

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'єру молодіжного арт-кафе»

Ресенчук Катерина Вадимівна

(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**

\_\_\_\_\_  
(назва)

Виконав **Ресенчук Катерина Вадимівна**\_\_

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

**022 Дизайн**

\_\_\_\_\_  
(спеціальність)

**Інтер'єр і обладнання**

\_\_\_\_\_  
(освітня програма)

Групи **ДН-41**\_\_\_\_\_

Керівник **Прокопов О.В.**\_\_\_\_\_

(прізвище та ініціали)

**ДОЦЕНТ**

\_\_\_\_\_  
(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. Кашенко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 року

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

\_\_\_\_\_ Ресенчук Катерина Вадимівна \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Дизайн інтер'єру молодіжного арт-кафе»

2. Керівник роботи доцент, Прокопов О.В.

(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, проектної 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	<i>Керівник доцент Прокопов О. В.</i>		
2	<i>Керівник доцент Прокопов О. В.</i>		
3	<i>Керівник доцент Прокопов О. В.</i>		

8. Дата видачі завдання 27.02.2023 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Студент \_\_\_\_\_  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

Керівник работ \_\_\_\_\_  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

## ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ АРТ-КАФЕ ДЛЯ ТВОРЧОЇ МОЛОДІ	
1. 1. Аналіз теоретичної джерельної бази по дизайну арт-кафе.....	5
1.2. Дослідження та вивчення аналогів зарубіжного і вітчизняного зразка .....	7
1.3. Нормативні вимоги проектування інтер'єрного середовища закладів громадського харчування.....	15
РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ	
2.1. Вихідні дані.....	26
2.2. Концепція інтер'єру.....	29
2.3. Функціонально-технологічне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру арт-кафе.....	30
2.5. Матеріали.....	32
2.6. Композиційне і просторове рішення інтер'єру арт-кафе.....	34
2.7. Меблі та обладнання.....	36
РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ	
3.1. Аналоги.....	39
3.2. Функціональні, технологічні, конструктивні особливості.....	46
ВИСНОВКИ.....	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ.....	51

## ВСТУП

Завдання на дизайн-проектування полягає у розробці арт-кафе для творчої молоді з урахуванням естетичних, ергономічних та об'ємно-планувальних вимог дотримуючись норм та стандартів планування закладів громадського харчування.

Перш за все потрібно зрозуміти, що представляє собою арт-кафе.

Арт-кафе - це заклад, який сполучає в собі культурно-творчу атмосферу зі зручністю кав'ярні.

У такому кафе зазвичай є можливість переглядати виставки мистецтва, відвідувати літературні або музичні вечори, майстер-класи та інші культурні події. Також, арт-кафе має великий вибір кавових напоїв, чаю та інших напоїв, а також закусок та десертів. Це місце ідеально підходить для творчих зустрічей з друзями, колегами, для проведення невеликих заходів або просто для того, щоб насолодитися неперевершеною атмосферою й кавою в тихій обстановці.

### **Актуальність теми дослідження**

Проектування Арт-кафе є важливим і актуальним завданням у галузі громадського харчування. Арт-кафе - це не просто місце, де можна поїсти та випити каву, це місце, яке має відповідати особливим естетичним та функціональним вимогам. Від правильного проектування залежить не тільки комфорт клієнтів, але й успішність бізнесу.

Комерційна успішність Арт-кафе залежить від багатьох факторів, таких як:

- ексклюзивність дизайну. Арт-кафе повинно привертати увагу своїм оригінальним оформленням, яке включає в себе дизайн інтер'єру, меблі та аксесуари;
- комфортність приміщення. Клієнти мають відчувати себе зручно та комфортно, тому приміщення має бути обладнане зручними меблями, достатньою кількістю світла та повітря;
- розміщення в унікальному місці. Ідеальні місця для Арт-кафе - це туристичні райони, центри міст, арт-кластери, малий бізнес;
- якість їжі та напоїв. Арт-кафе повинно представляти авторські страви та напої, які відрізняються від традиційних рішень та виконуються з використанням тільки свіжих інгредієнтів.

При проектуванні арт-кафе необхідно враховувати такі фактори:

1. *Розміщення*: Важливо вибрати привабливе місце, що знаходиться в центрі міста або в туристичному районі, де зручно доїхати та прогулятися. Також важливо врахувати наявність парковки чи зручний доступ до громадського транспорту.

2. *Дизайн*: Арт-кафе має мати привабливий та стильний дизайн, який відповідає обраному концепту. Варто звернути увагу на декорації, меблі та освітлення, щоб створити атмосферу, яка підходить для творчого середовища.

3. *Меню*: Необхідно скласти меню, яке відповідає концепції та смакам клієнтів. Важливо включити в меню вегетаріанські та веганські страви, а також різноманітні напої, каву та десерти.

4. *Технічне забезпечення*: Арт-кафе повинно мати достатню кількість місць для сидіння з доступом до Wi-Fi та можливістю заряджати пристрої. Також важливо мати апаратуру та обладнання для проведення виставок, кіносеансів, концертів та інших подій.

5. *Персонал*: Важливо знайти працівників, які відповідають концепту та знають, як працювати з творчими людьми. Треба забезпечити навчання працівників з обслуговування та комунікації з клієнтами.

Отже, важливо враховувати ергономічність, естетичність і функціональність при розробці проекту арт-кафе, щоб створити творчий простір, де клієнти можуть розслабитися та насолоджуватися кулінарними стравами та мистецькими заходами. Компетентне проектування Арт-кафе забезпечить успішний розвиток бізнесу та задоволення клієнтів.

# РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ АРТ-КАФЕ ДЛЯ ТВОРЧОЇ МОЛОДІ

## 1.1. Аналіз теоретичної джерельної бази по дизайну арт-кафе

Кафе – заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, у якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо. Кафе – недорогі заклади, різноманітні за своїми особливостями.[3]

Для забезпечення комфортності перебування відвідувачів у закладах харчування необхідно враховувати такі фактори:

- 1) тип підприємства – ресторан, кафе, їдальня, спеціалізовані та ін.;
- 2) продукція, яка реалізується, – асортимент, смакові якості, оформлення;
- 3) видовищно-ігрові заходи – ігри, танці, шоу;
- 4) технічне оснащення – кінофікація, відео-, музичне супроводження;
- 5) освітлення – суміщене, місцеве, загальне;
- 6) естетика обіднього залу, обладнання, сервірування, одяг персоналу;
- 7) мікроклімат – температура, вологість, вентиляція;
- 8) організація простору – габарити приміщення, функціонально-планувальне зонування, розміщення обладнання;
- 9) меблі й обладнання – масштабність, зручність, естетика;
- 10) елементи природи – природне оздоблення, водні джерела, озеленення;
- 11) культура обслуговування – рівень, час, форма обслуговування;
- 12) санітарна гігієна – приміщення, посуд, персонал;

Роль архітектора, дизайнера, що проектує інтер'єр ресторану, полягає в тому, щоб організувати простір найкращим для відвідувача способом і, подарувавши клієнту приємні враження, забезпечити рестораторові достатні обсяги продажів.[3]

## Основні функції арт-кафе

Функції арт-кафе можуть бути різними, але загалом вони включають:

1. Проведення культурних заходів. Арт-кафе може бути площею для проведення таких заходів, як виставки, концерти, літературні вечори, театральні вистави та інші форми мистецької діяльності. В такому закладі можуть відбуватися зустрічі з відомими авторами, майстер-класи, дискусії з культурологами та іншими спеціалістами.
  2. Соціальна функція. Арт-кафе може стати місцем зустрічей людей з різних соціальних груп, де можуть проходити різноманітні соціальні проекти, акції та інші події.
  3. Гастрономічна функція. Крім того, що арт-кафе є місцем проведення культурних та соціальних заходів, в ньому можна скуштувати різні види кави, чаю, солодощів та інших страв. В такому закладі можуть бути регулярні тематичні вечери, дегустації напоїв та інші гастрономічні події.
  4. Створення атмосфери. Арт-кафе може стати особливим місцем, яке відрізняється специфічною атмосферою, де можна насолоджуватися мистецькою атмосферою, зберігаючи при цьому комфортну індивідуальність.
  5. Платформа для творчості. Арт-кафе може стати місцем, де відкривається можливість для молодих талантів, артистів та культурологів виражати свої ідеї та придумувати нові проекти.
- Ці функції арт-кафе взаємодіють між собою, що дає можливість створювати порівняно нові форми мистецького життя. [2]

Зали ресторанів, кафе та інших закладів ресторанного господарства за характером **композиційно-планувального вирішення** інтер'єру можна розділити на 3 типи:

- 1) панорамні, де об'єктом спостереження є навколишній пейзаж;
- 2) зали для споживачів, де об'єктом спостереження може бути як інтер'єр, так і зовнішнє середовище (обидва типи відносять до динамічної схеми композиції, яка будується на послідовному розкритті внутрішнього та зовнішнього простору);
- 3) зали, де об'єктом спостереження є яка-небудь частина інтер'єру (статична схема).

Роль такого елемента, що привертає до себе основну увагу відвідувачів, може відіграти бар, естрада, танцювальний майданчик, фонтан, панно і т. і.[3]

## **1.2. Дослідження та вивчення аналогів зарубіжного і вітчизняного зразка**

Розвиток ресторанно-розважального бізнесу як на світовому, так і вітчизняному рівнях є достатньо потужним, ринок зростає швидкими темпами, і викликає потребу в створенні закладів, які будуть надавати послуги нового якісного рівня, матимуть різностороннє спрямування та задовольнятимуть широкий ряд цінностей споживачів. Саме таким типом закладів даної сфери бізнесу може стати формат арт-кафе [1].

Міжнародний досвід розвитку формату арт-кафе показує, що у кожній країні ця категорія закладів розвивалась у різний час і зі своєю специфікою. В одних країнах (США, Велика Британія, Австралія та ін.) - це вже давно популярний бізнес, у інших –інноваційні ідеї, що перебувають на етапі зародження (в статусі startup-проектів) чи тільки набирають розвитку. На території більшості країн Азії та Африки - арт-кафе досі нерозвинений сектор ринку, хоча для цього є потенціал та необхідні ресурси. Але, загальною тенденцією є те, що не зважаючи на відмінності країн, їхніх споживчих та національних культур, заклади арт-кафе майже по всьому світі набирають своєї популярності [1].

