КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва випускової кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ

на тему:

Дизайн інтер'єрів ресторану вегетаріанської кухні на воді

Лю Хун

(прізвище, ім'я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2023 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Третяк Ю.В.
„___” _____20___року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

Дизайн інтер’єрів ресторану вегетаріанської кухні на воді

(назва)

Виконав Лю Хун

(прізвище, ім’я та по батькові повністю)

022 Дизайн

(спеціальність)

Інтер’єр і обладнання

(освітня програма)

Групи ДН-44

Керівник Емаміанфар Алі

(прізвище та ініціали)

Доц.

(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2023 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет Архітектурний
Кафедра ДИЗАЙНУ
Освітньо-кваліфікаційний рівень Бакалавр
Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»
(шифр і назва)
Спеціальність 022 «Дизайн»
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан архітектурного факультету
_____ д.т.н., проф. О.В. Кащенко
«___» _____ 2023 року

З А В Д А Н Н Я
НА ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
бакалавра дизайну

Лю Хун
(прізвище, ім'я, по батькові)
1. Тема роботи Дизайн інтер'єрів ресторану вегетаріанської кухні на воді
2. Керівник роботи Доц. Емаміанфар Алі ,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «10» квітня 2023 року № 749/2
3. Термін виконання студентом роботи *27.02.2023 – 18.06.2023 р.*
4. Вихідні дані до роботи *Ситуаційний план, схема генерального плану, плани поверху, фасади, розрізи архітектурного об'єкту*
5. Зміст пояснювальної записки за розділами:
I. Аналіз теоретичних та нормативних джерел, проєктної практики.
II. Дизайн інтер'єру.
III. Дизайн елементу меблів (обладнання) в інтер'єрі.
Список використаних джерел.
6. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Ситуаційний план та схема генплану розміщення ділянки будівлі; плани, розрізи фасади та перспективні зображення будівлі, в якій розробляється інтер'єрне

рішення; опорний (обмірний) план приміщення(нь); план демонтажу і монтажу конструкцій; план приміщення з розміщенням меблів, розгортки стін, розріз, план стелі з елементами освітлення, деталі, паспорт оздоблення; проєкт елементу меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

7. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	*Керівник*		
2			
3			

8. Дата видачі завдання *27.02.2023 року*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	*Видача завдання*	*27.02.2023*	
2	*Збір матеріалу*	*27.02. –17.03.2023*	
3	*Виконання клаузури*		
4	*Розробка ескізу, пояснювальної записки - І розділу*	*18.03. –19.04.2023*	
5	*Оцінка ескізу*	*20.04.2023*	
6	*Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі*	*21.04. –11.06.2023*	
7	*Перевірка роботи на відсутність плагіату*	*12.06 – 13.06.2023*	
8	*Передзахист, допуск до захисту*	*15.06. –16.06.2023*	
9	*Підготовка експозиції і доповіді*	*16.06. –18.06.2023*	
10	*Захист роботи*	*19.06. –23.06.2023*	

Студент_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник робот_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП ----------6-7

1.Особливості дизайну плавучого вегетаріанського ресторану

1.1. Літературні джерела та аналіз в області проектування плавучихресторанів----------8-10

1.2. Дослідження світової практики дизайну плавучих ресторанів ----11-23

1.3.Дослідження основи коду архітектурного дизайну ресторану -----24-25

ВИСНОВОК ----------26

2.Методи та прийоми внутрішнього будівництва

2.1. Вихідні дані----------27-30

2.2. Концепція інтер'єру плавучого ресторану ----------31-33

2.3. Функціонально-планувальне і об’ємно-просторове рішення інтер’єру коворкінгу ---------- 34-36

2.4. Композиційні рішення для інтер'єру плавучих ресторанів---------37-40

2.5. Меблі та обладнання----------41-45

ВИСНОВОК ---------- 46

3.Дизайн та розробка елементів меблів ресторану

3.1. Аналоги ---------- 47

3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості -------48-49

ВИСНОВОК ----------50

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ --------51-52

ВСТУП

Завданням дизайн-проекту було проектування та розвиток плавучого ресторану відповідно до норм і попередніх правил та естетичних потреб ергономіки та дизайну інтер'єру, відповідно.

Це "вегетаріанський" ресторан на воді, і я класифікую його як тематичний ресторан. Оскільки храм Наньхай Гуаньїнь знаходиться неподалік від ресторану, тут багато туристів цілий рік, і більшість із них мають сильну релігію переконань, тому весь ресторан обертається навколо "вегетаріанської" теми для розвитку.

Перший «тематичний ресторан» у Китаї з’явився в 1990-х рр. Для нової концепції громадського харчування унікальне оздоблення дозволяє клієнтам насолоджуватися комфортною атмосферою, насолоджуючись смачною їжею. Порівняно зі звичайним рестораном, тематичний ресторан вражає не тільки стравами та оточенням. У цьому випадку тематичними є спеціальні страви. Поєднання оточення та страв, а також зв’язок із навколишніми внутрішніми будівлями роблять З одного боку, це додає таємничості, а з іншого боку, проривом цього проекту як тематичного ресторану є інтеграція ресторану як ще однієї декорації з навколишнім середовищем. [1]

У попередніх випадках було виявлено, що тематичний ресторан – це місце харчування, яке приваблює знаки через одну або кілька тем. Сподіваємося, що коли люди зможуть відчути це, вони зможуть увійти в тематичну сцену через спостереження та асоціації, наприклад «відвідування» інший бік світу та огляд періоду історії. , або дізнатися про минуле певної культури.

Розробникам тематичної культури дуже важливо посилити тему за допомогою характерного архітектурного дизайну та внутрішнього оздоблення. Наприклад, ресторан старого вокзалу Шанхая використовує старомодне розташування меблів і модифікацію поїзда, щоб створити дві теми старого Шанхаю ностальгія та поїзд знаменитостей;тематичний ресторан повинен використовувати різні засоби, щоб підкреслити тему.



Рис.0.1. Ресторан "Старий вокзал Шанхая". [2]

Тема цього кейсу – вегетаріанський ресторан, з одного боку через релігійні переконання, а з іншого – для задоволення потреб соціального розвитку. З великим розвитком світової продуктивності рівень життя людей стає все вищим і вищим, стає все більше людей із ожирінням і пацієнтів із серцево-судинними та цереброваскулярними захворюваннями.Вегетаріанська їжа також є ідеальною заміною м'яса. У наш час все більше людей усвідомлюють переваги вегетаріанства.

Все більше дієтологів, науковців і навіть лікарень стають вегетаріанцями. Популяція вегетаріанців стрімко зростає. Для сучасних людей, навіть якщо вони не вегетаріанці, вони можуть відчути інше ставлення до життя від випадкової вегетаріанської їжі.

РОЗДІЛ І.Особливості дизайну плавучого вегетаріанського ресторану

1.1. Літературні джерела та аналіз в області проектування плавучих ресторанів

Оскільки немає окремого літературного опису для ресторанів на воді, я поділяю літературу на дві частини та аналізую їх на реальних випадках. Перша частина — це точки дизайну ресторану, а друга частина — точки дизайну громадського простору на воді.

Дизайнерські моменти ресторану;

Нове покоління приділяє все більше уваги якісному середовищу, яке створюють ресторани. Смак більше не є єдиним критерієм оцінки ресторану. Ми не лише звертаємо увагу на зміст і форму харчування, а й дбаємо про оточення. прийом їжі. Ресторан є продуктом поєднання їжі та простору, і зір став нашим першим відчуттям "їдальні". Часто ми більш готові платити за ресторанне середовище з унікальними формами та сильним візуальним ефектом. Ресторан не тільки задовольняє наші потреби у відпочинку та обідах, але також приділяє більше уваги сенсорному, культурному та емоційному досвіду, який створює обідній простір. Створення такого виду обіднього простору спирається на роль елементів дизайну, таких як просторова структура, колір візерунка, лінії світла та тіні, щоб зробити простір емоційним, гуманізованим та якісним, щоб задовольнити обідні, емоційні та естетичні потреби сучасності закусочні.

Просторова структура є основною ланкою в дизайні середовища ресторану. Просторова структура, створена завдяки винахідливості, може посилити уяву та напругу простору, дозволяючи простору представляти ширше бачення та більш мінливі форми, досягаючи ефекту власного візуального фокусу. [3]

Якщо просторова структура є наріжним каменем дизайну навколишнього середовища, то кольорові візерунки є завершальним

штрихом. Колір має глибокий вплив на форму ресторанного середовища та відіграє важливу роль у різних культурах.

Йоджі Ямамото сказав: «Чорний — це кінець усіх кольорів». Коли всі кольори видаляються з навколишнього середовища і залишається лише темрява, світло стає душею простору. Роль світлового ефекту в ресторані набагато більше, ніж освітлення, воно виражає культуру та атмосферу обіднього простору та навіть впливає на наш обідній настрій. Лінія — найпримітивніша, проста і безпосередня художня мова, а також найбільш стисла форма вираження природних форм.

Їжа та навколишнє середовище доповнюють одне одного, і змінити простір, щоб догодити смаковим рецепторам, здається неможливим завданням. Але використання геніального дизайну, щоб перетворити весь процес обіду на візуальну та смакову подорож, може мобілізувати наші позитивні емоції щодо їжі та зручніше відчувати суть їжі.

