search=&placesearch=&after=&before=&name=search=&material=search=&mnsearch=&location=search= Коллекция стекла, керамики и фарфора музея Виктории и Альберта. Великобритания.

Список иллюстраций

1. Интерьер русской избы.
2. Братина-русский сосуд для подачи питья.
3. Сервировка парадного стола. Фото экспозиции выставки «Из Сервизных кладовых. Убранство русского императорского стола XVIII – начала XX века». Государственный Эрмитаж 2016-17 год.
4. Предметы парадной сервировки стола. Императорский стеклянный завод. Императорский фарфоровый завод.
5. Пример сервировки стола. Предметы производства фирмы Иттала, Финляндия.
6. Пример сервировки стола. Предметы производства фирмы Иттала, Финляндия.
7. Пример сервировки стола. Предметы производства фирмы Иттала, Финляндия.
8. Пример сервировки стола. Предметы производства фирмы Иттала, Финляндия.
9. Комплект предметов для сервировки стола производства фирмы Ииттала, Финляндия.
10. Дипломная работа 2014 год. Подшивалова Полина. Сервиз "Prandium". Выполнен на Дятьковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский И.Б.
11. Курсовой проект 3 курс 2015 год. «Проект ансамбля посуды для ресторана здорового питания», фрагмент. Сухоиваненко Анна. Руководитель проф. Томский И.Б.
12. Дипломная работа. 2016 год. Владимирова Екатерина. Сервиз "Кристалльная геометрия". Выполнен на Дятьковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский И.Б.

13. Дипломная работа, фрагмент. 2016 год. Владимирова Екатерина. Сервиз "Кристалльная геометрия". Выполнен на Дятьковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский И.Б.
14. Курсовой проект 3 курс 2016 год. Проект ансамбля посуды для кафе. Цыганкова Мария. Руководитель проф. Томский И.Б.
15. Дипломная работа, фрагмент. 2013 год. Сибирцева Евгения. Комплект ваз для серийного производства и декоративные объекты для жилого интерьера "Основа". Выполнен на Дятьковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский И.Б.
16. Курсовой проект 3 курс 2016 год. Проект ансамбля посуды для дирекции телестанции «Останкино». Горшкова Лидия. Руководитель проф. Томский И.Б.
17. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды для массового производства. Левкина Валерия. Руководитель проф. Томский И.Б.
18. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды для массового производства. Андреев Михаил. Руководитель проф. Томский И.Б.
19. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды для массового производства. Багаутдинова Алиса. Руководитель проф. Томский И.Б.
20. Курсовой проект 3 курс 2016 год. Проект комплекта посуды для массового производства Габитова Лия. Руководитель проф. Томский И.Б.
21. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды из стекла и дерева. Пухова Мария. Руководитель проф. Томский И.
22. Дипломная работа. 2015 год. Декоративная композиция «Флора». Уденко Татьяна. Выполнена на кафедре и на предприятии «Росвуздизайн». Руководитель проф. Томский И.Б.

23. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды из стекла для массового производства. Петрова Ирина. Руководитель проф. Томский И.Б.
24. Дипломная работа. 2018 год. Хрустальный сервиз «Баланс». Петрова Ирина. Выполнена на стеклозаводе «Неман» Республика Беларусь. Руководитель проф. Томский И.Б.

Иллюстрации



1. Интерьер русской избы.



2. Братина.



3. Сервировка парадного стола.



4. Предметы парадной сервировки стола.



5. Пример сервировки стола.



6. Пример сервировки стола.



7. Пример сервировки стола.



8. Пример сервировки стола.



9. Комплект предметов для сервировки стола.



10. Дипломная работа 2014 год. Подшивалова Полина. Сервиз "Prandium".
Выполнен на Дятьковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский
И.Б.



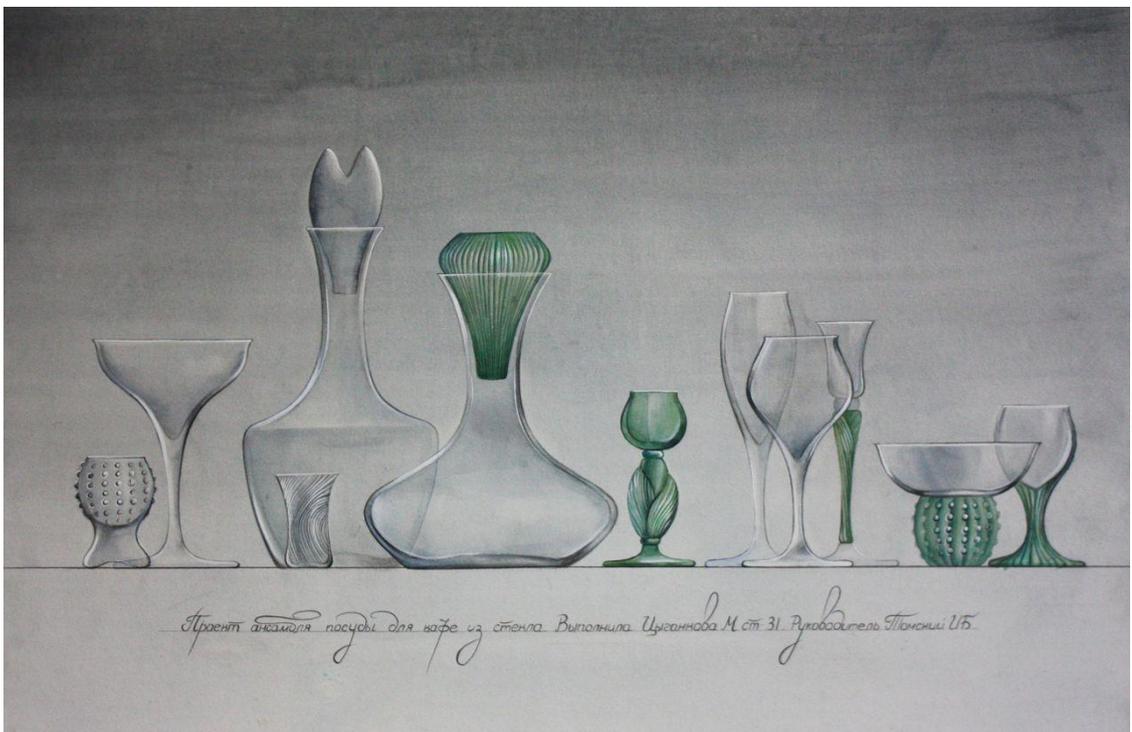
11. Курсовой проект 3 курс 2015 год. «Проект ансамбля посуды для ресторана здорового питания», фрагмент. Сухоиваненко Анна. Руководитель проф. Томский И.Б.



