

Хмельницький національний університет
Факультет технологій і дизайну
Кафедра дизайну

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

перший (бакалаврський)

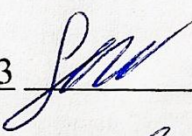
Освітній рівень

ІЛЮСТРУВАННЯ ТА ВЕРСТКА ДОВІДНИКА СТРАВ ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ

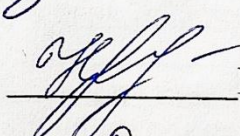
Галузь знань 02 Культура і мистецтво
Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 022 Дизайн
Шифр і назва спеціальності


Шифр ДРДЗ. 2021052.03.04.ПЗ

Виконала: студентка 4 курсу, група ДЗН-21-3  Софія ГУТОРОВА

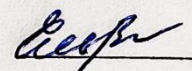
Керівник: викладач

 Ніна ЯНКОВИЧ

Нормоконтролер: кандидат техн. наук, доцент

 Лариса КРАСНЮК

До захисту допускаю:
Зав. кафедри дизайну

 Ельвіра БАЗИЛЮК

13 червня 2025 р.

Хмельницький, 2025

Хмельницький національний університет

(повне найменування навчального закладу)

Факультет технологій і дизайну

Кафедра дизайну

Освітній рівень перший (бакалаврський)

Галузь знань 02 Культура і мистецтво
(шифр і назва)

Спеціальність 022 Дизайн
(шифр і назва)

Освітня програма Дизайн

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри дизайну

Е.В. Базилюк Базилюк Е.В.

7 лютого 2025 року

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
перший (бакалаврський)**

Освітній рівень

Гуторова Софія Валеріївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Ілюстрування та верстка страв довідника подільської кухні

Керівник роботи Янкович Ніна Василівна, викладач

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від « 7 » лютого 2025 р., №

2. Строк подання студентом закінченої роботи 14 червня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи _____

художня система – розробка довідника, тип видання – ілюстрований кулінарний довідник, тематика – подільська кухня, джерело творчості – традиційна спадщина України

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Обґрунтування вихідних даних до проектування об'єкта. Ретроспектива теми. Творча розробка дизайну об'єкта проектування.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) _____

Банер з художнім проектом (розмір 150x200 см)

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання 7.01.2025

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

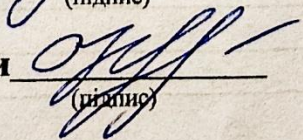
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вибір теми та формування концепції	04.05-05.05	
2	Аналіз вихідних даних для проектування книги	06.05-07.05	
3	Виконання розділу 1	08.05-09.05	
4	Аналізі аналогів та ретроспективи теми	10.05-11.05	
5	Виконання розділу 2	12.05-13.05	
6	Творча розробка ескізів та підбір шрифтових рішень	14.05-17.05	
7	Виконання розділу 3	18.05-19.05	
8	Формулювання висновків	20.05	
9	Виготовлення книги	21.05-27.05	
10	Оформлення додатків	28.05	
11	Оформлення банера проекту	02.06	
12	Нормоконтроль кваліфікаційної роботи	06.06	
13	Перевірка на антиплагіат	09.06	
14	Захист кваліфікаційної роботи	18.06	

Студент


(підпис)

С.В. Гуторова
Ініціали, прізвище

Керівник роботи


(підпис)

Н.В. Янкович
Ініціали, прізвище

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи першого бакалаврського освітнього рівня на тему:
«Ілюстрування та верстка довідника страв подільської кухні»

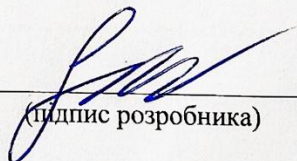
Студентки групи ДЗН-21-3 Гуторової С.В.,
керівник викладач Янкович Н.В.

Обсяг пояснювальної записки 70 с., 58 рисунків, 4 додатка, 30 джерел.

КНИЖКОВА ІЛЮСТРАЦІЯ, ВЕРСТКА, КУЛІНАРНА КНИГА,
СТИЛІЗАЦІЯ

У кваліфікаційній роботі було проілюстровано та зверстано кулінарний довідник із назвою «Смак Поділля». Було створено концепцію обкладинки, яка передає потрібну атмосферу. Створено 19 ілюстрацій, що доповнюють зміст книги та відповідають тематиці. Розроблено декоративні сторінки та розвороти розділів, які чудово вписуються у стилістику та є лаконічними. Для текстової частини було обрано шрифти, які гармонують між собою та формують цілісне та візуально привабливе видання.

06.06.25
(дата)


(підпис розробника)

ЗМІСТ

	С
ВСТУП.....	6
1 ОБҐРУНТУВАННЯ ВИХІДНИХ ДАНИХ ДО ПРОЄКТУВАННЯ ОБ’ЄКТА	7
1.1 Характеристика об’єкта проєктування	7
1.2 Аналітичне дослідження вимог до дизайну об’єкта.....	12
2 РЕТРОСПЕКТИВА ТЕМИ.....	18
2.1 Історичний огляд ретроспективи дизайну об’єктів обраного напрямку (минулих і сучасних)	18
2.2 Огляд досягнень відомих художників-графіків і дизайнерів, що працювали над подібною темою	27
3 ТВОРЧА РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ ОБ’ЄКТА ПРОЄКТУВАННЯ	37
3.1 Вибір та обґрунтування концепції дизайну об’єкта проєктування	37
3.2 Розробка варіантів творчих ідей.....	38
3.3 Обґрунтування розробки головної ідеї дизайну об’єкта проєктування	51
ВИСНОВКИ.....	52
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ.....	53
ДОДАТОК А. ІЛЮСТРАЦІЇ СТРАВ.....	56
ДОДАТОК Б. ОБКЛАДИНКА ДОВІДНИКА.....	66
ДОДАТОК В. РОЗВОРОТИ З ДЕКОРАТИВНИМИ СТОРІНКАМИ	67
ДОДАТОК Г. ПРЕЗЕНТАЦІЙНИЙ БАНЕР	70

ВСТУП

Книга є не лише носієм інформації, але й і справжній арт-об'єкт у сучасному світі, що показує думки автора, відображає дух епохи, а також уподобання суспільства. На сьогоднішній день люди все більше звертають уваги на теми, що стосуються національної ідентичності і дизайн книжкової продукції стає наймовірно сильним інструментом, який допомагає зберегти і популяризувати суспільству те, що потрібно зберегти свою власну культурну спадщину. І це неабияк стосується кулінарних видань, оскільки вони знайомлять читача з елементами культури, які не є матеріальними, а саме – з гастрономічними традиціями.

Подільська кухня – це одна з багатьох дуже важливих частин української кулінарної спадщини, вона об'єднує в собі довгу історію, традиції та унікальні рецепти, які формувалися довгими століттями. Хоча Подільська кухня настільки багата на страви, та на жаль на ринку досі не вистачає видань, котрі якісно показували б страви кухні цього регіону, які крім свого наповнення будуть візуально привабливі та сучасні.

Актуальність теми: в Україні зростає потреба до створення сучасних українських друкованих видань, які можуть значно впливати на емоції та цікавість людей. Ілюстрації в книгах, як і текст, відіграють дуже важливу роль, а саме формують враження, викликають апетит та передають колорит регіону.

Мета дипломної роботи: проілюструвати та зверстати довідник страв Подільської кухні, який називається «Смак Поділля».

Завдання: створити серію ілюстрацій до страв, розробити обкладинку для довідника, а також сторінки для розділів та декоративні сторінки та виконати верстку книги.

Засоби проектування: Adobe Photoshop, Adobe InDesign.

1 ОБҐРУНТУВАННЯ ВИХІДНИХ ДАНИХ ДО ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТА

1.1 Характеристика об'єкта проєктування

Об'єктом проєктування для кваліфікаційної роботи було обрано кулінарний довідник під назвою «Смак Поділля».

Кулінарний довідник (рис. 1.1) – це друковане або цифрове видання що вміщує в собі зібрану інформацію про рецепти для приготування їжі, окремі інгредієнти, техніки приготування їжі [1].



Рисунок 1.1 – Кулінарні довідники

Кулінарний довідник має певні відмінності від кулінарної книги, до прикладу, такі як зручна, впорядкована структура, завдяки чому читач легко може знайти те, що йому потрібно. Крім цього таке видання зазвичай може містити історичну довідку, термінологію, різні рекомендації, харчову та поживну цінність продуктів, поради від авторів, ілюстрації для прикладу та різні інші компоненти. Якщо дивитися із дизайнерської точки зору, то довідники бувають абсолютно

різними. Їхній формат може бути стандартний А5 або А4, або квадратний, або при потребі взагалі нестандартним (рис 1.2).



Рисунок 1.2 – Формати книг

Крім того орієнтація може бути як книжковою, так і альбомною. Палітурки також бувають різними це може бути як і звичайна м'яка обкладинка (рис. 1.3).



Рисунок 1.3 – М'яка обкладинка

Також буває тверда палітурка (рис. 1.4). Така палітурка також може використовуватися для подібних потреб.



Рисунок 1.4 – Тверда палітурка

Бувають також незвичайні матеріали, такі як тканина, шкіра або екошкіра, акрил та інші (рис. 1.5). Усі ці види обкладинок це скоріше рідкість, що використовується загалом для подарункових або колекційних видань [2, 3].



Рисунок 1.5 – Інші види матеріалу для палітурок

Таке видання має інформаційну, культурну, освітню та практичну функцію. Кожне з них відіграє важливу роль.

Наприклад, призначенням інформаційної функції є ознайомлення читача з рецептами, кулінарні технології та іншим, завдяки чому читач може дізнатися більше про кулінарний процес загалом та знайти всю іншу потрібну інформацію.

Щодо культурної функції, кулінарні довідники відповідають за поширення та популяризацію кулінарної спадщини. Незважаючи на те, що існує велика кількість книг про українську кулінарію, певною проблемою залишається те, що в них містяться лише загальні рецепти, а про локальні кухні ніде не згадується.

Освітня функція потрібна для ознайомлення читача з історією тої чи іншої кухні. Такий довідник може містити в собі традиційні рецепти, старовинні технології та посуд для приготування їжі, походження рецептів та значення культурних чинників, що формують традиції [4].

Практична функція – це те, як довідник стає щоденним інструментом для читача, має рекомендації щодо самого процесу приготування страв, вибору та зберігання продуктів та інші не менш важливі поради. Це робить його корисним для широкої цільової аудиторії.

Цільова аудиторія даної книги включає в себе декілька груп читачів, які мають на меті використовувати даний довідник в різних цілях. Вони мають різні навички в кулінарії та причини для користування. Цей довідник має здатність знадобитися широкому колу читачів, і у професійній сфері, і загалом для будь-яких груп людей. До цих груп входять професійні кухарі, люди, які люблять кулінарію у якості хобі, звичайні домогосподарі та домогосподарки, любителі домашньої або регіональної кухонь, також людей, які цікавляться або займаються історією, етнологією та подібними науками на професійному або любительському рівнях, туристи, студенти певних спеціальностей, пов'язаних з даною темою або колекціонерів книг. Отже, можна сказати, що цільовою аудиторією даного видання є люди різних вікових категорій та різних професій та хобі. Тобто, дане видання

можна назвати універсальним, бо воно має велику та різносторонню цільову аудиторію.

