

Ю.М. Гормосов, д-р техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)
К.Р. Сафіуліна, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)
Д.О. Ніщин, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

МІСЦЕ КУРСУ ДИЗАЙНУ В ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ СПЕЦІАЛІСТІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Із давніх-давен зовнішній вигляд відіграє визначальну роль у перцепції будь-яких об'єктів та формуванні першого враження щодо них. Недарма у старому прислів'ї йдеться про те, що «за одягом зустрічають...». Можна навести безліч прикладів, коли погана форма погіршує сприйняття гарного змісту, щось на кшталт: «Вміла готувати, та не вміла подавати». Так, жахлива упаковка навіть високоякісного товару помітно знижує його споживчу цінність. Усвідомлюючи це, виробники товарів відомих брендів практикують в їх оформленні свій унікальний стиль, за яким можна безпомилково визначити того чи іншого виробника.

Вмінням оцінити естетичні властивості інтер'єру, упаковки або блюда повинен володіти кожен професіонал харчової галузі, який має бути не лише кваліфікованим спеціалістом, але й багатогранною особистістю із високим рівнем гуманітарних знань, відчуттям стилю та гарним смаком.

На жаль, не всі з нас мають вроджену здатність відчувати та бачити прекрасне. Але навчити цьому можна будь-яку людину. І допоможе в цьому оволодіння основами дисципліни, яка має назву «дизайн». Дизайн – це різновид художньо-проектної діяльності, що поєднує принципи зручності, економічності та краси. Дизайн сполучає споживчі та естетичні якості об'єктів, що призначені для безпосереднього використання, і має враховувати структуру та технологію їх виготовлення. Дизайн присутній у низці галузей художньої творчості: проектуванні, моделюванні, рекламі тощо.

Сьогодні сфера дизайнерської діяльності охоплює такі напрями як індустріальний (промисловий) дизайн, графічний дизайн, дизайн архітектурного середовища, ландшафтний та фітодизайн, дизайн меблів, одягу, прикрас тощо.

Майбутнім працівникам харчової галузі у нагоді стануть основи графічного дизайну. Його види класифікуються відповідно до об'єктів проектування: промислова графіка (товарні знаки, етикетки, упаковка тощо); рекламна графіка (плакати, каталоги, буклети тощо); засоби візуальної комунікації (візуальні символи, вітрини, виставки тощо); комп'ютерна телевізійна графіка, анімація, web-дизайн тощо.



Рисунок – Дизайн web-сайту ресторанів швидкого харчування McDonald's

Останнім часом ресторани, кафе та інші заклади харчування почали розробку своїх веб-сайтів (рис). Майбутньому спеціалісту потрібно навчитись оцінювати дизайн сайту з точки зору його сприйняття клієнтами. Засобами графічного дизайну також виконують проектування середовища різних громадських споруд, зокрема, торгових центрів, закладів харчування.

Зауважимо, що комп'ютерна графіка присутня в усіх видах графічного дизайну. Відповідно, курс дизайну повинен мати інструментальну підтримку у вигляді курсу комп'ютерної графіки.

Розмаїття видів дизайну продовжує зростати. Так, дуже популярним на заході став Food Design або кулінарний дизайн. Все йде до того, що незабаром кулінарний дизайн буде такою ж самостійною і повноправною дисципліною, як інші види дизайну. І кому, як не майбутнім спеціалістам-технологам, освоювати його!

При створенні об'єкту дизайну важливо забезпечити ефективність, безпеку і комфортність його використання. Саме тут спостерігається зв'язок дизайну з ергономікою. Ергономіка – це наука про діяльність людини, знаряддя та засоби її діяльності та середовище її життєдіяльності. Поєднання ергономіки та дизайну призвело до формування нової наукової дисципліни – ергодизайну, спрямованого на розробку нових принципів і методів проектування з урахуванням реального внутрішнього і зовнішнього світу людини.

У дизайні, як і в інших науках, існують певні категорії та закони. Їх опанування та набуття навичок практичного використання дозволить студентам нашого університету підвищити рівень своєї професійної підготовки, розвинути творче і концептуальне мислення та загальну візуальну культуру.

Опрацьовуючи основні положення курсу, необхідно акцентувати увагу на конкретних видах дизайну залежно від спеціальності: дизайн продуктів харчування, дизайн інтер'єрів, дизайн упаковки тощо. З огляду на різноманітність практичного застосування курсу, виникає потреба у співробітництві між зацікавленими кафедрами університету та формуванні міжкафедральних дисциплін.