12. Дипломная работа. 2016 год. Владимирова Екатерина. Сервиз "Кристалльная геометрия". Выполнен на Дятьковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский И.Б.



13. Дипломная работа, фрагмент. 2016 год. Владимирова Екатерина. Сервиз "Кристалльная геометрия". Выполнен на Дятковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский И.Б.



14. Курсовой проект 3 курс 2016 год. Проект ансамбля посуды для кофе. Цыганкова Мария. Руководитель проф. Томский И.Б.



15. Дипломная работа, фрагмент. 2013 год. Сибирцева Евгения. Комплект ваз для серийного производства и декоративные объекты для жилого интерьера "Основа". Выполнен на Дятьковском хрустальном заводе. Руководитель проф. Томский И.Б.



16. Курсовой проект 3 курс 2016 год. Проект ансамбля посуды для дирекции телестанции «Останкино». Горшкова Лидия. Руководитель проф. Томский И.Б.



17. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды для массового производства. Левкина Валерия. Руководитель проф. Томский И.Б.



18. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды для массового производства. Андреев Михаил. Руководитель проф. Томский И.Б.



19. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды для массового производства. Багаутдинова Алиса. Руководитель проф. Томский И.Б.



Комплект посуды из бесцветного стекла для массового производства. Выполнила студентка группы СТ-31 Габитова Л.Р. Руководитель Томский И.Б. 2017 г.

20. Курсовой проект 3 курс 2016 год. Проект комплекта посуды для массового производства Габитова Лия. Руководитель проф. Томский И.Б.

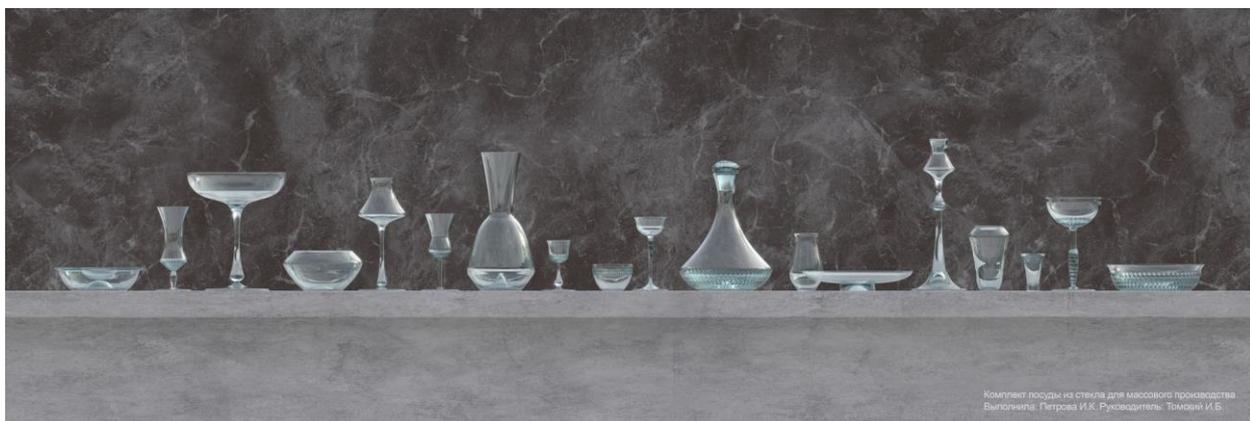


Проект комплекта посуды из стекла и дерева. Выполнила Пухова М.И. Руководитель Томский И.Б. 2017 год

21. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды из стекла и дерева. Пухова Мария. Руководитель проф. Томский И.



22. Дипломная работа. 2015 год. Декоративная композиция «Флора». Уденко Татьяна. Выполнена на кафедре и на предприятии «Росвуздизайн». Руководитель проф. Томский И.Б.



21. Курсовой проект 3 курс 2017 год. Проект комплекта посуды из стекла для массового производства. Петрова Ирина. Руководитель проф. Томский И.Б.



22. Дипломная работа. 2018 год. Хрустальный сервиз «Баланс». Петрова Ирина. Выполнена на стекольном заводе «Неман» Республика Беларусь. Руководитель проф. Томский И.Б.

И.Б.Томский

НАБОР ПОСУДЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Учебно-наглядное пособие

Редактор И. О. Фамилия

Компьютерная верстка И. О. Фамилия

Подписано к печати XX.XX.2019
Объем XX усл. печ. л. Тираж XX экз. Заказ № XX
Издательство Название издательства
Отпечатано в Название типографии
Адрес издательства / типографии