Щодо вибору теми – ілюстрування страв Подільської кухні (рис. 1.6) було обрано не просто так. Поділля має велику та багату кулінарну спадщину, але з певних причин вона не є широковідомою. Саме цю тему обрано тому, що на сьогоднішній день є неабияк важливо відновлювати українські автентичні страви і показувати локальні кухні різних регіонів, оскільки це важлива частина української культури та ідентичності [5].



Рисунок 1.6 – Подільська кухня

Наразі існує дуже невелика кількість видань, які б показували кухню Поділля наочно та з естетичного боку. Ті книги, які існують на сьогоднішній день, зазвичай виглядають не достатньо сучасно, або є незручними у використанні, або навіть не містять певної інформації, іноді – ілюстрованої. Це може сильно знижувати цікавість до таких збірників, що в свою чергу зменшує цікавість до кухні цього регіону, оскільки дизайн має значний вплив на популярність видань. Така тема на сьогоднішній день є дуже актуальною, оскільки велика кількість українців почали звертати увагу та цікавитися своєю культурою, мовою, традиціями, історією і, звісно, кухнею. А кухня, через страви, неабияк показує життя предків, завдяки чому люди дізнаються більше про своє коріння. Знання про локальні рецепти регіону –

це в першу чергу спосіб зберегти свою українську ідентичність. Подільська кухня допомагає відчутти зв'язок між поколіннями, допомагає популяризувати регіон в туристичній, кулінарній та інших галузях та показує, наскільки цей регіон є унікальним. Подібним чином, розробка довідника страв Подільської кухні має на меті бути не лише естетичною річчю в рамках дизайну та верстки, а й також залучити читачів до повернення культурної спадщини. Дана тема є актуальною через зростання інтересу та цікавості до української культури та традицій, в тому числі і в кулінарії. Ця робота позитивно впливає не лише на Подільську кухню, а й на інші локальні кухні України, які потребують популяризації [6].

1.2 Аналітичне дослідження вимог до дизайну об'єкта

У сучасному світі технології та їхній розвиток відіграють неабияку роль, в тому числі і у створенні кулінарних книг. Все частіше створюються нові програми для дизайну, ілюстрації, верстки тощо (Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Procreate, Krita тощо). Та нові технології і матеріали для виготовленні продукції. Через те, що подібні технології стрімко розвиваються, є можливість створювати багато нових речей і пришвидшувати та спрощувати процес виробництва. Крім того, створювати щось нове, незвичайне та унікальне. Завдяки такому прогресу, на сьогоднішній день книги можуть бути у різних форматах, таких як друкована книга, електронна, сайт, додаток на телефон. Щоправда, чим більше з'являється нових можливостей, тим більше дизайнеру потрібно знати та вміти: як підлаштовуватись під різні формати, як робити швидко та легку навігацію, якщо це стосується сайта чи додатка (тобто електронного варіанту книги).

Щодо друкарської справи, завдяки різноманітним новітнім технологіям у сфері поліграфії поступово починають з'являтися все більше й більше нових матеріалів, а також ще й послуг, таких як, для прикладу, можна зазначити

різноманітні нові види паперу, а також нові способи оздоблення поліграфічної продукції, до таких можна віднести такий варіант, як тиснення фольгою (рис. 1.7).



Рисунок 1.7 – Тиснення фольгою

Також серед нових технологій варто відзначити оздоблення вибіркоким лаком (рис. 1.8).



Рисунок 1.8 – Вибірковий лак

Окрім цих незвичних матеріалів також стають доступні інші види декорування поліграфічних виробів, наприклад створення зображення з фактурою, гібридне лакування (рис. 1.9), лентикулярний друк, а також використання ароматизованих матеріалів та інших цікавих ефектів [7].



Рисунок 1.9 – Гібридне лакування

На сьогоднішній момент, аби надрукувати книгу, не потрібно так сильно перевтомлюватись, оскільки для таких потреб існує офсетний (рис. 1.10) або цифровий друк (рис 1.11) [8]. Офсетний друк корисний, коли потрібно надрукувати багато, але дешево, проте для підготовки треба більше часу, сил, працівників та устаткування.

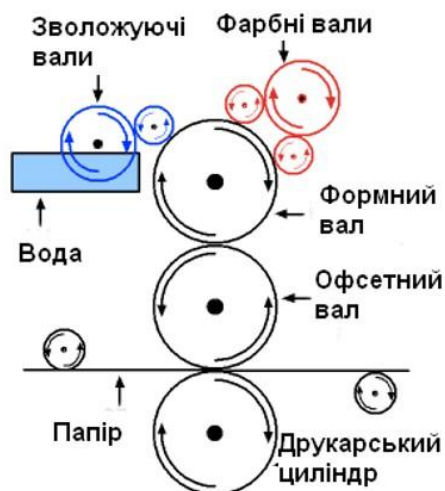


Рисунок 1.10 – Офсетний друк

Цифровий же в той момент зручніший для малих тиражів, проте ціна виходить вищою.

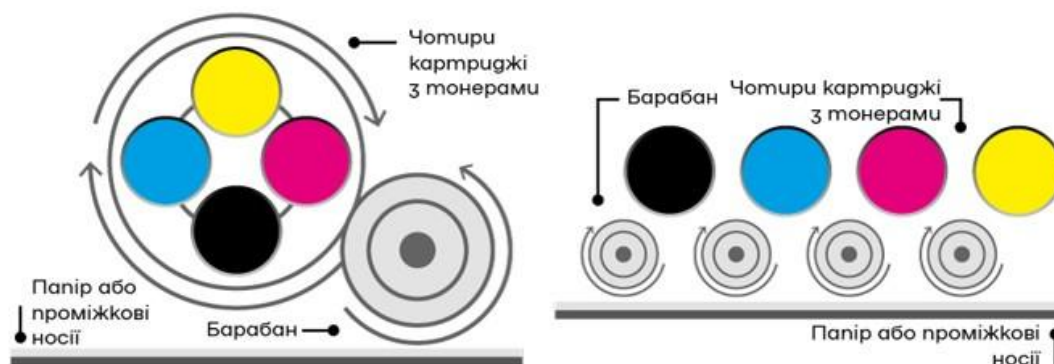


Рисунок 1.11 – Цифровий друк

Крім того, є ще інші вимоги до друку книг. Серед них такі стандартні як кольорова модель СМУК, 300 dpi, вільоти під обрізку 2 мм (іноді 3-5 для книжкової продукції). Форзац та обкладинка повинні бути у вигляді розвороту, а також варто пам'ятати про корінець, розрахувати його можна помноживши кількість сторінок на товщину паперу, оскільки папір буває різної товщини. Ще потрібні припуски для обкладинки, оскільки вона буде загинатись у середину [9].

А все починалося з ксилографії, виготовлення відбитків з дерева за допомогою штампів, механічного друку з рухливими літерами, друкарського пресу Гунберга, який є прототипом всіх сучасних друкарських машин. А у якості носія тексту замість паперу, використовували різні матеріали, наприклад папірус та навіть шкіру тварин, яку спеціально оброблювали для нанесення інформації на неї. Через весь розвиток технологій на сьогоднішній день, крім того, що книга є носієм певної інформації, вона також стає арт-об'єктом [10-12].

Хоча є безліч змін у сфері технологій, варто зазначити, що кулінарна книга все ж має бути функціональною та зручною [13, 14]. Коли читач використовує таке видання, він має не лише вважати книгу естетично-привабливою, а й зручною у користуванні. Книга, в першу чергу, має бути зрозумілою та логічно структурованою. Вона має містити в собі категорії, в яких і знаходяться самі рецепти та має бути

зручний зміст, структура та навігація книги, зручне оформлення рецепту (рис. 1.12).



Рисунок 1.12 – Оформлення рецепту

Щодо кожного рецепта, то в ньому повинні міститися назва страви, усі інгредієнти, інструкція щодо приготування страви, час приготування та по можливості енергетична цінність готової страви. Вони повинні бути у правильній ієрархії та з дотриманими правилами дизайну: розмір шрифту (зазвичай кегль шрифту повинен бути 10-12 пунктів, в залежності від видання. Загалом, чим більше тексту, тим менше шрифт), інтерліньяжу (інтерліньяж має бути в 1,3 – 1,5 рази більший за шрифт) безпечні відстані, не занадто великої кількості шрифтів тощо (можна не більше двох шрифтів, в деяких випадках три, але не більше). І потрібно враховувати, де буде використовуватись книга, в даному випадку на кухні, де потрібно все швидко дивитися і щоб було зрозуміло [15].

Важлива не лише красива обкладинка, а й вся книга, тобто вона має бути привабливою в емоційному плані, щоб читач мав бажання її відкрити. Фотографії або ілюстрації повинні бути якісними, яскравими й насиченими, професійно сфотографованими або ілюстрованими з використанням усіх правил композиції, світла тощо.

В першу чергу кулінарна книга сприймається візуально. Те, як виглядають фото або ілюстрації і як вони розміщені неабияк впливає на загальне враження читача від видання і саме це заставляє читача замислитися, чи варто звернути увагу на рецепт і щось приготувати, чи ця книга взагалі не варта його уваги. Кольори та шрифти є одними з найважливіших елементів дизайну кулінарної та інших книг. Наприклад, зображення їжі повинні виглядати «смачно» і це можна легко передати завдяки кольорам, а також стилістиці [16, 17]. Кольорову гаму можна обирати в залежності від наповнення книги і кухні, якій ці страви належать, проте, загалом це такі кольори як коричневий, зелений, червоний, молочний та інші кольори, які здатні викликати апетит у читача, як тільки він подивиться на ілюстрацію. Крім того, усі елементи дизайну повинні гармонійно виглядати разом. Потрібно використовувати ті шрифти, ілюстрації або фотографії, їхні кольори та інші елементи, які добре поєднуються та гармонують між собою, щоб візуальне оформлення виглядало добре. В жодному разі не можна використовувати велику кількість шрифтів. Крім зображень та загального оформлення варто не забувати про правила верстки. Потрібно не забувати про сітки та форматування сторінок. Верстку потрібно адаптовувати під потрібний формат книги, не забуваючи про розміри сторінок, полів, номерів сторінок тощо. Також, потрібно обрати, по якій стороні вирівнювати текст, найкраще – це по ширині або лівому краю сторінки. Для легшого процесу роботи можна використовувати стилі, це допомагає форматувати текст та робить його редагування простішим [18].

Завдяки усім цим правилам, можна створити візуально-привабливий, а головне зручний та структурований кулінарний довідник.

2 РЕТРОСПЕКТИВА ТЕМИ

2.1 Історичний огляд ретроспективи дизайну об'єктів обраного напрямку (минулих і сучасних)

Історія кулінарних книг починається з певних кулінарних нотаток, які використовували, щоб записати певні страви автора цих же нотаток. Крім того, вони також використовувалися у якості підготовки кухарів для людей з панівних привілеїв класів та для певних бенкетів.

