

КИЇВСЬКИЙ НАЦОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва випускової кафедри)

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

на тему:

«Дизайн простору обідньої зали ресторану української кухні»

Берчук Ілля Іванович

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

Київ 2024 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Архітектурний факультет

дизайну

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Юлія ТРЕТЯК

„___” _____ 20__ року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ**

на тему:

«Дизайн простору обідньої зали ресторану української кухні»

(назва)

Виконав **Берчук Ілля Іванович**

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

022 Дизайн

(спеціальність)

Інтер'єр та обладнання

(освітня програма)

Групи ДН 20-1

Керівник Шапаренко О.М.

(прізвище та ініціали)

Старший викладач кафедри дизайну

(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2024

**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

«__» _____ 2024 року

З А В Д А Н Н Я

**для ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ**

бакалавра дизайну

Берчука Іллі Івановича

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи __«Дизайн простору обідньої зали ресторану української кухні»

2. Керівник роботи _____ Шапаренко Олена Миколаївна

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «11» квітня 2024 року
№ 648/2

3. Термін виконання студентом роботи 12.02.2024 – 18.06.2024 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 елемента 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 елемента 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 Шапаренко О.М.</i> Старший викладач кафедри дизайну		
2	<i>Керівник Шапаренко О.М.</i> Старший викладач кафедри дизайну		
3	<i>Керівник Шапаренко О.М.</i> Старший викладач кафедри дизайну		

8. Дата видачі завдання 12.02.2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Видача завдання</i>	<i>12.02.2024</i>	
2	<i>Збір матеріалу</i>	<i>12.02. –12.03.2024</i>	
3	<i>Виконання клазури</i>		
4	<i>Розробка ескізу, пояснювальної записки - I розділу</i>	<i>13.03. –23.04.2024</i>	
5	<i>Оцінка ескізу</i>	<i>23.04.2024</i>	
6	<i>Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі</i>	<i>24.04. –05.06.2024</i>	
7	<i>Перевірка роботи на відсутність плагіату</i>	<i>06.06 – 07.06.2024</i>	
8	<i>Передзахист, допуск до захисту</i>	<i>12.06. –13.06.2024</i>	
9	<i>Підготовка презентації і доповіді, друкування роботи</i>	<i>13.06. –15.06.2024</i>	
10	<i>Захист роботи</i>	<i>18.06. –26.06.2024</i>	

Студент _____ Берчук І.І

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Шапаренко О.М

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП	3-4
РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ ОБІДНЬОЇ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ	
1.1. Аналіз літературної джерельної бази.....	5-7
1.2. Дослідження та вивчення аналогів.....	8-17
1.3. Нормативні вимоги до проєктування громадських будівель.....	18-21
РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ	
2.1 Вихідні данні.....	23-28
2.2 Концепція інтер'єру закладу української кухні.....	28-31
2.3 Функціонально-планувальне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру.....	29-32
2.4 Композиційне рішення інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні.....	32-35
Висновок до частини II.....	36
РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН-РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТІ МЕБЛІВ	
3.1 Вивчення аналогів.....	37-40
3.2 Основні вимоги при проєктуванні елементу меблів та обладнання.....	41
3.3 Художньо-образний аналіз.....	41-42
3.4 Оздоблюванні матеріали. Використані способи кріплення.....	42-44
3.5 Ергономічний аналіз.....	44-45
Висновок до частини III.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	47

Вступ

Актуальність теми дослідження.

Тема ресторану української кухні є найбільш актуальною в теперішній час в сфері ресторанного бізнесу, адже з 2022 року Україна досягла піку актуалізації питання розвитку своєї айдентики. Це зумовлює певний ряд вимог, адже сам простір потребує не тільки нормативних стандартів та існуючих норм ДСТУ, ДБН, а й переосмислення та змістовності концепту української кухні в контексті останніх подій в Україні. Також не слід забувати про актуальність, адже мета – створити новий погляд та свіже бачення на українську кухню та те, як такий простір може виглядати.

Основна проблематика полягає в аналогах, адже в Україні нажалі ресторан української кухні твердо асоціюється із тематикою українського села та певних стереотипів про Україну та її культуру, спадщину та минуле.

Ресторани в основному стараються використовувати в інтер'єрах прямі цитати на інтер'єр української хати з використанням дешевих матеріалів та відсутністю дизайнерського рішення, формуючи із закладу псевдо атракціон для туристів. Ба більше такі заклади часто забувають про потребу у свіжому підході до вівіски, меню та графічного дизайну, що є ключовим у формотворенні концепту закладу.

Також не слід забувати про бум так званої «шароварщини», а саме спекуляції на темі російсько-української війни, піком якої став 2022 рік, що залишило деструктивний слід на всій сфері масового дизайну в Україні.

Стереотипність, спекуляція на темі війни, комічність та несмак – ось чому потрібно протистояти, та що потрібно врахувати в проєктуванні стильного та осмисленого дизайнерського рішення.

Створення закладу української кухні на даний момент має й велике культурне значення у суспільстві на тлі останніх подій. Такий простір зможе викликати певний резонанс у суспільстві та продемонструвати нашу

культуру та етнос з інтелектуальної та осмисленої точки зору, тим самим будучи осередком освіти та просвітлення як наших співвідчизників так і що є не менш важливим іноземних гостей України, перед якими ми маємо представити себе як сформовану століттями націю зі своєю мовою, етносом, мистецтвом, культурою.

Враховуючи вище сказане хотілось би додати, що в Україні заклади української кухні не користуються сильним попитом та не зацікавлюють людей, отже й не приносять комерційного успіху. Винятком є ресторани з новим баченням на українську кухню та з інноваційним переосмисленим концептом інтер'єрного рішення, який зацікавить українську сферу на все «українське» аудиторію.

Ресторан в своєму розумінні, вже давно не місце де люди просто харчуються. Це місце, в якому хочеться бути та в яке хочеться повертатися, адже в першу чергу – це про емоції. Емоції не тільки від їжі, а і від простору, від його інтер'єру та загальному враженні. Ресторани з покон віків це приміщення для естетичного задоволення як від їжі так і від оточення, а найголовніше від суспільства. Заклади зараз несуть в собі соціально активні цілі, де люди можуть формувати певну спільноту, спілкуватися, ділитися ідеями та планами, надхатися та проводити час із задоволенням. Тому головна мета спроектувати естетично інноваційний простір, який зможе служити не тільки для вживання їжі, а й простір який легко зможе бути обіграним для івентів, презентацій та різних заходів.

Отже проектування ресторану української кухні у сучасних тенденціях як багатофункціонального простору потребує урахування багатьох чинників, таких як планування, оформлення простору, інноваційний підхід та аналіз аналогів як поганих так і вдалих закладів. Це все дасть змогу створити універсальний, функціональний та культурно значущий простір.

РОЗДІЛ 1. Особливості проектування ресторану української кухні

1.1. Аналіз теоретичної джерельної бази.

Для успішного проектування обідньої зали ресторану, потрібно добре проаналізувати державні норми для закладів громадського харчування.

На разі державні будівельні норми (ДБН) в Україні визначають основні вимоги та стандарти для різних типів будівель і споруд, включаючи заклади громадського харчування. Для проектування закладів громадського харчування можуть застосовуватися різні нормативні документи, такі як:

ДБН В.2.2-15:2014 "Будинки і споруди громадського харчування".

ДБН В.2.5-28:2017 "Будівлі і споруди громадського харчування. Гігієнічні вимоги".

ДБН В.2.5-30:2006 "Будівлі та споруди громадського харчування. Організація та обладнання".

ДБН В.2.5-29:2006 "Будівлі та споруди громадського харчування. Загальні вимоги".