Конструктивні положення їдальні ресторану: 1. Відповідно до типу будівлі громадського харчування та експлуатаційних характеристик обґрунтовано визначити показник площі кожної їдальні. 2. Форма обіднього столу, форма сидіння, розташування обіднього столу та кількість столів повинні бути розумно визначені відповідно до положення елементів, що розділяють простір, таких як стіни, колони та перегородки в їдальні. . 3. Організуйте зв’язок між ланкою офіціантів, які доставляють їжу, чергою клієнтів, які приходять до столу, та лінією клієнтів, які користуються туалетом, і намагайтеся зробити ширину різних каналів розумною, зручною та уникати перетину. 4. Обідню зону слід об'єднати різними проходами, щоб огородити чіткі перегородки. Доцільно спиратися на одну сторону обіднього столу, наприклад на вікна, стіни, перегородки, спинки та озеленення та інші засоби поділу простору. [4]

Проектні точки водного громадського простору;

Життя за допомогою води є основним правилом для виживання та

розвитку людства з давніх часів до сьогодення. Наші міста народжені водою і також глибоко сформовані водою. Сьогодні життя біля води стало ідеалом життя в серцях багатьох людей. Основними проблемами, які зараз існують у набережній моєї країни, є стереотипний дизайн і забруднення води.

Оскільки будівництво екологічної цивілізації йде повним ходом, набережний має великий потенціал для розвитку. Порівняно з іншими міськими елементами, набережний простір відіграє дуже позитивну роль у вирішенні дефіциту міського простору та покращенні якості міського середовища.

Дизайнер постійно покращує якість навколишнього середовища та громадську життєздатність набережного простору за допомогою різних методів, таких як покращення ландшафту, екологічна реставрація та художня обробка, а також залучає для відпочинку, туризму, бізнесу, офісів та житлових індустрій, щоб захистити набережну. Простору в найбільшій мірі якості та суспільного добробуту. [5]

1.2. Дослідження світової практики дизайну плавучих ресторанів.

1. Китай, Ханчжоу, Західне озеро.

Дизайнери: Gan Fangpeng, Wen Yubo.

На березі Західного озера є старовинна будівля «Вежа Хуанмі», яка є тихою та сповненою природної дикості. Тут є класичний китайський ресторан «Юхуван».

Тут краса прекрасних гір і річок, глибокі і квітучі ліси і яри, багаті культурні реліквії та історичні місця, зворушливі міфи і легенди. Він геніально поєднує природу, гуманітарні науки, історію та мистецтво. [6]

«Чарівність Західного озера, у двох словах, полягає в тому, що це колекція надзвичайно складних китайських культурних особистостей». [7]



Рис.1.1. Зовнішній вигляд ресторану[8].



Рис.1.2. Вид з вікна ресторану [8].

Вся будівля лежить на поверхні води, а хвилястість хребта даху проста і красива, як і її історія. Дивлячись на поручні, вода в озері кришталево чиста, краплі дощу, що залишилися на черепиці даху, падають з вітром, ламаючи білу стіну Daiwa, що відбивається на озері, і тихо опускаються на дно озера відповідно до стану душі.



Рис.1.3., рис.1.4. Обідня зона на березі моря[8]

На водному коридорі також встановлені сидіння, де можна вільно прогулятися, спостерігати за брижами дощових крапель, сонячним світлом, що падає з тіні дерев, і слухати звук листя, що треться одне об одне.

У китайській культурі найбільше шукають слова «елегантність». Що таке «елегантність»? У світі літераторів «елегантно» бути в супроводі трьох або двох пар, насолоджуватися пахощами та грати на фортепіано вдома; у звичайних людей «елегантно» зустрічатися з друзями, пити чай і спалювати ладан, цінувати вірші та картини. Не потрібно свідомо гнатися, звичайне життя вже «елегантно».



Рис.1.5. Вид зблизька на стійку реєстрації [8]

Завдяки винахідливості декоративного середовища та ретельному візерунку під кутом глядач може насолоджуватися унікальним краєвидом перед ним незалежно від того, на якому місці він сидить. Світло, простір, реагують на сучасні сцени з елегантністю. Оцініть поодинці, поділіться та покажіть неперевершену текстуру кожної деталі.

На такій звивистій доріжці, що веде до відокремлених місць, простір уже не є простою архітектурною формою, яка несе в собі щоденне життя. Це місце має елегантність, яка проникає глибоко в кістки Ханчжоу. Це поза світом, і ви можете випити келих прекрасного вина та насолодитися вишуканою їжею з трьома або двома друзями.



Рис.1.6 Розкидана зона відпочинку[8]



Рис.1.7. Окреме місце в ресторані [8]

Пейзаж Західного озера змушує людей сп'яніти н8ми, навіть не підозрюючи про це.Куди б вони не йшли, є прекрасні картини, і вони не знають, що вони теж люди на картинах. Хороший дизайн інтер’єру є продовженням зовнішнього простору. Коли зовнішній пейзаж достатньо красивий, це також концепція дизайну, щоб використовувати внутрішній простір, щоб зливатися з навколишнім середовищем і виділяти його.



Рис.1.8. Окреме місце в ресторані [8]



Рис.1.9. Окреме місце в ресторані [9]

«Невеликі будови, що з трьох сторін віють» ніби прямо на березі гір, лісів і вод.Ошатний художній задум літераторських пейзажних картин «не ходи на бенкет, а сиди в бідних джерелах і долах» покращує зв'язок між внутрішнім і зовнішнім середовищем і відновлює унікальне панорамне задоволення. Природа і простір взаємопроникають і розширюють один одного, а тіло і розум захоплюються цим надзвичайно елегантним павільйоном і водним павільйоном.

2. Китай, Чжецзян, Цзяшань Яочжуан.

Команда дизайнерів: Лі Ченмо, Цзінь Цзінь, Хе Юе, Хуан Цін, Чжан Янь.

Основні матеріали: світло-сіра латексна фарба, жовта текстурна фарба, темно-сіра плитка для підлоги, біла текстурна фарба для зовнішніх стін, гранітний камінь для підлоги, камінь для вогнестійкої поверхні, ультрапрозоре скло, чорний метал.



Рис.1.10. Вид на будівлю ресторану[10]

Основна будівля ресторану ро1зташована біля озера, тому що він ніби підвішений на воді, коли він знаходиться близько до озера. Розробляючи концепцію, ми сподіваємося створити «зручний для води, близько до води та далеко від вода», і використовуйте гідрофільну платформу, щоб зробити простір ресторану. Поверхня озера утворює стан, який інтегрований і звернений один до одного, а підвішені на воді є незалежними та інтегрованими.

Середовище ресторану є ключовим моментом дизайну. Необхідно забезпечити інтеграцію з навколишнім середовищем, а також робити прориви та інновації, щоб ресторан та його оточення стали хорошим місцем для відвідування навколишніми туристами та зареєструйтеся. Дерев'яна балкова конструкція самої будівлі дуже композиційна, дизайнер сподівається максимально зберегти характеристики самої будівлі, щоб оздоблення простору «зникло», тому використано білий колір. Внутрішній простір ресторану зберігає дерев'яні балки та архітектурні бетонні балки, стіни пофарбовано світло-сірою латексною фарбою та виконано жовті прикраси. Простір

багатошаровий, з темно-сірою та світло-сірою плиткою на землі, а Зовнішня підлога на другому поверсі зроблена з китайського чорного мармуру, що обпалюється вогнем.

Дизайнер максимізує характеристики архітектури китайського стилю Цзяннань, зображує найбільш класичний шарм Цзяннань з білими стінами та чорною плиткою, легким чорнилом і серпанком, і прагне спростити складність і не втомлюватися від оздоблення. Будівля в цілому підкреслює красу елегантності та чесності, представляючи простий, але легкий новий китайський стиль. [11]



Рис.1.11. Розширити та розширити гідрофільну платформу[12]





Рис.1.12., рис.1.13. Розширити та розширити гідрофільну платформу[12]



Рис.1.14. інтер'єр ресторану [12]





Рис.1.15., рис.1.16. Розширити та розширити гідрофільну платформу[12]

3 .Kayuputi, плавучий ресторан у The St. Regis Langkawi, Малайзія.

Очолюваний відомим ландшафтним архітектором Біллом Бенслі, ресторан був задуманий як приватний пляжний будинок для колекціонерів мистецтва.

В захваті від цього плавучого ресторану Kayuputi, який надзвичайно гарний вночі! Здалеку це виглядає як пересувний палац, що пливе по морю, або катається на килимі Аладдіна. Уявіть собі цей момент спокою в оточенні океанського бризу! [13]



Рис.1.17. Зовнішній вигляд ресторану[14]



Рис.1.18. Інтер'єр ресторану[14]



Рис.1.19. Ресторан готелю, де подають страви французької кухні [14]



Рис.1.20. Їдальня з яскравими кольорами в тропіках [15]

1.3 Дослідження основи архітектурного проектування ресторану.

Примітка: оскільки ресторан розташований у Китаї, архітектурний кодекс китайського ресторану використовується як стандарт.