Зклади формату арт-кафе стали популярними в Європі на початку ХХ століття й доволі швидко почали розповсюджуватись в інших регіонах. Перший заклад такого типу, а саме дискусійний центр для літераторів та філософів з'явився у 18 столітті в Австрії під назвою «Bellevue». Більшість концерт-кафе, заснованих того часу, знаходились у парку району Вени –Леопольдштат (у минулому імперські ділянки землі для полювання), які були відкриті для широкої публіки під назвою Пратер. У Пратері було відкрито «Перше кафе», «Друге кафе» і «Третє кафе», цим закладам було характерно мати в центрі зали велику сцену, де виступали відомі музиканти. Людвіг ван Бетховен, Йозеф Ланнер, Іоанн Штраус та Карл З'єхрер виконували для гостей свої твори. До сучасних днів такі кафе зазнали значних змін та набули нового формату й цільової аудиторії в більшій мірі залишивши за собою початкову

ідею творчості, мистецтва та культури. В Україні перший заклад схожого типу було відкрито в Києві в 1918 році під назвою «Х.Л.А.М.» у статусі літературно-артистичного клубу в готелі «Континенталь». Його назва є аббревіатурою перших букв назв творчих професій: художники, літератори, артисти, музиканти. Історично, арт-кафе –це свого роду клуб за інтересами, в якому збираються люди зі схожими поглядами в музиці, живописі та інших видах мистецтва. Особлива увага приділяється тому, як відвідувачі проводять там свій час -перегляд кінофільмів, виставки, інтелектуальні ігри, концерти тощо [1].

Я розглянула декілька прикладів сучасного облаштування інтер'єру арт-кафе:

### **1. Інтер'єр арт-кафе «Voto», м. Ужгород**

Прикладом гармонічного поєднання функціональності й естетики є дизайн арт-кафе «Voto» (рис.1.1-1.2). На нейтральному бежевому тлі розміщені твори мистецтва, що підсвічуються локальними світильниками(технічне світло). Кафе просторе і не обтяжене за рахунок високої стелі і панорамних вікон.



Рис 1.1 Інтер'єр арт-кафе Voto, м.Ужгород, Україна, 2014 р.

(Посилання:<https://varosh.com.ua/miscya/artkafe-voto-sintez-yakisnogo-mistectva-domashnogo-zatishku-istorii-legendi-j-romantiki/>)

Інтер'єр виконаний у класичному стилі, не створює ефекту нав'язливості. Деталі лаконічні й легкі. Умеблювання не привертає на себе багато уваги, а навпаки ховається в просторі. Інтер'єр слугує переважно фоном для мистецьких робіт, які виступають акцентами в цьому арт-кафе.



Рис 1.2 Інтер'єр арт-кафе «Voto», м.Ужгород, Україна, 2014 р.

(Посилання:<https://varosh.com.ua/miscya/artkafe-voto-sintez-yakisnogo-mistectva-domashnogo-zatishku-istorii-legendi-j-romantiki/>)

## 2. Інтер'єр арт-кафе «Fuit art cafe», м.Гревена

Це арт-кафе розроблене у змішаному, еkleктичному стилі. Можна помітити, як простір ділиться на блоки за допомогою кольору, виділяючи при цьому важливі елементи дизайну. Провокуючі заголовки, контрасти, різноманіття текстур і фактур - все це змушує відвідати заклад і роздивитися кожну деталь.



Рис 1.3 Фасад арт-кафе «Fuit art safe», м.Гревена, Греція, 2020р.  
( Посилання :<https://www.fuit.gr/2019/02/about-fuit-grevena.html>)

Арт-кафе розділене на зони для різної кількості відвідувачів. Меблі й світильники переважно лофтові: грубі дерев'яні або металеві. Колірна гама контрастна, яскрава. Інтер'єр розроблений лише для перегляду мистецтва: фотознімків, картин, плакатів.



Рис 1.4 Інтер'єр арт-кафе «Fuit art safe», м.Гревена, Греція, 2020р  
(Посилання :<https://www.fuit.gr/2019/02/about-fuit-grevena.html>)

### 3. Інтер'єр арт-кафе «Grand café Van Gogh», м.Бухарест

Арт-кафе створене з метою залучення туристів чи жителів міста для знайомства з генієм постімпресіонізму - Ван Гогом. Основа інтер'єру -кремові стіни у класичному стилі з багетами і рамами, колонами й арками, пишними люстрами й оздобленням.



Рис 1.5 Інтер'єр арт-кафе «Grand café Van Gogh», м.Бухарест, Румунія

(Посилання :<https://vangogh.ro/>)

Картини художника розвішені хаотично, на різних рівнях. Цей прийом додає інтер'єру веселої незграбності. Окрім картин акцентами також виступають парасолі, підвішені до стелі, східний декор, орнаменти на стінах у стилі мазків Ван Гога, Яскраві крісла червоного кольору доповнюють інтер'єр.

#### 4. Інтер'єр арт-ресторану « Del popolo», м.Сан-Франциско

Сучасний, стриманий дизайн арт-ресторану «Del popolo» виглядає дорого і строго. Лофтовий дизайн представлений в умеблюванні столів та світильників. Високі стелі й панорамні вікна витягують і подовжують інтер'єр. Акцентом слугує барна стійка, яка збирає навколо себе простір. Вона є центральним предметом інтер'єру.



Рис 1.6 Інтер'єр арт-ресторану « Del popolo», дизайнер: Джесіка Хельгерсон, м. Сан-Франциско, США

(Посилання: <https://www.bloglovin.com/blogs/yellowtrace-1490643/del-popolo-restaurant-in-san-francisco-by-5250083159>)



Рис 1.7 Інтер'єр арт-ресторану « Del popolo», дизайнер: Джесіка Хельгерсон, м. Сан-Франциско, США

(Посилання: <https://www.bloglovin.com/blogs/yellowtrace-1490643/del-popolo-restaurant-in-san-francisco-by-5250083159>)

Кафе виконує функцію творчості : тут багато вільного місця для художніх робіт, грамотне нейтральне освітлення і стриманий фон, на якому можна виставити предмети мистецтва. Картини не захаращують простір, вони вивішені локально в конкретних точках, створюють собою композиційні ряди.

## 5. Інтер'єр арт-кафе « Art space gallery», м. Хоян

Ще один лофтовий дизайн , де можна відпочити в атмосфері , яка нагадує виставкову залу. Велика площа приміщення і високі стелі дають змогу розміщувати полотна до 2 метрів, залишаючи при цьому ще додаткове вільне місце. Стіни розділені на двоє: внизу біла штукатурка, куди безпосередньо вивішують елементи мистецтва, зверху дизайнери залишили чорнову цеглу, щоб підкреслити історичну цінність будівлі.



Рис 1.8 Інтер'єр арт-кафе « Art space gallery», архітектор:ShapeUs studio, м. Хоян, В'єтнам, 2018 р.

(Посилання:[https://www.archdaily.com/930808/the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio/5e0128d83312fdc3320004ab-the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio-photo?next\\_project=no](https://www.archdaily.com/930808/the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio/5e0128d83312fdc3320004ab-the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio-photo?next_project=no))

Інтер'єр нейтральний, нюансний. Освітлення переважно спрямоване на стіни. Створюється враження, що вони світяться самі по собі за рахунок того, що білий колір відбиває промені.



Рис 1.9 Інтер'єр арт-кафе « Art space gallery, архітектор:ShapeUs studio, м. Хоян, В'єтнам, 2018 р.

(Посилання:[https://www.archdaily.com/930808/the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio/5e0128d83312fdc3320004ab-the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio-photo?next\\_project=no](https://www.archdaily.com/930808/the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio/5e0128d83312fdc3320004ab-the-art-space-gallery-and-restaurant-shapeus-studio-photo?next_project=no))

### **1.3. Нормативні вимоги проектування інтер'єрного середовища закладів громадського харчування**

Основні вимоги до проектування кафе визначає ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

Нормативні вимоги до проектування кафе включають :

#### **1. Державні будівельні норми та правила (ДБН) із забезпечення протипожежної безпеки.**

Основні вимоги до протипожежної безпеки:

- Відповідність будівельних та конструктивних параметрів і структур безпечності відповідно до вимог законодавства про пожежну безпеку.
- Наявність спеціальної пожежної сигналізації, яка повинна бути підключена до централізованої мережі, а також регулярна перевірка її роботи.
- Відсутність зайвих предметів, які можуть спричинити пожежу, таких як газові

балони чи нафтові лампи.

- Наявність джерела водопостачання, з якого можна швидко взяти воду для гасіння пожежі.
- Встановлення системи вентиляції та кондиціонування, яка забезпечує свіжий повітря та нормальну температуру в приміщенні.
- Регулярне обслуговування і перевірка техніки, що працює на газовій та електричній основі.
- Наявність аварійних виходів, які повинні бути забезпечені відкриваючими механізмами, що не блокуються та забезпечують надійний вихід в разі надзвичайної ситуації.
- Курси пожежної безпеки для всього персоналу цього закладу, які мають навички негайної реакції в разі пожежі та таких же надзвичайних ситуацій, а також знанням організації евакуації гостей.

## **2. Санітарні норми та правила щодо забезпечення гігієни та безпеки харчових продуктів.**

Для забезпечення безпеки та здоров'я клієнтів та працівників кафе необхідно дотримуватися певних санітарних норм:

- Оформлення працівників згідно з умовами законодавства з питань здоров'я та безпеки праці.
- Регулярне проведення санітарного обстеження приміщення, кухні, посуду та інструменти. При цьому необхідно забезпечити належне зберігання продуктів та контроль їх придатності до вживання.
- Дотримання температурного режиму під час зберігання та приготування продуктів. Для цього потрібно мати належні пристрої для зберігання продуктів при певній температурі відповідно до вимог нормативно-правових актів.
- Регулювання вологості та проведення вентиляції у приміщенні, що виключить накопичення вологи та запахів.
- Дотримання правил особистої гігієни для працівників кафе, а також для відвідувачів, які повинні звертати увагу на стан свого здоров'я.
- Надання відвідувачам засобів для миття рук перед та після прийому їжі.

- Регулярне прибирання приміщення, миття посуду та інструментів, які використовуються в процесі приготування їжі.

Дотримання санітарних норм є важливим елементом в забезпеченні якості та безпеки їжі, а також здоров'я відвідувачів та працівників кафе.

### **3. Норми щодо охорони праці та безпеки працівників, включаючи вимоги до освітлення, вентиляції, електропостачання тощо.**

У закладі ресторанного господарства має регулярно проводитися інструктажі. Ввідний інструктаж проводять кожного разу для тих людей, які вперше у даному закладі. На даному інструктажі знайомлять із закладом, розповідають про організацію роботи, техніку безпеки, зарплату, режим роботи тощо. На робочому місці проводять первинний інструктаж, при якому знайомлять зі специфікою роботи на даному місці, технікою безпеки, організацією роботи. Проводять також повторний інструктаж 2 рази на рік, та цільовий інструктаж, що проводиться при переміщенні працівника з одного робочого місця на інше.

Всі працівники закладу харчування мають проходити медогляд і мати особові медичні книжки. Медогляд проводиться як при влаштуванні на роботу (попередній медогляд) так і під час роботи (періодичний медогляд).

Тільки пройшовши ввідний інструктаж і медогляд, ознайомившись з правилами і особливостями роботи в закладі працівники допускаються до роботи. Інструктажі складає інженер з охорони праці, інструктовані особи розписуються після проходження інструктажу.