Ці нормативні документи містять вимоги до планування, конструкцій, інженерних мереж, обладнання та інших аспектів проектування закладів громадського харчування з урахуванням забезпечення безпеки, зручності та гігієнічних стандартів. Під час розробки проекту необхідно враховувати вимоги відповідних ДБН та інших нормативних документів, а також враховувати місцеві будівельні норми та вимоги здоров'я та безпеки харчової продукції.

Для проектування ресторану, можуть застосовуватися різні нормативні документи та стандарти залежно від конкретних вимог та місцевих регуляцій.

Ось деякі з них:

ДБН В.2.2-15:2014 "Будинки і споруди громадського харчування": Цей стандарт містить загальні вимоги до планування і будівництва закладів громадського харчування, включаючи ресторани.

ДБН В.2.5-30:2006 "Будівлі та споруди громадського харчування. Організація та обладнання": Цей документ містить вимоги до організації приміщень, розміщення обладнання та інших аспектів функціонування закладів громадського харчування, включаючи ресторани.

Санітарні норми та правила (СНиП): У деяких країнах можуть існувати специфічні санітарні норми та правила, які регулюють проектування і функціонування ресторанів з огляду на безпеку і гігієну.

Місцеві будівельні коди та стандарти: Деякі місцеві влади можуть мати свої власні будівельні коди та стандарти, які необхідно враховувати при проектуванні ресторану.

Стандарти готельно-ресторанного господарства: Індустрія готельно-ресторанного господарства може мати свої власні стандарти та рекомендації щодо проектування та функціонування ресторанів.

Стандарти безпеки харчових продуктів: Окрім нормативних документів з будівництва, важливо також дотримуватися стандартів безпеки та гігієни харчових продуктів при проектуванні і експлуатації ресторану.[1]

У кожному конкретному випадку важливо перевіряти актуальні нормативні документи та звертатися до місцевих владних органів для отримання додаткової інформації та консультацій.

Для проектування закладу громадського харчування потрібно найбільше приділити увагу посадці гостей та раціональному розміщенні місць для сидіння. Досліджуючи нові заклади та тенденції у світі, спостерігається все більше різноманіття та варіації розсадки. Особливо приділяється увага створенню цікавих меблів та варіантів для відпочинку, де гості зможуть збиратися компаніями та самі вирішувати як їм буде краще розмістити себе.

Найбільш цікавим є тенденція у плавному переході від старих прийомів та патернів розсадки до нових. Класичні прямокутні столи та 4 стільчики зараз часто замінюють на лави, аморфні столи та форми, різного виду модульні столики, які з'єднуються з місцем сидіння та інше.

Особливу увагу слід приділяти медійності закладу. Станом на зараз найбільш комерційні та медійні заклади з естетичним та цікавим рішенням інтер'єру, в якому буде сильне бажання сфотографуватися та поділитися моментами в соціальних мережах. Тому слід виділити місця під зеркала та зробити якісне світло як у залі так і в зоні вбиральні.

Також слід подбати про меблювання, адже заклад однозначно має запам'ятовуватись відвідувачам та бути зручним у використанні. Перевагу слід надавати власно розробленим концептам, індивідуально виготовленими фурнітурами, а також впізнаваними іконічними об'єктами дизайну.

1.2 Вивчення аналогів

Рис. 1.1 Ресторан української кухні «Шо» , Україна 2018, NB Studio





Рис. 1.2 Варіант обідньої зона ресторану



Рис. 1.3 Інтере'р ресторану «Sho»

Відомі ресторатори відкрили в Києві чи не найбільший ресторан української кухні з новим поглядом на кухню та те, як такий заклад має виглядати.

Інтер'єр ресторану виконаний не нав'язливо з використанням українських етнічних мотивів. Стіни закладу імітують українську архітектуру у вигляді хати-мазанки, водночас не напряму цитуючи цей елемент.

Простір закладу гарно обіграє всі основні матеріали присутні українському етнічному стилю : глина, дерево, солома, камінь, льон.

Також у просторі чітко прослідковується мінімалізм та принцип роботи від загального до деталей. Загальні елементи чітко вписані в інтер'єр , які доповнюють різні автентичні етнічні елементи українських мотивів.



Рис. 1.4 Ресторан «Нлек» , Україна 2020, Євгеній Пачкун

Ресторан знаходиться у самому центрі столиці в історичній будівлі 1882 року.

Основна концепція закладу полягає в тому, що це буде історія про українську кухню, локальні продукти, сезонні пропозиції та Київ. У меню ресторану, крім

звичних котлет по-київськи, парових вареників та борщу є і морепродукти. Цим власники розкривають тему елітарної кухні киян. Ресторан має 3 зали та літню терасу. Над дизайном інтер'єру працював молодий дизайнер Євген Пачкун.

В інтер'єрі багато елементів ручної роботи. Це і великі "глеки", що прикрашають вікна, і світильники, які гостям нагадують виноград, крапельки чи морські буйки. Столи з натурального дуба виготовлені на замовлення у майстра з Івано-Франківська [2]



Рис. 1.5 Інтер'єр ресторану «Нлек»

Ресторан презентує нам свій концепт та бачення на не тільки українську, а й київську кухню. Ресторан поєднує бачення про домашню кухню українського села та більш елітної міської кухні з морепродуктами та вином. Ця ідея показує відвідувачу різноманіття нашої історії та без стереотипів поєднує всі верстви населення в рефлексії мистецтва кулінарії на залмі століть.



Рис 1.6 Ресторан української кухні «YOY», ОАЕ 2022, YOD Group

Інтер'єр YOY розробив український дизайнер Володимир Непийвода із дизайн-студією YOD Group. Мінімалістичний інтер'єр з акцентами на деревині нагадує український дім з глиняними глечиками ручної роботи.

Кожен елемент дизайну символічний. Наприклад, люстра в ресторані – ручної роботи, за задумом дизайнера, вона виконана з натуральних гілок у вигляді гнізда лелеки. В Україні цей птах символізує сім'ю, патріотизм, любов до рідного краю. Вручну зроблені й глиняні глечики різних форм майстром із Закарпаття.

Також із України було привезено косівську розписну кераміку. Триколірна гама – жовтий, зелений, коричневий – це код гуцульської кераміки, пов'язаний зі сприйняттям природи (сонце, гори, земля). Її століттями виготовляють майстри у Косові, а від 2019 року технологію внесено до світової культурної спадщини ЮНЕСКО.

Килими ручної роботи з натуральної та екологічно чистої вовни, виготовлені в українському гірському містечку в Карпатах. Довгий стіл – 13 метрів, вирізьблений із натурального ясеня – для збору всієї родини за вечерю.

Є в ресторані й справжня українська трембіта – музичний інструмент, який визнано найдовшим у світі.

Персонал буде одягнений у традиційні сорочки в сучасному представленні. Одяг для YOY розробив відомий дизайнер Юрій Жуйков. Він оздоблений вишивкою, без якої неможливо уявити давнє українське вбрання, а кожен візерунок створений вручну. [3]



Рис. 1.7 Фасад ресторану «YOY»

Ресторан просуває українську культуру в ОАЕ , що є дуже важливим в контексті нашого часу. Заклад , хоч і має малу квадратуру , зміг раціонально та вдало розмістити гостей та оздобити українськими етнічними мотивами цей простір, без повного копіювання українських традиційний інтер'єрів.

Фасад виконаний лаконічно з урахуванням дизайн коду, не створюючи візуального шуму на вулицях міста.