Книги писалися загалом лише під знать, а ту їжу, яку вживали прості селяни (наприклад: хліб, страви з овочів та інша проста селянська їжа, яка була доступна звичайним людям) не згадували. Тобто все починалося з їжі для знатних осіб [1].

Найстрашою збіркою рецептів вважається книга з невідомою назвою, яка, ймовірно, була написана римляном Маркусом Габієм Апіцієм орієнтовно у кінці IV-V століття.

Перша книга, що була надрукована, була створена у 1483 році. Це видання містить у собі певну суміш римської та грецької кухонь та деяка інформація щодо підготовки та процесу приготування їжі.

Кулінарні книги у Європі почали з'являтися аж у кінці XIII, після того, як дуже довгий час, не створювалося жодних подібних видань. На даний момент, цих книг залишилося всього лише близько ста примірників, а деякі з них взагалі лише у варіанті до друку.

Найдавнішими середньовічними кулінарними книгами, вважаються записи з данського рукопису 1300 року, які насправді є копіями інших записів кінця XII-XIII ст.

Найбільшою кількістю серед певних рукописних збірок – були саме німецькі збірки. До цього списку входять такі книги як, до прикладу, «Daz buch von guter spise» («Книга доброї їжі») (рис. 2.1), що написана 1350 року у місті Вюрцбург.

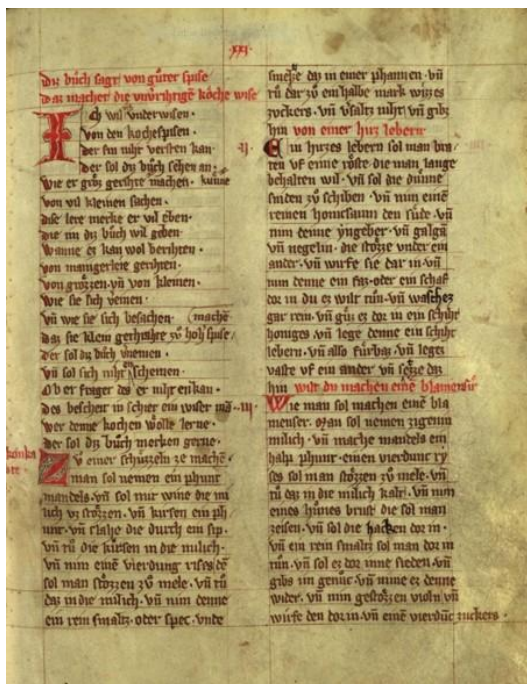


Рисунок 2.1– Сторінка книги «Daz buch von guter spise»

Окрім того, у 1485 році, була також надрукована книга, що називалася «Kuchenmeysterey» («Рецепти кухаря-майстра») (рис. 2.2), що є найпершою друкованою кулінарною книгою.



Рисунок 2.2 – Сторінка книги «Kuchenmeysterey»

Наступними кулінарними книгами є французькі. Першою є відоме видання «Le Viandier» («Провізор») (рис. 2.3), яку написав Гійом Тірель, котрий був кухарем двох французьких королів, у кінці XIV ст.



Рисунок 2.3 – Сторінка книги «Le Viandier»

І друга книга – це книга під назвою «Le Menagier de Paris» («Управляючий Парижа») (рис. 2.4), написана у 1390х роках невідомим автором середнього класу, про побут.



Рисунок 2.4 – Ілюстрація з книги «Le Menagier de Paris»

Також, існує декілька європейських видань XIV ст. Серед них каталонський рукопис «Llibre de Sent Sovi» («Книга Святої Софії») (рис. 2.5).

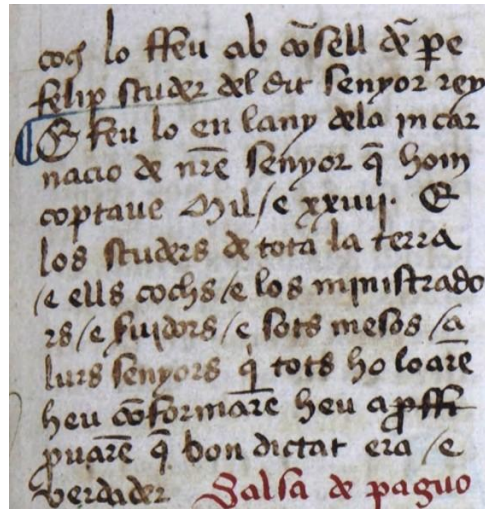


Рисунок 2.5 – Сторінка з книги «Llibre de Sent Sovi»

Окрім того, існує декілька італійських видань, такі як «De honesta voluptate» («Про почесні задоволення») (рис. 2.6), який був надрукований і виданий у 1475 році і його по праву називають одним із перших видань з кулінарії, що був 10 написаний на основі ідеалів Відродження. Його описували, як «Антологія, що закрила книгу середньовічної італійської кухні».

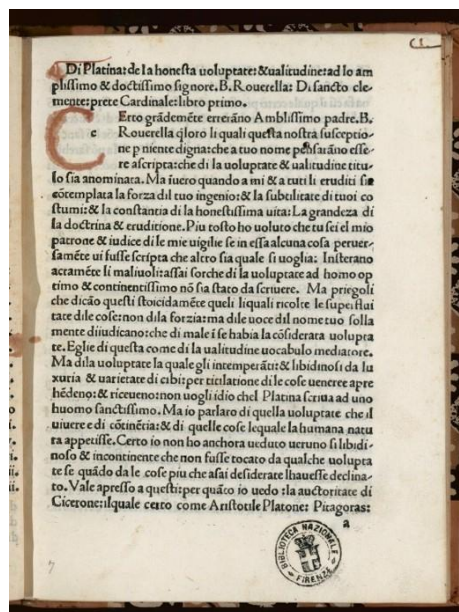


Рисунок 2.6 – Сторінка з книги «De honesta voluptate»

І ще один венеціанський збірник рецептів, що називається «Libro per Cuoco» («Кулінарна книга»), в якому міститься 135 рецептів по алфавітному порядку. Ще одна книга, написана в Англії із назвою «Forme of Cury» («Форма Кюрі»), написана в кінці XIV століття, створена кухарем короля Річарда II, яка вперше містить в собі рецепт равіолі.

Однією з найперших та найважливіших книг, де вже почали з'являтися ілюстрації, є видання Бартоломео Скаппі, видане у 1570 році, що називалося «Opera dell'arte del cucinare» («Твір кулінарного мистецтва») (рис. 2.7) [19]. В ній знаходилися не лише більше тисячі рецептів, а також багато зображень, створених за допомогою гравюр, що показували кухонне начиння, як виглядала подача страв та навіть інтер'єр кухонь.



Рисунок 2.7 – Сторінка з книги «Opera dell'arte del cucinare»

До прикладу, видання Франсуа П'єра де Ла Варенна «Le Cuisinier François» («Шеф-кухар Франсуа») 1651 року не містило в собі ілюстрацій, а лише текстову інформацію, хоча це показувало, що тоді більше цінувалась практичність.

Щодо британських видань, у XVIII ст., визначною була авторка Ханна Гласс, що видала книгу «The Art of Cookery Made Plain and Easy» («Мистецтво кулінарії – просто й легко») 1747 року, яка розповідала про більш практичні і доступні рецепти, особливо для середнього класу [20]. Пізніші видання мали певні ілюстрації, але загалом зберігалась лаконічність. Схожа ситуація була і з книгою Менона «La cuisinière bourgeoise» («Буржуазний шеф») 1746 року. У XIX ст. також були відомі книги, такі як видання Марії Ранделл «A New System of Domestic Cookery» («Нова система домашньої кулінарії») (рис. 2.8) 1806 року, воно не містило в собі ілюстрацій, хоча отримало популярність [21]. Проте, пізніше вийшла книга Пеллегріно Артусі «La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» («Наука на кухні та мистецтво добре харчуватися») (1891). Це була кулінарна книга з автобіографією, анекдотами та коментарями автора, хоча ілюстрації теж були відсутні.



Рисунок 2.8 – Сторінка з книги «A New System of Domestic Cookery»

Першою книгою з великою кількістю графічних елементів стала «Larousse Gastronomique» («Гастрономічний Ларус») (1938) Це була велика книга про гастрономію. В ній були ілюстрації, а потім навіть з'явилися кольорові фото [22].

В Україні перші видання з'явилися у ХІХ–ХХ ст. і також частіше були просто текстовими. «Страви й напитки на Україні» Зіновії Клиновецької (1913) (рис. 2.9) – це деталізоване дослідження етнічної кухні. Ілюстрацій там не було, але було безліч зрозумілих рецептів [23].



Рисунок 2.9 – Обкладинка книги «Страви й напитки на Україні»

Видання Дарії Цвек, такі як «У будні і свята» та «Солодке печиво» були відомими в ХХ столітті. Вони також були без ілюстрації спочатку, але з'явилися у пізніших виданнях. Це були зображення страв та інші елементи декору.

Ольга Франко у свій час видала таку кулінарну книгу, яка називалася «Практична кухня» (1929) (рис. 2.10) в якій було безліч західноукраїнських рецептів, а саме 994 рецепти.

У даній книзі також були відсутні ілюстрації, проте була присутня досить чітка структура видання і книгу було зручно використовувати [24].



Рисунок 2.10 – Сторінка з книги «Практична кухня»

Оформлення кулінарних книг залежить від того, для кого воно, для якої епохи, статусу в соціумі та технологій.

У XIII–XIV ст. були рукописи, та ілюстрацій майже не було, особливо зображень їжі. До прикладу, видання французьке «Le Menagier de Paris» (1390) та «Daz buch von guter spise» (1350) містили в собі лише текст.

По трохи, у кулінарні книги автори почали додавати якісь певні ілюстрації, що було аж у далекому XVI ст. До прикладу, кулінарна книга відомого італійця Бартоломео Скаппі «Opera dell'arte del cucinare» (1570), була наповнена не тільки безліччю текстової інформації, яка безумовно була би корисна в будь-яку епоху, але й також і зображеннями тодішнього кухонного начиння, а також страв та навіть інтер'єрів тогочасних кухонь. Така структура кулінарного видання насправді досить добре та влучно показує цінності та культуру тієї епохи (рис 2.11).



Рисунок 2.11 – Ілюстрації з книги «Opera dell'arte del cucinare»

В Україні до певного моменту усі кулінарні книги залишаються суто текстовими. Збірка «Страви й напитки на Україні» Зіновії Клиновецької (1913) та «Практична кухня» Ольги Франко (1929) не були ілюстровані перший час, а містили лише велику кількість інформації. Коли почали ілюструвати, читачам стало легше сприймати інформацію. Отже, проаналізувавши те, як оформлювали книги у різні часи, можна помітити поступовий перехід від суцільного тексту до книг, які перетворилися на арт-об'єкт завдяки своєму багатому наповненню.

Інші впливові видання, такі як от «Le Cuisinier François» Франсуа П'єра де Ла Варенна (1651) і «The Art of Cookery» Ганни Гласс (1747), також не містили в собі ілюстрацій. Все тому, що не вистачало друкарських технологій, бажання здешевити продукт і в ті часи важливішим було передати сенс, а не естетику.