1. Будівлі громадського харчування категорично забороняється будувати в захисній зоні промислових підприємств, що виробляють шкідливі та токсичні речовини, вони повинні триматися на певній відстані від джерел забруднення, що перешкоджають здоров'ю населення, і повинні відповідати правилам місцевого харчування. орган з санітарного нагляду. (Стаття 2.0.2)

2. З точки зору загального планування, масляний дим, запах, шум і відходи на кухні (або в їдальні) не повинні впливати на сусідні будівлі. (Стаття 2.0.4)

3. Пристрої для миття рук і туалети для обідаючих повинні відповідати таким вимогам: (Стаття 3.2.7 1 і 4) (1) Ресторани першого та другого рівнів і ресторани першого рівня повинні мати туалети та туалети, а третього-ресторани рівня повинні мати спеціальні туалети Туалети, туалети повинні бути передбачені окремо для чоловіків і жінок. Ресторан ресторану третього рівня та зал харчування ресторану другого рівня повинні мати мийку для миття рук; ресторани-їдальні першого та другого рівнів повинні мати мийку для миття рук та раковину; (1) (2) Унітаз повинен бути змитим. (Чотири)

4. Виробничі приміщення кухні та громадського харчування повинні бути доцільно організовані відповідно до технологічного процесу обробки сировини, обробки основних продуктів харчування, обробки неосновних продуктів харчування, приготування їжі, миття та зберігання посуду, суворо відокремлюючи сировину від готової продукції та окремо оброблення та зберігання сирих і варених харчових продуктів і має відповідати наступним вимогам Правил: (Стаття 3.3.3 1, 2, 3, 4) (1) Груба обробка неосновних харчових продуктів має бути розділена на м’ясо, птицю та верстаки для водних продуктів і очисні басейни, а сировину після грубої обробки слід відправити в кімнату тонкої обробки, щоб уникнути зворотного потоку.

Залишки відходів слід утилізувати належним чином; (2) холодні м’ясні продукти слід об’єднати в одному приміщенні, а біля входу та виходу слід передбачити передню кімнату з пристроями для миття рук; (3) мають бути наскрізні засоби дезінфекції. (4) Харчові драбини для вертикального транспортування повинні бути встановлені окремо для сирої та вареної їжі.

5. Вентиляція та витяжка повинні відповідати таким вимогам: (Стаття 3.3.7 2, 3) (1) У кімнаті для термічної обробки має бути встановлена механічна витяжка, а також можуть бути встановлені витяжні шахти з даху або світлові вікна з вітровими стеклами. Ефективні заходи природної вентиляції; (2) (2) Верхня частина обладнання, яке виробляє маслянистий дим, повинна бути обладнана витяжними пристроями з механічним витяжним фільтром і фільтром маслянистого диму, а фільтри повинні бути легкими для очищення та заміни. (три)

6. Допоміжна частина в основному складається з різних складів, офісних приміщень, персоналу, який переодягається, туалетів і душових кімнат тощо, які слід вибирати відповідно до фактичних потреб різних рівнів будівель громадського харчування. (Стаття 3.4.1) [16]

ВИСНОВОК

Переглянувши всі джерела інформації, я дійшов висновку, що при проектуванні ресторану потрібно враховувати не лише гуманістичні та економічні потреби, а й вплив ресторану на навколишнє середовище.Як інтегрувати проект із навколишня екологія та досягнення сталого розвитку є загальним дизайном. Це справжня дизайнерська робота для виконання дизайну внутрішнього оздоблення, дизайну освітлення, обслуговування та талантів на основі вирішення проблем екологічного та сталого розвитку.

РОЗДІЛ ІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ.

2.1. Вихідні дані

1.Адреса: туристичне мальовниче місце Наньхай Гуаньїнь, місто Шаньвей, провінція Гуандун, Китай.

2.Статус проекту: Цей проект розташований у покинутій будівлі, побудованій приблизно в 1970 році поруч з храмом Наньхай Гуаньінь.

Будівля має 5 поверхів, і 0-й поверх - це невикористовувана зона. Основна мета - підняти всю будівлю, щоб будівля могла краще протистояти ерозії морської води. 1.2.3. Тераса з видом на море , четвертий поверх - тераса на даху з парапетом. Будівля в цілому йде глибоко в море і розташована на приморському рифі, з'єднаним коридором з узбережжям.



Рис.2.1. Ситуаційна схема розташування комплексу[17]




Рис.2.2. рис.2.3.фасад будівлі[18]

Будівля являє собою каркасну конструкцію, бетонну заливку, зовнішня стіна оштукатурена, внутрішня без перегородки, розташована на півдні тропіка Рака і не має утеплювача.

Недалеко від землі знаходиться храм Наньхай Гуаньїнь зі столітньою історією.Будівля давно занедбана, а зовнішня стіна поцяткована. Пляж тут складається з рифів, і хвилі б'ються об рифи, створюючи вражаючий пейзаж. Поза будівлею є тиха акваторія, утворена природними рифами. Хвилі її не турбують.

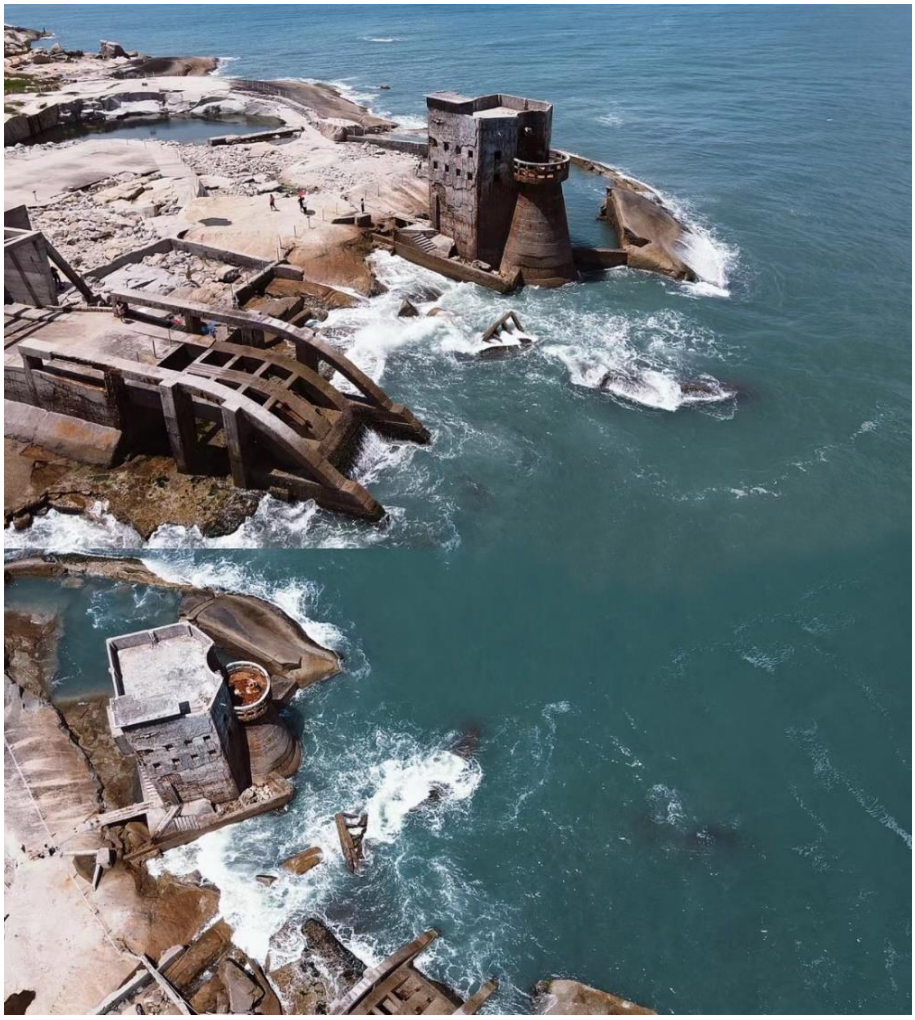


Рис.2.4. бачення будівлі [19]

Огляд будівлі; загальна внутрішня площа будівлі становить 361,86 квадратних метрів, а корисна зовнішня площа – 561,36 квадратних метрів.

Нижній поверх будівлі обладнаний обладнанням для очищення стічних вод, а верхній поверх будівлі може регулювати положення кухонь, туалетів та інших каналізаційних приміщень відповідно до проектного плану. Висота будівлі 3,2 метри.