Рис. 1.8 Ресторан української кухні «Сто років тому вперед», Україна 2019, Valbek Bureau

«Ми створюємо нові традиції української кухні», – розповідає шеф-кухар ресторану української кухні «100 років тому вперед» Євген Клопотенко. Шеф і телеведучий додає, що хоче створювати українську кухню без стереотипів. Для цього у «100 років тому вперед» принципово відмовилися від борщу та сала (ці позиції у ресторані подають лише на замовлення англійською мовою), натомість переосмисливши традиційні українські страви за допомогою сучасних кулінарних технік.

Клопотенко розповідає, що в процесі підготовки до запуску «100 років тому вперед» його команда ретельно вивчила українську кухню. Зокрема, спілкувалися з істориками, регіональними дослідниками кулінарії і читали збірники рецептів. Окрім того, у телевізійному проекті «Енеїда» команда Клопотенка обробила описані Іваном Котляревським страви. «В Україні не було свого Александра Дюма, який написав збірник французьких рецептів зафіксував французьку кухню. Але в нас був Котляревський. Він записав в

«Енеїді» те, як люди їли і як при цьому веселилися. Ми вичитали це все, до того ж глядачі «Енеїди» почали надсилати нам листи зі своїми рецептами. У такий спосіб із п'яти-шести ресурсів ми змогли відтворити традиційну українську кухню», – каже Клопотенко.[4]

Ідея симбіозу минулого та майбутнього червоною ниткою проходить крізь меблеві групи, матеріали та кольори, які давно визнані традиційними. Вони трактуються по-новому, набуваючи сучасного мінімалістичного вигляду. Так, наприклад, стіни, підлога та меблі, оздоблені світло-охристими тонами з невимушеними червоними вкрапленнями. Така кольорова гама притаманна нашому культурному надбанню — традиційній українській вишиванці. Великий обідній стіл та лавки білого кольору, які наші предки використовували у давні часи, стали акцентними елементами інтер'єру. Однак у нашому закладі вони набувають більш лаконічного та сучасного вигляду.

Ресторан площею 260 кв.м. поділений на два рівні. Із головного входу гості потрапляють на цокольний поверх, де знаходяться основний та банкетний зали, бар і санвузли. На другому поверсі розташована ще одна обідня зала та кухня. На противагу першому поверху, тут світліше та візуально просторніше. Завдяки великим вікнам денне світло огортає другий поверх теплим промінням.

В оформленні обідніх зал ми зробили акцент на використанні теплих спокійних кольорів та охристих відтінків. Також в інтер'єрі здебільшого застосовані натуральні матеріали: масив дубу на підлозі, справжні бруси дерева та метал. Інтегровані сучасні меблеві групи і декоративні елементи лаконічних форм. Індивідуальне освітлення обідніх столів створюють особливо казкову атмосферу.[5]



Рис. 1.9 Зона для посадки гостей в ресторані «Сто років тому вперед»

Яскравим акцентом обідньої зали на другому поверсі стали червоні стільці ВВ-0, створені Славою Балбеком для власного меблевого бренду propro.

Сам заклад зміг впевнено вписатись в естетику серця Києва та придати шарм українській кухні та культурі як для наших громадян так і для іноземців. Цікавим є дизайнерське рішення , яке змогло поєднати українську айдентику у вигляді кольорів, матеріалів, рослин та й навіть орнаментів, при тому виконавши інтер'єрне рішення на рівні дизайнерських рішень та прийомів, які актуальні саме зараз.

Цим заклад зміг привабити молоде покоління та людей , які точно змінять своє представлення про українську кухню, наперекір стереотипам та рамкам жанру.

Особливо важливий вклад цього закладу в контексті популяризації нашої культури для іноземців, адже саме історичний центр Києва є місцем їх основного перебування. Іноземні гості зможуть змінити та вивчити щось нове про нашу кухню та розкрити весь її шарм та потенціал та розповсюджувати його по всьому світу.

1.2. Нормативні вимоги до проектування громадських будівель

Нормативні вимоги до проектування громадських будівель можуть варіюватися в залежності від країни, регіону або конкретних вимог замовника. Однак, деякі загальні аспекти, які часто включаються в ці вимоги, включають:

Безпека: Безпека користувачів є пріоритетом. Це може включати вимоги щодо пожежної безпеки, евакуаційних шляхів, систем пожежогасіння, систем безпеки тощо.

Доступність: Громадські будівлі повинні бути доступними для всіх, включаючи людей з обмеженими можливостями. Це може включати вимоги до розмірів дверей, сходинок, наявності пандусів, ліфтів, а також інших зручностей.

Санітарні вимоги: Проект повинен відповідати санітарним нормам, що включають в себе належне розташування туалетів, приміщень для вмивання, вентиляційних систем тощо.

Енергоефективність: Здатність будівлі ефективно використовувати енергію може бути важливою частиною проектування. Це може включати використання енергоефективних матеріалів, системи опалення та кондиціонування повітря, системи освітлення тощо.

Стійкість до стихійних лих: Будівлі повинні бути спроектовані таким чином, щоб вони могли витримувати стихійні лиха, такі як землетруси, урагани або повені, відповідно до місцевих будівельних кодів і стандартів.

Функціональність і ергономіка: Громадські будівлі повинні бути спроектовані таким чином, щоб вони відповідали потребам користувачів і забезпечували комфортне і зручне використання.

Захист навколишнього середовища: Проектування повинно враховувати екологічні аспекти, такі як використання відновлюваних матеріалів, оптимізація використання енергії, управління водними ресурсами тощо.

Пожежна безпека і евакуація: Будівлі повинні мати встановлені системи пожежної безпеки, а також забезпечувати ефективні маршрути евакуації в разі надзвичайних ситуацій.

Ці аспекти можуть варіювати залежно від конкретного типу громадської будівлі та місцевих вимог.

Конкретно проектування ресторану громадського харчування має свої особливості

Нормативні вимоги до проектування закладів громадського харчування в Україні регулюються різними законодавчими актами та нормативними документами. Перелік основних вимог:

1) Закон України "Про захист населення від інфекційних хвороб": Цей закон встановлює загальні вимоги до здійснення санітарно-епідеміологічного нагляду в галузі громадського харчування, а також визначає вимоги до умов та обладнання закладів харчування.

2) Санітарні правила і норми "Профілактичні заходи з боротьби з харчовими отруєннями": Цей документ містить вимоги до зберігання, приготування, обробки та подачі харчових продуктів у закладах громадського харчування.

3) Санітарні норми "Про громадське харчування та організацію обслуговування харчами населення": Ці норми встановлюють вимоги до умов та організації громадського харчування, включаючи вимоги до приміщень, устаткування, гігієни персоналу та інше.

4) Норми пожежної безпеки: Заклади громадського харчування повинні дотримуватися вимог пожежної безпеки, які можуть бути встановлені

відповідними нормативними документами, зокрема Правилами пожежної безпеки в Україні.

5) Законодавство з охорони праці: Заклади громадського харчування також повинні відповідати вимогам з охорони праці, зокрема стосовно безпеки персоналу та умов праці. [5]

Для ресторану потрібно розрахувати правильну кількість посадкових місць для комфорту клієнтів. Також потрібно дотримуватись ергономічних норм у проєктуванні меблів для сидіння. Що не менш важливе є проєктування інклюзивного входу та санвузлу для відвідувачів з особливими потребами.

Для комфортного перебування в приміщенні потрібно вірно розрахувати систему вентиляції та кондиціонування. Матеріали в оббивці меблів та інших тактильних матеріалів потрібні якісні та приємні на дотик людини.

Положення для обідньої зали ресторану із ДБН

6.2.2 Обідні зали

6.2.2.1 Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- в ресторанах1,8;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком2,0;
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах 1,8;
- у кафе, закусочних і пивних барах1,6;
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах1,4.