Для безпеки процесів готування їжі та обслуговування споживачів офіціанти та бармени повинні дотримуватися певних вимог охорони праці та техніки безпеки:

-дотримуватися порядок і черговість отримання готових страв з кухні при обслуговуванні споживачів;

-ставити страви на піднос тільки в один ряд;

-не носити столові прилади (ножі, виделки) у руках вістрям вперед, а використовувати для цього тарілку або піднос;

-відкривати пляшки тільки штопором або ключем;

-не заколювати одяг шпильками;

-не тримати в кишенях предмети які б'ються і гострі;

-регулярно перевіряти стан електричних апаратів і механізмів, приділяючи особливу увагу вмикачам, шнурам та розеткам.[4]

#### **4. Норми щодо доступності та безпеки для людей з обмеженнями у русі, включаючи вимоги до підйомників, ролет, поручнів та інших елементів.**

В.1 Для особистого транспорту інвалідів із загальної кількості місць на автостоянках при підприємствах харчування (закладах РГ) слід виділяти за їх місткості: менше 100 місць - не менше 1 місця; від 100 до 200 місць - не менше 15 % місць; більше 250 місць - не менше 10 % місць.

В.2 У доступних інвалідам підприємствах харчування (закладах РГ) при обслуговуванні офіціантами не менше 5 % кількості місць в залах повинно бути пристосовано для обслуговування відвідувачів на кріслах-колясках.

В.3 Обладнання місць, пристосованих для маломобільних груп населення, розміщених на основному поверсі (переважно першому), повинно відповідати аналогічному обладнанню місць, розміщених на антресольних поверхах, лоджіях і подіумах. Комунікаційні шляхи руху і проходи між столиками повинні забезпечувати можливість проходу маломобільних груп населення, у тому числі і тих, що пересуваються на кріслах-колясках, до призначених для них місць обслуговування.

В.4 У підприємствах харчування (закладах РГ) і їх зонах, призначених для спеціалізованого обслуговування маломобільних відвідувачів, рекомендується передбачати обслуговування офіціантами. Обідні зали слід розміщувати тільки на першому поверсі (за відсутності в будівлі пасажирських ліфтів). Площа таких обідніх залів визначається виходячи з нормативу площі не менше 3 м<sup>2</sup> на місце.

В.5 У підприємствах харчування (закладах РГ) з самообслуговуванням рекомендується відводити до 10 % місць, але не менш одного для осіб, що пересуваються на кріслах-колясках, і сліпих з площею не менше 3 м<sup>2</sup> на кожне місце.

В.6 У підприємствах харчування (закладах РГ), пов'язаних з тривалим перебуванням відвідувачів (ресторани, їдальні), гардеробні стойки в місцях обслуговування маломобільних груп населення слід влаштовувати відповідно до вимог 7.2.4 ДБН В.2.2-17.

В.7 Вестибюлі, холи, аванзали, туалети, умивальні і інші допоміжні приміщення для маломобільних груп населення слід проектувати з урахуванням вимог розділів 6.5 і 6.6 ДБН В.2.2-17.

В.8 Інформація про підприємство харчування (заклад РГ) - тип, клас, форму обслуговування, доступність для маломобільних груп населення, а також меню повинні бути легко визначувані і доступні для інвалідів на кріслі-колясці і з вадами зору.

В.9 Специфічні засоби інформації для маломобільних груп населення повинні вирішуватися у контексті з основною дизайнерською концепцією інтер'єру.

## **5. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги.**

В.1 Для особистого транспорту інвалідів із загальної кількості місць на автостоянках при підприємствах харчування (закладах РГ) слід виділяти за їх місткості: менше 100 місць - не менше 1 місця; від 100 до 200 місць - не менше 15 % місць; більше 250 місць - не менше 10 % місць.

В.2 У доступних інвалідам підприємствах харчування (закладах РГ) при обслуговуванні офіціантами не менше 5 % кількості місць в залах повинно бути пристосовано для обслуговування відвідувачів на кріслах-колясках.

В.3 Обладнання місць, пристосованих для маломобільних груп населення, розміщених на основному поверсі (переважно першому), повинно відповідати аналогічному обладнанню місць, розміщених на антресольних поверхах, лоджіях і подіумах. Комунікаційні шляхи руху і проходи між столиками повинні забезпечувати можливість проходження маломобільних груп населення, у тому числі і тих, що пересуваються на кріслах-колясках, до призначених для них місць обслуговування.

В.4 У підприємствах харчування (закладах РГ) і їх зонах, призначених для спеціалізованого обслуговування маломобільних відвідувачів, рекомендується передбачати обслуговування офіціантами. Обідні зали слід розміщувати тільки на першому поверсі (за відсутності в будівлі пасажирських ліфтів). Площа таких обідніх залів визначається виходячи з нормативу площі не менше 3 м<sup>2</sup> на місце.

В.5 У підприємствах харчування (закладах РГ) з самообслуговуванням рекомендується відводити до 10 % місць, але не менш одного для осіб, що пересуваються на кріслах-колясках, і сліпих з площею не менше 3 м<sup>2</sup> на кожне місце.

В.6 У підприємствах харчування (закладах РГ), пов'язаних з тривалим перебуванням відвідувачів (ресторани, їдальні), гардеробні стойки в місцях обслуговування маломобільних груп населення слід влаштовувати відповідно до вимог 7.2.4 ДБН В.2.2-17.

В.7 Вестибюлі, холи, аванзали, туалети, умивальні і інші допоміжні приміщення для маломобільних груп населення слід проектувати з урахуванням вимог розділів 6.5 і 6.6 ДБН В.2.2-17.

В.8 Інформація про підприємство харчування (заклад РГ) - тип, клас, форму обслуговування, доступність для маломобільних груп населення, а також меню повинні бути легко визначувані і доступні для інвалідів на кріслі-колясці і з вадами зору.

В.9 Специфічні засоби інформації для маломобільних груп населення повинні вирішуватися у контексті з основною дизайнерською концепцією інтер'єру.

При проектуванні освітлення характеристики освітленості робочих зон і основних приміщень підприємств харчування (закладів РГ) слід приймати згідно з вимогами СП 42-123-5777 і ДБН В.2.5-28.

У разі розміщення підприємств харчування (закладів РГ) в підвальному поверсі слід передбачати інженерно-технічні заходи, що забезпечують безпеку і комфортний волого-температурний і світловий режим в приміщеннях.

У підприємствах харчування (закладах РГ) будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції повинні відповідати вимогам ДГН 6.6.1-6.5.001, ДБН В.1.4-1.01, ДБН В. 1.4- 2.01 (рівні фонові радіоактивності, питома ефективна активність природних радіонуклідів (ПРН) у будівельних матеріалах і сировині).

В опорядженні інтер'єрів будинків слід застосовувати полімерні матеріали, що відповідають вимогам державних стандартів, які діють в Україні, і мають документи,

що засвідчують якість і безпеку матеріалів для споживача. Полімерні матеріали повинні бути дозволеними до використання у підприємствах харчування (закладах РГ), на підприємствах харчової промисловості, не виділяти в продукти харчування хімічних речовин вище нормативів, регламентованих СанПиН 42-123-4240. Полімерні матеріали у внутрішньому опорядженні слід використовувати згідно з переліком полімерних матеріалів та виробів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для використання в будівництві (СанПиН 6027.А). Опорядження приміщень повинно відповідати вимогам СП 42-123-5777 та бути стійким до дезінфекції. Використані матеріали, фурнітура, арматура, регулювальні пристрої, покриття підлоги повинні виключати можливість травматизму.

8.4 При проектуванні елементів конструкцій, вузлів їх з'єднань, а також вентиляційних ґрат слід враховувати вимоги щодо захисту приміщень від проникнення паразитуючих тварин і комах. Системи вентиляції, кондиціонування та опалення, теплотехнічні характеристики огорожувальних конструкцій повинні бути такими, щоб не допускати зволоження (шляхом конденсації, капілярності, затікання дощових і талих вод тощо) внутрішніх поверхонь і елементів будинків підприємств харчування (закладів РГ) та створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

8.5 У виробничій зоні потрібно дотримуватись вимог щодо рівнів шуму (рівні звукового тиску, еквівалентні та максимальні рівні звуку) згідно з ДБН В.1.2-10, СН 3077 та вібрації від зовнішніх джерел згідно із вимогами СН 1304.

Допустимі рівні шуму, що створюються системами вентиляції та іншими інженерно-технічними системами підприємств харчування (закладів РГ) у випадку, коли вони відбудовуються чи прибудовуються до житлових будинків, необхідно приймати в житлових приміщеннях на 5 дБА нижче (поправка мінус 5дБА) відповідних норм для нічного часу згідно з вимогами ДСН 3.3.6.037. При проектуванні підприємств харчування (закладів РГ) слід передбачити заходи (плаваючі фундаменти, гнучкі вставки, амортизатори) щодо захисту житлових та громадських приміщень від впливу обладнання, що є джерелом шуму та вібрації відповідно до вимог ДБН В.1.2-10, СНиП II-12, СН 1304, СН 3077, ДСН 3.3.6.037, ДСН

3.3.6.039, СанПиН 42-120-4948. Акустичний вплив на приміщення підприємств харчування (закладів РГ) від музичного обладнання має відповідати вимогам СанПиН 42-128. Звукоізоляція і віброізоляція будівельних конструкцій окремо розташованих підприємств харчування (закладів РГ) та вбудовано-прибудованих (прибудованих) або вбудованих у житлові будинки чи будинки іншого призначення повинні забезпечувати виконання гігієнічних норм СН 1304, СН 3077.

Рівні напруженості електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 500 В/м згідно з вимогами ДСанПиН 239.

Рівні магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 1,0 мкТл. Рівні напруженості статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не повинні перевищувати 15 кВ/м при відносній вологості повітря в межах 30-60 %

згідно з вимогами ГОСТ 12.1.045 і СН 1757.8.8 У приміщеннях, де працює персонал, слід виконувати вимоги ДСНіП 3.3.6-096, ГОСТ 12.1.005 та ГОСТ 12.1.006.8.9 При використанні в системі кондиціонування коронних іонізаторів повітря в зоні дихання людини необхідно створювати концентрації легких позитивних і негативних аероіонів не більше 1000-3000 іонів/см<sup>3</sup> згідно із СН 2152.8.10 При використанні індивідуального водонагрівача для гарячого водопостачання підприємств харчування (закладів РГ) необхідно передбачити такі інженерно-технічні рішення, які б унеможливили застій води в системі (в години неробочого часу) та додатковий нагрів труб холодного водопостачання за рахунок проходження їх поряд з трубами гарячого водопостачання, для попередження зміни фізичних (температура) та мікробіологічних показників якості води. За умови використання індивідуального водонагрівача, система гарячого водопостачання повинна включати в себе систему введення дезінфікуючих реагентів.[4]

## **6. Вимоги щодо ергономіки та просторового планування, з метою забезпечення оптимальної робочої зони та зручності для відвідувачів.**

У ресторанах, кафе і їдальнях застосовують квадратні та прямокутні двомісні, чотиримісні й шестимісні столи. Розміри та форма столів можуть бути різними і

визначаються типом підприємства. Залежно від форми столів розміри їх поверхні змінюються. Квадратні столи мають сторону розміром 600-900 мм, прямокутні виконують шириною 600-900 мм і довжиною 900-2200 мм. Найбільш поширені квадратні та прямокутні столи шириною 800-900 мм

Для залів невеликої місткості зручні квадратні столи розмірами 600×600 або 650×650 мм. Їх можна використовувати як двомісні, а при необхідності зіставляти. Висота столів 690-750 мм. У молодіжних кафе часто використовують столи мінімальною висотою 690×700 мм.