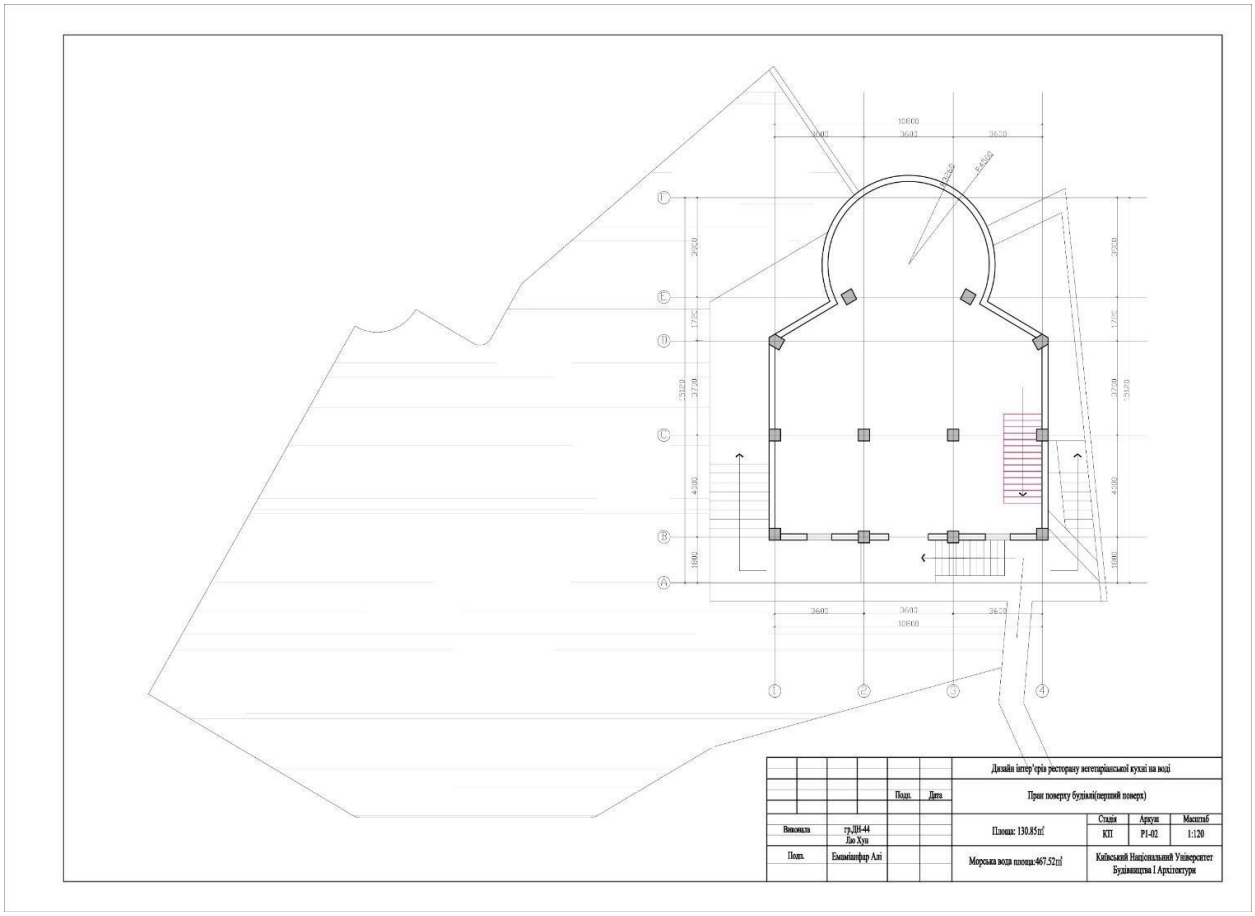


Рис.2.5. оригінальний план поверху

2.2. Концепція інтер'єру плавучого ресторану .

Ресторан побудований як їдальня для дозвілля та розваг.Перший поверх - це зона обслуговування та гідрофільна платформа для обіду та розваг на відкритому повітрі, переважно для відпочинку та розваг. Другий поверх - це сімейний простір. Атмосфера сімейної кімнати панує за великим столом і сім'єю. На другому поверсі є окремий бар, який не пропонує алкогольних напоїв і забезпечує більший захист для дітей. Третій поверх - простір для молоді Більше Він забезпечує інтимний простір. Четвертий поверх - це розважальний простір з музикою та танцювальним майданчиком. Харчування не надається, надаються лише напої та легкі закуски. Це морський простір для відпочинку, вечірок і відпочинку.



Рис.2.6. план концепції[20]

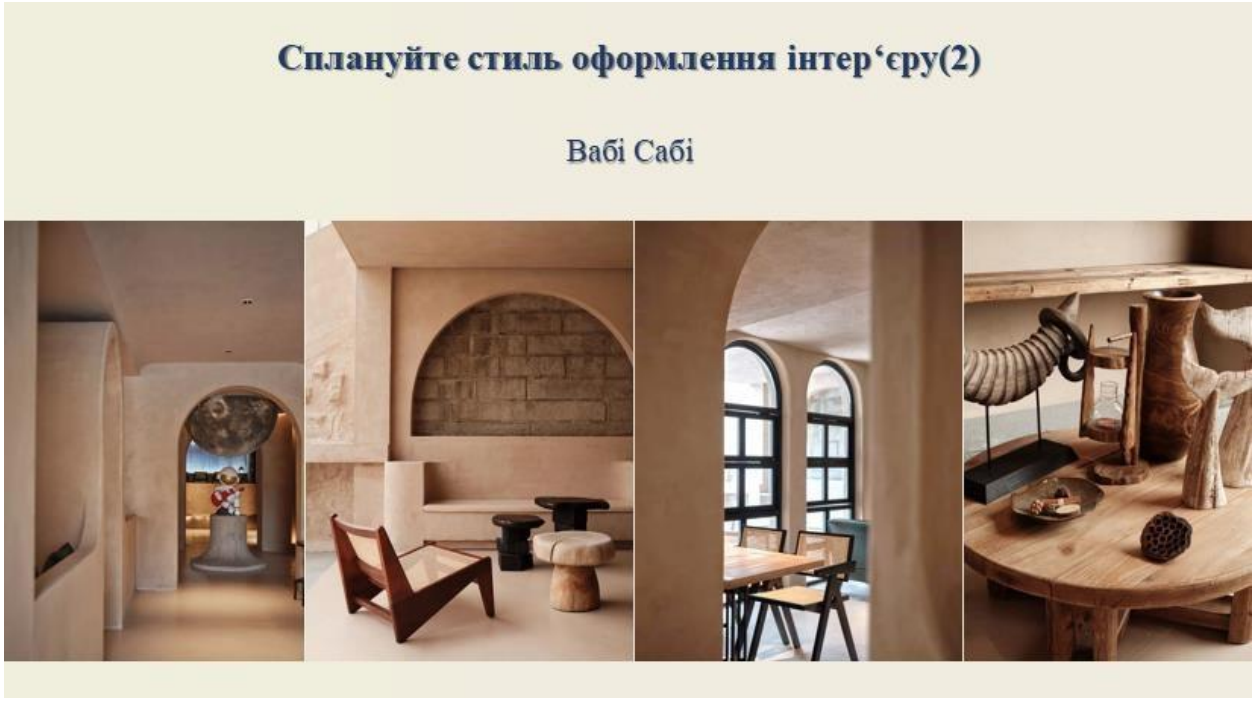


Рис.2.7. план концепції[20]

Внутрішній простір продовжує фактуру штукатурки екстер’єру, роблячи інтер’єр і екстер’єр гладкими та узгодженими.Кольори стін, підлоги та стелі уніфіковані та перегукуються, утворюючи різкий контраст із зовнішнім морем та небом та перегукуючись із прибережними рифами.



Рис.2.8. план концепції [20]

На відкритому повітрі використовується багато рослинності, щоб розбити зону відпочинку. Природні матеріали, такі як море, небо, рослинність, колоди та каміння, представляють гармонію з природою, насолоджуйтесь природою, живіть у гармонії з природою та віддавайте належне життю, реагуючи на тематика вегетаріанського ресторану.

2.3. Функціонально-планувальне і об’ємно-просторове рішення інтер’єру коворкінгу.

Внутрішній простір на першому поверсі є службовим приміщенням, з рецепцією, зоною для розваг дітей і вирішує потреби ресторану для зберігання, приготування їжі та прибирання. Великий відкритий майданчик для огляду моря та гідрофільний басейн є основними розважальними зонами для клієнтів у всьому просторі першого поверху.

На другому поверсі є самостійний бар і кухня.Глибока обробка не включає алкогольні страви та напої.Внутрішня їдальня на другому поверсі вся розміщена навколо вікон, щоб клієнти могли максимально дивитися на краєвиди вдалину. , і є чудова їдальня на відкритому повітрі.Сідла для спостереження за морем - це особливе місце на другому поверсі.

Третій поверх більше призначений для збору пар, і цей поверх сподівається створити тихий простір, де можна відчути красу спокою. Четвертий поверх - це простір для дозвілля та розваг.Троє-п'ятеро друзів, п'ють, балакають, слухають музику, вид на море, вечірній захід сонця, вогні міста вдалині, півмісяць, що відбивається на тиші. море вночі, і вогні на сцені всі на дозвіллі.