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6) ^{*)}
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1) ^{*)}
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8) ^{*)}
*) У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи				
Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.				
Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

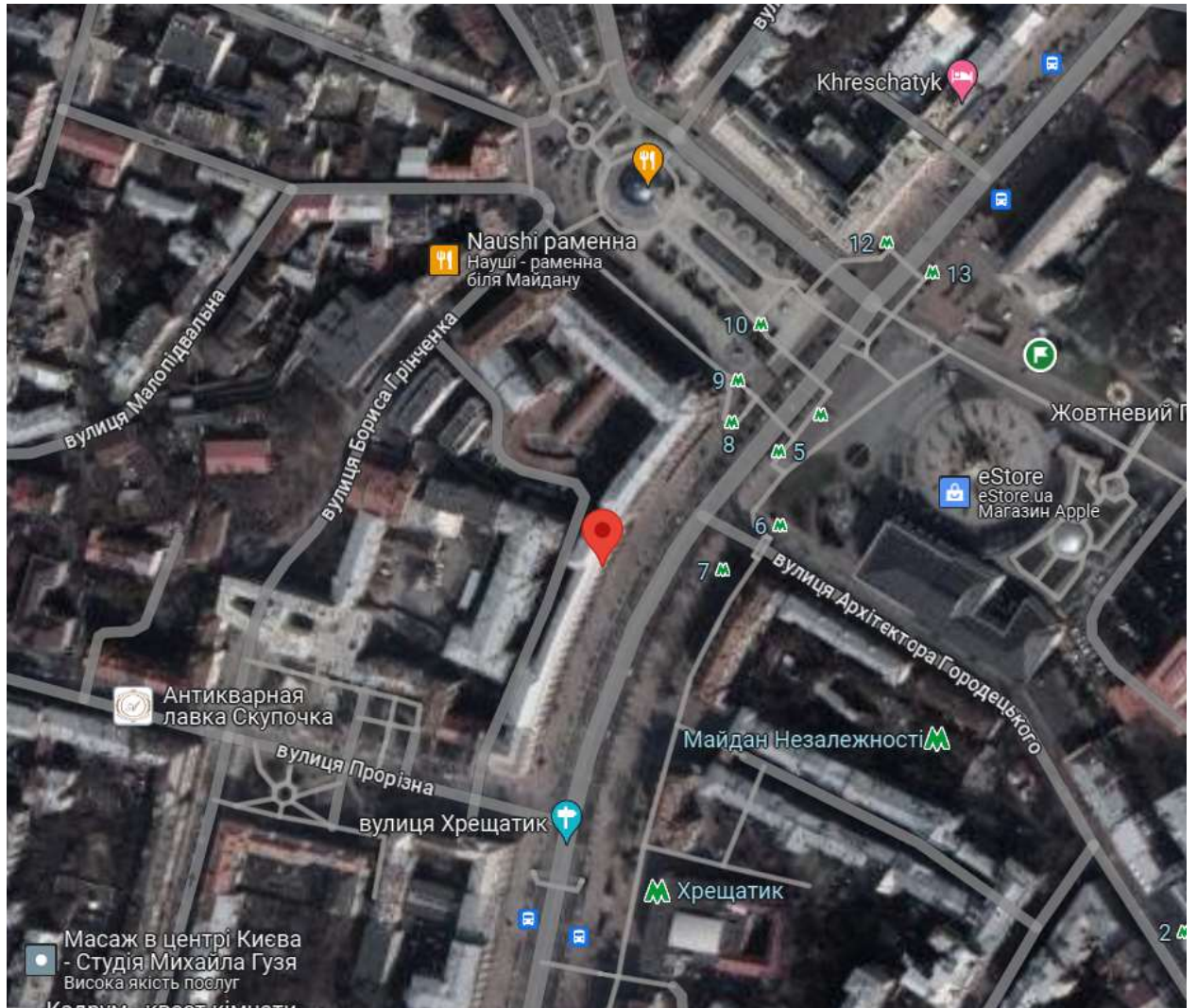
6.1 Загальні вимоги

6.1.1 Об'ємно-планувальні рішення приміщень повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Слід виключити перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може бути локальним джерелом бактеріального забруднення (м'ясо - овочі) згідно з вимогами СП 42-123-5777 та СП 5781.[1]

РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

2.1. Вихідні дані

Рисуннок 1.10 Вид будинку на мапі



Територіальне знаходження об'єкту – місто Київ, Шевченківський район, вулиця Хрещатик 24.

Зовнішні стіни – 800 мм, цегла.

Технологія будівництва – монолітний каркас, несучі елементи – колони 1000x2000 мм , фасад оформлений великими арками, рустом з грубоколотою поверхнею з граніту.

Кількість поверхів : 7.

Будівля оснащена багатьма входами як у фасадні зальні приміщення на 1 поверсі так і входами в основні приміщення вищих поверхів.

Будинок у плані П подібний та центральним проїздом на подвір'я . Перекриття пласкі залізобетонні. Дах вальмовий бляшаний. На першому другому поверхах з боку вулиці розташовано низку зальних приміщень, на верхніх поверхах – традиційне для адміністративних споруд коридорне планування. Чоловий фасад, виконаний у стилістиці радянського ретроспективізму, на нижньому ярусі (три нижні поверхи) облицьовано рожевим гранітом, на верхньому — світлою керамічною плиткою.

Рисунок 1.11 План поверху будинку

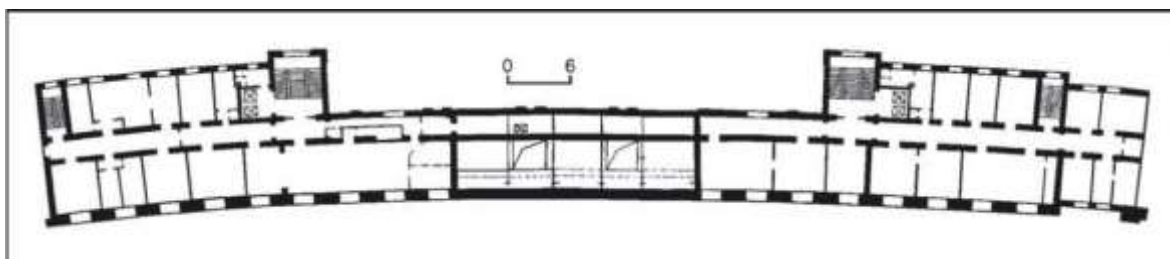


Рисунок 1.12 Вигляд самого об'єкту на вул. Хрещатик 24

Рисунок 1.13 Вигляд будинку у перспективі



Адміністративний будинок, 1953-55

Хрещатик, 24

Зайняв територію історичної садиби № 24 і частково — № 22. Остання разом із ділянкою № 20 (на місці сучасного Головнопоштамту) з 1-ї пол. 19 ст. належала родині Ейсманів. Найвідомішим її представником був Г. Ейсман, міський громадський діяч, який 1872—73 обіймав посаду міського голови. Садиба № 24 належала поміщику О. Головинському, який 1797 побудував двоповерховий особняк у стилі класицизм. 1829 у садибі містився шпиталь для полонених турків, 1830 — інтендантство, з 1849 — Київська поштова контора.