Розміри сидіння стільців рекомендується приймати рівними 380×450- 350×440 мм. Крісла для ресторанів повинні забезпечувати більш комфортні умови, тому їх розміри варто приймати такими: (430-500)×(420-500) мм.

Важливу роль в організації роботи залів підприємств ресторанного господарства, формуванні внутрішнього простору та створенні комфортних умов для споживачів грає розміщення меблів; варіанти розміщення меблів вибирають із урахуванням забезпечення оптимальних умов для споживачів та обслуговуючого персоналу. Розміри меблів і варіанти її розміщення визначаються типом підприємства, формою обслуговування, місткістю залів, розмірами й планувальною схемою залу. Існують два основних варіанти розміщення меблів у залах підприємств ресторанного господарства – геометричний і вільний. При першому варіанті проходи між столами влаштовують паралельно стінам з різними планувальними варіантами:

- у лінію;
- по діагоналі;
- у лінію уздовж стін і по діагоналі в середині залу.

Вестибюль - приміщення, в якому починається обслуговування споживачів продукції та послуг. Він повинен бути просторим. Площа його має складати 1/4 площі залу, тобто 0,3-0,45 м<sup>2</sup> на одне місце.

Залежно від площі вестибюлі бувають: малими (не більше 50 м<sup>2</sup>, якщо ресторан на 50 місць); великими (100 м<sup>2</sup> та більше, якщо ресторан має місткість 400-600 місць); аванзал (перед входом до головного залу ресторану).

У вестибюлі розміщують інформацію про послуги, які надає заклад харчування, та необхідні покажчики - піктограми; організують продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів, кіоски з продажу аптечної продукції, галантереї, преси тощо та обміну валют (здебільшого в готельних комплексах).

Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, вазами, вазами чи скульптурами в нішах стін, м'якими меблями (кріслами, напівкріслами, м'якими куточками), журнальними столиками.

Туалетні кімнати найчастіше розміщуються поряд з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, має бути підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки та автомат для чищення взуття, нитки, голки, дзеркала тощо. До санітарного стану в туалетних кімнатах висуваються високі вимоги. Це передусім дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.[3]

## **7. Вимоги щодо електропостачання та енергоефективності, з метою забезпечення зниження споживання енергії та економії коштів.**

У будинках і спорудах підприємств харчування (закладів РГ) за відсутності в районі будівництва централізованого джерела теплопостачання слід при обґрунтуванні застосовувати відновлювані джерела енергії, у тому числі енергію навколишнього середовища, перетворену в теплових насосах.

Огороджувальні конструкції будинку, у тому числі світлопрозорі огороження, слід проектувати так, щоб розрахункові значення величин опору теплопередачі, визначені з урахуванням теплопровідних включень, були не менше нормативних значень, установлених ДБН В.2.6-31. Перевищення площ світлопрозорих огорожень понад значення, які визначаються вимогами достатнього денного освітлення, мають бути обґрунтовані.

Величини теплової потужності системи опалення і річного теплоспоживання системами опалення будинку, віднесені до одного квадратного метра загальної площі, не повинні перевищувати контрольних показників, установлених СНиП 2.04.05 і ДБН В.2.6-31.

Кожна система теплоспоживання має проектуватися з пристроями для автоматичного погодного і програмного регулювання теплової потужності. Індивідуальні регулятори теплової потужності слід передбачати біля кожного калорифера систем припливної вентиляції.

Припливні вентиляційні системи повинні проектуватися з утилізаторами тепла витяжного повітря. Забруднене витяжне повітря виробничих приміщень повинне очищуватися у фільтрах перед подаванням на утилізатори. Застосовувати роторні утилізатори тепла на витяжному повітрі від виробничих приміщень не допускається. Холодильні машини центральної і місцево-центральної систем кондиціонування повинні, як правило, проектуватися з пристроями, що забезпечують повне або часткове відведення теплоти конденсації холодильного агента до системи гарячого водопостачання. Холодильні машини систем технологічного холодопостачання холодильних камер повинні, як правило, проектуватися з пристроями, що забезпечують у холодний період року повне відведення теплоти конденсації холодильного агента до систем теплоспоживання. Підвищувальні насоси систем водопостачання повинні проектуватися з автоматикою, що забезпечує зменшення споживання електроенергії при скороченні споживання води. При тиску води на ввіді водопроводу до будинку, який перевищує потрібний проектний напір більше ніж на 0,1 МПа, необхідно встановлювати на ввіді регулятори тиску "після себе".

Водопідігрівачі гарячого водопостачання повинні проектуватися з пристроями, що автоматично перекривають потік теплоносія в години неробочого часу.[4] Загальна мета нормативних вимог до проектування кафе полягає у забезпеченні безпеки та комфорту для відвідувачів та працівників, створенні оптимальних умов для виробництва та покупки харчових продуктів, а також зменшенні негативного впливу кафе на довкілля та забезпеченні ефективного використання ресурсів.

## РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

### 2.1. Вихідні дані

Запроектоване у 2009 році архітектурним бюро «Архіматика» молодіжне арт-кафе «В колі» розташоване по вул. Березнева, 14Б в Дарницькому районі міста Києва, ЖК «Комфорт Таун».

Світлий і комфортний житловий район можна назвати містом у місті. Багатоповерховий будинок оточений розвиненою інфраструктурою, 2 км від набережної Дніпра, а близькість до функціональної транспортної розв'язки (включаючи дві станції метро) є особливістю та перевагою проекту. У цій частині столиці автори проекту постаралися втілити суть назви житлового комплексу та створити максимально комфортні умови для майбутніх мешканців. Тут сподобається як молодим сім'ям з дітьми, так і зрілим парам, адже все необхідне «під рукою», а на роботу варто їхати лише в центр чи інші райони.[9] На рисунках 2.1 і 2.2. показані схеми ситуаційного плану та генерального плану :



Рис. 2.1 Схема ситуаційного плану

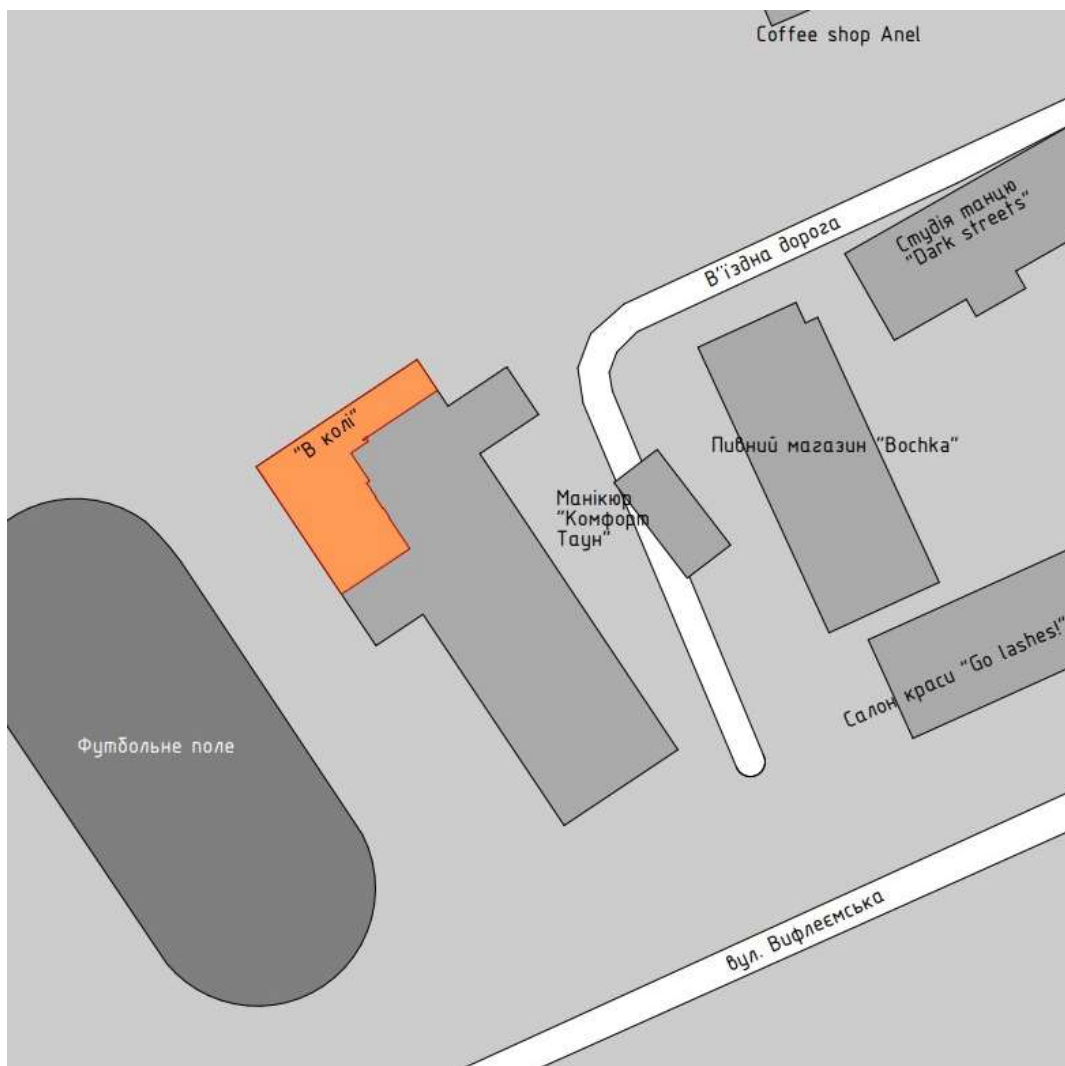


Рис. 2.2 Схема генерального плану

#### Загальні відомості про будинок:

Будинок побудований з металокаркасної конструкції і бетону. Зовнішні стіни виготовлені з залізобетонного каркасу із заповненням газобетонними блоками ( 250 мм).