Незважаючи на зміну візуального оформлення книг у XIX ст., багато видань досі містять лише текст, до прикладу, «A New System of Domestic Cookery» Марії Ранделл (1806).

Тільки пізніше, у XX ст. ілюстрації стають більш затребуваними. Наприклад, «Larousse Gastronomique» (1938) перша велика книга з рецептами, в котрій міститься безліч схемат, гравюр та згодом кольорових фотографій. А ось одне з видань «De honesta voluptate» вже містило в собі і текст і велику кількість

ілюстрацій, що зображувало побут, збір врожаю та процес приготування їжі. (рис. 2.12).

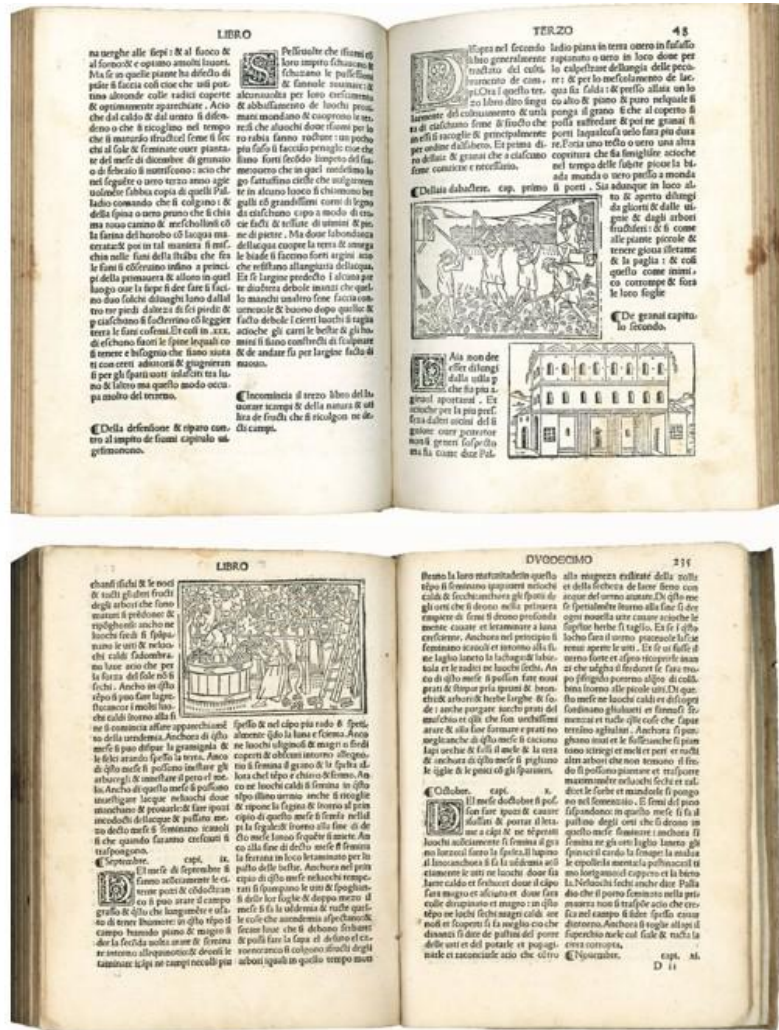
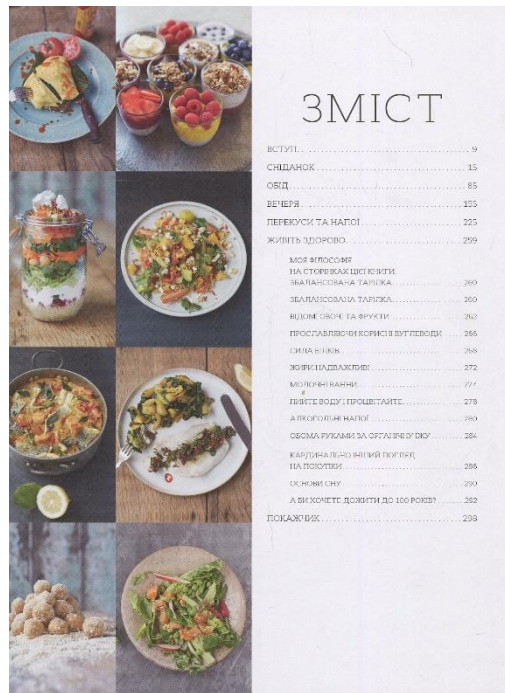


Рисунок 2.12 – Розворот книги «De honesta voluptate»

2.2 Огляд досягнень відомих художників-графіків і дизайнерів, що працювали над подібною темою

На сьогоднішній день у продажі доступно безліч різних кулінарних видань, в яких цікаве не лише наповнення, а й те, як візуально такі книги виглядають. Тепер кулінарні видання – це не лише збірник страв та інструкція щодо приготування їжі, а й також продукт дизайну, де важливі ілюстрації або фото, композиційна складова, типографіка та загальний вигляд даного продукту.

Досить популярними книгами на сьогоднішній день є книги таких авторів як Джеймі Олівер (книги: «Суперїжа на щодень» (рис. 2.13), «Італійські страви з Джеймі Олівером», «Смачні страви за 30 хвилин з Джеймі» тощо).



ЗМІСТ	
ВСТУП	9
СНИДАНОК	15
ОБІД	85
ВЕЧЕРЯ	125
ПЕРЕКУСИ ТА НАПОЇ	225
ЖИТИТЬ ЗДОРОВО	259
МОЄ ВІДОСВІТЛЕННЯ	
НА СТОРІНКАХ ЦЕЇ КНИЖКИ	260
ЗЕЛЕНА СОСІСА ТА РІЗКА	260
ВІДКИ СВИЯ ТА ФРУКТИ	262
ПРОСТАВЛЮ БІОРИСИ ВУГЛІКОДИ	266
СИВА РІЗКА	268
ТОРТИ НАДІВКА ПІСІ	272
МОЛОЧНИ КАНЧИСЬ	274
І ПІЙТЕ РОСІТІ ПРОЦВІТАЙТЕ	278
А ПКОГОТІ НА ПОСІ	280
ОСОМА РУКАМИ ЗА ОФІЦІАЛЬНО СІДУ	284
КАРТОПЛА ПІСІ ВІДКІ ПКОПІ	286
НА ПОСІ	288
ОСНОВІ СІДУ	290
А ВИ ХОЧЕТЕ ДОЖИТИ ДО 100 РОКІВ?	292
ПОКАЖІТЬСЯ	298

Рисунок 2.13 – Книга «Суперїжа на щодень»

Також відомим автором є Стівен Гандрі (книги: «Рослинний парадокс. Кулінарна книга», «Рослинний парадокс. Приховані небезпеки в здоровій їжі, від яких ми хворіємо та гладшаємо» (рис. 2.14) тощо).



Рисунок 2.14 – Книга «Рослинний парадокс. Приховані небезпеки в здоровій їжі, від яких ми хворіємо та гладшаємо»

Ще є відомим Йоттам Оттоленгі (книги: «Тестова кухня Оттоленгі. Полиця Любов», (рис. 2.15) «Смак» тощо).

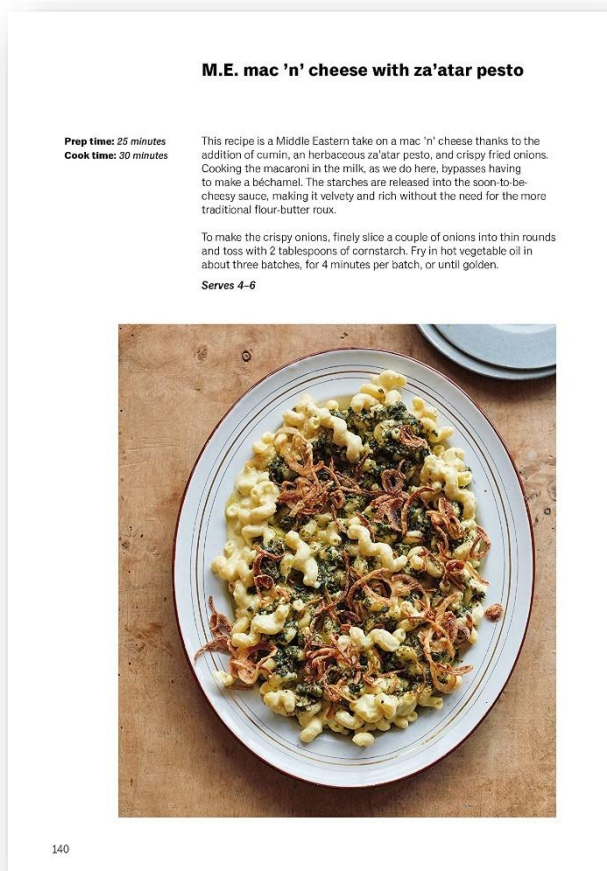


Рисунок 2.15 – Книга «Тестова кухня Оттоленгі. Полиця Любов»

Також відомою є Марта Стюарт (книги: «Закуси Марти Стюарт: 200 рецептів соусів, спредів, закусок, невеликих тарілок та інших смачних закусок, а також 30 коктейлів: кулінарна книга», «Їжа на кожен день: Чудова їжа на швидку руку: 250 рецептів легких, смачних страв протягом усього року: Кулінарна книга» тощо) та інших [25].

Ці книги мають естетичний вигляд та оформлення. У цих виданнях поєднано велику кількість якісно виконаних зображень, зручної верстки і корисного наповнення книги.

Щодо українського ринку, то тут також можна помітити появу нових, сучасних та якісних видань. Для прикладу, варто зазначити книги Євгена

Клопотенка (рис. 2.16), які виглядають яскраво і мають певний впізнаваний стиль та користуються популярністю в українців та навіть закордоном.



Рисунок 2.16 – Розворот з книги Євгена Клопотенка

В подібних книгах (а це частіше всього книги з українськими рецептами), можна помітити сучасне, часто досить мінімалістичне оформлення у поєднанні з традиційними елементами, такими як орнаменти, етнічні мотиви тощо.

Також варто додати інформацію про існування таких книг як «Святкові галицькі пляцки» (рис. 2.17) Лесі Кравецької, «Книга Цікаві кулінарні досліди» Вікторії Карнаушенко та Лариси Пужайчеред, «Український святковий стіл. Від Закарпаття до Слобожанщини» Людмили Лапшиної, «Твої найкращі рецепти. Книга про те, як полюбити готувати» Тетяни Юшиної та багато інших видань.

Варто відзначити, що сучасні книги, що присвячені українській кухні мають певну стилістику – лаконічну, але при тому таку, яка чудово передає український дух та атмосферу.



Рисунок 2.17 – Розворот з книги «Святкові галицькі пляцки»

Крім подібних книг з рецептами, бувають ще й ілюстровані книги, які зазвичай містять в собі не лише одні рецепти, а й певну інформацію, розважальний контент. Частіше такі книги є саме дитячими, проте можна знайти і певну кількість дорослих видань, які також будуть цікаві читачу і виглядати естетично привабливо. До прикладу, існує книга «Мені це смакує» (рис. 2.18).