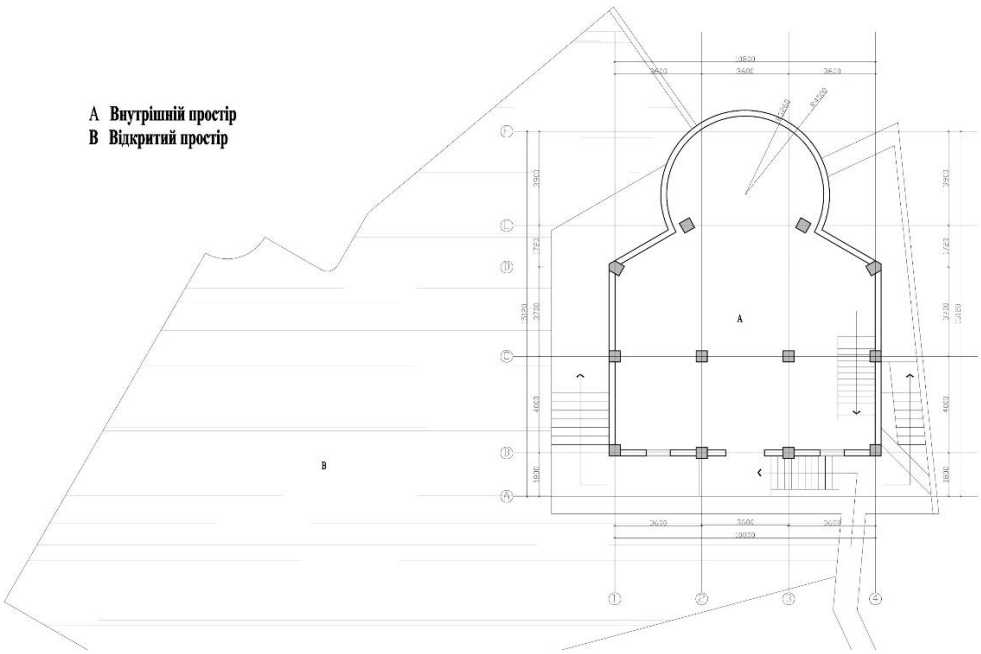


Рис.2.9. Пран поверху будівлі(перший поверх)

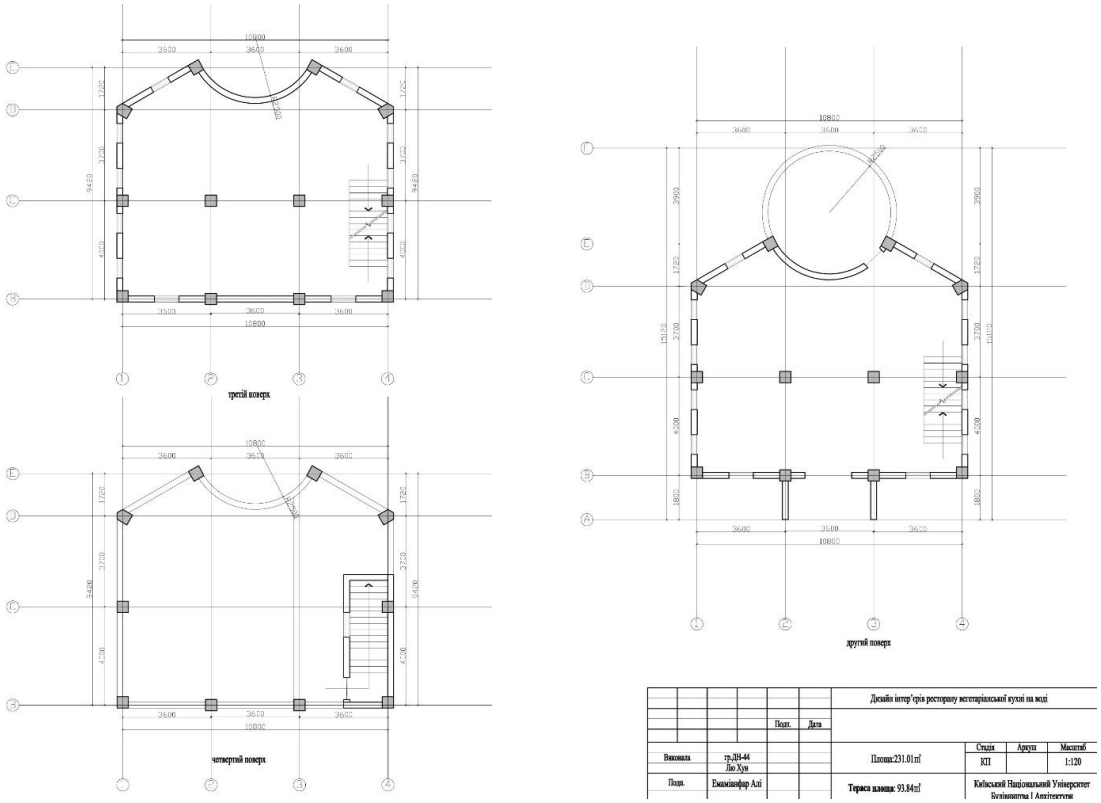


Рис.2.9. Пран поверху будівлі(другий поверх、третій поверх、четвертий поверх)

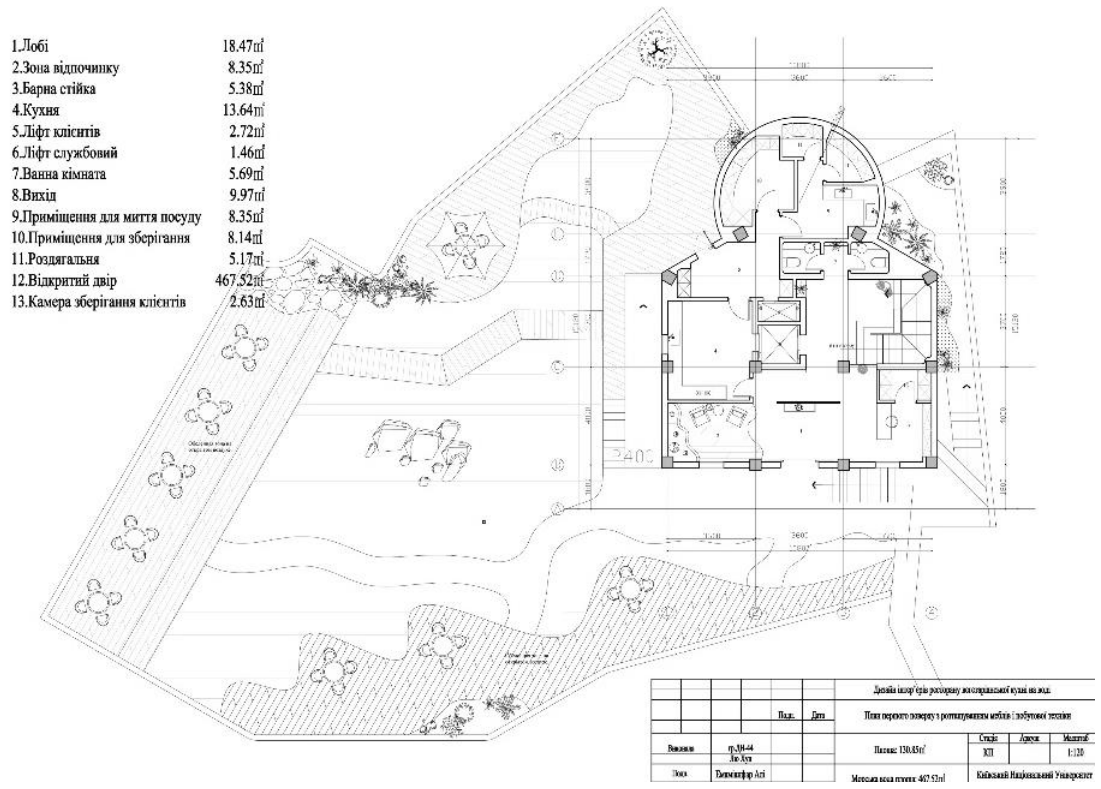


Рис.2.10. Поверховий план меблів і обладнання

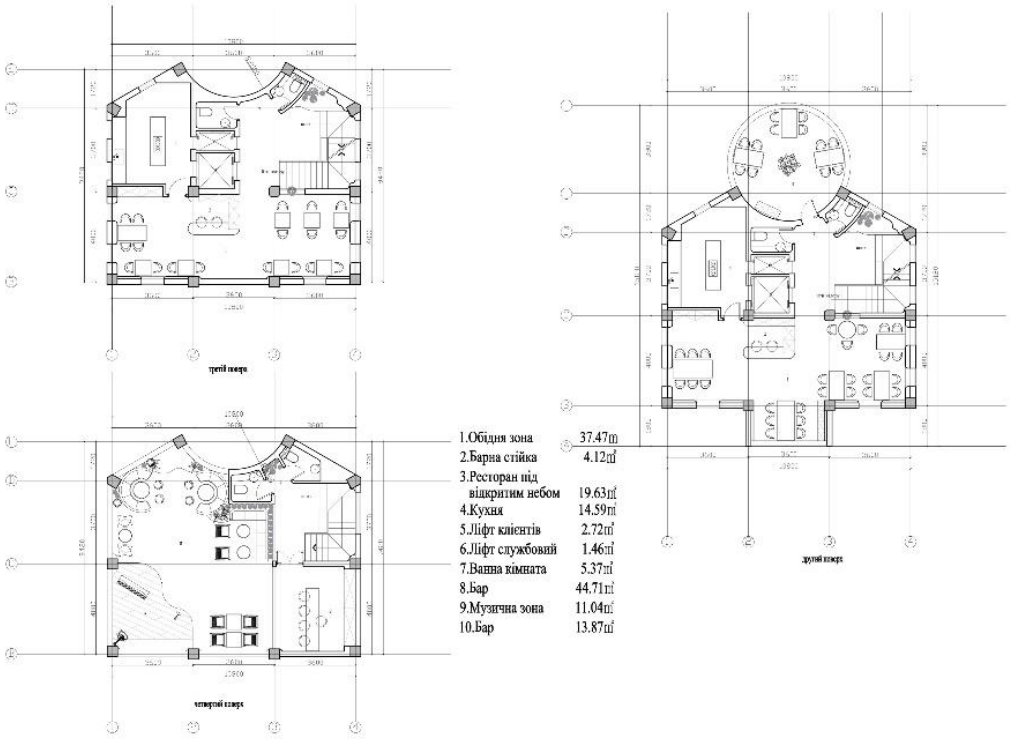


Рис.2.11. План площини меблів та обладнання 2, 3, 4 поверху

2.4. Композиційні рішення для інтер'єру плавучих ресторанів

Стиль ресторану в основному простий, загальний дизайн мінус громіздке оздоблення, а колір в основному прості бежеві тони. Прості натуральні матеріали підкреслюють текстуру і комфорт загального простору.