На фасадах будинку укладений мінералізований утеплювач (ширина 50 мм.), тому стіни енергоефективні, шумопоглинаючі й стійкі до перепадів вологи й температур. Перекриття в будинку залізобетонні (220 мм). Кількість поверхів будинку - від 6 до 16. Загалом кількість будинків - 24.[9]



Рис 2.3 Перспективне зображення ЖК «Комфорт Таун»

(Посилання:<https://lun.ua/uk/%D0%B6%D0%BA%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D1%84%D0%BE%D1%80%D1%82%D1%82%D0%B0%D1%83%D0%BD-%D0%BA%D0%B8%D1%97%D0%B22.>)

Загальні відомості про об'єкт проектування ( приміщення):

Загальна площа приміщення – 260,30 м<sup>2</sup> з яких відведено на дизайн проектування 94,41 м<sup>2</sup>. Приміщення розташоване на першому поверсі житлового будинку з висотою стін 3,100 м<sup>2</sup>.

На обідню залу припадає 61,69 м<sup>2</sup>, на касову зону 14,49 м<sup>2</sup>, на хол 18,23 м<sup>2</sup>, на вбиральню 2,97 м<sup>2</sup>, на вбиральню для маломобільних груп населення 0,98м<sup>2</sup>, на санвузол жіночий 1,09 м<sup>2</sup>, на санвузол чоловічий 1,33 м<sup>2</sup>, на санвузол для маломобільних груп населення 3,61м<sup>2</sup>, на літню терасу 127.37 м<sup>2</sup>, на технічні приміщення 28,57 м<sup>2</sup>.

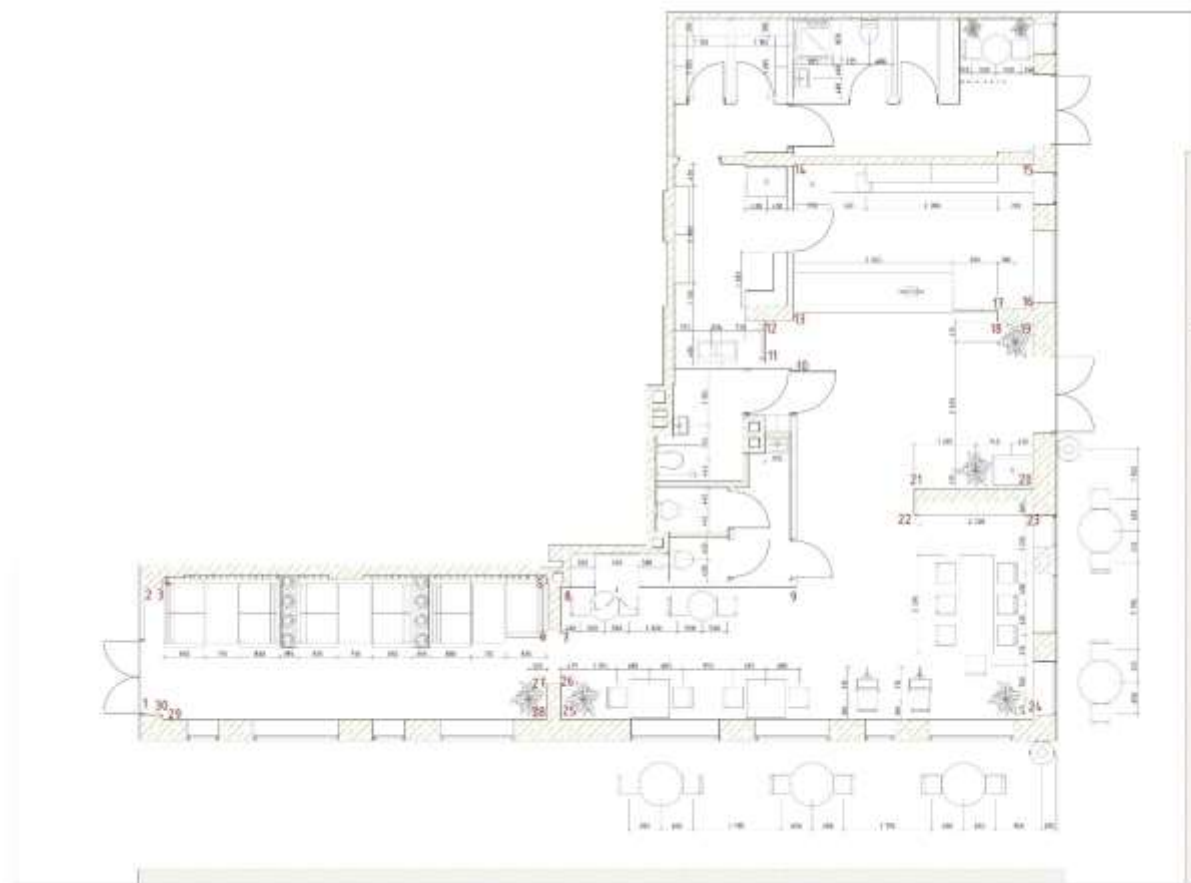


Рис. 2.4 План меблів та обладнання

## 2.2. Концепція інтер'єру

Концепція інтер'єру арт-кафе полягає у створенні привабливого та естетичного середовища, що поєднує в собі елементи мистецтва, дизайну та комфорту. Основними принципами дизайну арт-кафе є оригінальність, креативність та унікальність.[7]

Ось кілька ключових елементів, за допомогою якими я керувалася, щоб створити художній інтер'єр кафе:

- Колір і освітлення: Я використовувала колірну палітру, яка відповідає концепції кафе. Яскраві та насичені кольори помаранчевого та синього здатні підкреслити креативність закладу. Освітлення є атмосферним і включає м'яке світло декоративних ламп і точкові світильники для виділення окремих зон. У всіх зонах використовувалось світло температурою 4000 К.

- Мистецтво на стінах. У своєму дизайні я розміщувала картини на стінах. Це може надати кафе індивідуальності. Ідея запровадження мистецтва створена для того, щоб

заклад міг співпрацювати з місцевими художниками та показувати їхні роботи в галереї обіднього залу чи на змінній виставці.

- Меблі та декор: Я обирала такі меблі, які забезпечуватимуть комфорт гостей і відповідатимуть стилю арт-кафе. Серед них – зручні лофтові дивани, стільці з легкого пластику, столи з натуральних матеріалів, які теж вписуються в еkleктичну атмосферу. Додала також декоративні елементи, такі як кашпо, прикраси столу і рослини, щоб створити затишну атмосферу.

- Простір для виставок і подій: Я створила простір для проведення майстер-класів, лекцій чи інших художніх заходів, які сприяють культурному обміну. Для цього я виділила окрему зону, розташувавши великий стіл на 7 осіб спеціальні мольберти для малювання.

- Касова зона або бар: Мною було розроблено концепт центрального місця в кафе, де гості зможуть замовити свіжозварену каву, чай чи інші напої.

Важливо пам'ятати, що інтер'єр арт-кафе повинен виражати власну неповторну індивідуальність і залучати художньо та культурно освічених гостей. Кожне арт-кафе може мати власну концепцію та стиль, тому я вважаю, що варто експериментувати з дизайном та знаходити креативні рішення.[7]

### **2.3. Функціонально-технологічне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру арт-кафе**

Функціональні техніко-об'ємні рішення простору арт-кафе можуть включати багато аспектів. Зокрема:

Вхідна зона та зона прийому гостей створена яскравою, щоб одразу показати гостям, який інтер'єр перед ними, направити їх, познайомити. При вході розташовані станції замовлення ( касова зона), де персонал може зустріти гостей і допомогти їм зробити вибір.

Зона приготування їжі прихована від відвідувача. Проте в своєму інтер'єрі я надала доступ баристі до відкритої напівкухні, де він може приготувати швидкі страви чи напої. Гості зможуть спостерігати за процесом приготування. Це може створити драматичне враження та додати елемент інтерактивності.

Зони для їжі та відпочинку створена зручною для сидіння та прийому їжі. Столи та стільці розташовані таким чином, щоб гостям було достатньо приватності та комфорту. Були використані різноманітні меблі та облаштування зони для занять, високі столи на різну кількість відпочиваючих.

При розробці планувального рішення не було розроблено плану демонтажа, так як стіни мали чорновий варіант обробки без зведення перегородок, тож я мала можливість створити планування з нуля. Простір кафе я вирішила зробити відкритим, зали не розділені перегородками чи дверима, щоб не розбивати інтер'єр.

Я поділила приміщення на три основні зони: зона бару, зона для проведення уроків, зона для прийому їжі. При вході розміщені санвузли для жінок, чоловіків та людей з обмеженими можливостями. Справа від входу стоїть барна стійка (касова зона), яка одразу вітає відвідувача і звертає його увагу. Проходячи далі в залу можна побачити робочі місця для творчих заходів. Вони трохи відокремлені, але все ще взаємодіють з основним простором арт-кафе. Збоку від вікон знаходяться столики, де люди можуть зустрічати світанок і снідати круасанами з кавою. В останній залі розміщені дивани на чотирьох осіб. Ця зала створена для приватного спілкування, якщо хочеться попрацювати на одинці чи відпочити в компанії, не беручи участі в творчих івентах.

План освітлення я розробляла з урахуванням кількості світла на м<sup>2</sup> - від 2,5 до 3,5 W. В моєму кафе використане як декоративне (підвісні люстри над обідніми столами), так і технічне світло (трекове освітлення) для підсвічування картин, локального направлено освітлення предметів і виставлення цікавих сценаріїв.

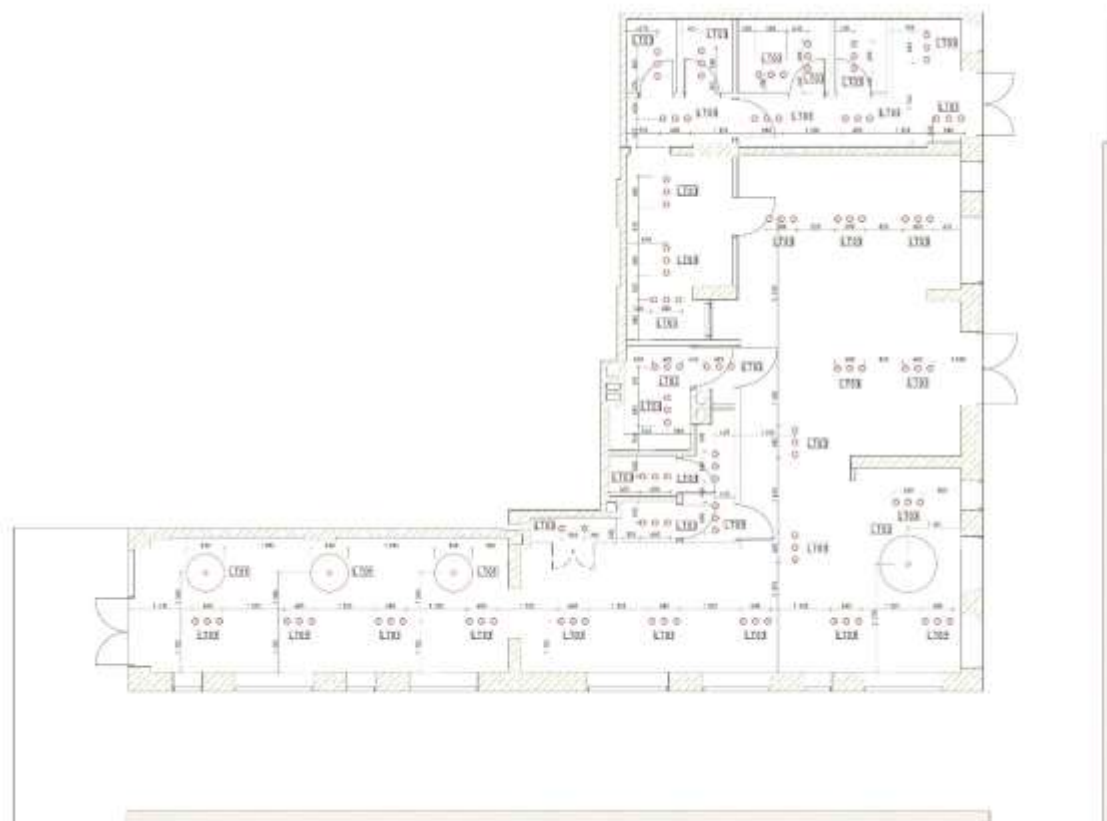


Рис. 2.5 План освітлення Арт-кафе

## 2.4.Матеріали

Стеля. Стельові перекриття від забудовника бетонні, тому я вирішила пофарбувати їх фарбою для акцентування простору і економії фінансів. Фарба може значно покращити зовнішній вигляд бетонних стін, додаючи кольору і стилю приміщенню. Можна вибрати будь-який колір, який подобається, щоб відповідати дизайну інтер'єру.

Фарба додає захисний шар на поверхню бетону, що допомагає запобігти його пошкодженню. Вона може захистити стіни від пилу, вологи, слідів від ударів і подряпин. Фарбовані бетонні стіни легше очищати і доглядати. Вам знадобиться просто протирати їх вологою ганчіркою або м'якою ганчіркою, щоб видалити будь-які плями або бруд. Якщо на бетонних стінах є тріщини, нерівності або інші дефекти, фарба може допомогти їх приховати або зменшити їх помітність, створюючи більш однорідну поверхню.

Фарбування бетонних стін може бути більш економічно вигідним варіантом, ніж використання інших матеріалів для покриття стін, таких як штукатурка або

облицювання. Фарба доступна в різних цінових категоріях, залежно від бюджету і вибраних брендів.

Стіни. Бетонні стіни надають приміщенню сучасний вигляд. Також бетон є одним з найміцніших будівельних матеріалів. Використання бетонних стін гарантує їх довговічність і стійкість до пошкоджень. Вони можуть витримувати великі навантаження і не піддаються легкому пошкодженню, такому як подряпини або удари. Бетон має властивості зменшення шуму і звукоізоляції. Використання бетонних стін може допомогти зменшити розповсюдження звуків зовні або між приміщеннями, що є важливим фактором для забезпечення комфорту і приватності в кафе або інших приміщеннях.

Підлога. На підлозі використана керамогранітна плитка різних розмірів у всіх приміщеннях. Підлогові покриття я обирала з урахуванням таких характеристик:

- Зносостійкість: плитка має високу стійкість до зношування, що робить її ідеальною для високонавантажених приміщень, таких як кафе;
- Водостійкість: керамограніт не вбирає вологу, що дозволяє легко підтримувати чистоту і гігієну у приміщенні. Керамограніт легко мити і не поглинає плями;
- Великий вибір дизайну: керамогранітна плитка доступна у різних кольорах, текстурах і декоративних варіантах. Це дозволяє власникам кафе вибрати покриття, яке відповідає їхньому стилю і атмосфері закладу;
- Довговічність: керамогранітна плитка має високу тривалість служби і зберігає свій вигляд протягом багатьох років;
- Екологічність: керамогранітна плитка виготовляється з природних матеріалів, таких як глина і пісок. Таким чином, вона є безпечним варіантом для кафе.

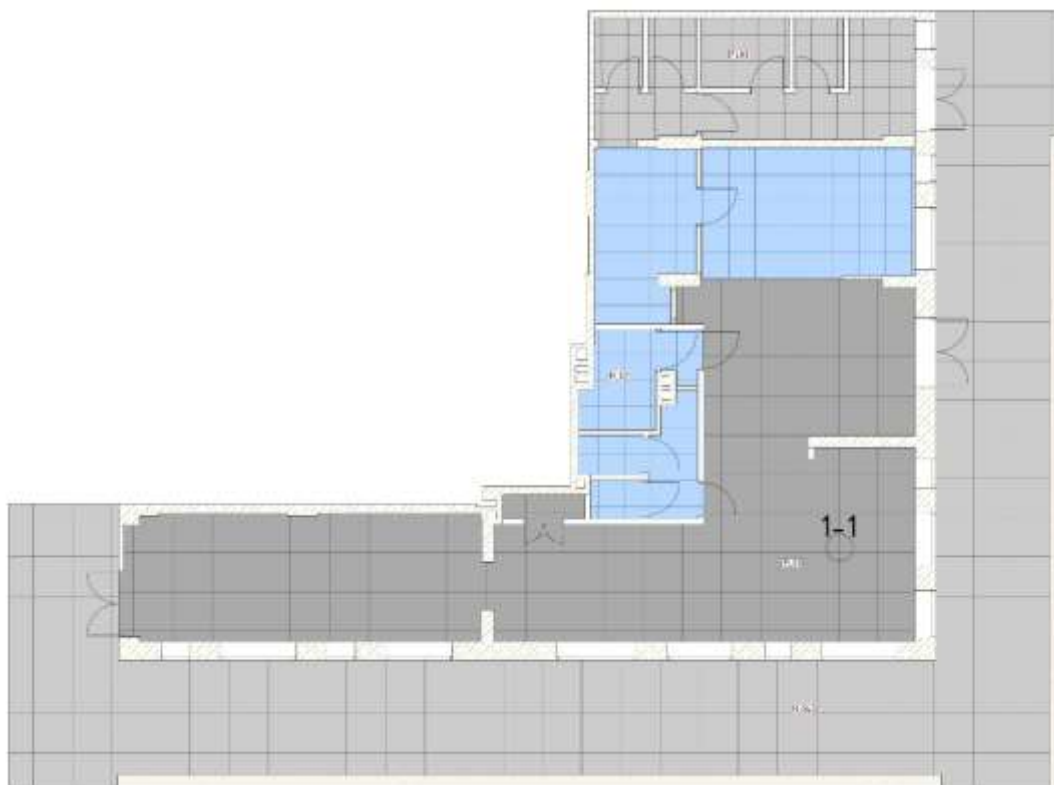


Рис. 2.6 План підлогового покриття

## 2.5. Композиційне і просторове рішення інтер'єру арт-кафе

Арт-кафе виконано у стилі еkleктика ( переважають елементи лофту і авангарду). Стыль еkleктика в інтер'єрі відображає поєднання різних стилів, епох і культур. Це стиль, який дозволяє вам використовувати елементи із різних джерел і створювати унікальний інтер'єр з виразним характером.

Головна ідея еkleктичного стилю полягає в поєднанні різних стилів і епох. Ви можете комбiнувати елементи класичного, сучасного, вінтажного, арт-деко, ретро і багатьох інших стилів. Головне - зберегти баланс і гармонію між ними.

Еkleктичний стиль дозволяє використовувати різноманітні матеріали в інтер'єрі. Це можуть бути дерево, метал, скло, штукатурка, шовк, бархат і багато інших. Кожен матеріал має свою власну текстуру і характер, що додає багатства і різноманітності в приміщення.

В еkleктичному стилі можна використовувати різноманіття кольорів. Це можуть бути яскраві, насичені кольори або ніжні пастельні відтінки.

Головне - створити гармонію між ними і вибрати правильну палітру кольорів для створення балансу в інтер'єрі.

У стилі еkleктика можна використовувати меблі різних епох. Це можуть бути антикварні предмети, сучасні дизайнерські штучки, меблі з вінтажним виглядом і т.д. Головне - зберегти гармонію в формах і матеріалах.

У своєму дизайні я поєднала яскраві контрастні й компліментарні кольори зі світлим, нейтральним фоном стін і підлоги. Важливим елементом дизайну є помаранчева стеля, яка одразу змушує подивитися вгору і робить інтер'єр помітним навіть якщо в дизайні немає особливих акцентів.

Основні акцентні кольори – помаранчевий та синій, подекуди червоний. Кольори, що грають на фоні - молочний, сірий, коричневий.

Використання синього і помаранчевого кольорів як головних або акцентних кольорів може додати веселощі і жвавості в приміщення. Наприклад, ви можете обрати сині стіни і додати помаранчеві подушки, килим або декоративні елементи для контрасту. Синій і помаранчевий колір є протилежними в колірному колесі, що робить їх ідеальними для створення яскравого колоритного контрасту. Використання синього і помаранчевого у парі може створити динамічний і виразний ефект.

Кольорову різноманітність я доповнила лініями на стелі, які є графічними елементами дизайну. Вони наче направляють відвідувача, показують дорогу і візуально подовжують простір, роблячи стелю більш складною і графічною. Також чорні лінії на стелі перекликаються з металевими ніжками обідніх столів.

Освіжають увесь цей дизайн великі кімнатні тропічні рослини. Вони розміщені як на підлозі, так і на полицях шафи і слугують перегородкою між обідніми зонами.

На стінах я використала прийом з дерев'яними рейками. Дерев'яні рейки додають природної теплоти, краси і текстури до інтер'єру. Вони можуть мати різні відтінки, візерунки та текстури, що створює приємний візуальний ефект.

Дерев'яні рейки можна використовувати як акцентний елемент для створення фокусу на певних стінах або в окремих зонах приміщення. Вони привертають увагу і створюють виразний інтер'єрний акцент. Дерев'яні рейки додають текстурний шар до стін, що дозволяє створити відчуття глибини і багатства в приміщенні. Вони

використовуються для створення візуальних ефектів, таких як вертикальні лінії, горизонтальні смуги або геометричні візерунки.

## **2.6. Меблі та обладнання**

Умеблювання арт-кафе вирішує поставлені задачі такі як:

- Естетика і стиль: Умеблювання арт-кафе вирішує завдання створення виразного інтер'єру, який відображає його арт-концепцію і стиль. Меблі можуть мати оригінальний дизайн, незвичайні форми або мистецькі деталі, що підкреслюють унікальність закладу.
- Комфорт і зональність: Умеблювання допомагає створити різні зони в арт-кафе, такі як зона для відпочинку, робоча зона, барна або лаунж-зона. Кожна зона може мати свій стиль меблів і бути призначена для певного типу активностей або настрою.
- Функціональність і практичність: Меблі арт-кафе повинні бути функціональними і практичними. Наприклад, комфортні стільці або дивани для сидіння, столи з відповідним розміром і висотою, які забезпечують зручність при прийомі їжі чи роботі на ноутбуці. Також важливо враховувати простір для пересування між меблями.
- Атмосфера і настрої: Меблі впливають на створення певної атмосфери і настрою в арт-кафе. Вони можуть бути підібрані відповідно до колірної гами, матеріалів та декору, що допомагає створити бажану атмосферу, чи то затишну та інтимну, або стильну та енергійну.
- Акустичні властивості: Меблі можуть також впливати на акустичні характеристики приміщення. Використання текстилю або м'яких матеріалів на меблях може допомогти поглинати звуки і зменшувати ехо, забезпечуючи комфортний звуковий фон для відвідувачів.

Вхідна зона – хол , що розташований в центрі всього інтер'єру, майже не умебльований, щоб не забирати й не захаращувати простір. Тому тут розмістилися кашпо з тропічними рослинами та червоний вінтажний холодильник , який виконує декоративну функцію.

Основне приміщення – робоча арт-зона оснащена високим стележем для зберігання книг і різних дрібничок. Вона вмістка і простягається в ширину до краю стіни. Також в цій зоні знаходиться великий робочий стіл на 7 персон, на якому зручно працювати. Мольберти також стоять в цій зоні для людей, котрі займаються живописом чи вивчають рисунок.



Рис. 2.7 Умеблювання в обідній залі



Рис. 2.8 Умеблювання обідньої зали

Площа обідньої зали облаштована зручними стільцями , які легко пересувати з місця на місце.



Рис. 2.9 Умеблювання обідньої зали



Рис. 2.10 Умеблювання обідньої зали



Рис. 2.11 Умеблювання обідньої зали

Також по периметру стін в обідній залі розвішені картини сучасних митців. Всі меблі в арт-кафе відповідають по кольору і стилю заданій концепції проекту.

## **РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ**

### **3.1.Аналоги**

Сучасні меблі для облаштування бару, кафе чи ресторану стали не просто функціональними елементами, які ставлять на меті зручність. Зараз вимоги до меблів набагато різноманітніші і вимагають більшої уваги до естетичної складової та екологічних факторів. Вони повинні задовільняти користувача, вписуватись в стилістику дизайну та бути ергономічними й зручними у користуванні. Для дипломної роботи я обрала розробку барної стійки та стелажу.

Функції якісних меблів можуть включати:

**Комфорт:** Якісні меблі повинні бути зручними для сидіння або лежання. Вони повинні мати ергономічну форму, відповідно підтримувати тіло та забезпечувати правильне положення спини.

**Довговічність:** Якісні меблі виготовляються з високоякісних матеріалів та мають міцну конструкцію. Вони повинні бути стійкими до зношування та механічних пошкоджень, щоб витримувати тривале використання.

**Функціональність:** Меблі в кафе повинні задовольняти потреби користувача. Наприклад, стіл може мати додаткові шухляди для зберігання речей.

**Естетика:** Якісні меблі мають привабливий зовнішній вигляд та гармонійно вписуватися в інтер'єр приміщення. Вони можуть мати елегантний дизайн, цікаві деталі або використовувати високоякісні оббивки та матеріали.

**Безпека:** Меблі повинні бути безпечними для використання. Наприклад, крісла повинні мати стабільну конструкцію та надійне кріплення, а столи - без гострих країв або небезпечних матеріалів.

**Легкість у догляді:** Якісні меблі повинні бути легкими у догляді та чищенні. Вони можуть мати оббивку, яку легко чистити, або мати захисні покриття, що запобігають появі подряпин або плям.

**Гнучкість:** Меблі можуть бути модульними або мобільними, щоб можна було змінювати їх розташування або конфігурацію залежно від потреб та простору.

Ці функції сприяють комфорту, зручності, естетиці та тривалому використанню меблів.

## Підвісний стелаж

Розглянемо декілька аналогів підвісного стелажу для арт-кафе:



Рис. 3.1 Латунний стелаж Hang

(Посилання: <https://his.ua/ua/product/stellazh-latunnyy-hang>)

Цей латунний стелаж (рис. 3.1) підвісного типу має прямокутну форму і тонкі елементи, які перегукуються з лофтовим стилем, але також чудово підійдуть для класичного чи сучасного стилю.

Латунний стелаж, запроектований для ресторану, тому полиці ідеально підходять для зберігання вин та сухих продуктів. А завдяки акуратним, лаконічним формам стелаж може стати красивим та функціональним предметом побуту.



Рис.3.2 Стелаж у стилі «Loft»

(Посилання: <https://shabashop.com.ua/ua/p1367807933-stellazh-stile-loft.html>)

Простий і функціональний стелаж відкритого типу в стилі лофт (Рис.3.2) виготовлений з міцних та якісних матеріалів. Цей стелаж доповнить дизайн ресторану чи кафе і дозволить візуально збільшити і звільнити простір. Також може виступати в якості перегородки. Меблі лофт підходять як для великих будинків і офісів, так і для невеликих квартир і студій. Поєднання металу і дерева ідеально гармонує між собою.

### **Барна стійка(ресепшн)**

Спочатку барна стійка використовувалася у країнах Південної та Північної Америки, де служила у громадських закладах своєрідним бар'єром між персоналом та відвідувачами. Ідея розмежовувати простір у такий спосіб прижилася у багатьох сферах — у закладах громадського харчування, в готельному бізнесі, наприклад, на

ресепшені готелю чи казино. Для домашнього користування також підходить і стає актуальною в приміщеннях з невеликою площею, де стандартний стіл просто не поміщається.[5]

Пропоную розглянути сучасні варіанти барних стійок:



Рис.3.3 Барна стійка, виконана на замовлення

(Посилання: <https://gerasimovgallery.kiev.ua/bar-counters.html>)

Представлений приклад барної стійки (Рис.3.3) підходить для світлих інтер'єрів в будь-якому стилі. Ефектне підсвічування прихованого типу підкреслює рель'єф дерев'яних рейок та створює подібність трьохвимірності й глибини. Барна стійка виготовлена з дерев'яного дубового масиву, покритого лаком і фарбою. Динамічне розташування дерев'яних рейок надає цікавості й руху.



Рис. 3.4 Барна стійка, виконана на замовлення  
(Посилання: <https://woodenstyle.com.ua/barnye-stojki/>)

Барна стійка на цьому прикладі (Рис.3.4) лаконічна й мінімалістична. Вона також підсвічується зверху, проте рейки вже вертикальної форми, тому світло падає вздовж них і візуально видовжує предмет. Стільниця виготовлена з каменю, а основа з акрилу. Така стійка буде доречною в мінімалістичних і сучасних дизайнах.



Рис. 3.5 Барна стійка, виконана на замовлення

(Посилання: <https://gerasimovgallery.kiev.ua/bar-counters.html>)

Стійка Г-подібної форми (рис.3.5) повністю дерев'яна з чорною фарбованою основою, на фоні якої ефектно виділяється фактура дерева і контраст світлого з темним. Дерево необроблене, з яскраво вираженою структурою і малюнком. Така груба конструкція підійде для лофту.

Опираючись на аналоги, можна дійти до висновку, що для комфортного і правильного устаткування касової зони продавця потрібно включати наступні аспекти :

- естетичність і оригінальність;
- ергономічність;
- сучасність ;
- екологічність;
- функціональність і мобільність.

### 3.2. Функціональні, технологічні, конструктивні особливості

Особливості проектування барної стійки включають в себе такі аспекти:

1. Розмір. Розмір барної стійки повинен залежати від кількості гостей, які перебуватимуть в барі. Також слід враховувати розмір і вагу склянок, посуду та інше.
2. Матеріали. Барну стійку можна зробити з різних матеріалів, таких як дерево, метал, скло, пластик та інші. Вибір матеріалу залежить від стилю і концепції бару.
3. Функціональність. Барна стійка повинна бути функціональною і відповідати потребам барменів. Наприклад, на ній повинні бути спеціальні полиці для зберігання склянок та іншої посуду, щоб бармен мав легкий доступ до необхідного.
4. Освітлення. Барна стійка може бути освітлена для того, щоб привернути увагу гостей та створити приємну атмосферу.
5. Дизайн. Дизайн барної стійки повинен бути відповідним до стилю бару. Можна використовувати різні оздоблювальні матеріали та деталі, щоб стійка виглядала красиво та привабливо.
6. Безпека. Барна стійка повинна бути безпечною для гостей та барменів. Наприклад, вона повинна мати заокруглені кути та бути достатньо міцною, щоб утримати вагу напоїв та дошкільників не могли досягти склянок та іншої посуду.

При проектуванні стелажу для зберігання кухонних предметів слід враховувати розмір і форму: стелаж повинен мати достатньо місць для зберігання всіх кухонних приладів і посуду, а також він повинен відповідати розмірам кухні. Форма стелажу може бути будь-якою - прямокутною, круглою, трикутною тощо, залежно від потреб.

Важливі також матеріали. Стелаж повинен бути зроблений з міцного матеріалу, який може витримувати вагу кухонних приладів і посуду. Дерево, метал і пластик є популярними матеріалами для стелажів.[20]

Кількість полиць залежить від того, скільки речей ви хочете зберігати на стелажі. Крім того, додаткові полиці дозволяють ефективніше використовувати простір.

Стелаж повинен мати привабливий дизайн, який буде відповідати стилю кухні. Можна обрати стелаж з відкритими або закритими полицями, а також в різних кольорах і відтінках.

При проектуванні стелажу слід думати про зручність в експлуатації. Наприклад, полицки повинні бути легкими в управлінні і не потребувати додаткових зусиль для виймання предметів. Також слід враховувати те, що стелаж повинен легко очищуватись.

Комплект із двох меблів ( барна стійка та стелаж) служать для устаткування барної зони касира( бармена). Оскільки функцію бару арт-кафе не виконує, то барна стійка виступає лише в якості розрахункової зони, а стелаж слугує для зберігання інгредієнтів для приготування напоїв.

### **Підвісний стелаж**

Основні габаритні розміри стелажу:

- висота від рівня підлоги –1105 мм.
- висота виробу-1395 мм.
- глибина виробу-350 мм.
- ширина виробу-2700мм.

Кількість полиць -17 шт.

Стелаж, що розробляється, виготовлений зі зварних металевих деталей, пофарбованих чорною фарбою. Полиці дерев'яні (дубовий масив, зашліфований, покритий лаком).

Особливості конструкції:

- лаконічність і простота;
- екологічні матеріали;
- швидкість у виготовленні;
- зносостійкість.

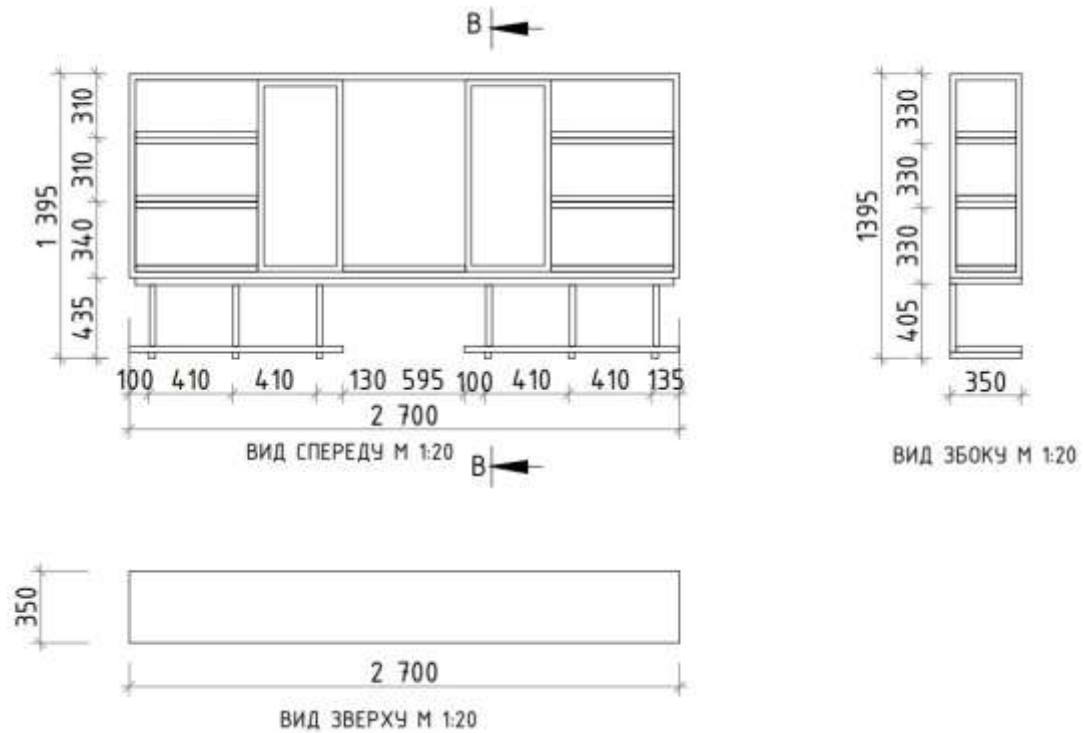


Рис. 3.6 Креслення стелажу

### Барна стійка( ресепшн)

Основні габаритні розміри барної стійки:

- висота виробу-900 мм.
- ширина виробу-3265 мм.
- глибина виробу-810 мм.

Кількість полиць-7 шт.

Висота полиць-350мм.

Глибина полиць-720мм.

Барна стійка виготовлена з екологічно безпечних матеріалів. Металевий каркас, дерев'яна стільниця і рейки, пофарбовані фарбою і покриті лаком. Основа -акриловий камінь.

Особливості конструкції:

- глибокі висувні ящики;
- широка робоча поверхня;
- матеріали, які легко реставрувати у випадку пошкоджень.

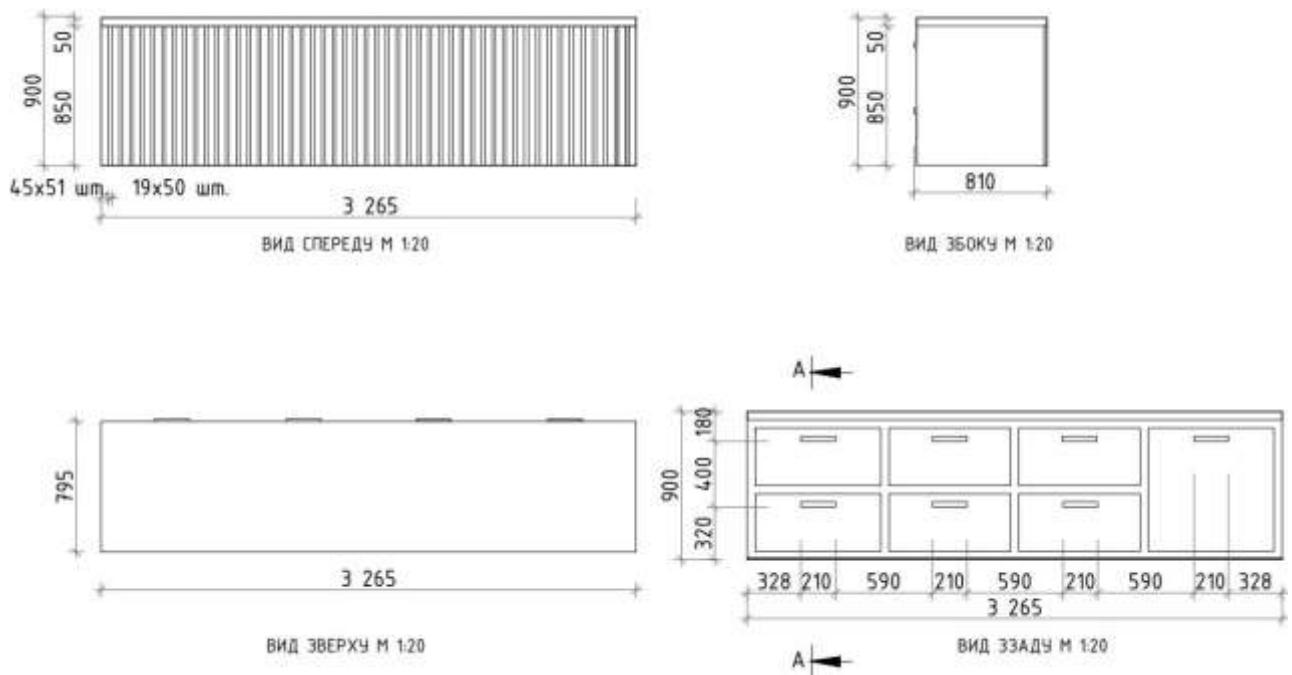


Рис. 3.7 Креслення барної стійки



Рис. 3.8 3-D модель проєктованих меблів

## ВИСНОВКИ

Отже, дизайн оточує нас завжди : в культурі, в мистецтві, в повсякденному житті. Він є у всьому, що ми можемо побачити й відчутти. Коли людина бачить хороший дизайн, вона надихається, наповнюється і сама створює щось нове. Добре спроектоване приміщення візуально привабливе та приємне для очей. Гармонійні колірні схеми, дизайнерські елементи та деталі створюють приємну атмосферу і впливають на наше емоційне самопочуття. Добре продуманий дизайн враховує потреби та вимоги користувачів приміщення. Це означає ефективне використання простору, логічне розташування меблів та обладнання, зручний доступ до необхідних речей. Також дизайн приміщення може служити як інструмент для підкреслення брендової ідентичності організації чи бізнесу. Він може передати цінності, стиль та унікальність компанії..

Я намагалась створити дизайн-проект арт-кафе, де люди зможуть отримувати задоволення, чомусь навчатися і , звичайно, приходити в цей креативний простір ще і ще.

Розроблений проект арт-кафе для творчої молоді враховує всі ергономічні й планувальні норми дизайн-проектування закладів харчування. Проект розроблених мною меблів відповідає всім стандартам і вимогам до створення і проектування обладнання для кухні.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. Граділь А.А.Язвінська Н.В. Міжнародний та вітчизняний досвід розвитку формату « Арт-кафе» : особливості, тенденції, фактори успіху [Електронний ресурс] / Граділь А.А.Язвінська Н.В//Національний технічний університет України «КПІ» – Режим доступу: <http://ev.fmm.kpi.ua/article/view/82511/78079>
2. Особливості дизайну інтер'єру кафе і ресторанів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/>
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник/Архіпов В. В –К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
4. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-461>
5. Ціни на барні стійки [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://woodenstyle.com.ua/barnye-stojki/>
6. Артурова О.П. Современные тенденции в дизайне интерьеров кафе: підручник/ О.П. Артурова. – Л.: ПОЛК, 2018. – 278с.
7. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/book/tool/print/index.php?id=432560>
8. Охорона праці в закладах громадського харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya>
9. Комфорт Таун [Електронний ресурс]. Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D1%84%D0%BE%D1%80%D1%82\\_%D0%A2%D0%B0%D1%83%D0%BD](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D1%84%D0%BE%D1%80%D1%82_%D0%A2%D0%B0%D1%83%D0%BD)
10. Нойферт М. С. Будівельне проектування: підручник/ М.С. Нойферт. – Київ: Фенікс, 2017.– 624 с.
11. Фіелл П. Енциклопедія дизайну. Концепція. Матеріали. Стили: Підручник / П. Фіклл, Ш. Фіелл. – США, 2012. - 466 с.

12. Гельфонд А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: підручник / А. Л. Гельфонд. – Москва: Архитектура-С, 2007. – 280 с.
13. Нікуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Проектування підприємств громадського харчування: підручник/Маргелов В.Н. – Харків : Фант Лтд., 2001. – 175 с.
14. Шумега С. С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єра: підручник/ Шумега С.С. – Київ : Центр навчальної літератури, 2004. – 298 с.
15. Лисициан М.В. Интерьер жилых и общественных зданий: піручник / М. В. Лисициан, З.В. Петитина, Е.Б. Новаков – Москва : Стройиздат, 1973. – 220 с.
16. Д. Оот. 1000 ідей поєднування кольорів. Барвистий путівник по взаємодії відтінків: підручник / Д. Оот. –Київ: Art hass , 2022. – 245 с.
17. Иттен Иоханнес. Искусство цвета: підручник/ Й. Иттен – Москва : Видавництво Д. Аронов, 2020. –96 с.
18. Аносова М.М. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування[Текст] / М.М. Аносова, Л.С. Кучер. -М., 2003. – 480 с.
19. Пічкур М.О. Теорія і практика композиції: навчальний посібник /М.О. Пічкур – Київ: Пічкур М.О., 2022. – 238 с.
20. Матеріалознавство для архітекторів та дизайнерів:навч. посібник / К.К.Пушкарьова, М.О.Кочевих; Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт.-Київ: Ліра-К, 2020 . – 423 с.
21. Основи композиції: геометричні аспекти художнього формотворення: навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./В.Є. Михайленко, М.І. Яковлев Київ: Каравела, 2004 . – 302 с.

## Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом: 4.0%

Словари проверки: en\_US, ru\_RU, ua\_UA. Ошибок в документе: 9%

ID: 115894 Название: Диплом інтер'єру молодіжного арт-кафе Добавлено в БД: 2023-06-13 Автор: Ресендук Руководитель: Прокопов Консультант: Оценка:	Документ		Суммарное совпадение по базе Диплом	
	Словозы	Лексемы	Словозы	Лексемы
	55945	502	8127 (14%)	52 (10%)

Источники плагиата		Наличие плагиата в документе	
ID	Описание	Словозы	Лексемы

Студент \_\_\_\_\_ ( підпис ) \_\_\_\_\_ ( прізвище та ініціали )

Керівник работ \_\_\_\_\_ ( підпис ) \_\_\_\_\_ ( прізвище та ініціали )