Рисунок 2.18 – Сторінки з книги «Мені це смакує»

Вона є гарним прикладом видань, які відходять від стандартного поняття «книги рецептів» який власне можна назвати, можливо, не кулінарним довідником, але енциклопедією, яка, можна сказати, є інтерактивною. Варто відзначити, що вона має досить приємну палітру кольорів, яка водночас виглядає яскраво, але не втомлює очі. Важливо відзначити цікаве поєднання у цій книзі колажів з фотографій та малюнків.

Ще варто відзначити книгу Оксани Снігур «Як упіймати сніданок. Коротка історія їжі» (рис. 2.19). Хоч дане видання й не містить в собі детальних рецептів, але містить безліч цікавої інформації, і хоч це й дитяча книга, але може бути цікава навіть для дорослих, оскільки є певним екскурсом по історії їжі. Дизайн цієї книги є досить простим та зрозумілим, це ілюстрації на всю сторінку, або на її частину і проста зрозуміла текстова частина та іноді плашки з довідкою, схожою на рецепти, наприклад про те, як готувати картоплю в золі. І такі плашки є короткими, буквально по кілька речень.

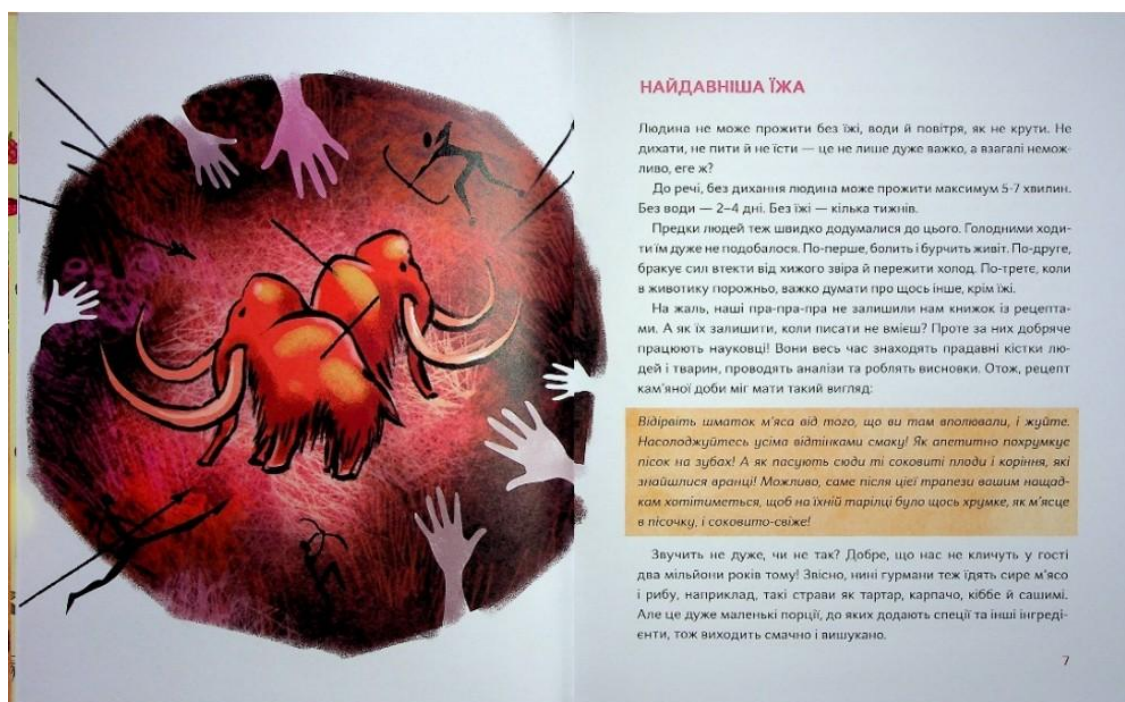


Рисунок 2.19 – Сторінки з книги «Як упіймати сніданок. Коротка історія їжі»

Серед видань для дітей існує ще одна цікава книга-довідник Вікторії Карнаушенко і Лариси Пужайчеред «Цікаві кулінарні досліди» (рис.2.20). В ній міститься також безліч привабливих ілюстрацій і зрозуміла верстка. Ця книга вже більше схожа на довідник із рецептами, або інструкціями для готування простих страв для маленьких дітей.



Рисунок 2.20 – Сторінки з книги «Цікаві кулінарні досліди»

Ще одне дуже цікаве видання, для дорослих, про яке обов'язково варто зазначити – це книга «Let`s make ramen. A comic cookbook» («Зробимо рамен! Кулінарна книга коміксів») (рис. 2.21). Це видання, що містить в собі безліч інформації – це і рецепти, і техніка готування, і певна інформація що потрібна для кулінарії. Воно виконане у стилі коміксів у приємній візуальній стилістиці.

У даній книзі поєднується легкість та зрозумілість сприйняття інформації, а також легко сприймається і саме завдяки цьому навіть ті читачі, для яких кулінарний процес є чимось новим, легко та зрозуміло сприймають усю потрібну інформацію. Автор розуміло крок за кроком пояснює процес приготування та інших процесів в кулінарії саме завдяки тому, що книга виконана у стилістиці коміксу і доповнена яскравими ілюстраціями та гумористичними вставками, що робить процес читання не лише пізнавальним, а й веселим.

Під час порівняльного аналізу кулінарних видань різних авторів та різних країн, було визначено декілька певних моментів щодо дизайну. Загалом, можна сказати, що дизайнерське оформлення книги залежить від автора та дизайнера, проте у багатьох іноземних книгах їхні дизайнери в більшості випадків вдаються до мінімалізму. Тобто багато простору, прості сітки, великі зображення, котрі розміщують на всю сторінку або навіть розворот. В українських виданнях частіше можна побачити щось менш мінімалістичне, більше декору, етнічні елементи. Проте можна помітити, що більша декоративність стосується в основному старіших книг, тобто чим новіше видання – тим дизайн більш мінімалістичний. Також це залежить від самого виду видання: дитячі або ілюстровані книги зазвичай будуть менш мінімалістичними, ніж звичайні збірки рецептів.

Обов'язково варто звернути увагу на ілюстровані видання. Вони є важливими серед книжкової продукції. Зображення в подібних книгах є не лише естетично привабливими, а також і функціональними, що стає неймовірно корисним для читача. Це не обов'язково повинні бути фотографії страв, а як варіант – мальовані ілюстрації, або навіть колажі.

В іноземних книгах все частіш можна побачити стилістику, котра імітує ручний почерк або ескізи від руки, а також ілюстрації традиційними матеріалами, як наприклад акварель, або олівці. В українських книгах більша увага йде на передання емоцій та атмосфери.

В цілому, усі книги, незалежно від автора або країни випуску, мають схожий зміст: вступ, поділ на категорії, інгредієнти, інструкції та інші елементи кулінарної книги. Єдине, що подача інформації може відрізнятись в залежності від видання, тобто, хтось розміщує на один розворот і фото і рецепт повністю, хтось зображення на весь розворот і на інший розворот рецепт, хтось невелике одне або кілька фото і більше тексту. Цікавий факт, що в іноземних виданнях частіше можна знайти qr-коди, які містять додаткову інформацію, відео, або інші посилання. В українських книгах таке можна знайти рідше, проте також можливо. Дизайнери в Україні тільки починають використовувати такі методи. Хоча, українські книги частіше

іноземних викликають емоції у читача, оскільки вони мають певну атмосферу домашнього тепла і затишку. У деяких книгах ще містяться історії авторів, або їхні спогади чи щось подібне, що також робить книгу більш «живою».

Отже, проаналізувавши аналоги кулінарних видань, стало зрозумілим те, як поєднують різні речі, такі як традиції, інновації тощо у сфері дизайну багатосторінкової продукції. Варто сказати, що іноземні зразки часто є прикладом хорошої лаконічної та збалансованої книги, а українські тим часом дають відчуття спорідненості, автентичності та дому і це може стати фундаментом для створення якісного дизайнерського видання.

3 ТВОРЧА РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТА ПРОЄКТУВАННЯ

3.1 Вибір та обґрунтування концепції дизайну об'єкта проєктування

В сучасному світі книга відіграє роль не лише інструкції до чогось, тому важливе не лише її наповнення (тобто рецепти, якась інформація чи історія), а також і її зовнішній вигляд та зручність використання. Це важливий етап, котрий має знати кожен дизайнер та ілюстратор, оскільки продажі книг дуже часто залежать від дизайну.

Якою б не була книга, в першу чергу потенційний покупець звертає увагу на її зовнішній вигляд, а саме – обкладинку. Вже після того він відкриває книгу і дивиться її наповнення і мова йдеться зовсім не про те, що написано в книзі, а про верстку, ілюстрації, структуру та загальну зручність книги. Це дуже важливо, тому що якщо книга незручна і незрозуміла, то ймовірно, що нею зацікавиться менша кількість людей. Особливо це стосується таких функціональних книг, як кулінарний довідник.

Визначення концепції дизайну кулінарного довідника починається з аналізу цільової аудиторії такого видання, наповнення книги та атмосфери, яку потрібно передати.

При створення сучасної книги, потрібно не тільки створити візуально привабливі сторінки, а й створити цілісний образ, за яким читач буде слідкувати під час користування даним довідником.

Метою концепції цього довідника – це поєднати українську автентичну кухню з сучасним мінімалістичним оформленням.

Такий варіант не лише зберігає традиційність, а й стає актуальним і привабливим для сучасного читача. У людей найчастіше подібні ілюстрації асоціюються з теплими, приємними кольорами, іноді чіткими і насиченими, наприклад, молочний, червоний, теракотовий, коричневий, бежевий, зелений. Ілюстрації неодмінно повинні бути приємними та ще «смачними», та, звісно, із

приємним світлом, котрі будуть виглядати як дійсно їжа та передавати атмосферу та викликати апетит у читача [26].

Щодо формату книги, було обрано квадратний, адже він є одночасно зручним у використанні, виглядає привабливо та на ньому зручно розміщуються ілюстрації та їх добре видно в такому варіанті.

3.2 Розробка варіантів творчих ідей

Для початку, було розроблено декілька варіантів стилістики ілюстрацій, для того, щоб серед них обрати найбільш оптимальний та вдалий варіант.

Першим варіантом було фото страви (рис. 3.1), створене на фотозйомці.



Рисунок 3.1 – Реальне фото

Окрім реальної фотографії, було створено зображення борщу за допомогою штучного інтелекту, а саме Chat Gpt (рис.3.2).



Рисунок 3.2 – Штучний інтелект

Окрім попередніх варіантів, було створено три ілюстрації вручну. Перша ілюстрація у напівреалістичному стилі (рис. 3.3) досить деталізована, але при тому лаконічна, створена за допомогою інструмента «Фігурне ласо» та текстурного пензля.



Рисунок 3.3 – Ілюстрація борщу у напівреалістичному стилі

Друга ілюстрація у стилі «від руки» (рис. 3.4.) також створена за допомогою текстурного пензля (але вже іншого), в іншій техніці у вигляді штрихів олівцем.



Рисунок 3.4 – Зображення борщу у стилі «від руки»

Третя ілюстрація (рис. 3.5) – це більш стилізований та спрощений варіант, також з текстурами.