Рис.2.12. Вегетаріанський ресторан з Китаю[21]

Основним оздоблювальним матеріалом для підлоги є проста, брудо-, вологостійка та доглянута керамічна плитка. Стіни та верхні поверхні оздоблені штукатуркою з високою корозійною стійкістю та хорошою вологостійкістю. Для декоративних меблів в якості основного оздоблювального матеріалу використовується антикорозійна деревина з відносно кращою вологостійкістю, а в якості основного оздоблювального матеріалу — крафт-папір, виготовлений за допомогою плетіння з ротанга та традиційних ремесел. Це тому, що візуальний фокус людей більше зібраний на відкритому повітрі, а стиль внутрішнього оздоблення більше стосується інтеграції природи, а загальна атмосфера ресторану байдужа.



Рис.2.13. Декоративний ефект мікроцементу [22]

Зовнішнє оздоблення вимагає вищої стійкості до корозії та кращої вологостійкості, тому зовнішня підлога та оздоблення стін виготовляються з натуральних матеріалів. У оздобленні та будівельних матеріалах Китаю деревина завжди займала домінуюче положення. Будівлі, мости, дерево можна побачити на дорогах і т.д., тому антикорозійна деревина використовується як основний оздоблювальний матеріал у обробці землі першого поверху, включаючи антикорозійну деревину як гідрофільну платформу, а також деякі плитки китайського стилю та деякі плитки китайського стилю використовуються для прикраси. Храм Гуаньїнь на відстані відповідає, а декорації храму Гуаньінь використовуються для додавання запозиченого пейзажу тут. Земля на другому та третьому поверхах безпосередньо пов’язана зі стінами, всі вони оздоблені кам’яними матеріалами, а зелені рослини

використані для озеленення зовні. Основним методом декорування зовнішнього простору є використання традиційних методів декорування в китайському стилі, щоб «запозичити декорації» та «зробити декорації».

У просторі використовується різноманітне освітлювальне обладнання.

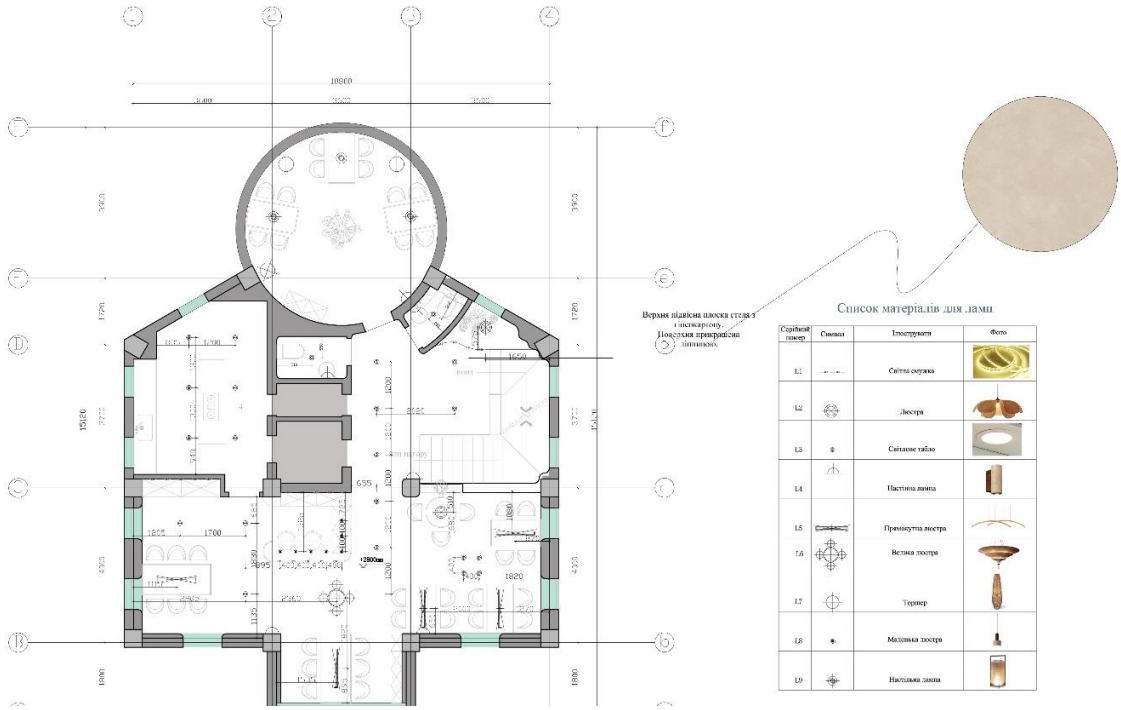


Рис.2.14. План стелі другого поверху з розташунням освітлювальних приладів

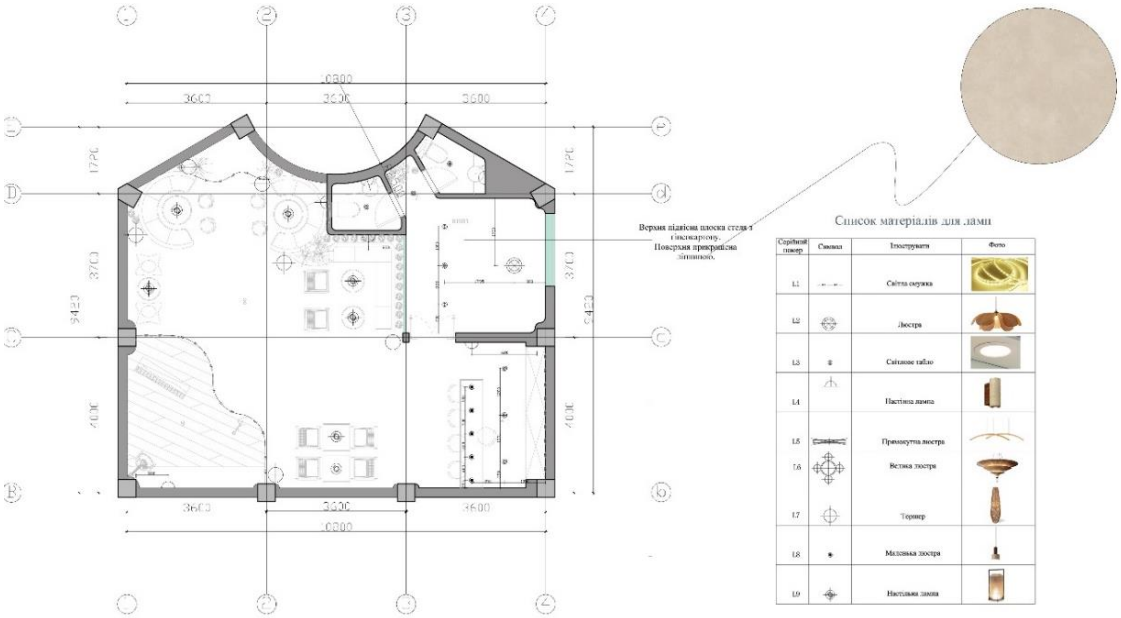


Рис.2.15. План стелі четвертий поверх з розташунням освітлювальних приладів

У просторі, де загальний тон дуже м’який, яскраві рослини є найважливішою прикрасою всього простору. Традиційним і ефективним методом декорування є використання рослин як ландшафтних зон у внутрішніх куточках.Відповідно до різних типів рослин ви можете вибрати, щоб показати різні візуальні ефекти в різні пори року.



Рис.2.16. Критий ландшафт зелені. [23]

2.5. Меблі та обладнання

Дизайн інтер’єру, його облаштування та предметне наповнення є невід’ємною частиною архітектурно-дизайнерського проектування навколишнього середовища. Проектування предметного середовища, яке створюють меблі та обладнання, є завершальним етапом цілої низки попередніх проектних розробок щодо організації простору в цілому, функціонального зонування, композиції, технології, ергономіки й іншого.