Це був один із перших цегляних будинків на Хрещатику. Перед колонним портиком головного фасаду був неглибокий курдонер, утворений бічними флігелями. Центральну двоповерхову будівлю займали перша державна телефонна станція, яка почала діяти 1886, і комутатор ручного обслуговування на номерів. 1891 тут встановили один з п'яти перших таксофонів Києва. В бічних крилах приймали та видавали кореспонденцію, грошові перекази. Питання про розширення пошти виникло в період економічного піднесення наприкінці 19 ст. 1898 пропонувалося виділити нову ділянку для зведення спеціалізованої споруди. 1908 Київська міська дума ухвалила рішення про будівництво київської центральної пошти на старому місці. Роботи розпочалися 1912 під керівництвом арх. О. Кобелева. Влітку 1914 споруджено дворовий чотириповерховий корпус, у якому розмістили операційні зали і телефонну станцію. 1917 будівництво призупинено. У незакінченому вигляді забудова садиби залишалася до 1930-х рр. Арх. М. Петі 1934 виконав проект нового фасадного будинку, а спорудження його здійснено 1935—36 за проектом архітекторів В. Осьмака і С. Германовича з одночасною надбудовою сусіднього будинку «Гранд-готелю» (архітектори П. Альошин, О. Колесниченко). Крім головної пошти, тут розмістили Наркомат зв'язку та обласне управління зв'язку і назвали будівлю Палацом зв'язку. Проект опорядження інтер'єрів розробив арх. П. Савич. вестибюль на першому поверсі по всьому периметру стін був оздоблений скульптурним фризом-барельєфом на тему «Зв'язок в СРСР в усіх його видах», починаючи від пошти на верблюдах та оленях і закінчуючи голубиною та авіаційною поштою.

П'ятиповерховий, розчленований лопатками фасад завершувався гербом УРСР. У вересні 1941 будинки № 22—26 згоріли. Сучасний адміністративний будинок № 24 споруджено за участю фахівців архітектурної майстерні № 7 інституту «Київпроект» за проектом

архітекторів Л. Куликова, В. Єлізарова та М. Шило. За одним з ескізних варіантів на парапеті планувалося встановити великомасштабний герб Української РСР та кілька великих скульптур, за іншим — фігуру В. Леніна в проїзді на подвір'я (від скульптури відмовилися). Споруда призначалася для Міністерства вугільної промисловості УРСР («Головукрвугілля»), з 1958 була зайнята Міністерством промислових будматеріалів УРСР, у 1970—80-х рр. — Міністерством агропромислового комплексу України. 1960 в одному з вестибюлів ліворуч від проїзду об- лаштовано магазин «Мистецтво». Семиповерховий, цегляний, у плані П-подібний, з невеликими тильними ризалітами і центральним проїздом на подвір'я. Перекриття пласкі залізобетонні, над проїздом — циліндричне склепіння, дах вальмовий бляшаний. На першому—другому поверхах з боку вулиці розташовано низку зальних приміщень, на верхніх поверхах — традиційне для адміністративних споруд коридорне планування. Чоловий фасад, виконаний у стилістиці радянського ретроспективізму, на нижньому ярусі (три нижні поверхи) облицьовано рожевим гранітом, на верхньому — світлою керамічною плиткою.

В архітектурному вирішенні привертає увагу масивний нижній ярус, оформлений великими арками, рустом з грубоколотою поверхнею з граніту, ренесансними порталами з трикутними і прямими сандриками, що спираються на рустовані півколони та пілястри римсько-доричного ордера. Наскрізний проїзд разом з бічними проходами (останні тепер закладено) у вигляді трьох найбільших на фасаді півциркульних арок заввишки у три поверхи. Склепіння над проїздом декоровано кесонами, простінки між арками з боку вулиці — півкруглими в плані нішами, оздобленими чоловіми портиками. Контрастний по відношенню до нижнього верхній ярус (четвертий—сьомий поверхи) відзначається чітким вертикальним ритмом простіночних пілястр з оригінальними керамічними капітелями. Серед

простих прямокутних прорізів на шостому поверсі виділяються п'ять видовжених аркових вікон зали засідань, розміщеної по осі проїзду. Завершується будинок гладеньким фризом, масивним карнизом зі стилізованими модульйонами. Дворовий фасад має розкреслену на два яруси цегляну побілену поверхню без оздоб, цоколь тиньковано під дощаний руст. Споруда — невід'ємна частина ефектного комплексу адміністративних будівель, вигнутих дугою, які надають забудові Хрещатика неповторного вигляду.

На двох перших поверхах будинку містилися магазини «Мистецтво» і «Ноти». У них проводилися презентації видань, зустрічі з відомими діячами культури. У магазині «Ноти» стояв білий рояль, тут українські композитори І. Шамо, П. і Г. Майбороди, поет А. Малишко робили незабутні презентації своїх творів. У магазині «Мистецтво» мистецтвознавці Г. Логвин і П. Білецький репрезентували свої монографічні видання «Софія Київська», «По Україні», «Український портрет». Ці магазини були добре знаними культурними осередками.

У 2000 у будинку розміщено Міністерство агропромислового комплексу України, реорганізоване на Міністерство аграрної політики України. Тепер на перших двох поверхах будинку відкрито ресторан, розміщено продуктовий магазин, аптеку та інші торговельні заклад [6]

Перший поверх будинку вже як десятиліття займають переважно заклади харчування. Це зумовлено локацією та найкращими планувальними умовами для сфери ресторанного бізнесу.

Вулиця Хрещатик – гловна вулиця не тільки міста, а і всієї України. Кожного дня через неї проходять тисячі туристів як зі всієї України так іноземців з

усього світу. Вулиця є перетином майже усіх транспортних шляхів столиці , тому є комфортною для прогулянок та планування вихідних жителям.

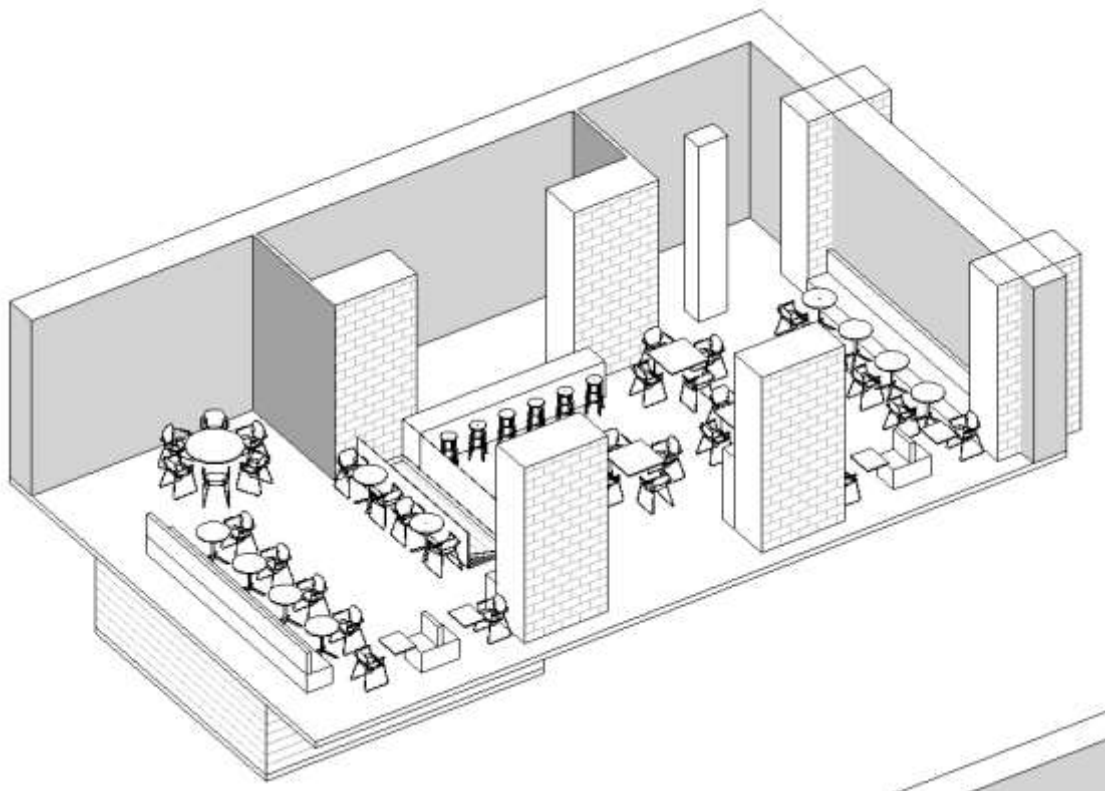
Одразу напроти об'єкту розташована станція червоної гілки метро «Хрещатик» , а зовсім поруч станція метро синьої «Майдан Незалежності».

Також сам профіль вулиці є значно ширшим за інші вулиці міста, що дає змогу розташувати й літню терасу .

Простір об'єкту чудово підійде для проектування ресторану, адже на першому поверсі з великими панорамними вікнами-арками може розташовуватись обідня зала , а -1 поверх займе санвузол та технічні приміщення під кухню закладу.

Розділ 2.2 Концепція інтер'єру закладу української кухні Рисунок 1.14

Концепція планування закладу в проекції



Концепція планування полягала в розміщенні на площі зали максимальної кількості комфортних місць для гостей, при тому залишивши місце під

кругообіг персоналу закладу та доступу людей до бару та санвузла з будь якої точки зали.

Акцент вирішено було поставити на актуальну зараз посадку з комбінацією середньої та м'якої посадки . Вздовж стіни простягається великий модульний диван який об'єднує цю зону в одне ціле. Також у закладі передбачені й місця для більших компаній.

В центрі зали біля бару розположено три чотиримісні розкладні столики квадратної форми , які можна з'єднувати та утворювати як місця для 8 так і для 12 людей.

В кінці зали в зонованому просторі розположений круглий стіл на компанію з 6 людей

Також простір пропонує гостям скористатись контактним баром , який буде зустрічати гостей прямо напроти входу.

Мета такого планування – зробити різні варіації сценаріїв проведення часу усім категоріям гостей. В розробці планування було проаналізувати хто найчастіше є гостем для вечері модерн закладів, а це насамперед пари закоханих, двох друзів чи двох подруг. Тому саме на це і був акцент посадки.

Отже , було досягнуто ціль розмістити в закладі усі види компаній гостей, а основним видом посадки – столики на двох.

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

Функціональні зони в інтер'єрі закладу розділені довольні типово : є речі які клієнт закладу баче , а які ні. В контексті мого випадку ми розглядаємо лише зону обідньої зали та санвузол .Також існує зона контактного бару та гардеробна. Це ті зони з якими стикатиметься клієнт закладу.

В проектуванні обідньої зали ми враховуємо квадратуру простору та розподіляємо кількість посадкових місць в еквіваленті 1.5-2 квадратних метри на людину.

Також чи не менш важливим є урахування зон проходу якими будуть циркулювати клієнти та обслуговуючий персонал, це певні зони проходу які мають бути в кожному закладі.

Чи не менш важливим у проектуванні є зазначити місця видачі страв та місця заносу брудного посуду. Так як кухня буде на -1 поверху – таким маршрутом буде зона схід.

Тим більш у кожному закладі має бути дровер – стелаж для офіціанту за яким проходить оформлення замовлення через комп'ютер, а також це є місцем для зберігання столових приборів та предметів обслуговування. Місцем для дровера є прихожа частина закладу прямо при вході вздовж лівої стіни.

Останньою функціональною зоною є зона гардеробу, яка займає задню праву частину закладу. Це місце де буде зберігатись увесь одяг відвідувачів. Ціль була зібрати всі місця де можна повісити свій одяг в одну зону та закрити її шторкою, щоб не створювати візуальний шум в закладі.

Рисунок 1.15 Схема руху гостей закладу

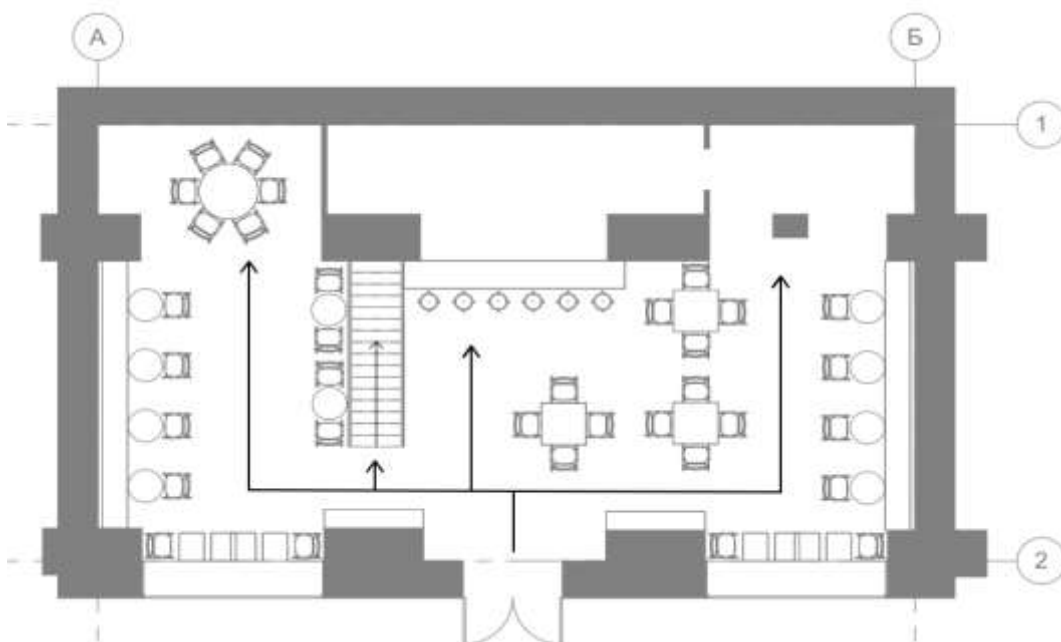
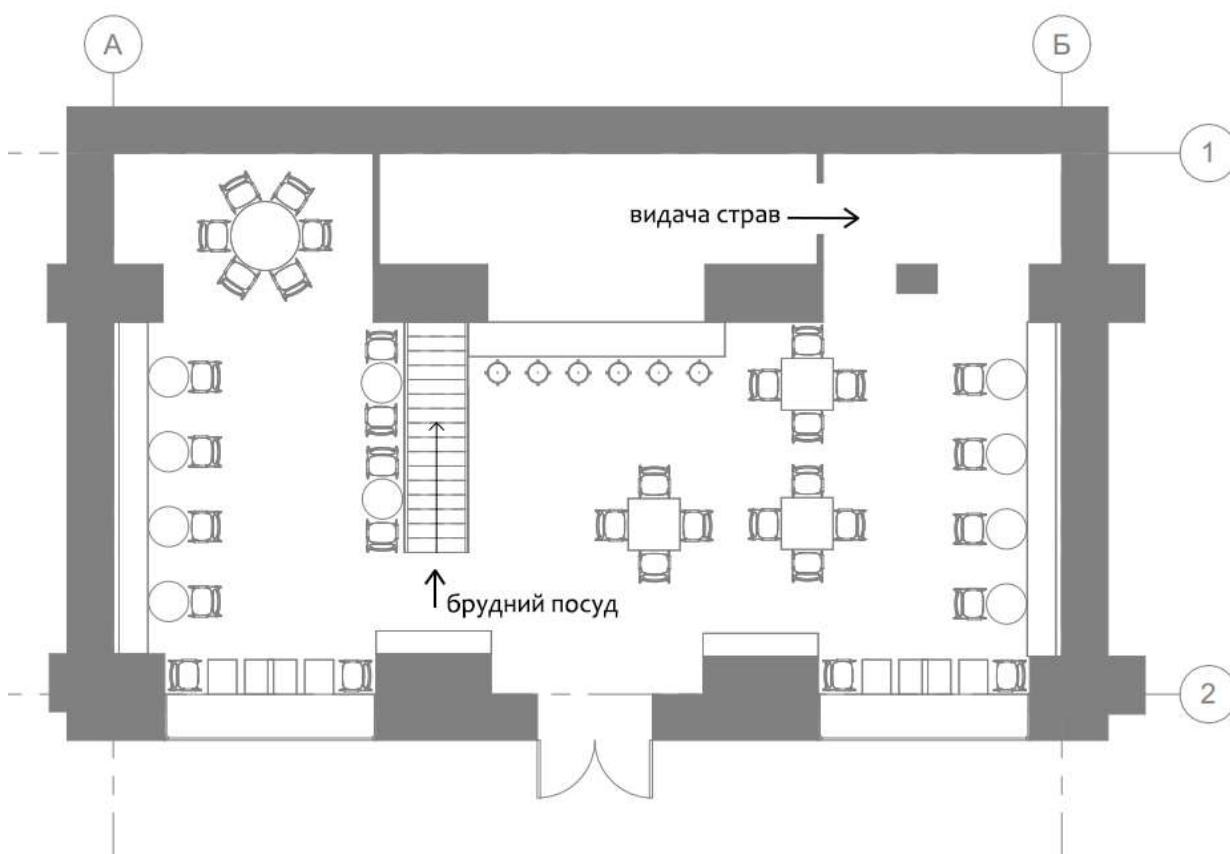


Рисунок 1.16 Схема кругообігу кухні та персоналу



Сам заклад вирішено оформити в стилі українських авангардистів , футуристів та модерністів 20 століття. Стіни та колонни будуть розфарбовані в певні композиції які будуть напряду чи частково цитувати українську авангардну течію 20 століття.

Меблі та фурнітура залу виконана з використанням металу , нержавіючої сталі, шкіри та інших матеріалів у мінімалістичному поєднанні.

Концепція створити ресторан , який буде перекликатись з українською культурою та її представниками , але в більш новому рестайлінгу.

Ідея – відійти від канонічних мотивів та прийомів та змінити саме явище ресторанів української кухні.

2.4. Композиційне рішення інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні

Композиційне рішення перш за все розроблялося з урахуванням декількох факторів :

- кольорове рішення
- фактурне рішення (матеріали)
- об'ємно-просторове рішення
- вибір фурнітури та меблів

Кольорове рішення

В основі кольорового рішення в першу чергу було досліджено кольорову гаму авангардистів, які творили на початку 20го століття в образотворчому мистецтві.

Також за основу кольорової палітри було взято роботи Казимира Малевича та його ідеї супрематизму, які найкраще представлені в його «композиціях».

Рисунок 1.17 Казимир Малевич «Супрематизм №38»



Основними кольорами в супрематизмі є білий , чорний та червоні кольори.

Усі композиції виконані на білому фоні , як символ чистоти та ідеалу.

Основні геометричні форми : квадрат , прямокутник , коло , трикутник.

Ці кольори та геометричні форми будуть прослідковуватись в усьому інтерєрі закладу , а в основній масі прикрасять найбільші бічні стіни закладу.

Також кольорова гама формувалась на загальному образі усіх українських митців авангарду тієї епохи, де переважно зміщувались яскраві акцентні кольори разом з чорним та білим.

Рисунок 1.18 Колаж з прикладів робіт українських авангадистів 20го століття.



Фактурне рішення (матеріали)

Матеріалами для закладу було вирішено обрати прості та лаконічні варіанти , з натуральних та індустріальних фактур.

Модерністи часто використовували в своїх інтер'єрах метал, скло, бетон. В предметному дизайні модерністи перевагу віддавали перевагу дереву та металу, шкірі. Ці прості з одного боку матеріали дають змогу передати чистоту та лаконічність формам, не створюючи шуму та відволікань у глядача.

В елементах обшивки стін буде застосовано нержавіючу сталь , а самі стіни лаконічно та просто пофарбовані фарбми.

Підлогу вирішено налити. Це рішення зараз широко застосовується в різного виду закладах , адже дає приємну фактуру та міцність.

Також було вирішено стелю залишити відкритою : на поверхні залишаться усі видимі деталі проводки та вентиляції, що дасть змогу додати легкої нотки індустріального стилю та деконструктивізму.

Об'ємно- просторове рішення

Стелі більше 4.5 метрів дають змогу повністю оцінити простір та дати дихати цьому закладу. Ця висота дає зповна задекорувати залу та стіни, не зменшуючи цим простір візуально.

Також чудовим є планування самого об'єкту , адже прямо навпроти входу буде місце під розташування широкого бару.

Об'єкт має перевагу ще й у високих панорамних широких вікон у виді арки , які дають неймовірну панораму на місто та дають достатньо світла в денний час у самому закладі.

Вибір фурнітури та меблів

Заклад буде облаштовано в більшій мірі модульними та індивідуального виготовлення деталями. Це дасть змогу більше працювати з геометрією об'єкту та залишить більше місця під креатив.

З об'єктів дизайну буде використано велику частину надбання випускників школи Баухаус. Обідні стільці у стилі Антона Лоренцо, підвісні світильники від Вернера Пантона та інші об'єкти від модерністів 20го століття. В обідній залі буде використовуватись нержавійка як елемент обшивки стін та для модульних диванів.

Висновок до частини II

Проектування обідньої зали ресторану української кухні є доволі складним та трудоемким. Проектування напряму залежить від технології кухонного процесу та розподілу робочих зон для персоналу та потоків руху клієнтів закладу.

Також проектування напряму співвідношує кількість квадратних метрів приміщення та кількість місць для посадки.

Найголовнішим в проектуванні являється розуміння як рухаються та поведуть себе у закладі гості та з цими даними прорахування ідеального планування, яке дасть змогу найраціональніше розпорядитись місцем та зробити досвід у закладі приємним та комфортним.

Також слід дотримуватись норм та критичних розмірів в ергономіці для правильного положення столів, стільців та інших місць для посадки та їх відношення до нормативів.

Композиційно слід враховувати загальні об'єкти, які дає нам об'єкт та розвиток найсильніших його частин та усунення найслабших.

Серед стилістичних та кольорових рішень слід опиратись на поставлену концепцію закладу та розвивати це у геометрії форм та кольоровій гамі.

Концепт має бути свіжим ідеєю та виваженим у виконанні на практиці.

РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН-РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТИ МЕБЛІВ

3.1 Аналіз аналогів та прототипів

Для проектування власних об'єктів промислового дизайну варто вивчати аналоги представлені на ринку для отримання корисного практичного досвіду та подальшого покращення недоліків та формування свого індивідуального концепту

Рисунок 1.19 Дизайнерський підвісний світильник з світлодіодним 3-ступеневим диммуванням – Anello



Світлодіодне кільце потужністю 60 Вт забезпечує 6777 люмен. Цей підвісний світильник оснащений унікальною системою затемнення. Лампа має три ступені регулювання, що дозволяє вибрати бажаний рівень освітлення. У першій позиції лампа світить на 100%, у другій – на 60%, а у третій – на 30%, забезпечуючи надзвичайно комфортне світло. При натисканні на перемикач лампа автоматично демонструє всі свої положення. Повторним натисканням перемикача ви обираєте потрібний режим освітлення або вимикаєте лампу. Наступне натискання перемикача повертає

лампу до обраного раніше режиму освітлення. Це кільце має діаметр 80 см і також доступне в розмірах 40 см і 60 см.

Рисунок 1.20 Розміри люстри Anello



Недоліки: матеріал виготовлення – пластик, що є не дуже екологічним та в концепції стилю закладу. Лед модуль має здатність з часом перегорати та потребує повної заміни від виробника, що не є настільки просто як замінити лампу.

Рисунок 1.21 Золота підвісна люстра з квітами LineF



Люстра має три колірні режими та вбудовані світодіоди. Розмір представлений у двох діаметрах 58 та 75

Недоліки: люстра має доволі застарілу стилістичну характерність та присутність золота.

Рисунок 1.22 Superloop Lamp



Серія люстр Superloop Lamp має металевий каркас чорного кольору. Висота мінімально становить 20 см, діаметр - 65 см. Регулювання висоти люстри здійснюється за допомогою тросів.

Недоліки: світло направлене лише в одну зону за допомогою спотів. Не дає світла навколо себе.

3.2. Основні вимоги при проєктуванні елементу меблів та обладнання

Елемент меблів перш за все має відповідати його функції та ергономічним показникам. Особлива увага має приділятися його безпеці в експлуатації.

Основними параметрами в проєктуванні є :

-ергономічність

-нетоксичність

-екологічність

-функціональність

-естетичність

-гігієнічність

Завданням було розробити та стилізувати люстру для рестораену української кухні , одночасно зробивши ухил на авангард та модернізм.

Люстра має об'єднувати джерело світла для трьох столів, які знаходяться в центральній частині зали. Перш за все головна ціль – це забезпечити світло для відвідувачів , які будуть відпочивати у темну пору доби.

3.3 Художньо-образний аналіз

В основі проєктування елементу дизайну була мета збереження в елементі концепції інтер'єру закладу. Виріб має бути лаконічний , з обтікаючих чи геометричних форм та з використанням більш індустріального характеру матеріалів.

Дизайн має мати чітку функцію та чіткі потреби, тим не менш ця суть має бути відображена й у самому виборі естетичного рішення.

Для вибору основи та підґрунтя для проєктування ми спирались на такі чинники:

- матеріал
- функціонал
- форма
- геометрія
- стилістика
- обумовленість концепцією інтер'єру

Рисунок 1.23 Візуалізація люстри. Автор Берчук Ілля.



3.4 Оздоблюванні матеріали. Використані способи кріплення.

Матеріал виробу – метал. Це дуже лаконічний та в контексті інтер'єру чудовий вибір для дизайну. Тим не менш цей матеріал дуже міцний та зносостійкий, екологічний та гігієнічний. Матеріал легко піддається ремонту та обслуговуванню. Метал відмінно підійде під каркас для ламп та буде

довго слугувати. Цей матеріал закриває питання функціоналу в переліку вимог.

Форма виробу тісно зв'язана з його геометрією. Цією фігурою було обрано коло. Ця фігура найкраще розподіляє на себе навантаження та дасть ідеальну основу для розташування ламп на рівній відстані від центру.

Форма самого виконання кола – це циліндрична труба 5см в діаметрі , яка буде достатньо міцна для цієї конструкції й водночас достатньо легка в контексті сприйняття її в інтер'єрі.

Люстра буде підвішана до стелі зали на чотири металеві тонкі троси, які порівну розподілять навантаження на виріб та водночас своєю тонкістю зменшать візуальне навантаження на простір у повітрі.

Метал та кругова форма люстри ідеально підходить під стилістику закладу , адже в фурнітурі та меблях також прослідковується метал та його похідні текстури. Це додасть завершеності історії з модернізмом та Баухаузом, який буде присутній в стилістиці зали та вписуючись в концепцію інтер'єру.

Рисунок 1.24 Ілюстрація матеріалу люстри



Рисунок 1.21 Ілюстрація методу кріплення люстри



3.5 Ергономічний аналіз

Для прорахунку ергономічної складової слід оперувати даними відстанями рекомендованими для відступу люстри від обіднього стола. Зазвичай відстань ергономічного розташування підвісних світильників формується від середньої висоти людини та додаванням запасу, адже головне уникнути можливості зачепити головою кінець світильника людиною при пересуванні.

В данному випадку люстра буде знаходитись над обідніми столами , що зменшує доступ людей до об'єкта, але і не повністю нівелює можливість зачепити світильник.

Тому для прорахунку комфортної висоти світильника було взято висоту у 2000 мм , що є доволі високим запасом відносно середньостатистичного росту людини в Україні.

Так як об'єкт проектування буде знаходитись в повітрі та відкритому просторі , тому його ергономічні показники крім висоти над рівнем підлоги не мають особливої ваги та критичності.

Також у вимоги слід додати й саму подачу світла та потужність ламп. Щодо потужності ми обійдемося звичайними LED лампами для загального використання. Цього буде цілком достатньо для закладу громадського харчування.

Більш важливим є обрана температура світла у Кельвінах. Цілком комфортним буде загальноприняте тепле світло від 2700 до 3000 келвінів. Цей показник дасть приємне тепле світло , яке забезпечить комфорт та затишок. Показники світла вище 3000 будуть давати ефект офісу, а нижче – будуть занадто жовтити.

Висновок до частини III

Проектування нового виробу – це завжди вивчення старого. Це дає нам змогу зануритись в теоретичну базу та на практиці дослідити відмінності та недоліки, які в майбутньому можна на досвіді вивчення аналогів невілювати.

Особливо цікаим є феномен нашої обізнаності, адже чим більше ми пропускаємо скрізь себе все, що бачимо тим більше креативу ми взмозі генерувати в своєму доробку.

Вивчення аналогів дає значуще підґрунтя для готовності проектувати та створювати свої об'єкти дизайну та виходити на новий рівень в технічній складовій, а також в стилістичній та артистичній.

Список використаних джерел

1. ДБН В.2.2-15:2014 "Громадські будинки та споруди". Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=59627
2. «Ресторан сучасної київської кухні «Глек»». Режим доступу: <https://discover.ua/locations/restoran-regionalnoi-kuhni-glek>
3. «У Дубаї відкрили перший ресторан української кухні». Режим доступу: <https://pragmatika.media/news/u-dubai-vidkryly-pershyi-restoran-ukrainskoi-kukhni/>
4. «Без борщу, але з бджолами: ресторан української кухні «100 років тому вперед»». Режим доступу: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/283573-sto-rokiv-tomu-vpered-klopotenko-popereshnyuk-volodymyrska-ukrayinska-kuhnya>
5. «100 ROKIV TOMU VPERED». Режим доступу: <https://www.balbek.com/100-rokiv-tomu-vpered>
6. «Адміністративний будинок, 1953-55». Режим доступу: <https://pamyatky.kiev.ua/streets/hreshchatik/administrativniy-budinok-1953-55>
7. ДБН В.2.2–9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
8. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди підприємства харчування
9. ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
10. Голобородько В. М. Ергономіка для дизайнерів: підручник. – Харків: ХДАДМ, 2012.
11. Тонконог В.В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування. Львів: Л.ХАРД, 2016.
12. Дизайн інтер'єру та обладнання: Навчальний посібник / Сергій Сьомка, Євген Антонович, - К.: Вид. Ліра-К, 2018.

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом: 2.0%

Стандарт проверки: ru, uk, pl, ru, uk, ua, ua. Ошибок в документе: 10%

ID: 129141 Назначение: Детальна процедура обліку життєвого циклу української архітектури Додано в БД: 2024-09-08 Автор: Береза Ілля Іванович Рецензент: Шатариш О. М. Категорія: Освіта	Документ		Сумарне співпадіння по Базі Даних	
	Словесні	Лексичні	Словесні	Лексичні
	41309	567	33.99 (10%)	38 (10%)

Витяжки витягів

ID	Описание	Витяжки витягів в документі	
		Словесні	Лексичні