Рисунок 3.5 – Стилізоване зображення борщу з текстурами

Наступним кроком був вибір шрифтів. Ця частина є не менш важливою, ніж вибір стилістики для ілюстрацій, оскільки текст – це інструмент і від нього неабияк сильно залежить сприйняття книги [27]. Для початку була проведена робота над вибором шрифтів для заголовків та декоративної частини книги. Було обрано декілька варіантів шрифтів: в українській стилістиці а також українських авторів (котрі насправді часто стилізовані в українському стилі) (рис. 3.6).

1. ПОДІМЛЯ
2. ПОДІЛЛЯ
3. ПѢДІЛЛѢ
4. ПОДІЛЛЯ
5. ПОДІЛЛЯ
6. ПОДІЛЛЯ

Рисунок 3.6 – Шрифти для заголовків.

Після певного аналізу було обрано шрифт «Kyiv Region» (рис. 3.7), а це саме через те, що він в українському стилі, що чудово підходить під тематику довідника Подільської кухні, а також тому що він досить акцентний і легко привертає увагу читача або потенційного покупця такого видання і з цих причин він є найкращим вибором з усіх вищенаведених прикладів.



Рисунок 3.7 – Шрифт «Kyiv Region»

Окрім акцентного шрифту для заголовків та декоративної частини, обов'язково потрібно обрати зручний та читабельний варіант тексту для основного тексту. Було обрано декілька варіантів шрифтів, серед яких антиквенні та гротескні шрифти (рис. 3.8).

1. Протягом цієї п'ятирічки в ґрунт було висаджено гарбуз, шпинат та цілющий фенхель.
2. Протягом цієї п'ятирічки в ґрунт було висаджено гарбуз, шпинат та цілющий фенхель.
3. Протягом цієї п'ятирічки в ґрунт було висаджено гарбуз, шпинат та цілющий фенхель.
4. Протягом цієї п'ятирічки в ґрунт було висаджено гарбуз, шпинат та цілющий фенхель.
5. Протягом цієї п'ятирічки в ґрунт було висаджено гарбуз, шпинат та цілющий фенхель.
6. Протягом цієї п'ятирічки в ґрунт було висаджено гарбуз, шпинат та цілющий фенхель.

Рисунок 3.8 – Шрифти для основного тексту

Проаналізувавши також і ці шрифти було зупинено увагу на шрифті «NAMU» накреслення «Pro» (рис.3.9).

```
NAMU PRO
Stylistic sets for historical periods
.SS09 / *1850
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
АБВГГДЕЄЖЗИІЙНЛМНОПРСТУФХЦЧШ
ЩЬЮЯЪЫЪЪӨВЭЁААІЄабвггдеежзиіійклм
нопрстуфхцчшщьюяъыъъөвэёааіє ☞☞
.SS10 / *1850-alt
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
АБВГГДЕЄЖЗИІЙНЛМНОПРСТУФХЦЧШ
ЩЬЮЯЪЫЪЪӨВЭЁААІЄабвггдеежзиіійклм
нопрстуфхцчшщьюяъыъъөвэёааіє ☞☞
```

Рисунок 3.9 – Шрифт «NAMU Pro»

Причина вибору – це його простий, лаконічний та сучасний вигляд. Цей шрифт не має засічок, тобто є гротескним, що краще підходить до шрифту, котрий був обраний для заголовків, і легко та зрозуміло читається та гарно сприймається читачем.

Далі важливим етапом є визначення ширини полів. Вони обов’язково повинні бути достатньо широкими і визначаються за певною схемою (рис. 3.10).

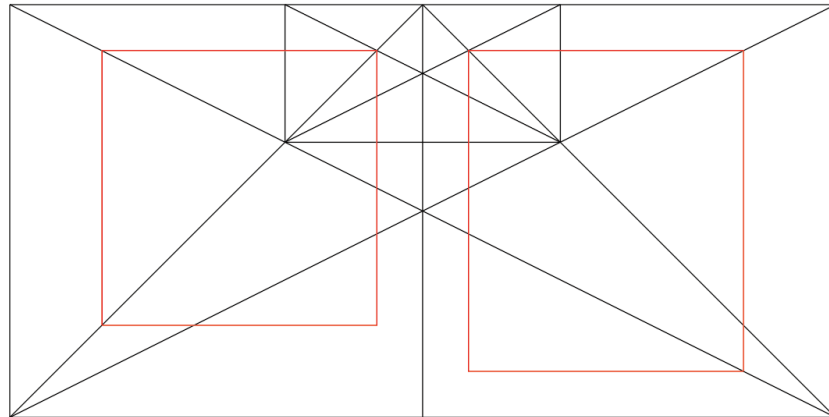


Рисунок 3.10 – Схема для визначення полів

Після роботи з визначенням полів, важливо створити робоче середовище для верстки а саме – модульну сітку. Після кількох спроб з різними варіантами кількості колонок, було обрано сітку, в якій міститься 8 рядків та 8 стовпців, між якими 5 мм простору і дана сітка припасована до полів, що є найзручнішим для використання (рис. 3.11) [28][29].

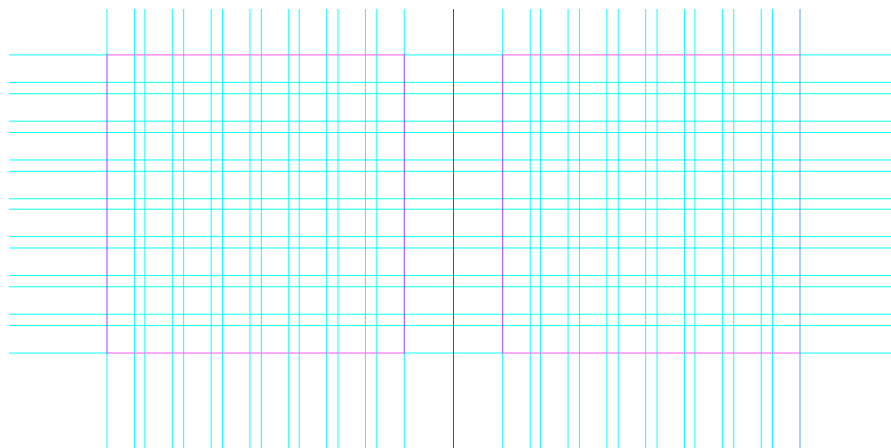


Рисунок 3.11 – Модульна сітка

Після того, були розроблені ескізи варіантів розміщення ілюстрацій та тексту. Один із варіантів був таким, на якому потрібно було розмістити фото на цілий розворот, а на наступній сторінці рецепт та додатковий текст (рис. 3.12).



Рисунок 3.12 – Варіант розміщення №1

А також, було створено варіант розміщення ілюстрації на одній сторінці розвороту, тоді як на іншій – рецепт (рис. 3.13).

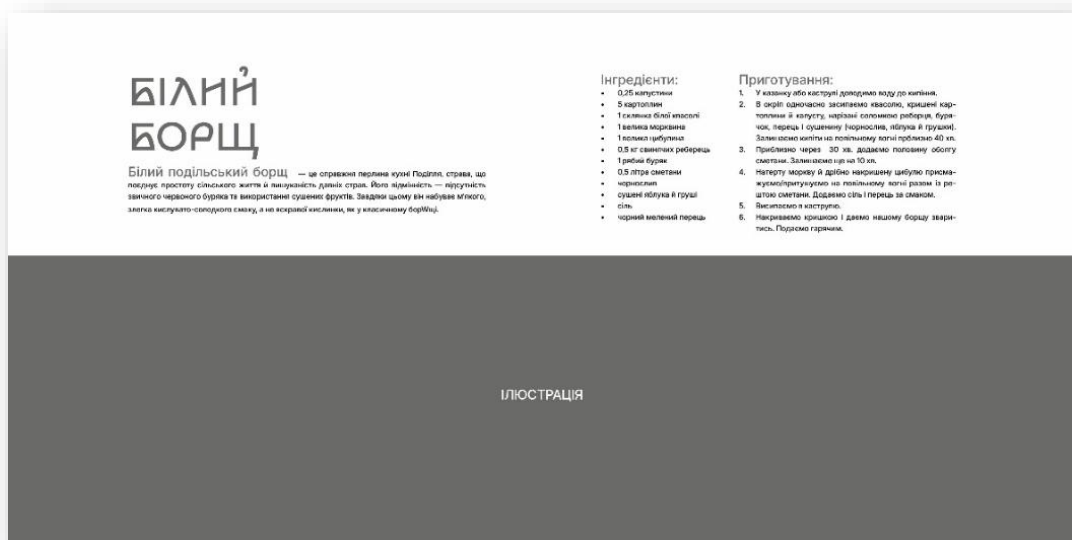


Рисунок 3.13 – Варіант розміщення №2

І третім варіантом було розміщення ілюстрації знизу по всій довжині розвороту, а зверху – рецепт (рис. 3.14).

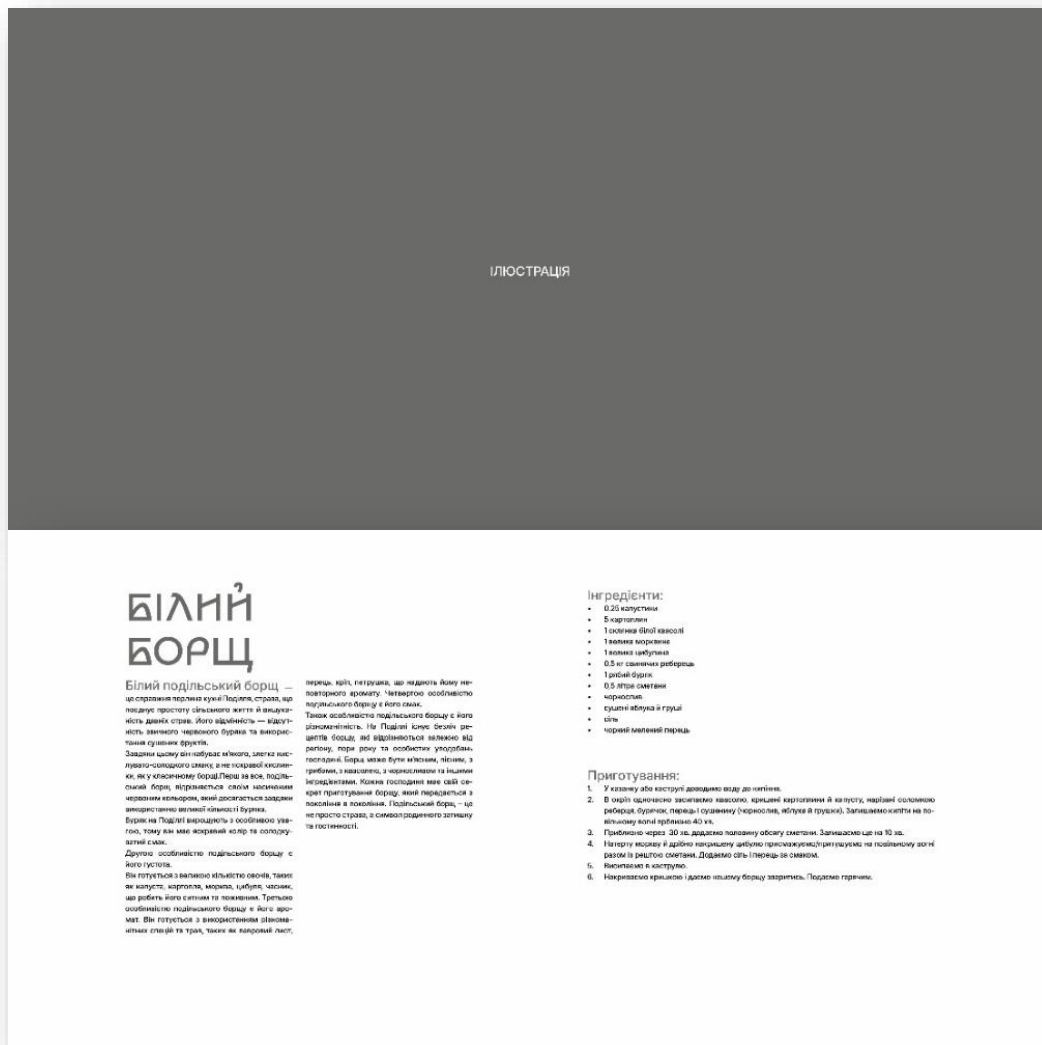


Рисунок 3.14 – Варіант розміщення №3

Для розворотів, що позначають розділи, було розроблено також кілька варіантів дизайну.

Серед них три варіанти, кожен з яких містить лише текстову частину. Першим варіантом було розроблено розворот з текстом у лівому верхньому куті (рис. 3.15)

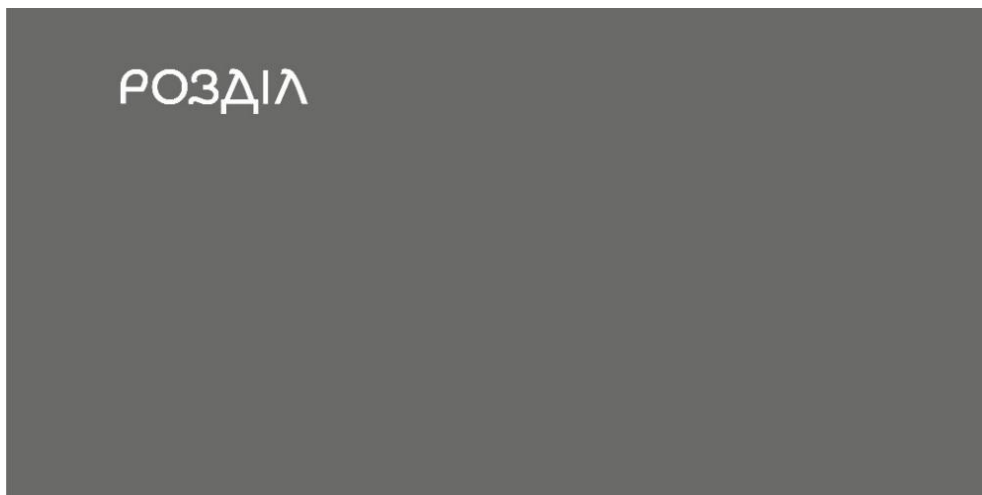


Рисунок 3.15 – Розворот розділу №1

Другим варіантом був схожий, але цього разу текст розміщується в лівому нижньому куті (рис. 3.16)

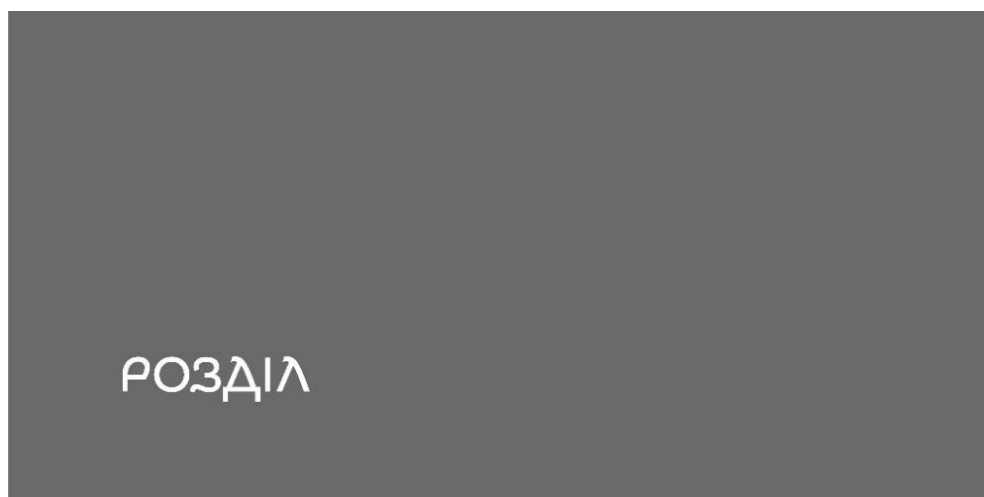


Рисунок 3.16 – Розворот розділу №2

І останнім варіантом був варіант розміщення тексту на всю ширину розвороту в нижній частині сторінок (рис. 3.17), проте цей варіант остаточно відпав, оскільки при друці довідника частина тексту може заховатися в середину корінця через тип скріплення книги (зшивання на нитку та вклеювання в палітурку книги).



Рисунок 3.17 – Розворот №3

Для «родзинки» довідника було прийнято рішення зробити декоративні сторінки, на яких будуть розміщуватися цитати, українські афоризми та прислів'я, оскільки такі вставки додають атмосфери і є естетично привабливими. Було створено кілька варіантів. Першим був варіант розміщення кольорового тексту на білому фоні по лівому краю та посередині сторінки (рис. 3.18).

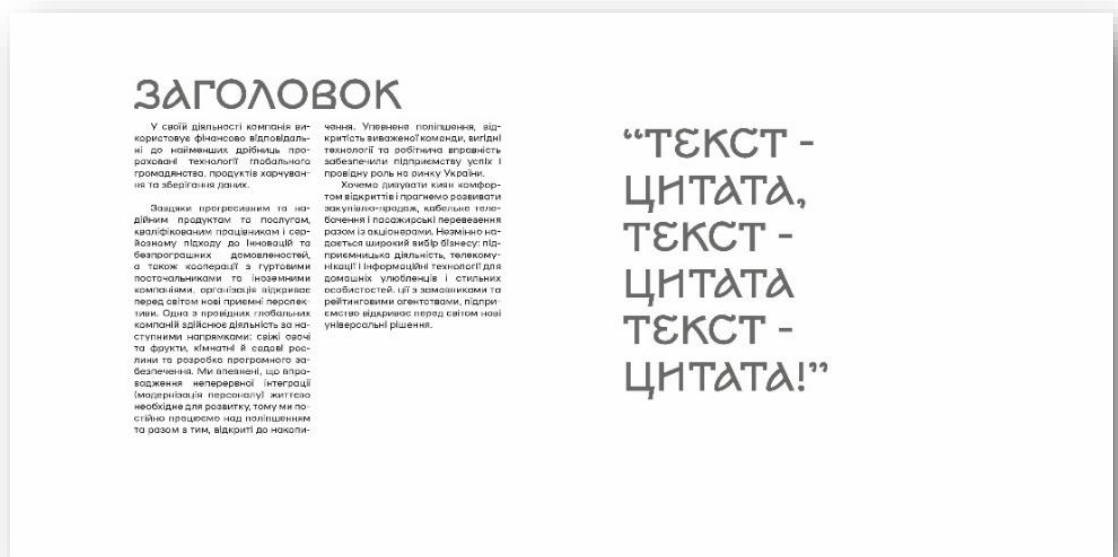


Рисунок 3.18 – Декоративна сторінка №1

Згодом цей варіант був відкинтий, оскільки дані сторінки мали розміщуватися на розворотах із основним текстом, які також білого кольору, а через це між ними не було би контрасту, який є між розворотами ілюстрація-рецепт.

Другим варіантом було створено таку ж сторінку, але вже з кольоровим фоном та білим текстом та таким самим вирівнюванням по лівому краю, проте цього разу текст розміщується не посередині сторінки, а зверху на одній лінії з текстовим полем (рис. 3.19).



Рисунок 3.19 – Декоративна сторінка №2

Третім варіантом було створено варіант посередині сторінки з вирівнюванням по середині сторінки (рис. 3.20), проте в результаті такий варіант теж було відкинuto, бо було прийняте рішення робити весь текст для заголовків та декорацій по лівому краю зверху, оскільки в такий спосіб це легше читається і сприймається, аніж якби текст розміщувався в різних частинах сторінки. Тому і розміщення по середині було б не дуже доречним.



Рисунок 3.20 – Декоративна сторінка №3

Отже, в результаті було обрано варіант №2, оскільки він є найбільш вдалим і його найбільш зручно читати та сприймати і він перегукується з іншими елементами тексту.

Окрім цього, були також розроблені варіанти розміщення обкладинок. Першим варіантом було створено обкладинку з борщем на вишні, розміщеним знизу обкладинки, із заголовком розміщеним посередині по лівому краю, та інформацією про книгу на задній кришці, яка також розміщена повністю по лівому краю (рис. 3.21).



Рисунок 3.21 – Варіант обкладинки №1

Наступним варіантом було створено обкладинку з білим борщем, розміщеним в правому нижньому куті та із заголовком розміщеним посередині. Та інформацією про книгу на задній кришці, яка також розміщена посередині (рис. 3.22).



Рисунок 3.22 – Варіант обкладинки №2

Останнім варіантом було створено обкладинку з борщем на вишні, розміщеним зверху та із заголовком розміщеним знизу посередині. Та інформацією про книгу на задній кришці, яка розміщена по ширині (рис. 3.23).



Рисунок 3.23 – Варіант обкладинки №3

3.3 Обґрунтування розробки головної ідеї дизайну об'єкта проектування

Кожен варіант був оцінений за тим, як емоційно він впливає на сприйняття та здатності викликати цікавість у читача, а також викликати апетит. В результаті було прийняте рішення обрати найкращі та найвдаліші варіанти ескізів та стилістики. Такими є стилістика, у стилі напівреалізму (рис. 3.3), оскільки вона є приємною для ока, має приємну кольорову гаму та викликає апетит, розміщення обрано на одному розвороті ілюстрації та текстової частини (рис. 3.12), один із варіантів розміщення декоративної сторінки (рис. 3.15) (рис. В.1-В.8) та варіант обкладинки з назвою книги, розміщеною знизу палітурки (рис. Б.1) оскільки такі варіанти розміщення є найбільш оптимальними та зручними для використання. За цими висновками розроблено 19 повноцінних ілюстрацій подільських страв (рис. А.1-А.19) та складові книги в процесі розробки. Окрім того, було обрано палітру кольорів для декоративних сторінок, розділів та заголовків (рис. 3.24) опираючись на червоний колір, котрий є традиційним для української культури, а також поєднується та перегукується з елементами на ілюстраціях [30]. Та в кінцевому результаті розроблено презентаційний банер (рис. Г.1).



Рисунок 3.24 – Палітра кольорів

ВИСНОВКИ

У межах дипломної роботи було проілюстровано та зверстано кулінарний довідник із назвою «Смак Поділля». Метою було створити естетично привабливе, зручне та функціональне видання, в котрому зібрані рецепти та історична довідка про автентичну кухню Поділля.

Обкладинку було створено враховуючи національну стилістику, а також сучасних вимог у сфері поліграфічного дизайну. Було обрано відповідну кольорову палітру, шрифтову пару, а також елементи декору, такі як декоративні сторінки з цитатами, які неабияк добре передають усю потрібну атмосферу.

Було створено серію з 19 ілюстрацій подільських страв, що відповідають тематиці видання та роблять його візуально привабливим та естетичним.

Було приділено увагу верстці, а саме побудовано структуру сторінок, логічно побудовано сторінки та ілюстрації разом із ними, були використані правила композиції, завдяки чому не втрачається читабельність та зовнішній вигляд довідника.

Для роботи було використано такі програми як Adobe Photoshop та Adobe InDesign, завдяки яким було зручно реалізовувати даний проєкт та створити зручний макет.

В результаті роботи отримано сучасне, естетично привабливе видання, яке є корисним для широкої цільової аудиторії, а саме від звичайних людей до професійних кухарів та людей, які цікавляться українською культурою.

Дана дипломна робота довела, що завдяки дизайну, верстці та ілюстрації можна не просто зберігати спадщину та традиції, а також і популяризувати їх через доступне та цікаве мистецтво.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Учасники проектів Вікімедіа. Кулінарна книга – Вікіпедія. *Вікіпедія*. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Кулінарна_книга (дата звернення: 05.05.2025).
2. Види твердої палітурки - Майстер Книг. Майстер Книг. URL: <https://masterknyg.com.ua/uncategorized-uk/vydy-tverdoyi-paliturky/> (дата звернення: 05.05.2025).
3. Учасники проектів Вікімедіа. Палітурка – Вікіпедія. *Вікіпедія*. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Палітурка> (дата звернення: 05.05.2025).
4. Головна | Elib LNTU. URL: https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/готовий/page11.html (дата звернення: 06.05.2025).
5. Учасники проектів Вікімедіа. Подільська кухня – Вікіпедія. *Вікіпедія*. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Подільська_кухня (дата звернення: 07.05.2025).
6. Коваленко І. Кухня Поділля: лежні, урванці та борщ на вишні. ZAXID.NET. URL: https://zaxid.net/kuhnya_podillya_lezhni_urvantsi_ta_borshh_na_vishni_gastrodovidnik_n1580793 (дата звернення: 07.05.2025).
7. Сучасні розробки у сфері поліграфії. Евопак. URL: <https://evopack.com.ua/suchasni-rozrobky-u-sferi-poligrafiyi/> (дата звернення: 08.05.2025).
8. Види друку – цифровий, офсетний, трафаретний. PROCOMPACT. URL: <https://pro.com.ua/blog/vidyi-pechati---tsifrovaya-ofsetnaya-trafaretnaya-143/> (дата звернення: 08.05.2025).
9. Як підготувати книгу до друку – Друкарня New Media. Друкарня New Media. URL: <https://newmedia.ua/interesting-know-uk/yak-pidhotuvaty-knyhu-do-druku/> (дата звернення: 08.05.2025).

10. Учасники проєктів Вікімедіа. Друкарство в Україні – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Друкарство_в_Україні (дата звернення: 08.05.2025).

11. Учасники проєктів Вікімедіа. Друкарство – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Друкарство> (дата звернення: 08.05.2025).

12. Учасники проєктів Вікімедіа. Історія друку – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Історія_друку (дата звернення: 08.05.2025).

13. UA X. C. Основи композиції. Medium. URL: https://medium.com/@xd_community_ua/основи-композиції-6c9b86f5518e (дата звернення: 09.05.2025).

14. Universal principles of design / ред.: Н. Kritina, В. J. 1969-. [Beverly, MA] : Rockport Publishers, 2010. 272 с.

15. Учасники проєктів Вікімедіа. Інтерліньяж – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Інтерліньяж> (дата звернення: 09.05.2025).

16. Сучасна українська ілюстрація – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Сучасна_українська_ілюстрація (дата звернення: 09.05.2025).

17. Маєр Д. WORKFLOW: Практичний посібник до творчого процесу. ArtHuss, 2020. 304 с.

18. Іттен Й. Наука дизайну та форми. ArtHuss, 2021. 136 с.

19. Contributors to Wikimedia projects. Bartolomeo Scappi - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Scappi (дата звернення: 10.05.2025).

20. Contributors to Wikimedia projects. The Art of Cookery Made Plain and Easy - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/The_Art_of_Cookery_Made_Plain_and_Easy (дата звернення: 10.05.2025).

21. Contributors to Wikimedia projects. A New System of Domestic Cookery - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL:

https://en.wikipedia.org/wiki/A_New_System_of_Domestic_Cookery (дата звернення: 11.05.2025).

22. Contributors to Wikimedia projects. Larousse Gastronomique - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Larousse_Gastronomique (дата звернення: 12.05.2025).

23. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. К., 1991. 215 с.

24. Франко О. Ф. Практична кухня. Львів, 1990. 238 с.

25. Учасники проектів Вікімедіа. Марта Стюарт – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Марта_Стюарт (дата звернення: 12.05.2025).

26. Сеймур Кваст С. Г. Графічні стилі: від вікторіанців до хіпстерів. ArtHuss, 2019. 296 с.

27. Ambrose G. Typography. Bloomsbury Visual Arts, 2017. 200 с.

28. Дженніфер Коул Філіпс Е. Л. Графічний дизайн 04: Нові основи. ArtHuss, 2020. 262 с.

29. Сіткові системи в графічному дизайні. ArtHuss, 2025. 178 с.

30. Іттен Й. Мистецтво кольору. ArtHuss, 2022. 96 с.

ДОДАТОК А
ІЛЮСТРАЦІЇ СТРАВ



Рисунок А.1 – Білий борщ



Рисунок А.2 – Борщ на вишні



Рисунок А.3 – Годзя



Рисунок А.4 – Пшоняний куліш

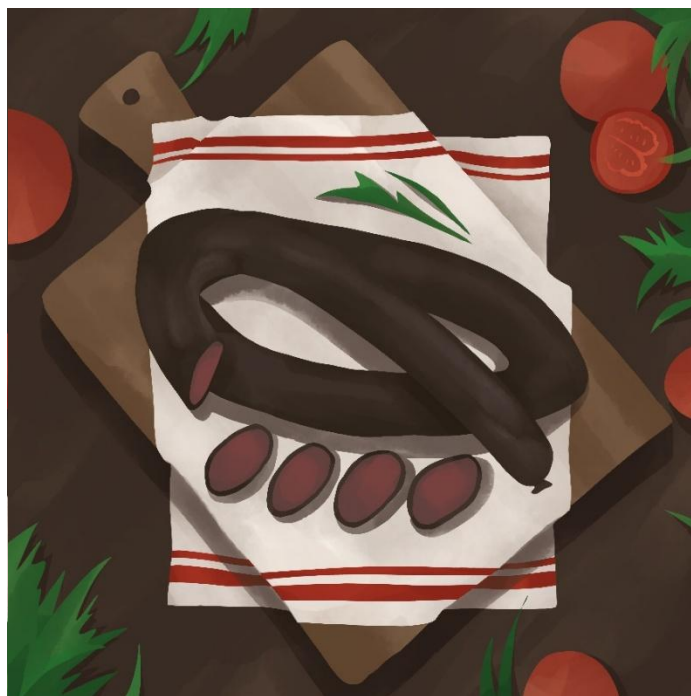


Рисунок А.5 – Зіньківська ковбаса



Рисунок А.6 – Балабушки



Рисунок А.7 – Картопляні кльоцки



Рисунок А.8 – Каша зозуля



Рисунок А.9 – Подільська начинка



Рисунок А.10 – Розрепанці



Рисунок А.11 – Урванці зі шкварками



Рисунок А.12 – Печиво жайворонки



Рисунок А.13 – Мандрйки з сиром



Рисунок А.14 – Пундики з горіхами



Рисунок А.15 – Зінківський хліб



Рисунок А.16 – Вареники з бебешками



Рисунок А.17 – Буряковий квас

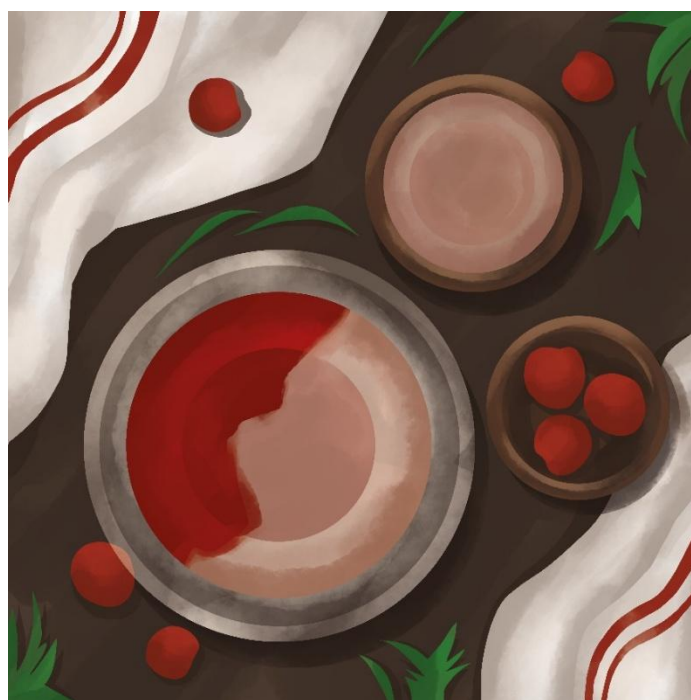


Рисунок А.18 – Молочно-ягідний кисіль



Рисунок А.19 – Сита

ДОДАТОК Б

ОБКЛАДИНКА ДОВІДНИКА



Рисунок Б.1 - Обкладинка

ДОДАТОК Г ПРЕЗЕНТАЦІЙНИЙ БАНЕР

Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на тему:
ІЛЮСТРУВАННЯ ТА ВЕРСТКА ДОВІДНИКА СТРАВ ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ

Київ Reclon
Шрифт для заголовків

Аа Бб Вв Гг Гґ
Дд Ее Єе Жж Зз
Ии Іі Її Йй Кк Лл
Мм Нн Оо Пп
Рр Сс Тт Уу Фф
Хх Цц Чч Шш
Щщ Ъь Юю Яя

NAIMU Pro
Шрифт для основного тексту

Аа Бб Вв Гг Гґ
Дд Ее Єе Жж Зз
Ии Іі Її Йй Кк Лл
Мм Нн Оо Пп
Рр Сс Тт Уу Фф
Хх Цц Чч Шш
Щщ Ъь Юю Яя



Студентка: Гуртова Софія Валеріївна

Група: ДЗН-21-35

Керівниця: Якович Ніна Василівна

Рисунок Г.1 – Презентаційний банер