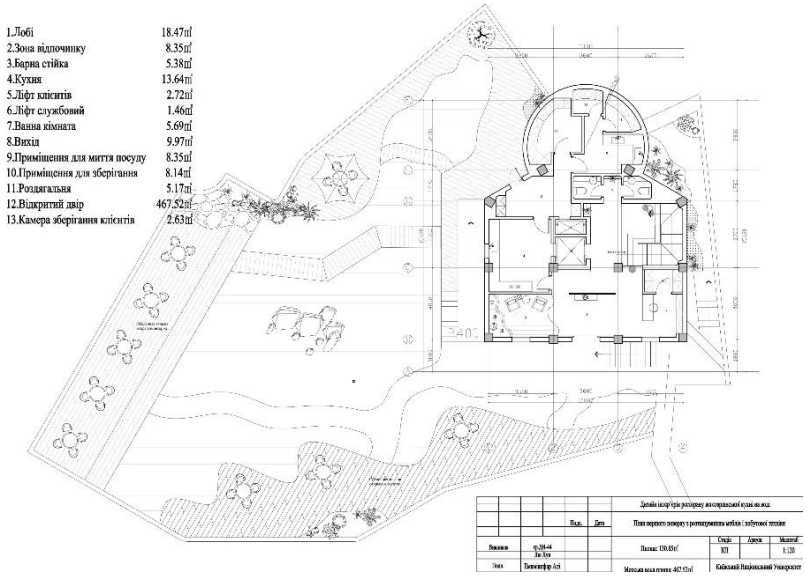


Рис.2.16. Поверховий план меблів і обладнання

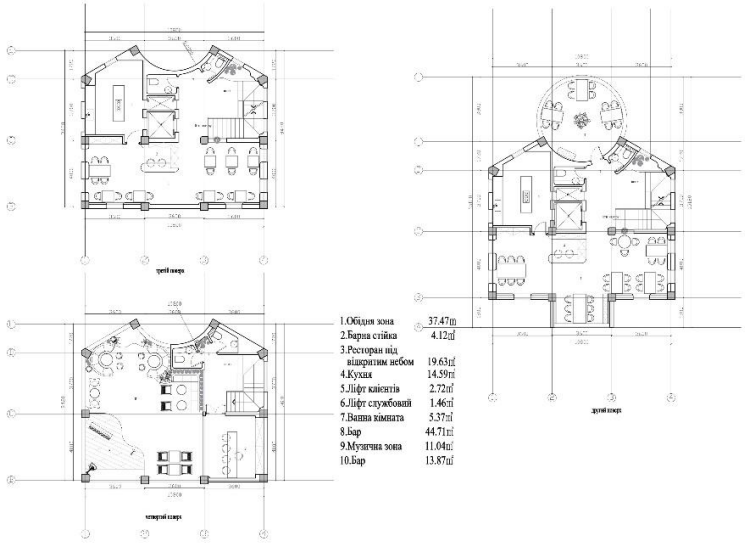


Рис.2.17. План площини меблів та обладнання 2, 3, 4 поверху

Внутрішній простір обладнаний безбар'єрним ліфтом і спеціальним ліфтом для громадського харчування, а кожен поверх обладнаний окремою кухнею та ванною кімнатою для задоволення різноманітних потреб різних клієнтів.

У саду на даху є окремий бар для відпочинку, який може надати більше барних послуг, обладнаний сценою та музичною зоною, а також може стати місцем для зустрічей молоді.



Рис.2.18. Візуалізація обідньої зони другого поверху

Основна концепція дизайну їдальні на другому поверсі полягає в тому, щоб зробити внутрішній простір більш затишним, виходячи з відповідності всім функціональним вимогам, дозволяючи людям зосередитися на зовнішньому пейзажі та морському бризі, що віє з вікна. Я вважаю, що сучасна концепція дизайну має полягати в тому, щоб забезпечити людям краще життя та послуги, а також забезпечити людям гарний візуальний фокус, коли

зовнішній пейзаж неможливо змінити, є естетичним стандартом сучасного дизайну інтер’єру. Подібним чином, коли зовнішній пейзаж занадто гарний, це також є хорошою технікою декорування, щоб полегшити візуальне навантаження на оздоблення внутрішнього простору. Я порівнюю це з «порожнім простором» у китайських техніках декорування.



Рис.2.19. Візуалізація обідньої зони другого поверху

Зона бару є важливою частиною внутрішньої функціональної зони, тому деякі текстури та привабливі кольори використовуються в матеріалі, щоб посилити відчуття його існування, і це може забезпечити кращу зручність для клієнтів.



Рис.2.20. Візуалізація сходів другого поверху

Сходи є важливою ланкою в усьому просторі, а також є важливою частиною декору.Додавання невеликого зеленого ландшафту поруч зі сходами може додати життєвої сили всьому простору.



Рис.2.21. Візуалізація простору відпочинку на даху



Рис.2.22. Візуалізація планки даху



Рис.2.23. Визначте дахи з повітря

Простір під дахом має більшу гнучкість, і його основна функція - забезпечити простір для відпочинку людей.

ВИСНОВОК

Виходячи з вищевикладеного можу підвести підсумок виконаної роботи. Аналіз та підбір матеріалів на початку роботи стало важливим моментом в створенні інтер’єру, також кольорова гамма та текстури були обрані в залежності до теми проекту. Меблі підібрано у відповідності до ергономічних вимог та потреб людини.

РОЗДІЛ ІІІ.Дизайн та розробка елементів меблів ресторану.

3.1. Аналоги

Меблевий продукт, розроблений в цьому проекті - барна стійка на другому поверсі. Бар як санвузол ресторану є важливою частиною меблів у просторі, він повинен мати сервісні функції та місце для зберігання, а також естетику та ергономічний комфорт. Тобто він може задовольнити потреби клієнтів, а також задовольнити потреби персоналу. Пов'язаний барний кейс - це багатофункціональна панель обслуговування в барі в Китаї.

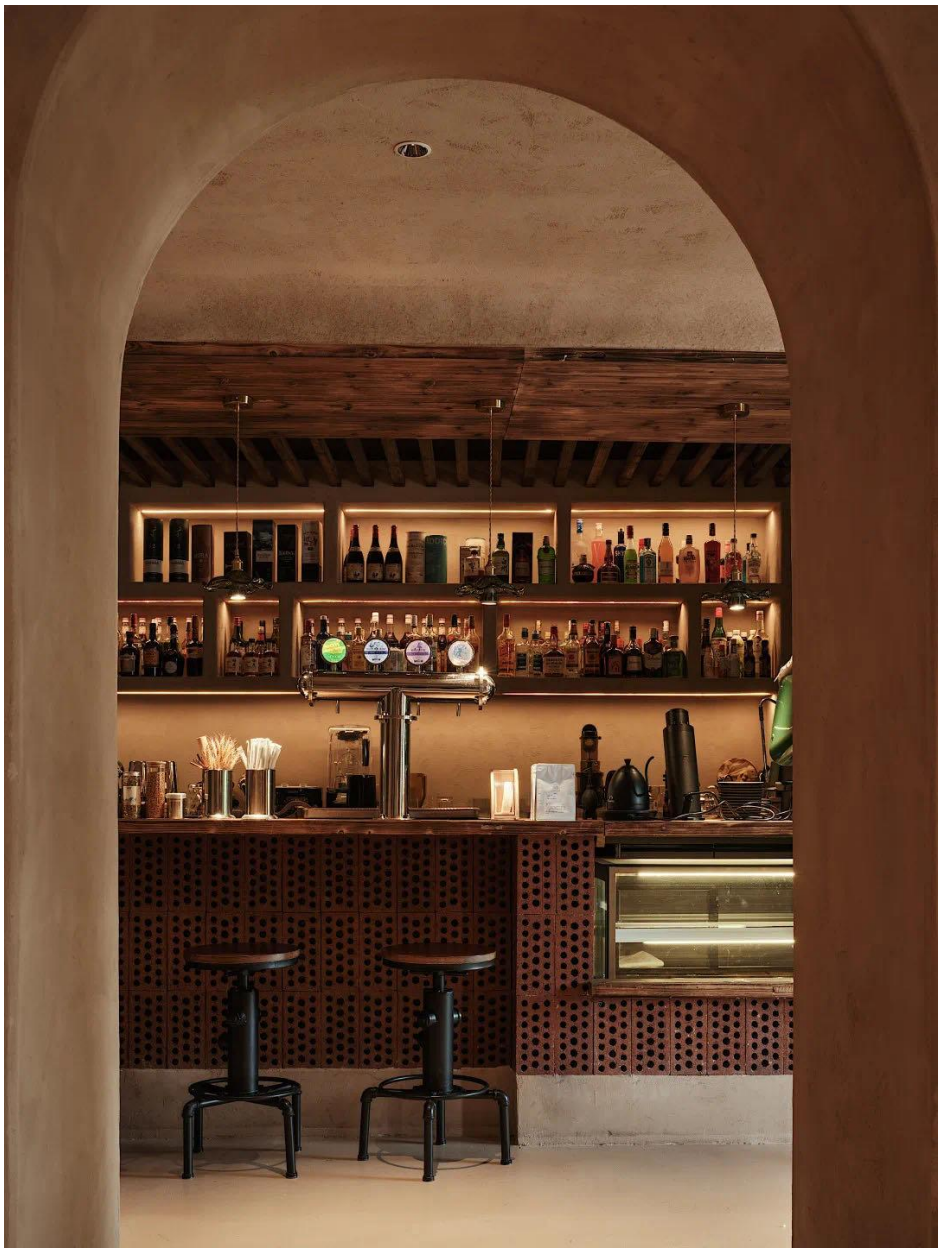


Рис.3.1. довідкова справа [24]

3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості

Для проекту я розробив сервірувальний бар із десертною шафою.



Рис.3.2. Барний малюнок

Цей виріб складається з двох частин, одна частина - це частина бару, інша частина - частина шафи для десертів, під барною стійкою є тонка шафа, незалежно від ручки, в якій можна зберігати чашки для напоїв і десертний посуд.



Рис.3.3. Барна візуалізація



Рис.3.4. Барна візуалізація

Барна стійка в ресторані може відповідати функціональним вимогам, а також грати роль, що привертає увагу, дозволяючи гостям швидше знаходити стійку обслуговування, щоб персонал міг краще обслуговувати гостей.

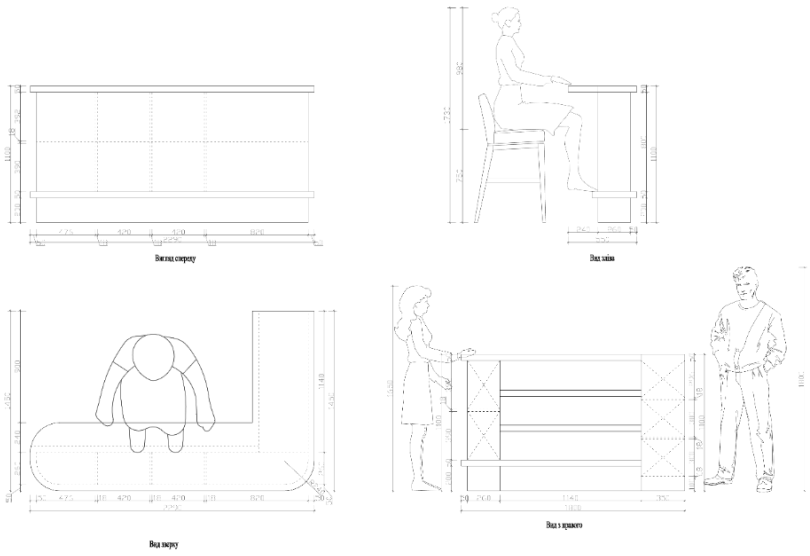


Рис.3.5. Креслення інтер‘єру бару

ВИСНОВКИ

Вибір оздоблювальних матеріалів для барної стійки як проекту розробки меблів для внутрішнього простору також повинен бути стійким до корозії. Матеріали в основному це цегла ручної роботи та натуральне каміння.Колір цегляно-червоний, щоб доповнити оригінальні теплі тони стін і підлоги.Невелика кількість блакитного каміння використовується для декорування кутів, щоб сформувати перегородку для бару. Колір, який також символізує море, вирівнює внутрішні простори з зовнішніми просторами. Він також забезпечує одночастотне прикрашання, що поєднує попереднє та наступне для приміщень на четвертому поверсі, які виходять на море. **[25]**

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1、 夸克百科：https://baike.quark.cn/c/lemma/77941531956899#/index

2、 https://mp.weixin.qq.com/s/9xJK2sy-4iylPRQgct7prg

3、 https://mp.weixin.qq.com/s/29-MwuSj0hMB52mYf6UX_Q

4、 四维空间设计网： https://mp.weixin.qq.com/s/ZWI5-2hmH16tQEnAgjxG4A

5、 中国期刊网：https://wk.baidu.com/view/5d41cae787254b35eefdc8d376eeaeaad1f316d4?_wkts_=1686509295963

6、 https://mp.weixin.qq.com/s/hJeeLdgb63eypVJX7N0MlA

7、 秋雨《西湖梦》

8、 Gooood 谷德设计网：https://mp.weixin.qq.com/s/jhuO3Ufsz5dm2OibMY2MVA

9、 亚太公装：https://mp.weixin.qq.com/s/qi-o9FNRirPemN91lb5dIw

10、 http://xhslink.com/qVBOOr

11、 五彩姚庄：https://mp.weixin.qq.com/s/XrjndoaeuIh8KQJe3V5KAw

12、 UD 设计研究室：https://mp.weixin.qq.com/s/P5bCUeEVEyxOFxya2r-5jw

13、 外滩酒店设计：https://mp.weixin.qq.com/s/ClMRNkRd1fAi05boQslIPQ

14、 The St. Regis Langkawi：http://www.starwoodhotels.com/stregis/property/overview/index.html?propertyID=4194

15、 假日计划 HOLIDAYPLAN https://mp.weixin.qq.com/s/mb2wPoGPjFJ8nPMOK4U2HQ

16、 《饮食建筑设计规范》JGJ64-89

17、 Google Maps

18、 Фотографії, опубліковані анонімними користувачами мережі

19、 何猫猫 0818 发布了一篇小红书笔记：http://xhslink.com/yOaR3q

20、 为空间商业设计机构 官网 | WEDesign website:www.we-designer.com

21、 良艺餐饮空间设计

22、 http://xhslink.com/TvmfLr

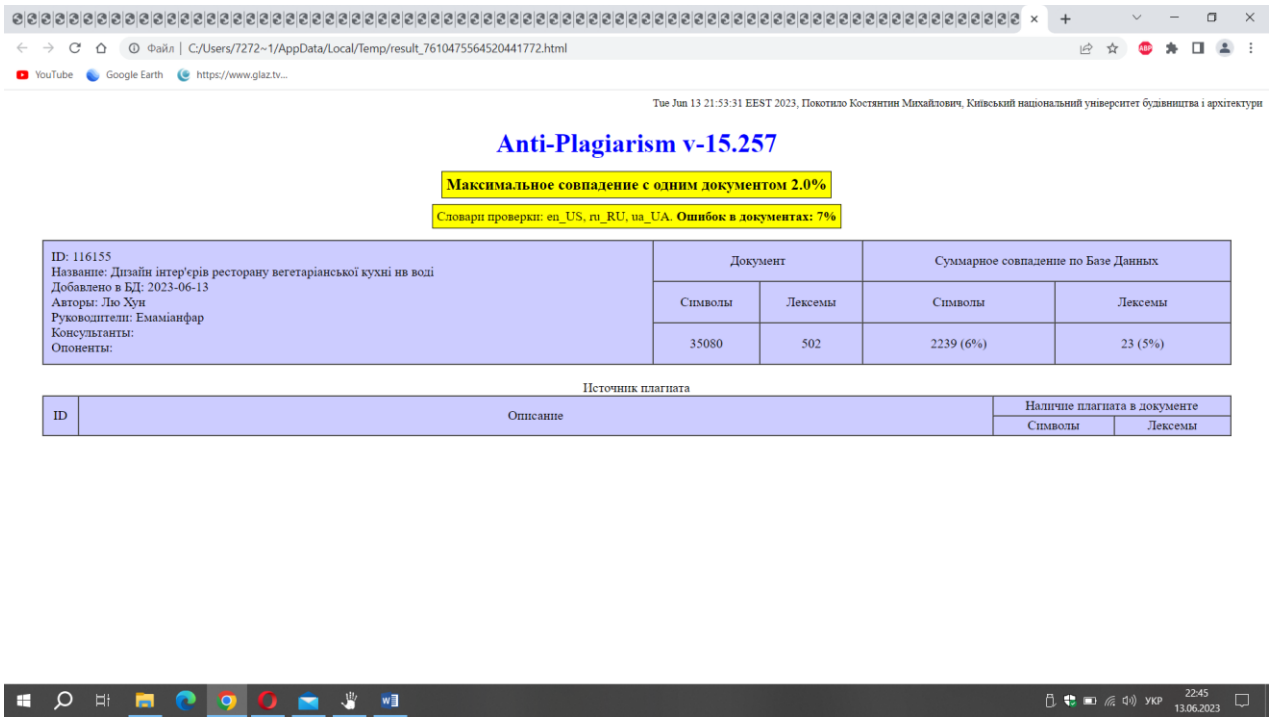
23、 新微设计 ID:land-2013

24、 寸匠：https://mp.weixin.qq.com/s/gwtms4IqKtklsDTPtr1bAQ

25、 Перекладач Google

Студент Лю Хун
(прізвище та ініціали)

Керівник робот Емаміанфар Алі
(прізвище та ініціали)



Файл | C:/Users/7272~1/AppData/Local/Temp/result_7610475564520441772.html

YouTube Google Earth https://www.glaz.tv...

Tue Jun 13 21:53:31 EEST 2023, Покотило Костянтин Михайлович, Київський національний університет будівництва і архітектури

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 2.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. **Ошибок в документах: 7%**

ID: 116155 Название: Дизайн інтер'єрів ресторану вегетаріанської кухні нв воді Добавлено в БД: 2023-06-13 Авторы: Лю Хун Руководители: Емаміанфар Консультанты: Оппоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	35080	502	2239 (6%)	23 (5%)

Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы