КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

_____Архітектурний_____
(факультет)
_____Дизайну_____
(назва кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

на тему:
Особливості формування інтер'єрів ресторанів національної кухні
_____

_____Корень Олександра Віталіївна_____
(прізвище, ім'я та по батькові студента повністю)

Київ 2022 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

_____Архітектурний_____
(факультет)
_____Дизайну_____
(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Третяк Ю.В._____
„___” _____2022 року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

Особливості формування інтер’єрів ресторанів національної кухні
_____
(назва)

Виконав студент групи ____ДН - 61_____
____022 «Дизайн»_____
(спеціальність)
__Середовищний і промисловий дизайн _
(спеціалізація)
_____Корень Олександра Віталіївна____
(прізвище, ім’я та по батькові повністю)
Керівник_____Хараборська Ю.О._____
(прізвище та ініціали)
_____доцент_____
(вчене звання, науковий ступінь)
Ідентичність підтверджую

Київ 2022 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет: __архітектурний_____
Кафедра:____Дизайну_____
Освітній рівень: «магістр за ОПП»
Спеціальність:_____022 «Дизайн»_____
Спеціалізація:_____Середовищний і промисловий дизайн_____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету

_____
„___”_____2022 року

З А В Д А Н Н Я
ДО ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

_____Корень Олександра Віталіївна_____
_____
(прізвище, ім’я та по батькові студента)

1. Тема роботи ___Особливості формування інтер’єрів ресторанів національної кухні _____
_____
_____
затверджена наказом ректора КНУБА № 1484/2 від «04»10 2022 року
2. Керівник роботи
___Хараборська Ю.О._____
_____
(прізвище, ім’я та по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
3. Строк подання студентом роботи до захисту_____
4. Зміст пояснювальної записки за розділами:
Р. 1. Дослідження існуючої бази та формування основних вимог створення інтер’єрів закладів національної кухні_____
Р. 2. Особливості формування інтер’єрів національної кухні_____
Р. 3. Засоби і прийоми проектування інтер’єру ресторану національної кухні на прикладі закладу української кухні у м. Львів._____
5. Графічний матеріал за розділами
Р. 1. Рисунки 1.1 – 1.36 _____

Р. 2. Рисунки 2.1.1-2.4.3_____

Р. 3. Рисунки 3.1.1-3.3.2_____

7. Календарний план виконання роботи: а) наукова частина; б) практична частина.

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Реферат, Клаузура.	1.10.22
Розділ 1. Ескіз-ідея проєкту.	21.10.22
Розділ 2. Робочий ескіз.	14.11.22
Розділ 3. Проєкт.	12.12.22
Остаточне оформлення роботи	16.12.22
Направлення роботи на рецензування, перевірку на плагіат	13.12.22
Попередній захист роботи на кафедрі	16.12.22

8. Консультанти розділів атестаційної випускної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Перевірив	
		дата	підпис
Розділ 1.			
Розділ 2.			
Розділ 3.			
Розділ 4.			
Розділ 5			

9. Дата видачі завдання _____

Зав. кафедри _____ _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник _____ _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

Студент _____ _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП…….....4.

РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ ІСНУЮЧОЇ БАЗИ ТА ФОРМУВАННЯ ОСНОВНИХ ВИМОГ СТВОРЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ……..8.

1.1. Особливості формування інтер'єрів національної кухні, дослідження вітчизняного та закордонного досвіду……8.

1.2. Дослідження існуючої нормативної бази проектування та оздоблення будівель та приміщень ресторанів……..37.

1.3. Дослідження особливостей функціонально-технологічного процесу……..45.

Висновки про розділу 1……..…51.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ……53.

2.1. Методи досліджень формування інтер'єрів національної кухні……...53.

2.2. Чинники та вимоги до формування інтер'єру ресторану……61.

2.3. Принципи формування інтер'єрів та обладнання з використанням національних елементів……...……70.

Висновки до розділу 2……83.

РОЗДІЛ 3. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ У М. ЛЬВІВ……...……85.

3.1. Умови і завдання на проектування…….85.

3.2. Просторові та композиційні прийоми формування інтер'єру національної кухні……...93.

3.3. Розробка індивідіального дизайну елементу передметного середовища з урахуванням особливостей національних елементів……...103.

Висновки до розділу 3……...……..109.

Загальні висновки…….....111.
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……..…113.
ДОДАТКИ…….119.

ВСТУП

Актуальність теми дослідження.

На сьогоднішній день у структурі сучасних міст важливе місце належить підприємствам харчування. У наш час, коли людська мобільність досягла вищого рівня, зростає світовий інтерес до України, збільшуються туристичні потоки в нашу державу, а на її території щорічно відбуваються чисельні міжнародні представницькі культурні, мистецькі, спортивні, наукові та соціальні заходи. Велике значення також відіграла пандемія, у зв'язку з чим кордони держав довгий час були зачинені. У цих умовах особливо популярними стають підприємства харчування, зорієнтовані на національні кухню різних держав, а в їх середовищах широко використовують етнічні мотиви. У зв'язку з неможливістю подорожувати суспільство вимагає від закладів громадського харчування вищій рівень послуг, щоб компенсувати собі таким чином відсутність подорожей.

Проте масове застосування традиційних етномистецьких й архітектурних компонентів часто призводить до їх примітивізації, супроводжується надмірним спрощенням, нерідко містить ознаки кічу. Цій тенденції в дизайні інтер'єрів сприяє явище глобалізації, яке провокує уніфікацію естетичних стандартів, копіювання та недоречне запозичення іноземних зразків. У цій ситуації відразу зростають вимоги до рівня естетичного виконання та оформлення інтер'єрів підприємств харчування.

Звернувши увагу на статистичні данні перших подорожей українців при масовому відкритті Європейських кордонів з 17 липня 2021 року, після півторарічного закриття, можна зазначити, що основними напрямками стали Франція, Греція, Чорногорія, Туреччина та Єгипет. Базуючись на цих даних було прийняте рішення проаналізувати основну специфіку використання етнічних мотивів національної культури цих країн в архітектурі інтер'єрів підприємств харчування закладів харчування у Києві .

Водночас різноманіття народної архітектури та мистецтва є невичерпним джерелом художніх засобів, гарантією збереження

етнокультурної своєрідності та неповторності, служить основою для формування національної ідентичності в сучасному архітектурному середовищі життєдіяльності людини.

Попри важливість підходу використання етнічних мотивів в архітектурі інтер'єрів підприємств харчування, досі не приділено достатньої уваги повноцінному вивченню теми, відсутній комплексний підхід, спрямований на визначення архітектурно-художніх ознак різних етнографічних регіонів країни та систематизацію наявного матеріалу.

Виходячи з такого стану, проектування архітектури інтер'єрів сучасних підприємств харчування на основі використання етнічних мотивів в їхньому предметно-просторовому середовищі є актуальним.

Метою дослідження є розроблення предметно-просторового середовища з використанням етнічних мотивів національної культури певної країни в архітектурі інтер'єрів приміщень для відвідувачів сучасних підприємств харчування.

Згідно з метою сформульовані наступні **завдання дослідження:**

1. Проаналізувати й узагальнити джерела наукових досліджень щодо використання етнічних мотивів на прикладі декількох країн в архітектурі інтер'єрів підприємств харчування; сформувати джерельну базу дослідження.
2. Виявити та проаналізувати традиції використання етнічних мотивів в архітектурі інтер'єрів декількох країн.
3. Здійснити композиційний аналіз сучасних інтер'єрів підприємств харчування: вітчизняних та закордонних, що містять етнічні мотиви, а також стильовий і статистичний аналізи ресторанів національної кухні в Україні та закордоном.
4. Сформулювати основні чинники та підходи до проектування архітектури інтер'єрів сучасних підприємств харчування з використанням етнічних мотивів національної культури.
5. Визначити основні технічні вимоги для проектування приміщень сучасних підприємств харчування.

6. Здійснити композиційний аналіз вихідних даних проекту.

7. Сформулювати основу концепції архітектурного інтер'єру підприємства харчування з використанням етнічних мотивів національної культури.

8. Сформулювати ідею концепції елементу предметного дизайну для залучення в інтер'єр підприємства харчування з використанням етнічних мотивів національної культури.

Об'єкт дослідження – інтер'єри приміщень ресторанів національної французької кухні в Україні.

Предмет дослідження – архітектурно-художні засоби проектування інтер'єрів приміщень ресторанів з використанням етнічних мотивів національної французької культури в Україні.

Методи досліджень

Обрані методи дослідження допоможуть проаналізувати вплив культурної спадщини предків, їх народних звичаїв, декоративно-прикладного та ужиткового мистецтва на формоутворення приміщень та їх оформлення, визначити характерні особливості використання елементів етнодизайну під час розробки інтер'єру ресторану національної кухні. Дослідити особливості формування народного житла (об'ємно-планувальне рішення, предметне наповнення, зонування, оздоблення) та його обладнання (конструктивні особливості, функціональні вимоги, зовнішній вигляд, матеріали та оздоблення).

Для проведення наукового дослідження в галузі дизайну інтер'єру та обладнання простору з використанням національних елемантів було визначено наступні методи:

• Метод аналізу та синтезу;

• Метод історично-порівняльного аналізу;

• Метод етнографічного аналізу;

• Метод аналізу літературних джерел;

• Метод структурно-семіотичного аналізу;

• Метод композиційного аналізу;

• Метод комплексного аналізу;

• Метод стилізації аналізу;

• Метод використання культурно-смислових зв’язків;

• Метод стилізації;

• Графічний метод;

• Метод інтерпретації етнокультурного мотиву (метод наслідування форми, метод інтерпретації схеми окремого етноорнаментального мотиву, метод інтерпретації декількох етноорнаментальних мотивів);

• Метод еклектико-евристичний;

Наукова новизна заключається в тому що:

Вперше:

• Сформульовано принципи проектування дизайну інтер'єру та обладнання ресторану національної кухні з використанням етнічних елементів;

Розширено і поглиблено:

• Особливості застосування етнічних мотивів в інтер’єрах сучасних приміщень з урахуванням її аутентичного змісту;

• Визначення чинників та вимог до формування сучасного простору з використанням національних елементів;

Вдосконалено:

• Відомості про характерні особливості проектування інтер’єрів з використанням національних елементів;

• Рекомендації щодо використання декоративно-прикладного мистецтва, як засобу художнього оздоблення етнічного інтер’єру.

Практична цілісність цінність отриманих результатів: предмет дослідження даної роботи зумовлює теоретичне та практичне застосування в галузі проектування інтер’єрів та обладнання закладів харчування з використанням національних елементів у оформленні інтер’єру.

Залучення отриманої інформації на практиці має на увазі створення простору, що буде задовольняти духовні та матеріальні потреби споживача, та слугуватиме провідним елементом між сучасністю та багатовіковими матеріальними та духовними здобутками народу та відображатиме естетичну виразність.

Апробація результатів: участь у конференції в листопаді 2021 року « Філософія науки, техніки та архітектури і гуманістичному вимірі». Тези доповіді на тему «Філософські проблеми формування інтер'єрів ресторанів української національної кухні». Участь у міжнародній конференції в грудні 2021 року « Interaction of culture, science and art in terms of moral development of modern European society». Тези доповіді на тему «Відображення духовних вірувань трипільської культури у сучасній українській орнаментиці».

Обсяг та структура дослідження: дипломна магістерська робота складається з теоретичної частини, включаючи вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, ілюстративну частину.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ

1.1. Вітчизняний досвід

1. China Ma – це сучасний китайський ресторан, який розташувався навпроти київського Південного вокзалу у ТЦ Terminal Food. Він спеціалізується на кантонській кухні, що зібрала все найкраще з восьми сучасних китайських кухонь, а також тут можна скуштувати 25 рідкісних сортів чаю (рис.1.1).



Рис.1.1. Вид на парну стійку закладу China Ma.

В інтер'єрах ресторану дизайнери постаралися передати жваву та галасливу атмосферу китайських вулиць та вуличних закладів. Зі стелі другого поверху звисають мальовничі «клубки» проводів із вбудованими світильниками, які відкидають красиві тіні на грубу фактуру стін.

Ключовий арт-об'єкт та головна «родзинка» цього інтер'єру — динамічна «жива» інсталяція на великому овальному LED-екрані у вигляді

азіатської дівчини. На ньому демонструється відеоряд із різних емоцій. Вінчає екран хитромудра «зачіска» з тих же сплутаних чорних проводів. А невеликий скляний міст на другому ярусі додає гостям трохи адреналіну та дозволяє зробити ефектні «селфі» (рис.1.2).



Рис.1.2. Ключовий арт-об'єкт закладу China Ma.

З огляду на «привокзальне» розташування закладу тут передбачено низку послуг для туристів, які заходять сюди прямо з дороги. Наприклад, спеціальне приміщення для зберігання валіз. Крім того, в China Ma є туалет для людей з обмеженими можливостями і пеленальний столик для відвідувачів з немовлятами [10].

2. «Кім Кімчі» - новий дизайнерський заклад у Києві, що розмістився у ТРЦ Retroville. Замовників надихнув світовий досвід корейських закусочних, і вони вирішили перенести його до України, відкривши ресторан зі схожою атмосферою у столиці. Він займає площу 366 квадратних метрів та розрахований на 146 гостей. Тут можна скуштувати класичні страви

корейської кухні, на кшталт кімчі, бульгоги та джабче від шеф-кухаря, запрошеного з Кореї.

Надихнувшись атмосферою корейських міст та житлових просторів, дизайнери взяли за основу інтер'єру концепцію „міських джунглів“. Так в інтер'єрі з'явилися такі деталі та матеріали, як силікатна цегла, неонові вивіски, мармурове мощення та інфографіка на підлозі, виконана в стилі дорожньої розмітки. Різні світлові сценарії дозволяють повністю змінювати настрій у ресторані, щоб гостям здавалося, ніби щоразу вони приходять до нового закладу (рис.1.3).

Простір ресторану має складну форму з вікнами по периметру від підлоги до стелі. Таке приміщення має як свої плюси, так і мінуси. З одного боку, завдяки великим вікнам інтер'єр помітний з усіх боків торгового центру і одразу привертає увагу відвідувачів. З іншого боку, архітекторам було непросто розмістити зону кухні так, щоб вона стала акцентом в інтер'єрі та одночасно приховати від сторонніх очей робочі процеси.



Рис.1.3. Вид на стіл для компаній у закладі корейської кухні.

У результаті основний простір розділили на дві зони: зал для гостей та окремий куб з відкритою кухнею. Завдяки такому рішенню вдалося зберегти

відчуття відкритого простору та створити атмосферу закусочних у великих азіатських мегаполісах. Вхідні групи розташували так, щоб основний потік людей потрапляв усередину закладу з атріуму торгового центру. Усі інженерні комунікації винесли на технічний поверх ТРЦ над приміщенням ресторану.

Зал для гостей зонували за допомогою різних видів посадки. Поруч із більш галасливими зонами, такими як бар, поставили два великі столи. Ближче до вікон облаштували тихі зони з лаундж-посадкою та яскравим синім диваном, який додав яскравих акцентів до інтер'єру. Там же біля вікон розмістили затишні столи на 6-8 осіб для великих компаній та банкетів.

Саме в цій зоні знаходиться одна з найголовніших пам'яток закладу — стилізований «бамбуковий ліс» із вертикальних металевих труб із елементами, що світяться. Ця конструкція не лише висвітлює простір навколо себе, але й виконує роль перегородки, а також дозволяє змінювати настрій у ресторані залежно від доби чи свят.

Розробкою та налаштуванням освітлення займалася компанія Expolight. Змінювати підсвічування можна за допомогою панелі керування, створюючи плавні переходи кольору та різну насиченість світла (рис.1.4).



Рис.1.4. Варіанти освітлення приміщення ресторану.

Майже всі меблі в ресторані — індивідуального виробництва, створені за ескізами дизайнерів. Також тут стоять стільці українських дизайнерів Катерини Соколової та Слави Балбека [11].

3. «Тайский привет»: паназіатське дизайнерське кафе розташоване у самому центрі Києва за адресою Чехівський провулок, 2/48. Працюючи над концепцією «Тайського привіту», власники об'їли вздовж і впоперек весь Таїланд, спілкувалися з десятком тайських шеф-кухарів.

Кафе складається з двох блоків: технічного та основного. Відкрита кухня інтегрована в загальний простір, що дозволяє відвідувачам спостерігати за приготуванням страв. По периметру приміщення розташовані колонади, між якими архітектори розмістили зону відпочинку гостей, а в центрі відкриту кухню, яка чимось нагадує торгові точки на знаменитому нічному ринку в Таїланді.

В інтер'єрі багато автентичних штучок, зібраних під час подорожі Азією. Так, наприклад, на вході гостей зустрічає гіпсовий тигр, який привезли з Таїланду: у київських «джунглях» він знайшов свій новий будинок. Праворуч від входу знаходиться дерев'яна конструкція із трьох секцій (Рис.1.5 та Рис. 1.6.).



Рис.1.5. Вид з основної зали на масажний кабінет.



Рис.1.6. Гіпсовий тигр на вході у заклад.

У двох із них розмістилися кімнати для чайних церемоній, а в третій знаходиться одна з головних визначних пам'яток закладу – масажна кімната, де можна зробити справжній тайський масаж.

Особлива увага приділена вибору матеріалів, меблів та декору: тут можна предметів з натурального дерева, лози, глини, металу. Частину меблів було привезено з блошиних ринків Європи, частина виготовлена на замовлення у Києві місцевими майстрами. Металеві столи та крісла з ротанга, наприклад, знайшли на барахолці в Парижі, а вінтажні тонетовські стільці з гнутого дерева збирали по різних куточках Німеччини та Франції. Легкі алюмінієві барні стільці придбали на аукціоні, а літні плетені крісла приїхали з Лондона (Рис.1.7).



Рис.1.7. Вінтажні стільці та барна стійка закладу.

Старовинні та етнічні предмети інтер'єру привезені з Таїланду. Їх шукали в автентичних місцях на кшталт ринку Чатучак у Бангкоку, тайських селищах, торговців вінтажу та столярних майстернях. Так в інтер'єрі з'явився антикварний дверний портал ручної роботи, скульптури Будд з Бірми, старі

вентилятори, дерев'яні ступи, декор з кераміки та міді та інші оригінальні вироби ручної роботи [12].

4. "Мама Манана" - гостинна грузинська господиня на гастрономічній карті Києва, що знаходиться в історичній частині столиці, на вулиці Прорізній недалеко від Золотих воріт. Будівля, в якій знаходиться ресторан площею 470 кв. м, була збудована на початку XX століття.

Ресторан є чотириповерховою спорудою, рівні якої з'єднані між собою сходами. За відправну точку взято перший поверх: чим вище піднімаєшся сходами, тим світлішим і теплішим стає світлова гама, матеріали — м'якшими і тактильнішими, а посадка — затишніше.

Перший поверх — найбільш динамічний та функціональний простір, призначений для активного потоку гостей, швидких ланчів, перекусів та бізнес зустрічей. Головний архітектурний елемент цього залу — високі арочні вікна, що виходять на вулицю Прорізну. Архітектори зберегли оригінальні старовинні укоси та пофарбували їх у світлий зелений колір – колір свіжого листя та живої зелені. Він відмінно поєднується з фактурними стінами з цегли та лаконічними меблями. На підлозі також частково використана цегла - як настил у патіо або в саду (Рис.1.8 та Рис.1.9).

Тут на першому поверсі знаходиться відкрита кухня. Робоча зона фанерована бетонними блоками від C.I. Form, що додають текстурності першому поверху. З першого поверху вниз на цокольному поверсі ведуть сходи з чорної клінкерної плитки — там унизу облаштовано вбиральню. У цьому приміщенні переважають темні кольори, а глиняний умивальник ручної роботи місцевих майстрів додає розмаїття (Рис.1.10).



Рис.1.8. Високі арочні вікна на першому поверсі закладу.



Рис.1.9. Фактурні стіни та поєднання кольорів стін.



Рис.1.10. Перший поверх закладу.

На один сходовий марш вище першого поверху знаходиться окремий бенкетний зал - для великих застіль та приватних вечірок. Він виділяється із загальної концепції інтер'єру своєю кольоровою гамою та красивими металевими склепіннями. На стіни та стелю нанесено рельєфний орнамент, розроблений спеціально для цього проекту на основі традиційних грузинських візерунків та нанесений вручну: майстрам знадобилося кілька тижнів, щоб прикрасити їм поверхню (Рис.1.11 та Рис.1.12).

У торці зали помістили світлову ширму у формі арки, яка завершує склепінчасту композицію. Тяжкі сині портьєри з оксамитової тканини підкреслюють урочистість цього приміщення і дозволяють створити камерну обстановку, якщо їх задерти. За шторою схована невелика вбиральня для VIP-гостей та технічний ліфт для подачі їжі.



Рис. 1.11. Вид на бенкетну залу.



Рис.1.12. Деталі бенкетного залу.

Уздовж вікон облаштовано м'яку зону. У центрі зали біля каміна стоїть великий стіл із дерев'яними стільцями для сімейного застілля. Атмосферу доповнює дерев'яний стелаж із багатою колекцією грузинських вин (Рис.1.13.).

Яскравим елементом декору на цьому поверсі є зелена стіна, облицьована керамічною плиткою: з одного боку від неї знаходиться санвузол, з іншого — бар з міді. Для її створення було використано вісім видів плитки, які різняться за своїм розміром та малюнком. Її виготовили на замовлення майстра з української студії Detailes Mosaics спеціально для цього проекту.

.



Рис.1.13. Вид на зал другого поверху.

Третій поверх - останній і найсвітліший. До нього ведуть сходи з металевою огорожею із труб, що нагадує виноградну лозу. Замість стін тут встановлено скляну розсувну перегородку, яка розділяє зал та терасу. Таким чином вдалося візуально збільшити площу та додати до приміщення денного світла. Влітку поверх перетворюється на одне велике відкрите простір.

Від сходів приміщення відокремлює декоративна ширма з матеріалу, що імітує чорне хутро і нагадує традиційний одяг грузинських пастухів. Цей матеріал був виготовлений із конопляних стебел українською маркою DevoHome (Рис.1.14).



Рис.1.14.Вид на третій поверх закладу та літню терасу.

Головна прикраса цього залу – стилізовані світильники-свічки, виконані Василем Грубляком за ескізами архітекторів. Вони ніби ширяють у повітрі, створюючи вечорами в залі романтичну атмосферу, яку також посилює напівкруглий камін [13].

5. Ресторан в'єтнамської кухні NĂM на Великій Васильківській у Києві - місце модне за всіма статтями: від кухні до дизайна. Що визнають не лише в Україні, а й на Заході: нещодавно він став лауреатом найпрестижнішої міжнародної премії Interior Design Competition 2019 (IIDA). Оформлення займалася київська студія YOD Design Lab.

Приміщення було досить великим, його площа складає 575 м², з 4,5-метровими вхідними дверима, великими панорамними вікнами та високими стелями, що дозволило реалізувати задуману дизайнерами концепцію: створити атмосферу багатої в'єтнамської вілли часів колоніальної Франції.

Щоб досягти максимальної автентичності, дизайнери прагнули використовувати якнайбільше натуральних матеріалів в обробці, які були спеціально зістарені відповідно до умов тропічного в'єтнамського клімату. Усі дерев'яні вироби, включаючи паркет на першому поверсі, були виготовлені з масивних 100-річних бочок з-під білого та червоного вина. Майже кожен елемент в оформленні, за винятком стільців та технічного освітлення, було створено ексклюзивно (Рис.1.15).



Рис.1.15.Арочна стеля та великі панорамні вікна слугують акцентом в залі закладу.

Простір дворівневий. На першому поверсі знаходяться барна стійка, за якою готують авторські коктейлі, та відкрита кухня, що дозволяє гостям

спостерігати за приготуванням страв. Основна гостьова зона розташована на другому поверсі (Рис.1.16).



Рис.1.16. Барна стійка у закладі.

Предмет особливої гордості дизайнерів – продумане освітлення, завдяки якому атмосфера в ресторані та й сам його образ кардинально змінюються в залежності від часу доби. Вдень завдяки великим панорамним вікнам усі зали буквально залиті сонячним світлом. З настанням сутінків освітлення стає більш приглушеним, а ближче до ночі майже повністю згасає — залишаються лише певні акценти та тіні, що створюють інтимну і навіть таємничу атмосферу (Рис.1.17).



Рис.1.17. Освітлення у закладі в темну пору доби.

Не менш екзотичною та інтригуючою є і кухня NĂM. Шеф Ектор Хіменес-Браво готує тут авторські інтерпретації автентичних в'єтнамських страв, удосконалені та осучаснені, які за своїми візуальними та смаковими якостями порадують навіть найвибагливіших гурманів [14].

Закордонний досвід

1. За вивіскою нового модного закладу John Anthony за проектом бюро Linehouse стоїть цікава і реальна історія, що розповідає про долю першого громадянина Великобританії з Китаю. Джон Ентоні працював в Ост-Індійській компанії в Лондоні, надаючи їжу та житло китайським морякам. Основний зал ресторану знаходиться під склепіннями на кшталт лондонських доків. А круглі вікна зроблені на зразок ілюмінаторів кораблів тих часів.

Головний мотив в інтер'єрі – арки. Вже при вході відвідувачі бачать арочну стелю, облицьовану плиткою лососевого відтінку. Ряди арок

відбиваються і в дзеркалах на другому поверсі, створюючи цікаву перспективу. Дизайнерів надихала колоніальна архітектура. В обробці була використана глазурована плитка ручного виробництва, плетені меблі та елементи декору, штукатурка, пофарбовані за старовинною технологією тканини (Рис.1.18.).



Рис.1.18. Арки в інтер’єрі закладу.

Підлога вимощена терраццо та старовинною теракотовою плиткою — її виявили в покинутих китайських будинках. Шторки з бірюзового текстилю можна задерти, щоб створити приватнішу атмосферу за столиком. Бар, у обробці якого переважає дерево, доповнюють скляні вітрини [1].

Оригінальні світильники, що створюють незвичайні сценарії у різних приміщеннях ресторану, зроблені на замовлення за ескізами архітекторів. Також за малюнками архітекторів були розробленф стільці, столики, дивани з ротангою. Все зроблено тут місцевими майстрами (Рис.1.19.).



Рис.1.19. Акцентні елементи дизайну.

В окремому залі, призначеному для невеликих компаній, стіни облицьовані плиткою з яскравим малюнком, що запам'ятовується. На стінах зображені товари, якими у XVIII столітті обмінювалися Китай та Англія. Це і екзотичні птахи, і рідкісні тварини, і мак. Малюнки авторства місцевого художника, за допомогою цифрового друку були перенесені на плитку (Рис.1.20.).



Рис.1.20.Оздоблення стін у залі для невеликих компаній.

2. Новий ресторан Oxalis, розташований В Шанхаї, поруч із Шанхайським музеєм природної історії, занурює жителів китайського мегаполісу в атмосферу затишного французького села. Місцеве дизайн-бюро Sò Studio наповнило простір світлими відтінками, натуральними матеріалами та об'ємними формами, що підкреслюють провінційний шарм інтер'єру, незважаючи на його сучасність.

В Oxalis подають прості страви з безліччю свіжих овочів та зелені. Концепцію меню відображає головна прикраса залу – керамічна плитка з барвистим зображенням лимонних дерев, ягід та фруктів.

В інтер'єрах переважає світла ротанга гама і білого мармуру, яка наповнює ресторан розслаблюючою атмосферою. Декоративні арки, що нагадують теплиці чи альтанки у саду, доповнюють образ французької ферми (Рис.1.21.).



Рис.1.21.Колористичне рішення інтер’єру.

Завдяки панорамному склінню та перфорованим перегородкам із ротангу, вдень зал ресторану наповнюється сонячним світлом. Близько розташовані столи та віденські стільці, все у стилі французького бістро. Зона

бару оформлена темно-зеленою плиткою, що підтримує загальну природну тематику інтер'єру (Рис.1.22.).

Величезна картина, яка тягнеться від входу до приватного залу, розроблена ілюстратором Ван Чже спеціально для ресторану. На керамічній плитці художник зобразив сцену в лісі: квітучі рослини, білки та їжачки з фруктами в лапках, і нахабний кіт шеф-кухаря Ноеля, який полює на птахів [2].



Рис.1.22. Барна стійка.

3. У сіднейській бухті на одному з причалів відкрився атмосферний ресторан Saké. Дизайн-студія Luchetti Krelle надихалася традиційним японським мистецтвом та філософською течією вабі-сабі, яка оспівує недосконалу красу та якийсь аскетизм. Інтер'єр вийшов дуже світлим і витонченим із майже медитативною атмосферою, що дозволяє повністю розслабитися та насолодитися азіатською кухнею (Рис.1.23.).

Вхід передує гігантському мерехтливому антрациту вагою майже дві тонни — його горючі властивості тонко натякають на наявність страв на грилі

в меню ресторану. Обідні столи відокремлюються один від одного перегородками з круглими отворами, що нагадують седзи - традиційні в японській архітектурі двері або вікна, перетягнуті напівпрозорим папером. Над кожним із них висить пишна композиція із квіткових бутонів магнолії, зелені та бавовни, створена дизайнерами з Loose Leave Design Studio [3].



Рис.1.23. Обідня зала закладу.

4. Кафе Le Gosse розташоване в історичному центрі Мінська. Будівля, яку вона займає, була збудована у XVIII столітті для міської резиденції Пшадетських. На початку XX століття тут розташовувалося чоловіче духовне училище, потім Інститут білоруської культури, в 1940-х — кінотеатр «Батьківщина», а в останні роки — офісні приміщення, що порожні.

Шеф та співвласник кафе, Антон Немирович, навчався у кулінарній школі Le Cordon Bleu у Парижі. Після кількох років роботи у відомих ресторанах він вирішив відкрити власний заклад. У перекладі з французької, Le Gosse означає «малюк, непосида». В інтер'єрі бістро немає прямих посилань до французької культури, але це все одно відчувається в атмосфері. Знайома

їжа, зручне та комфортне середовище, де ніщо не повинно вас відволікати – саме таким хотів побачити кафе його власник.

Невелике за площею, на 32 посадочні місця, бістро складається з двох залів та відкритої кухні, де сам і шеф не лише готує, а й зустрічає гостей та обмінюється з ними новинами (Рис.1.24.).



Рис. 1.24. Перша – головна зала.

Приміщення знаходиться на першому поверсі та звернене вікнами на пішохідну вулицю, але через товщину стін фасаду світло проникає по дотичній. Зберегти повітряність простору допомогли відтінки світлого моху у поєднанні з графічними лініями темного винного плінтуса. Підлога та стелажі виконані з натурального дуба. Ще один із моїх улюблених елементів — велике вікно, що поєднує відразу три зони: вхід, кухню та один із залів кафе (Рис.1.25.).

Після реконструкції стіни були посилені армувальною сіткою та бетоном, що ускладнювало будь-яку роботу з монтажу інженерних мереж. Так, декоративні панелі, якими оформлені стіни, було обрано як як естетичний

хід, а й як конструктивне рішення. Завершальний штрих - плакати з цитатами з кулінарних книг [4].



Рис.1.25. Вхідна зона.

5. Міланський IYO Aalto - другий ресторан мережі після IYO Taste Experience, який став єдиним японським закладом в Італії, удостоєним зірки Мішлен. Проект розробив італійський архітектор Мауріціо Лаї, якому вдалося поєднати в інтер'єрах японські мотиви і сучасний дизайн, створивши простір, що запам'ятовується, в мінімалістичному стилі.

Тут немає кліше, що приїлися, які у європейців асоціюються з Країною вранішнього сонця. Навпаки, архітектор використовував максимально універсальну художню мову, в якій головна роль відведена чітким, лагідним формам, благородним матеріалам та виразним текстурам [5].

Загальна площа закладу складає 320 квадратних метрів. На них розмістилися відкрита кухня, винний льох, ексклюзивний зал Sushi Banco, цілком присвячений справжнім токійським суші, так званим «едомае-дзусі», та гурмі-ресторан із сучасною кухнею. В обробці всього простору використані

натуральні матеріали (масив горіха, порфір, латунь, шкіра, скло), а всі меблі випущені на замовлення спеціально для цього проекту спільно з Poliform Contract (Рис.1.26.).



Рис.1.26.Основна зала.

Тут багато дрібних деталей. Уважний відвідувач може помітити, наприклад, найдрібніші латунні інкрустації на дерев'яній підлозі, виконані філігранно і нагадують про традиції майстрів-червонодеревників минулого (Рис.1.27.).



Рис.1.27. Винні холодильники.

6. У центрі Гельсінкі відкрився ресторан Bardot, спроектований місцевою студією Fyra. Головними джерелами натхнення послужив будинок у стилі модерн, в якому знаходиться заклад, та меню, що складається з класичних страв французької кухні, включаючи фуа-гра та татарський біфштекс.

Дизайнери оголили оригінальну цегляну кладку, яка поєднується з вигнутими формами меблів, характерними для ар-деко, та оббивкою з вельвету — на кшталт 1970-х років.

Щоб гості могли спостерігати за роботою шеф-кухарів, команда інтегрувала частину кухні в простір зали. Бар є незалежною частиною ресторану з окремим входом, але за потреби зони можна об'єднати (Рис.1.28.).



Рис.1.28. Вигляд на зал та відкриту кухню.

У ресторані панує затишна атмосфера французького бістро, яку створюють вінтажні предмети, дерев'яні стільці із вигнутими спинками та різнокольорова мозаїка з плитки. Словну палітру кольорів, що складається з

золотих, темно-синіх і лососево-рожевих відтінків, підкреслює тепле світло від підвісних світильників і запалених свічок [6].

7. Локацією для закладу обрали новий житловий комплекс у Єкатеринбурзі, розташований на березі річки поряд із великим лісовим масивом та центральним міським парком.

Власники закладу планували зібрати в меню яскраві та незвичайні страви паназіатської кухні та оригінальну коктейльну карту та щовечора запрошувати музикантів для живих виступів. Дизайнери вирішили, що інтер'єр ні в якому разі не повинен бути азіатським, і потрібно лише створити трохи загадкову атмосферу, яка викличе у гостей потрібні асоціації (Рис.1.29.).



Рис.1.29.Основна зала.

Вихідне планування приміщення було не найпростішим. Воно мало витягнуту форму з г-подібною «кишенею» в якій знаходилося безліч несучих колон. Основним завданням було спроектувати велику барну стійку, не менш ніж на дванадцять місць. Так, головним об'єктом в інтер'єрі став сам бар

завдовжки дев'ять метрів. Над ним розмістили конструкцію з листя, вирізаного з листової латуні, що нагадує банановi (Рис.1.30. та Рис.1.31.).

Навпроти бару встановили ряд столів із напівбарною посадкою, над якими повісили світильники з латуні у формі листя монстери — їх виготовили спеціально для проекту.



Рис.1.30. Декоративні елементи у вигляді арок з підсвіткою.



Рис.1.31. Барна стійка з світильниками у формі листя монстери.

Серед багатьох несучих колон розташувалася м'яка диванна зона для гостей. Стеля тут опущена і зроблена з картонних туб, що створює додаткову фактуру та пом'якшує звук.

Загалом, в інтер'єрі використані лише три основні кольори: графітово-чорні стіни, підлога та стеля, темно-смарагдові дивани та портьєри і, як промені сонця, яскраво оранжеві стільці [7].

Стіни в холі при туалетах облицьовані декоративною галькою, кожен камінчик виготовили спеціально для проекту з гіпсобетонної суміші. Раковини виконані із цільного шматка мармуру. Дзеркальне панно розділене на частини і нагадує стовбури та гілки дерев, а стелі виготовлені у вигляді склепінь, через які пробивається світло. Для цієї зони підібрали спеціальний музичний супровід — спів тропічних птахів та шелест листя (Рис.1.32.).



Рис.1.32. Санвузол закладу.

8. Pan Am! — денний ресторан, і демократичність місця підкреслена поєднанням класичних та добре знайомих прийомів з яскравими ексцентричними деталями, створеними дизайнерами студії MODGI Group.

Колірна палітра склалася з нетривіальних поєднань яскравих персикових та помаранчевих відтінків із сірим та ніжно-зеленим. Для поєднання композиції дизайнери пофарбували стелю в персиковий (Рис. 1.33.).



Рис.1.33.Барна стійка та оздоблення стелі.

Зонування підтримує ідею відкритості та простоти. В інтер'єрі присутні різні варіанти посадки. Значну частину площі займає відкрита кухня. Вона лаконічно вписана в навколишній простір і тактовно огороджена перфорованим металевим листом (Рис.1.34.).

Майже всі меблі були виконані на замовлення у місцевих майстернях. В обробці використані прості матеріали. Так, фанера в оформленні стільниць та меблів робить образ інтер'єру лаконічним та завершеним.

Для зонування було створено металеві перегородки із вставками із напівпрозорого рельєфного скла. Графічність і строгість ефектного прийому пом'якшена шторами зі світлої молочної бавовни, які разом продовжують задану кольором історію про гармонію протилежностей [8].



Рис.1.34. Розподіл зали на дві зони.

9. У комплексі «Харбор-Сіті» у Гонконгу відкрився новий ресторан за проектом відомого архітектора Стіва Леуна, видовищний інтер'єр якого увібрав як східні, так і західні традиції. Архітектора надихали кадри культового фільму Вонга Кар-Вая „Любовний настрій“. Простір поділено на дві зони, які господарі закладу позначили як Любов та Пристрасть (Рис.1.35.).

У крилі «Пристрасть» кольорова гама більш насичена — архітектор навмисно згустив фарби. Барна стійка виготовлена з мармуру темно-смарагдового відтінку. Світильники у стилі ар-деко – з бронзи. З вікон відкриваються панорамні краєвиди на гавань. Друге крило світліше, придатне для теплої сімейної вечері [9].



Рис.1.35.Основна зала з декоративним оформленням стін.

Розсаджування в залах відрізняється. Є варіант, типовіший для місцевих ресторанів — відокремлені столики, але є і барна стійка, і довгий загальний стіл у дусі сучасних західних закладів (Рис.1.36.).



Рис.1.36.Зона барної стійки.

1.2. Дослідження існуючої нормативної бази проектування та оздоблення будівель та приміщень по обраній тематиці.

Під час проектування будинків підприємств харчування (закладів РГ) поряд з загальними положеннями слід також виконувати вимоги ДБН 360, ДБН А.2.2-1, ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-2, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17, ДБН В.2.3-4, ДБН В.2.3-5, СанПиН 2605 та інших чинних нормативних документів у галузі будівництва.

Розміщення загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ), їх місткість і тип слід передбачати, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів з урахуванням як нового будівництва, так і реконструкції підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи з інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуюче середовище.

Підприємства харчування (заклади РГ) місткістю 100 і більше місць (ресторани, бари, кафе, як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях.

Підприємства харчування (заклади РГ) повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць, а також домові кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях.

Загальнодоступні підприємства харчування (заклади РГ) допускається вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимогдо підприємств харчування (закладів РГ) з урахуванням нормативних документів, що діють на момент проектування. При цьому мають зберігатися

усі функціональні параметри як самого підприємства, так і об'єкту, у який воно (він) вбудовується.

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години (згідно з вимогами СН 3077) та ДБН В.2.2- 15. Не допускається розміщувати підприємства харчування (заклади РГ) на прибудинкових територіях житлових будинків.

Розміщення загальнодоступного підприємства харчування (закладу РГ) в екологічно несприятливій зоні (з перевищенням ГДК і допустимих рівнів шкідливих впливів) без відповідних компенсаційних заходів не допускається.

Площі земельних ділянок при проектуванні будинків загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ), що стоять окремо, слід приймати за завданням на проектування і МУ ОЗД (містобудівними умовами і обмеженнями забудови ділянки). При реконструкції, що приводить до збільшення місткості підприємства харчування або при пристосуванні будинку іншого призначення для підприємств харчування (закладів РГ) допускається приймати площі ділянки, скорочені до функціонально необхідних розмірів.

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту.

При проектуванні вбудованих та прибудованих приміщень підприємств харчування необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території підприємства харчування. Необхідність огороджування ділянки і ступінь його захисту від несанкціонованого

проникнення встановлюється замовником в завданні на проектування або проектом.

Майданчики сезонного розширення, що розміщуються збоку проїзної частини, повинні бути захищені від випадкового (аварійного) наїзду автотранспорту.

Господарську зону і розвантажувальні майданчики підприємств харчування, що розміщуються в житлових будинках, слід розташовувати з того боку житлового будинку, де немає вікон і входів в житлові приміщення. Для проведення цільових заходів дозвілля допускається або збільшувати площу обідньої зали, або включати додаткові приміщення. Площа групи приміщень для відвідувачів в цьому випадку може бути збільшена до 25 %.

Відстань від вікон і дверей приміщень підприємств харчування до майданчиків із сміттєзбірником повинна бути не менше 20м. Лінійні розміри майданчиків в плані повинні з усіх боків на 1,5м перевищувати площу сміттєзбірника. Майданчики із сміттєзбірниками підприємств харчування (закладів РГ) повинні мати свою систему збирання і накопичення сміття, та бути відокремленими від сміттєзбиральних майданчиків житлового будинку.

Необхідність майданчика для стоянки автомобілів, мотоциклів і велосипедів, розміщуваного поблизу інших типів підприємств харчування, визначається за ДБН В.2.3-15 та завданням на проектування або проектом.

На ділянці підприємства харчування слід передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Освітлення фасадної групи підприємств харчування (закладів РГ) повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-28, не створювати негативного впливу (світлове навантаження в нічний час доби) на приміщення прилеглих житлових будинків.

Елементи ділянки повинні бути доступні для інвалідів згідно з вимогами ДБН В.2.2-17:

а) відкриті сходи і пандуси на ділянці повинні забезпечувати безпеку і зручність пересування;

б) огорожі, поручні і пристосування, повинні використовуватися також для руху індивідуальних колясок;

в) матеріали покриття і їх фактура, що застосовуються на шляху руху людей, повинні запобігати ковзанню і тому подібне.

Будинки і споруди, в яких розміщуються підприємства харчування, повинні розташовуватися не менше ніж в 6м від червоної лінії. Відстані між будинками підприємств харчування і іншими будинками (житловими, громадськими, виробничими) повинні прийматися з урахуванням протипожежних розривів.

Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цією категорією відвідувачів: пандуси при входах в будинок; належні двері і тамбури; пристрої вертикального підйому в будинках заввишки більше ніж один поверх (за відсутності в них пасажирських ліфтів); пристрої і пристосування для інвалідів; необхідну інформацію згідно з ДБН В.2.2-17.

Необхідність в пасажирських ліфтах і інших засобах вертикального транспорту, зокрема в автономних ліфтах, при розміщенні підприємств харчування на верхніх поверхах будинку іншого призначення, встановлюється завданням на проектування або проектом. Вантажні ліфти повинні передбачатися при розміщенні виробничої групи приміщень в двох і більше рівнях, зокрема - в підвальному просторі.

Висота розміщення приміщень підприємств харчування (закладів РГ) в будинках обмежується технічними і технологічними можливостями. Висота приміщень для розміщення виробничих цехів у підприємствах харчування приймається за технологічними вимогами, але не менше ніж: 3,0 м - за кількості місць до 150 включно; 3,3 м - більше 150 до 300 місць і 3,9 м - понад 300 місць.

У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами приміщення вимогам до найменшої висоти повинна відповідати середня (приведена) висота приміщення. При цьому висота приміщення у будь-якій

його частині повинна бути не менше ніж 2,5 м. В окремих приміщеннях допоміжного призначення і коридорах залежно від об'ємно-планувальних рішень будинків і технологічних вимог допускається зменшення висоти до 2,2 м, а в складських і службово-побутових приміщеннях - до 2,5 м до низу виступних конструкцій.

В будинках підприємств харчування слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу. Входи в підприємства харчування, що розміщуються в житлових будинках, повинні бути відокремлені від входу до житлового будинку.

Входи в підприємства харчування, що розміщуються в адміністративних і побутових будинках виробничих підприємств, допускається суміщувати з входами в ці будинки. Вхід для персоналу через приміщення завантажувальної допускається для підприємств харчування з продуктивністю не більше 3000 страв на добу.

На експлуатованих плоских покрівлях, балконах, лоджіях і відкритих сходових маршах і майданчиках, а також біля відкритих приямків або в разі перепаду позначок у майданчиків більше 0,45 м повинні бути передбачені заходи від випадкового падіння людини.

В залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях рекомендується мати природне освітлення (бічне, верхнє). Приміщення залів, виробничі і адміністративні приміщення рекомендується захищати планувальними і конструктивними заходами від прямих сонячних променів.

Без природного освітлення допускається проектувати всі приміщення, вказані в ДБН В.2.5-28 і ДБН В.2.2-9. У випадку природного освітлення приміщень будинок підприємства харчування орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали і приміщення для персоналу - на південь і південний схід. У разі несприятливої орієнтації слід застосовувати сонцезахисні пристрої.

Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Підлоги і огороджувальні конструкції повинні бути захищені від проникнення

гризунів. Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезинфекцію. Полімерні матеріали для покриття підлоги повинні відповідати вимогам СанПиН 6027.А.

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

- в ресторанах -1,8;

-у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах - 1,8;

-у кафе, закусочних і пивних барах - 1,6;

-у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування - 1,4.

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

У підприємствах харчування незалежно від типу і класу не менше половини місць в обідніх залах (переважно в окремих приміщеннях) відводиться для осіб, які не курять і де заборонено куріння. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять.

При визначенні площі танцювального майданчика слід виходити з норми площі на пару - 0,15-0,2 м2 з розрахунку 50-70 % загальної кількості місць в залі. Матеріали і конструктивне вирішення стель, стін і перегородок у групі приміщень для відвідувачів повинні забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, бути екологічно нешкідливими. Форма і фактура вертикальних поверхонь в місцях скупчення відвідувачів і на шляхах пересування на висоту до 2м повинні бути травмобезпечними.

У приміщеннях для відвідувачів опорядження стін на висоту до 2м повинно бути водостійким. Вологостійким повинно бути опорядження стель над роздавальними і буфетними (кафетерійними) стопками.

Приміщення зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними. Приміщення для зберігання продуктів і охолоджуваних камер не допускається розміщувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами. Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі. Для зберігання хліба рекомендується окрема комора зроздільним зберіганням житнього і пшеничного хліба.

Підприємства харчування повинні бути обладнані системами господарськопитного і протипожежного водопостачання, каналізації, які необхідно проектувати відповідно до вимог норм проектування внутрішніх систем водопостачання СНиП 2.04.01.

Розрахунок витрат холодної і гарячої води слід проводити згідно із вимогами СНиП 2.04.01 з урахуванням технологічного завдання. На вводі холодної води має встановлюватися сітчастий фільтр. Облік витрат води слід проектувати відповідно до вимог діючих нормативних документів. Усі умивальники мають проектуватися з підведенням гарячої і холодної води до змішувачів.

Для миття підлоги у заготівельних і овочевому цехах, а також в шлюзах туалетів слід встановлювати на рівні 0,5м від підлоги поливальні крани холодної і гарячої води з розрахунку один кран на кожні 100 м2 площі, але не менше одного крана в приміщенні. У коморі прибирального інвентаря слід передбачити підведення холодної і гарячої води і відведення стоків, а також сушильник і місце для зберігання дезинфікуючих засобів.

У камері харчових відходів необхідно передбачити мийку для бачків і раковину. Прокладання внутрішньої побутової каналізації під стелями, в стінах і в підлогах, а також транзитних водопровідних магістралі у виробничих приміщеннях, обідніх залах і складах (коморах) харчових продуктів не допускається. Побутові і виробничі стоки повинні відводитися до зовнішньої

каналізації роздільними випусками. Допускається приєднання двох роздільних випусків в один колодязь зовнішньої каналізаційної мережі.

Підприємства харчування повинні бути обладнані системами опалення і вентиляції, які необхідно проектувати згідно із вимогами СНиП 2.04.05, ДБН В.2.5- 20. Відповідно до завдання на проектування будинки або групи приміщень підприємств харчування (закладів РГ) можуть бути обладнані системами кондиціонування другого класу, які мають підтримувати оптимальні параметри внутрішнього повітря відповідно до вимог СНиП 2.04.05.

Теплопостачання підприємств харчування (закладів РГ) має здійснюватися від теплової мережі, а за її відсутності - від власного джерела. Всі нагрівальні прилади, при будь-якому виді опалення, повинні бути доступні для регулярного очищення від пилу. Технологічне обладнання із значними тепло- і вологовиділеннями повинно оснащуватися укриттями, обслуговуваними місцевими системами, які слід проектувати окремо від загально-обмінних. Місцеві укриття від технологічного обладнання повинні бути оснащені фільтрами для вловлювання жирів.

Системи витяжної вентиляції повинні проектуватися самостійними для:

-приміщення для відвідувачів (за винятком туалетів і умивальних);

-гарячих цехів і мийних; -місцевих відсосів, які вбудовані у технологічне обладнання;

-виробничих (за винятком гарячих цехів і мийних), складських (за винятком охолоджуваних камер) приміщень;

-адміністративних приміщень; -туалетів, умивальних і душових; -охолоджуваних камер для зберігання овочів і фруктів;

-охолоджуваних камер для зберігання харчових відходів.

Повітря має подаватися до приміщень для відвідувачів і до виробничих приміщень окремими припливними системами. Місцеві кондиціонери мають застосовуватися у холодний період року для підігріву повітря. У будинках і приміщеннях підприємств харчування (закладів РГ) слід передбачати системи

очищення від сміття і пилоприбирання (вологе прибирання, сухе прибирання з застосуванням пилососів або систем централізованого пиловидаляння), тимчасового (у межах санітарних норм) зберігання сміття і можливість його вивозу.

Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттєзбірної камери повинні відповідати вимогам, викладеним у ДБН В.2.2-9, а також ДСТУ Б В.2.5-34. 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 5дБА нижче (поправка мінус 5дБА) відповідних норм для нічного часу згідно з вимогами ДСН 3.3.6.037 [14].

1.3. Дослідження функціонально-технологічного процесу, що протікає у приміщеннях.

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.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідня зала з естрадою, аванзалом і тому подібне та допоміжні приміщення (вестибюль, гардероб, туалети, артистичні, приміщення додаткового обслуговування тощо).

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

Допускається розширювати склад приміщень в завданні на проектування або в проекті. Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо. Доскладу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування.

Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами. Займаючись розміщенням меблів у ресторані або кафе, слід брати до уваги не тільки базові концепції, такі як шаховий і паралельно-перпендикулярний порядок, заснований на логічному висновку, але й альтернативні варіації розміщення предметів інтер'єру.

Діагональні ряди столиків в приміщеннях квадратної або прямокутної форми виглядають досить ефективно. Часто в закладах використовують групування об’єднаних груп. Цей метод полягає у визначенні одного центру, відносно якого розташовуються всі столи по колу або квадрату.

Класична вважається розстановка об’єднаних груп вздовж стіни, які розділені між собою перегородками, колонами або в якості зонування виступають високі спинки диванів. Цей варіант добре підходить для довгих і вузьких залів, приміщень квадратної форми з барною стійкою в центрі. Але найбільшим попитом користується схема, яка допомагає зонувати приміщення.

Розміщення обідніх груп у вигляді ламаних або переривчастих коротких ліній, півколом або полуквадратом дозволяє розділити зал на VIP-місця, місця для постійних відвідувачів і тих, хто вперше завітав в кафе. Способів зонування існує безліч, основні з них: - за допомогою меблів, штор; - за

допомогою освітлення - денне, штучне; -зонування стелею і підлогою (подіумом); ширмами, скляними перегородками, колонами, арками, металоконструкціями; - рівнями, ярусами - тераси, балкони, поверхи; - за допомогою рослин - кашпо, ящики, підлогові вазони, підвісні вертикальні зелені сади.

Для барів більше підходить штучне освітлення, з акцентами у столиків і стійки. Окрім вдалого зонування важливим є дотримання ергономічних вимог. Ергономічні вимоги Першочергове значення у облаштуванні залів для відвідувачів і виробничих приміщень мають ергономіка меблів і відстаней між ними, сервірування столу.

Проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів з підносами. Допустимі відстані при компоновці обідніх столів приймаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують паралельно стінам, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні - 0,75 м.

Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві.

Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном і тому подібне. Відстань від роздавального обладнання до обмежуючих бар'єрів в залі слід приймати:

-при проході відвідувачів в один ряд - 0,9 м;

-з передбаченим обгоном черги - 1,2 м.

Ширина робочої зони за технологічною роздавальною лінією приймається не менше 1 м.

Кількість унітазів в санвузлах слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 - один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 - додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць.

У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості). У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази.

У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4м2 для туалетної. За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником. За кількості місць в залах більше 100 слід додатково передбачати спеціальну кабіну для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. За меншої місткості необхідність кабіни обумовлюється завданням на проектування. У підприємствах харчування, що розташовуються на автотрасах, в зонах масового туризму і інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендується подвоювати кількість санітарних приладів туалетів, а площу вестибюля збільшувати до 30 % понад встановлену норму.

Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8м. Пофарбування стін, перегородок, конструкцій і обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується передбачати в світлих холодних тонах. Фарби не повинні виділяти в повітряне середовище хімічних речовин вище регламентованих ДСП 201.

Фарби повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Столи по висоті і розмірам відповідно діляться на кавові (450мм), барні (650мм), обідні (750мм), консольні (900мм), барні високі (1100мм). Висота стільця і спинки в диванчику в основному 900мм і 1100мм. Класична стійка являє собою високий елемент, що складається з товстої стільниці і підстави.

Розміри барної стійки на кухні: висота – від 1 до 1,2 м, ширина – від 0,4-0,6, товщина поверхні – не менше 5 див. Якщо розміри приміщення дозволяють, то допустима установка предмета інтер'єру, як в закладах для

відпочинку. Її висота – до 1,5 м, ширина – до 0,8 м. Такі габарити дозволять правильно організувати внутрішній простір (облаштувати шафки, полиці, ніші) і розташувати необхідне обладнання.

Для особистого транспорту інвалідів із загальної кількості місць на автостоянках при підприємствах харчування 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.

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

У підприємствах харчування 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 3м 2 на місце. У підприємствах харчування 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 м2 на кожне місце. 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.

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. Інформація про підприємство харчування - 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. Специфічні засоби інформації для маломобільних груп населення повинні вирішуватися у контексті з основною дизайнерською концепцією інтер'єру [15].

Ресторанне господарство як вид економічної діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього, класифікується за різновидами надання послуг та за класами. Гастрономічні заклади в Україні за рівнем обслуговування і переліком послуг поділяють на три класи: "люкс", "вищий" і "перший" (кафе, їдальні та закусочні на класи не поділяють) [16].

Категорія "люкс" передбачає:

— оригінальне оформлення за індивідуальним проектом інтер'єру;

— фірмові страви, напої та кондитерські вироби, страви іноземної кухні; на замовлення споживачів готують страви, не введені у меню;

— меблі, виготовлені за індивідуальним замовленням, столи з м'яким покриттям, м'які крісла з підлокітниками;

— співвідношення місць за столом: двомісні столи — 50%, чотиримісні — 30%, шестимісні — 20%;

— виступ оркестру, інструментального чи вокально-інструментального ансамблю, стереофонічну апаратуру високої якості;

— меню, надруковане національною та двома іноземними мовами;

— посуд високої якості - металевий з мельхіору, порцеляновий з вищої групи оздоблення, скляний - за спеціальним замовленням, з кришталю тощо.

Ресторани вищої категорії мають банкетний зал, бар, коктейль-хол з барною стійкою. Менеджери з обслуговування й офіціанти повинні досконало

володіти технікою обслуговування споживачів, для виконання обов'язків знати на необхідному рівні іноземні мови.

На обкладинці для меню, рекламних матеріалах (листівках, буклеті, запрошувальних картках та ін.), окрім назви ресторану, емблеми готельного комплексу, повинен бути малюнок, що відображає тематичне спрямування закладу. Споживачам переважно надають обід та вечерю, під час обслуговування ділових зустрічей — повний раціон харчування.

Вища категорія гастрономічного закладу забезпечує:

— інтер'єр, створений з урахуванням особливостей підприємства;

— асортимент, який становлять (не менше 50%) замовлені й фірмові страви та напої;

— меблі, підібрані відповідно до інтер'єру підприємства; столи — з м'яким покриттям, прямокутні, квадратні, круглі у структурі посадочних місць повинні бути: двомісні — 20%, чотиримісні та шестимісні — по 40%;

— виступ оркестру, інструментального чи вокально-інструментального ансамблю, обладнання з високоякісною стереофонічною апаратурою;

— меню, надруковане національною та двома іноземними мовами;

— посуд металевий із нержавіючої сталі підвищеної групи оздоблення, посуд з порцеляни, не нижче 10 групи художнього оздоблення, посуд зі скла — не нижче 7 групи художнього оздоблення.

Висновки про розділу 1.

Досліджено вітчизняні та зарубіжні аналоги закладів національної кухні. Особливості організації ресторанів національної кухні формування дизайну інтер’єрів закладів. В кожної культури є свої дизайнерські та архітектурні рішення з створенні інтер’єрів та фасадів ресторанів з національними елементами, тому формування та розвиток інтер'єрів ресторанів національної кухні – це складний історичний процес, залежний від історичних, культурних, політичних та багатьох інших чинників.

При створенні дизайну для таких ресторанів треба вивчити регіональні та культурні особливості країни, національні риси якої мають бути

відображені в інтер'єрі закладу. Врахування історичних особливостей є основою при розробці дизайну такого закладу, бо саме дослідження деталей відіграє головну роль. Інтер'єр такого закладу має з перших метрів відображати національні особливості, бути впізнаваємим, декоративні елементи та вибір меблів і оздоблювальних матеріалів створюються особливу атмосферу, яка має давати відвідувачу повне занурення в культуру певною країни.

ДБН для закладів ресторанного господарства, містить різні правила та вимоги до проектних та технологічних рішень, щодо проектування ресторанів певного класу. Дані правила проектування являються фундаментом для фахівці, що займаються проектуванні дизайну їх середовища. При виборі планувального рішення слід врахувати раціональність функціональної структури закладу, що базується на оптимально ефективному функціонально плануванні приміщень як: для відвідувачів так і технічних.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ.

2.1. Методи досліджень формування інтер'єрів національної кухні.

З наукової точки зору людина пізнає світ та усвідомлює навколишній простір за допомогою різних методів пізнання. Ці методи базуються на інформації з різних сфер життя людини, це може бути науковий підхід, набутий досвід, аналіз дій або предметів тощо. Усі методи наукових пізнань поділяються на загальні та спеціальні. Загальні методи використовуються протягом всього дослідження, незалежно від галузі знань та особливостей дослідження.

Загальні методи поділяються на кілька рівноцінних груп:

група 1 – емпіричні методи дослідження;

група 2 – методи, які використовуються як на емпіричному, так і на теоретичному рівнях дослідження;

група 3 – теоретичні методи дослідження.

Емпіричні методи зазвичай використовуються на першому етапі дослідження - етапі збору необхідних даних. Методи збору, зазвичай, простий етап, що застосовується у будь-яких напрямках. Цей етап дає змогу дослідникові не проводити додаткових пошукових робіт та зібрати узагальнюючі данні, що дають змогу провести первинний аналіз та зробити характеристику предметів та явищ, та не потребують додаткових зусиль (Рис.2.1.1).

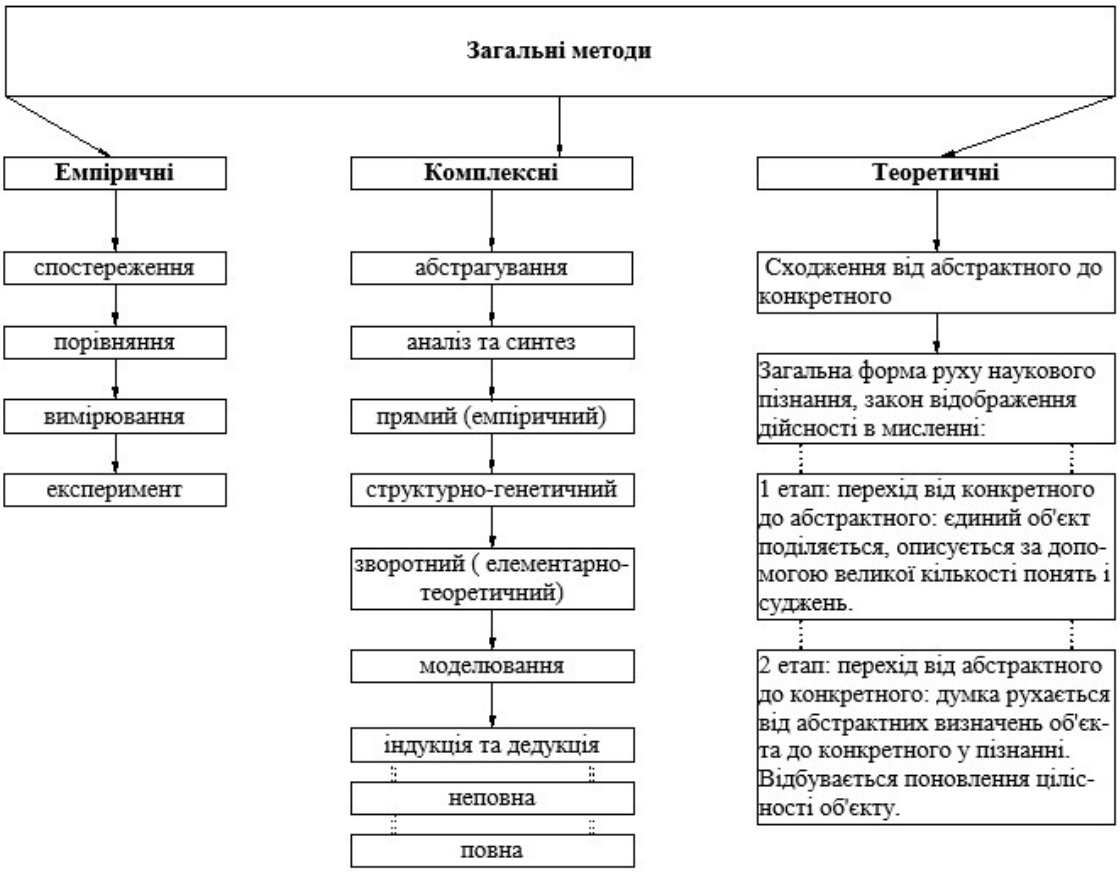


Рис.2.1.1. Структура методів наукового пізнання.

За допомогою використання емпіричного рівня дослідження, як методу відбувається практична взаємодія з досліджуваним об’єктом, та відбуваються усі основні пункти, що притаманні цьому методу досліджень. При використанні теоретичного рівня дослідження, як методу, практична взаємодія з об’єктом дослідження на даному етапі не відбувається, розглядається лише теоретичний досвід та набуті знання. На основі цього методу створюються теорії, принципи, концепції у науковій галузі. При поєднанні теоретичного та емпіричного рівня досліджень, як методу, відбувається аналіз та порівняння схожих або відмінних рис та їх синтез, досліджуються зміни об’єкту, розробляються нові методи та відбувається узгодження зібраного теоретичного матеріалу.

Дослідження особливостей формування інтер’єрів національної кухні здійснюється при використанні наступних методів: історичний метод; метод

порівняльного аналізу; метод етнографічного аналізу; метод аналізу літературних джерел; метод структурно-семіотичного аналізу; метод композиційного аналізу; метод комплексного аналізу; метод використання культурно-смислових зв'язків; метод стилізації; графічний метод, метод інтерпретації етнокультурного мотиву (метод наслідування форми, метод інтерпретації схеми окремого етноорнаментального мотиву, метод інтерпретації декількох етноорнаментальних мотивів); еклектико-евристичний метод (Рис. 2.1.2).

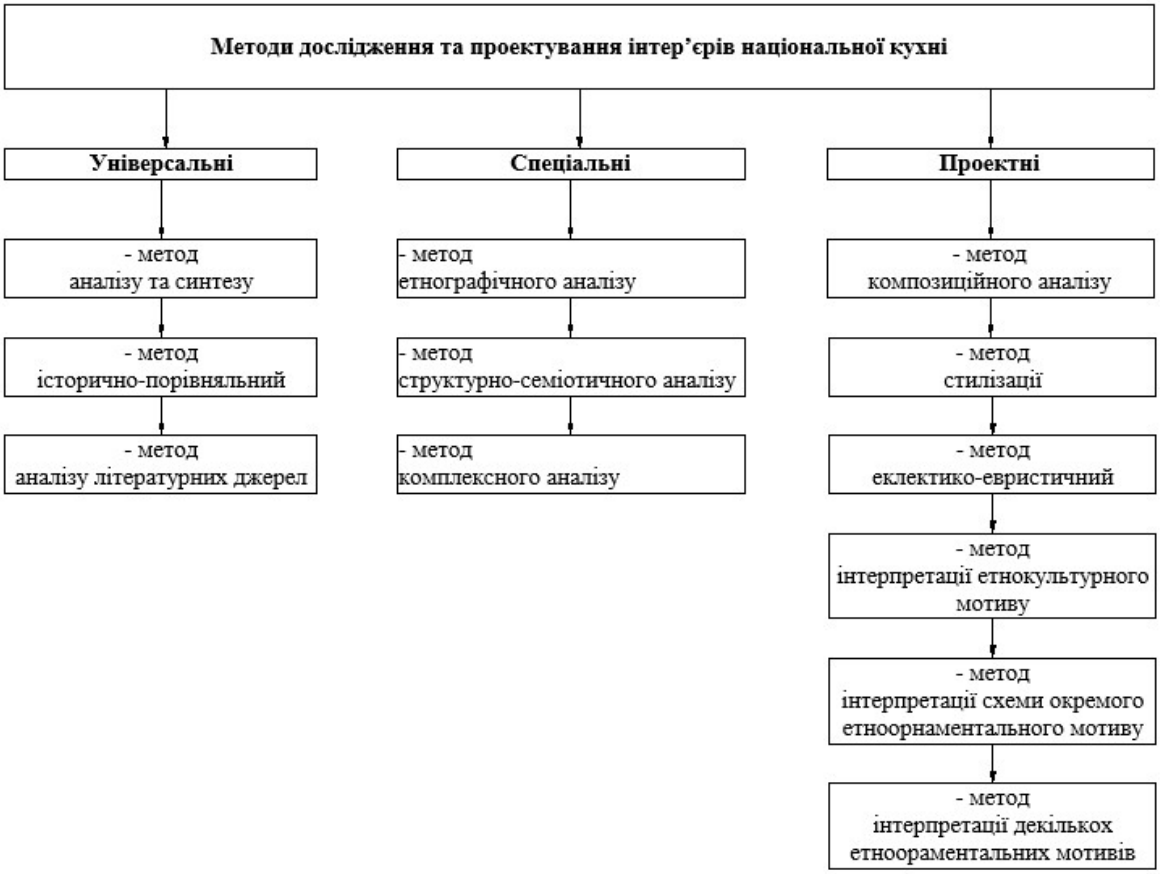


Рис.2.1.2. Методи дослідження та проектування інтер'єрів національної кухні.

У дослідницькій діяльності метод являє собою спосіб вивчення, теоретичного пізнання об'єкта що досліджується, спостереження, аналізу, розв'язання сформульованого завдання, здобуття поставленої мети.

Використовуючи обрані методи слід зважати на характерні особливості формування теоретичних напрацювань та їх практичне застосування, знаходження нових рішень у певній сфері діяльності [17].

Застосовуючи метод *аналізу та синтезу* можна розібрати об’єкт дослідження на основні його складові та дослідити аналітичну складову дослідження. Аналіз та синтез тісно пов’язані між собою, бо за допомогою синтезу відбувається поєднання розглянутих раніше елементів дослідження. Дослідники вважають, що поняття аналізу та синтезу являються методом пізнання, що доповнюють одне одного. Спираючись на даний метод стає можливе вивчення основних складових об'єкта, визначення формування характерних рис на окремих етапах розвитку, дослідження їх єдності та синтезу, тобто гармонійного поєднання окремих видів мистецтва в одне ціле.

За допомогою методу *історично-порівняльного аналізу* здійснюється вивчення об’єкта, а саме відбувається детальне дослідження, аналіз формування та розвитку об'єкту в хронологічній послідовності подій. При використанні цього методу, відбувається дослідження формування та розвитку народної архітектури, особливостей інтер’єру та обладнання, елементів декоративно-прикладного мистецтва, устрій життя та побуту народу за певний проміжок часу. Для дослідження особливостей культури певного народу слід провести аналіз, який буде зазначати застосування етномотивів у формуванні житла та архітектурних споруд на окремих територіях по всій державі, це дозволить більш глибоко провести дослідження та зробити висновки по особливостям культури всіх регіонів держави.

Після проведення цього дослідження відбувається наступний етап – *порівняльний*, знаходження відмінних, подібних чи навіть унікальні риси народної архітектури, формування інтер’єру, предметів побуту та декоративно-прикладного мистецтва. Даний метод може застосовуватись для проведення порівняльної характеристики сучасного предметно-просторового середовища, що формується на національних засадах, щоб краще відобразити результати порівняльного аналізу планувальних рішень, техніки та

оздоблювальних матеріалів при формуванні інтер'єрів приміщень з використання національних елементів певної культури. М.М. Ковалевський стверджував, що історико-порівняльний метод заключається зовсім не у поповнені новими відкриттями у галузі історії, а саме у подальшому вивченні вже відомих людству історичних цінностей [18].

Метод *етнографічного аналізу* дає змогу допоміг дослідити звичаї народу: його культуру, побут та традиції, декоративно-ужиткове мистецтво, архітектурну виразність будівель та народну творчість, а також проаналізувати архітектурноконструктивні складові житла, предметне наповнення інтер'єру, особливості меблів та обладнання, засоби декоративного та художнього оздоблення, що характерні різним етнографічним регіонам певної країни.

Метод *аналізу літературних джерел* полягає в пошуку та вивченні, а також проведенні аналізу та систематизації розглянутого та вивченого наукового матеріалу. При написанні роботи було проаналізовано ряд наукових видань: навчальні посібники, наукові статті, художні та наукові книги, дисертації, історична література, праці закордонних авторів, електронні джерела та опрацьовано візуальні данні. Цей метод дав можливість проаналізувати та систематизувати особливості застосування елементів культурної спадщини, які можуть бути запозиченими при створенні інтер'єру закладу громадського харчування. Аналізуючи зібрану інформацію визначено, що для створення нормативної бази етнографічних даних певної країни слід глибоко зануритись та докладно вивчити регіональні особливості культурної та історичної спадщини, оскільки ця тема висвітлена не в повному обсязі та потребує детального пропрацювання, заради створення якісної розробки. український етнодизайн є недостатньо висвітлений в теорії та практиці і потребує детальнішого опрацювання.

За допомогою методу *структурно-семіотичного аналізу* проводилось дослідження народної архітектури, внутрішнього простору та предметного наповнення. Використовуючи даний метод дослідження, формується уявлення

про вплив народних традицій, звичаїв, обрядів, вірувань на особливості формування інтер’єру певного народу, адже на їх основі утворювались певні символи чи знаки, що фіксувались етнографами та істориками при дослідженні особливостей народного житла.

За допомогою методу *композиційного аналізу* було визначено головні композиційні особливості формування інтер'єру та його предметного наповнення, сформованих на етнічних засадах, загальні риси якого стали основою композиційного рішення предметно-просторового середовища та стильові особливості, а саме: архітектурно-конструктивні елементи, меблі та обладнання, використання певних груп матеріалів, використання народного мистецтва та ремесел для оздоблення, предметно-декоративне наповнення.

При використанні методу *комплексного аналізу* було визначено основні загальновживані ознаки архітектурних, об’ємно-планувальних, художніх та декоративних рішень формування житла певних країн різного типу. Дослідження дозволяє сформувати певний порівняльний комплекс, що систематизує данні про особливості вживання та використання національних та територіальних чинників.

За допомогою методу *стилізації* можна визначити та художньопереосмислити історично сформоване культурне надбання минулого, створивши сучасну модель художньої стилізації в архітектурі, дизайні та мистецтві, надавши предмету спадщини нової форми, але зберігши найголовніше – сенс. На основі даного методу відбувається введення в сучасний дизайн стилізованих етнічних рис, що пройшли крізь призму модернізації.

За допомогою *графічного* методу досліджень можна зазначити основні відмінні та характерні риси формування приміщень з використанням національно- культурного надбання різних регіонів країн світу. Формування отриманих даних у вигляді графіків та таблиць найкраще засвоюється людиною та дозволяє пришвидшити процес систематизації оброблених даних.

Метод *інтерпретації етнокультурного мотиву* полягає у розробці сучасних художніх рішень на основі народної культури. Даний метод включає в себе три наступні методи:

Завдяки *методу наслідування форми* відбувається пошук аналогів використання народних форм та образів у мистецтві, що зазнають художньої стилізації та модернізації та стають основою оздоблення та декорування приміщень на етнічних засадах. Також, досліджується спільні та відмінні риси.

Метод *інтерпретації схеми окремого етноорнаментального мотиву* полягає у вивченні структурної та композиційної схеми, за якою створювався народний орнамент чи елемент меблювання та оздоблення. Вивчення побудови дає можливість відносити певні елементи орнаментів чи предметів побуту до певної культурно-історичної епохи, що розміщувалась на певних територіях. Це дає змогу підтверджувати належність історичної спадщини, що зазнала територіальних утисків.

Метод *інтерпретації декількох етноорнаментальних мотивів* полягає в поєднанні різних народних орнаментів. Відбувається відтворення пластики окремих елементів, народних мотивів у яких було втілено бачення світу очима народу, символів, оберегів, кольорове рішення, що відрізнялось у кожному регіоні. Утворюючи загальну цілісну композицію схема одного елемента використовувалась як основа орнаментного мотиву, а інша їй підпорядковується.

Використання *еклектико-евристичного* методу дає змогу використати у сучасному дизайні багатовіковий досвід наших предків, у гармонійному та цілісному поєднанні з сучасними напрямами дизайну (екодизайну, біоніки). Згідно методу відбувається пошук унікальних етнічнічних культурно-мистецьких надбань та сучасних напрямків у дизайні при поєднанні яких утворюється гармонійне, художньо-естетичне та комфортне середовище, що задовільняє всі сучасні потреби людини [19].

У роботі зазначені універсальні методи дослідження, що застосовуються у всіх сферах наукової діяльності людини, та спеціальні – звертання до яких

відбувається при вивченні явищ тільки однієї науки. Проектні – методи спираючись на які визначено засоби проектування сучасного інтер'єру в етностилі. Відбувається процес пошуку сучасних форм у дизайні, утворення нового поєднання орнаменту, модернізація, стилізація етнічних мотивів. Досліджено особливості проведення систематичного аналізу, метою якого є знаходження та визначення особливостей формування інтер'єру з елементами національного стилю певного регіону (Рис. 2.1.3.).

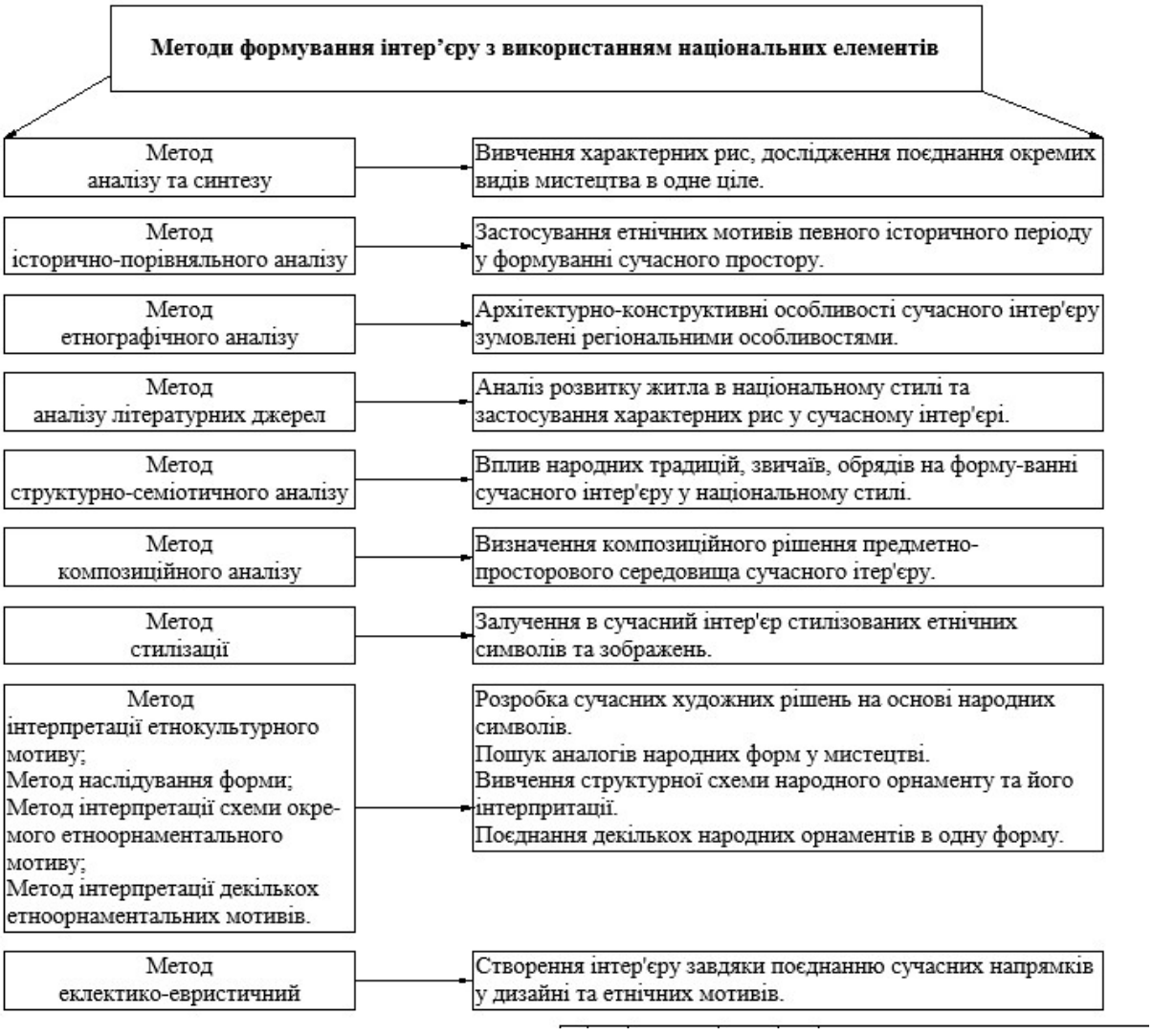


Рис. 2.1.2. Методи формування інтер'єру з використанням національних елементів.

Отже, виявлення методологічних засад формування інтер'єрів з використанням елементів національно-культурного надбання, дозволяє

узагальнити результати дослідження об’єкта. Враховуючи отриманні дані, можна сформувати прийоми проетування та розробки дизайну приміщень з використанням національних елементів.

Зважаючи на вище згадані методи при формуванні інтер’єрів в етностилі визначено: теоретичні знання про об’єкт що вивчається; вплив народних традицій на формування інтер’єру приміщення, проаналізовано територіальні відмінності та особливості житла в різних регіонах світу; дослідження спільних та відмінних риси народного житла певної території та їх модернізація, визначено методи за допомогою яких відбувається введення у сучасний інтер’єр етнічних мотивів у поєднанні з новими значеннями форми; стилізація художніх форм, орнаментів, способів оздоблення житла. Спираючись на визначені методи відбувається процес створення сучасного простору з елементрами національних символів та особливостей формування меблевого комплексу, аналізуючи описані методи визначено, що на процес формування житла як сотні років тому так і сьогодні впливають зовнішні та внутрішні чинники.

2.2. Чинники та вимоги до формування інтер’єру ресторану.

Головною ознакою інтер’єру закладу національної кухні є сформовані століттями особливості національних елементів певної країни та народу. Саме завдяки цим елементам заклад набуває своєї автентичності та передає побут та атмосферу. Досвід здобутий народом протягом багатьох віків існування передається через елементи національно-ужиткового змісту, залучення знань в архітектурно-будівельній та декоративно-художній галузі.

Інтер´єр житлового та культурного простору є унікальним уособленням умов життя, побуту, традицій та історії народу, що формувались під впливом зовнішніх та внутрішніх чинників. При формуванні інтер´єру простору визначено чинники, що обумовлюють подальший розвиток інтер’єру сучасних закладів харчування, які поділяються на дві групи – зовнішні та внутрішні.

Зовнішніми чинниками вважаються ті, що безпосередньо стосуються розміщення будівлі – регіон розміщення, кліматичні умови, історична складова, національні особливості, конструктивні особливості, проектування інтер'єру його планувальну структуру, експлуатаційні якості, вибір матеріалу. Це можна підсумувати та зазначити, що до зовнішніх чинників, що впливають на формування інтер'єру простору відносять: соціально-економічний, природньо-кліматичний, територіальний, історично-культурний [20].

Зазначивши основні чинники формування інтер'єру з використанням національних елементів варто розглянути кожний окремо:

Соціально-економічний чинник визначає рівень соціального та економічного розвитку населення, приналежність населення до певної соціальної категорії, формування потреб та можливостей та визначення її економічного статусу, що є вагомим елементом при формування житлового та культурного простору. Цей чинник суттєво впливає на формування та розробку внутрішнього простору приміщення, зумовлюючи пошук відповідних рішень, що будуть відповідати соціально-економічному становищу людини та будуть задовольняти її потреби.

При проектуванні інтер'єру, що здійснюється під впливом соціально-економічного чиннику, найголовнішою задачею виступає забезпечення необхідних функціональних вимог, що будуть задовольняти потреби споживача, його вподобання та будуть включати в себе елементи сучасного багатофункціонального простору з практичним оформлення меблевого комплексу та будуть мати доцільне декоративне оздоблення [21].

Природньо-кліматичні чинники – включають в себе ландшафт і рельєф місцевості, наближення до водойм, режим температури і вологості повітря, рівень інсоляції, сезонна різниця в кількості опадів, напрям та швидкість вітру, що задають вагомого впливу на формування архітектурного рішення та інтер'єр житла на певній території. Кожна територія має свої особливості

архітектури, конструктивного рішеннями, оздоблення інтер'єру та його предметного наповнення, але зважаючи на природньо-кліматичні чинники кожен регіон має певні особливості у цих областях.

Природньо-кліматичні чинники у першу чергу впливають на конструктивні властивості житла, тобто визначають необхідність врахування спеціальних приладів облаштування будинку зовні та зсередини. Ці форми відповідають за захист стін будинку від вітру та опадів, узгоджують розміри віконних та дверних прорізів, висоту порогів, визначають форму побудови та даху. У внутрішньому просторі житла особливу увагу звертають на планувальну структуру, розподіляють приміщення за функціональним значення та визначають їх доречне розміщення відповідно орієнтації за сторонами світу. Вагомою складовою також залишається процес інсоляції в приміщеннях, адже для розкриття функціональної та декоративної складової інтер'єру важлива достатня кількісті сонячного світла [22].

Завдяки *територіальному чиннику* можна зазначити особливості традицій, обрядів та вірувань, ведення побуту, формування процесів праці, менталітет та релігійні вірування людей, що жили на певній території багато століть тому. Територіальне наближення до сусідніх країн та народів завжди має вагомий внесок та відклик при формуванні історичного аспекту. Територіальне розміщення житла виділяють як один з головних чинників, що впливає на проектування інтер'єрів з національними елементами, оскільки кожний народ має певні етнічні особливості зважаючи на територію заселення. [23].

Історично-культурні чинники мають найбільше значення при формуванні інтер'єру з використанням національних елементів, оскільки поєднують в собі матеріальну та духовну спадщину народу, відображають його столітнє надбання, через етнічні мотиви, національні символи, декоративно-ужиткові елементи. Історично-культурний розвиток

безпосередньо впливає на формування меблевого комплексу та художньо – декоративного оздоблення.

При формуванні сучасного інтер'єру ментально-духовні цінності та народні традиції є невичерпним джерелом натхнення, адже у сучасному дизайні спостерігається активне повернення до першоджерел, намагаючись даним способом зберегти свою етнічну унікальність. Народна архітектура, інтер'єр, меблі, засоби декоративного та художнього оформлення у сьогоденні набули сучасного естетичного переосмислення, пройшовши крізь призму модернізації та стали основною складовою етнічного стилю. Під впливом історико-культурного чинника у дизайні спостерігається застосування здобутків народу, використання архітектурних форм, художніх образів, збереження матеріальності, традицій та їх поєднання із сучасними технологіями [24].

До внутрішніх чинників що впливають на формування інтер’єру приміщень належить: просторовий, композиційний, функціональний, ергономічний, художньо-образний.

Просторовий чинник відповідає за загальний вигляд простору - його геометричну складову. Завдяки цьому чиннику при проектуванні внутрішнього простору приміщення визначаються його розміри та габарити, планувальне рішення, наявність архітектурних конструктивних елементів, типологія та розміщення умеблювання. Основною задачею при організації простору інтер’єру стає виявлення функціонального призначення приміщення, що стає основою під час формування основних та другорядних елементів інтер’єру та організацію підрядних зв’язків між планувальною структурою [25].

За зв’язок та поєднання засобів художньої діяльності відповідає використання *композиційного чиннику*. Тобто масштаб, пропорції, симетрія та асиметрія, динаміка та статика, форма, контраст та нюанс у дизайні. Даний

чинник впливає на об’єднання окремих елементів інтер’єру в єдину цілісну та гармонійну композицію, шляхом застосування архітектурно-художньої та стильової виразності [26].

Функціональний чинник включає в себе використання науково-технічного прогресу, що відповідає за забезпечення потреб населення. Інтер’єру сучасних приміщень притаманний динамічний розвиток, зміна типологічних вимог й умов експлуатації простору, реорганізація приміщень відповідно типу забудови. При розробці та проектуванні інтер’єру функціональний чинник визначає певні умови, а саме: вирішення функціонального призначення інтер’єру відповідно до якого розробляється функціонально-планувальна організація приміщення, призначення предметного наповнення, що відповідає процесам діяльності, меблювання інтер’єру згідно з функціональними вимогами до приміщення, визначається доцільність застосування певних декоративних засобів, вибір доречної кольорової гами та оздоблення приміщення [27].

Ергономічні чинники - це антропометричні, психологічні, фізіологічні, естетичні та функціональні показники предметного оточення людини, що визначають її умовами праці та відпочинок. Ергономіка поєднала в собі технологічний прогрес та анатомічні, антропологічні, фізіологічні, психологічні особливості людини. Поєднання людських можливостей та технологічної розробки, що спрямоване на зниження негативного впливу та підвищення рівня комфортних умов праці, зменшення тиску на емоційний стан людини, покращення працездатності, забезпечення зручних умов для відпочинку. Враховуючи анатомічні показники тіла людини розробляються розміри меблів, габарити, функціональні та конструктивні характеристики та їх призначення. Врахування вище перелічених покозників забезпечать комфортну життєдіяльність людини, зручні умови праці та відпочинку, створення функціональних зон завдяки умеблюванню.

Ергономічний чинник включає в себе також худонє та декоративне оздоблення меблів, композиційні особливості такі як: маштабність, пропорційність, вибір матеріалу та кольору, адже естетичний вигляд умеблювання житла впливає на емоційний стан людини. Одне з основних завдань проектування меблів це досягнення вдолого поєднання функціональності-утилітарності з елементами візуальної виразності. Можна зазначити, що ергономічні чинники суттєво впливають на формування інтер'єру приміщень, розробку предметного наповнення та художньо-декоративну виразність [24].

До *художньо-образних чинників* відносять унікальні культурні та духовні здобутки нації, нове прочитання яких формує сучасні стилістичні та художні образи в житловому просторі. В художньому образі інтер’єру житла втілені кращі мистецькі надбання, уособлення ідеалів і традицій наших предків. Найбільшої виразності розкриття народних художніх образів відбувається при формуванні сучасного інтер’єру житла в етнічному стилі, що втілюються при застосуванні орнаменту, символів, звернення до народних ремесл, надаючи інтер’єру сучасного житла автентичної художньо-декоративної виразності. Важливим моментом є збереження композиційної цілісності, етнічної унікальності, індивідуального образу, стилістичної єдності оздоблення інтер’єру та його умеблювання. Наповнення інтер’єру художньодекоративними засобами по-перше спрямоване на досягнення естетичного задоволення та емоційного спокою людини [28].

Художньо-образні чинники включають в себе унікальні культурні та духовні надбання народу, нове прочитання яких формує стилістичні та художні образи, що зазнали осучаснення. Художні образи інтер’єру відображають найяскравіші та значущі мистецькі надбання народу, його культурну спадщину, уособлення ідеалів та традицій. Найбільшої виразності розкриття народних художніх образів відбувається при формуванні сучасного інтер’єру з використанням національних елементів, що втілюються при

застосуванні орнаменту, символів, звернення до народних ремесл, надаючи сучасному інтер’єру автентичної художньо-декоративної виразності (Рис. 2.2.1.).

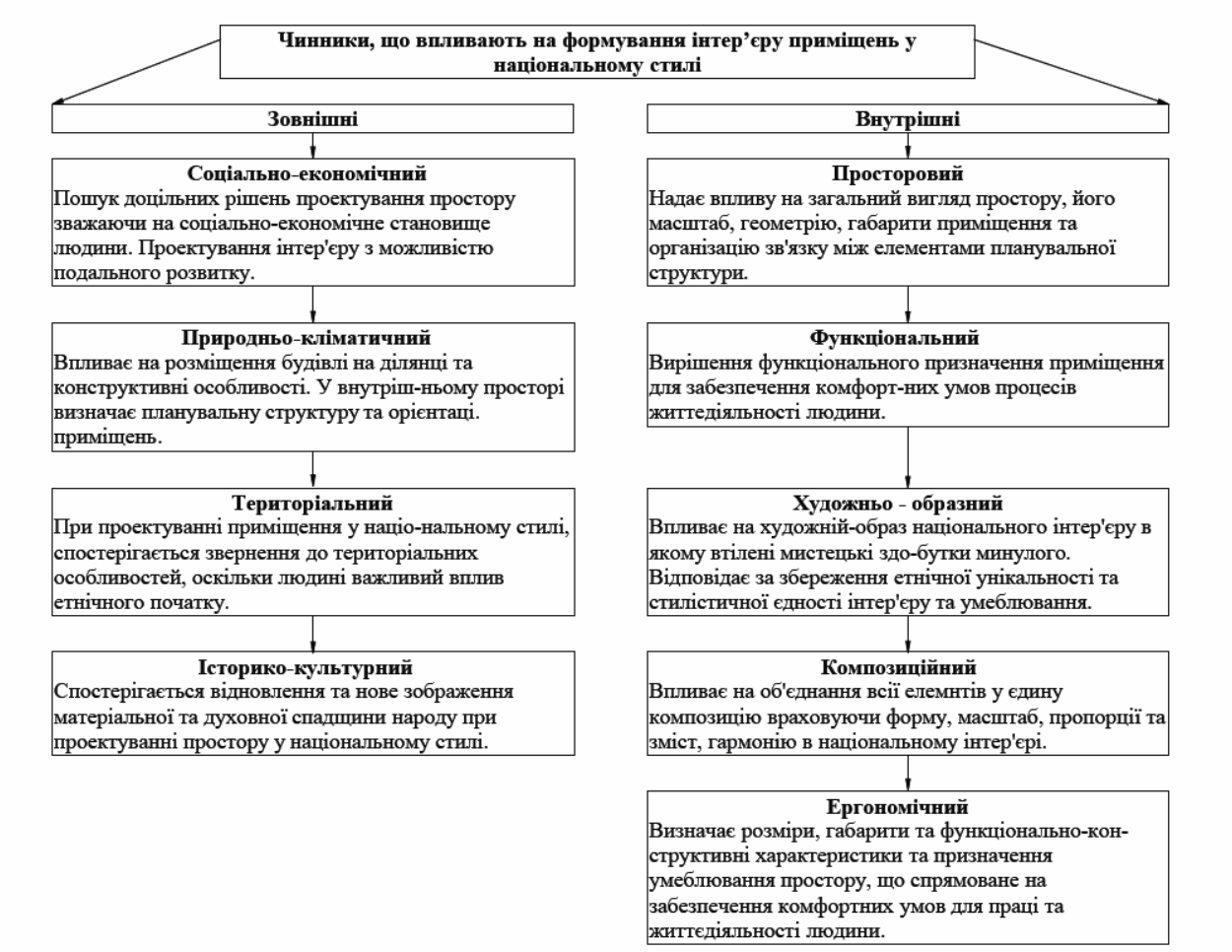


Рис. 2.2.1. Чинники, що впливають на формування інтер’єру приміщень у національному стилі.

Спираючись на визначені чинники сформовано вимоги до проектування сучасного інтер’єру з використанням національних елементів:

• Проектування інтер’єру відбувається з врахуванням соціального становища та економічних можливостей людини;

• Проектування інтер’єру житла розпочинається з визначення призначення приміщень, узгодження процесів що виконуватимуться;

• Важливого значення має орієнтації приміщень за сторонами світу, враховуючи процес інсоляції;

• Створення комфортних умов праці та відпочинку, враховуючи важливі процеси життєдіяльності людини;

• Поєднання засобів художньої діяльності, а саме врахування пропорцій та масштабу, симетрії та асиметрії, поняття динаміки і статики, форми при проектуванні інтер'єру приміщень.

• У процесі проектування інтер'єру слід звернути увагу на територіальні особливості та традиції, звичаяї та обряди, для збереження важливого етнічного зв'язку народу з культурою його предків;

• Використання регіональних особливостей, художніх та декоративних засобів оздоблення інтер'єру та меблів.

• Створення відповідних умов для забезпечення ергономічних вимог в процесі проектування інтер'єру та обладнання, а саме поєднання технологічного прогресу та анатомічних, антропологічних, фізіологічних, психологічних особливостей людини.

• Врахування культурної та матеріальної спадщини нащадків їх сучасна трактовка та поєднання з технологічним надбанням.

• Дотримання єдиного стильового рішення, збереження цілісності та виразності образу інтер'єру;

• Збереження художньо-композиційних рис етнічного інтер'єру, залучення орнаментів, символіки, народних ремесл, використання місцевих матеріалів, кольорової гами, збереження автентичного художнього образу (Рис. 2.2.2-3).

Чинники та вимоги формування інтер'єрів та обладнання з використанням національних елементів



Чинники та вимоги формування інтер'єрів та обладнання з використанням національних елементів



Рис. 2.2.2-3. Чинники та вимоги формування інтер’єрів та обладнання з використанням національних елементів.

Отже, було зазначено та узагальнено дві групи чинників: зовнішні та внутрішні, що задають прямого та опосередкованого впливу на формування інтер’єру приміщень. Відповідно до розглянутих чинників сформовані вимоги до формування інтер’єру приміщень з використанням національних елементів та його предметного наповнення. Відповідно визначено основне завдання при проектуванні, а саме забезпечення економічних, соціальних, функціональних, ергономічних, технологічних, ментальних, індивідуальних, естетичних потреб споживача.

2.3. Принципи формування інтер’єрів та обладнання з використанням національних елементів.

Головною задачею при проектування інтер’єру простору з використанням національних елементів залишається визначення та забезпечення рівня комфорту та потреб людини, збереження її фізичного та психологічного здоров’я. Вчені вважають що створення інтер’єру з елементами близькими по-духу для людинии сприяють покращенню її емоційного стану. Важливим етапом при формуванні етнічно виразного інтер’єру внутрішнього простору є стилізація та модернізація культурного надбання нації у поєднанні з сучасними художніми образами, матеріалами та технологічними можливостями, важливо зазначити що при цій модернізації інтер’єр не втрачає своєї етнічної унікальності. Використання у дизайні народних художніх та архітектурних здобутків спрямоване на створення нових концептуальних рішень при формуванні інтер’єру та умеблювання, адже таке житло популяризує національну культуру, відображає переосмислені на сучасний лад духовні та матеріальні здобутки нації.

У данному розділі було визначено певні принципи формування сучасного інтер’єру до якого залучені національні елементи. Основною

задачею цих принципів є запезпечення чотирьох основних складових комфортної життєдіяльності людини, а саме: користь, практичність, комфорт, естетичні якості.

Визначено основні принципи, що впливають на об’ємно-просторове планування та функціональне зонування етнічного житла: принцип структурного формоутворення; принцип системності; принцип поділу простору; принцип екологічної комфортності; ергономічний принцип; конструктивно-технологічний принцип; принцип безпечного використання.

На покращення внутрішнього простору та забезпечення комфортних умов життєдіяльності людини спрямований *принцип структурного формоутворення*. Спираючись на даний принцип спостерігається взаємодія архітектурно-конструктивних особливостей, екстер’єру та інтер'єру житла, що при використанні національних елементів повинні доповнювати одне одного та утворювати єдиний цілісний образ. При використанні принципу структурного формоутворення відбувається заьезпечення комфортних умов проживання, визначається рівень комфортності житла; розміри загальної площі та цільове призначення приміщень; об'ємнопланувальна структура внутрішнього простору; упорядкування приміщень завдяки ізоляції чи навпаки перетіканню одне водного; поєднання та створення зв'язку між призначенням, екстер'єром будівлі та інтер'єром [28].

Принцип системності формується на спостереженні та вивчені будь-яких об’єктів через взаємозв’язки між ними. При проектуванні інтер’єру простору базуючись на даний принцип основна увага переходить на компоненти зв’язку між об’єктами зовнішнього оточення та внутрішнього наповнення житла. Основною метою визначається збереження єдності всіх елементів у системі «людина - предмет - середовище», що є одним з ключових моментів при формуванні етнічного інтер’єру [29].

Принцип поділу простору полягає у формуванні закономірностей розподілу приміщення за функціональними зонами, що поділяють на денну, інтимну та господарчу та мають чіткий розподіл або умовні межі, що були створені шляхом планувально-просторової організації, умеблювання чи залученням декоративних засобів. Важливо зазначити, що при проектуванні простору з елементами національного стилю слід звернути увагу на раціональне та логічне оформлення внутрішнього простору.

Найактуальнішим принципом при формуванні сучасного простору можна зазначити *принцип екологічної комфортності,* що формує наступні вимого до інтер'єру житла:

• забезпечення комфортного мікроклімату;

• захист від високого рівня шуму;

• достатня інсоляція;

• використання елементів озеленення в інтер'єрі;

• доцільне зонування простору.

Даний принцип формується на трьох підходах у дизайні: ресурсозбереження, а саме створення умов збереження енергетичних ресурсів; вторинна переробка сировини; використання екологічних матеріалів. Принцип природної інтеграції спрямований на збереження екологічності в архітектурі та інтер'єрі житла. Даний принцип проявляється у поєднанні народних архітектурних прийомів з сучасним дизайном. Можна зазначити застосування природних форм та кольорів, залучення в будівництво та оздоблення природних матеріалів та елементів: влаштування зимового саду, озеленення стін та розробку елементів інтер'єру, що доповнюють природний ландшафт [28].

Розробка меблевого комплексу є важливим етапом проектування, що формувалось та удосконалювались впродовж століть. При виготовлені виробів

на етнічних засадах відбувається звернення до народного ремесла (столярство) та промислового дизайну. При розробці та виготовленні меблів з національними особливостями відбувається звернення до народних ремесел та промислового дизайну, прослідковується зв'язок між розробками предків та використанням сучасних технічних розробок. Наступними виділено функціональні принципи, які впливають на формування умеблювання житла:

Ергономічний принцип – є одним з основоположних без якого не можливе проектування виробів предметного дизайну та інтер'єру житла. Ергономічний принцип є найголовнішим при формуванні інтер'єру та виробів предметного дизайну. Дослідивши історичний розвиток населення, можна зазначити, що умеблювання розвивалось протягом всього часу розвитку суспільства, нові вироби мали видозміну в залежності від розвитку людини та визначення рівня комфорту. Завдяки даному принципу також визначається розмір приміщень, розміри проходів, відстані між елементами інтер'єру. Створюючи сучасний житловий простір варто опиратись на взаємозв'язок системи «людина-архітектурне середовище-предметне наповнення», який якомога краще розкривається при формуванні простору з національними елементами, де чітко визначена схема планування та використовується тільки практичне предметне наповнення у поєднанні з архітектурно-художніми особливостями, що забезпечує функціональний та психологічний комфорт людини.

Конструктивно-технологічний принцип полягая у визначенні закономірності проектування конструкції меблів та співвідношенні взаєморозташування окремих елементів, що впливають на загальний рівень складності монтажу конструкції та технологію виробництва.

Визначено основні вимоги до конструкції виробу:

• міцність, що розрахована відповідно до призначення;

• цільова спрямованість;

• довговічність у використанні;

• практичність виробу;

• універсальність форми;

• легкість та зрозумілість збірності та розбірності виробу;

• визначення співвідношення матеріалу та конструктивних особливостей виробу.

Технологічні процеси для кожного матеріалу відмінні: при роботі з деревиною можуть використовуватися способи механічної обробки, згинання або склеювання для отримання необхідного розміру та форми; для металу – процеси лиття, штампування та вигину деталей; необхідний результат шляхом зшивання чи склеювання елементів отримують з тканини, шкіри. Описані вище матеріали застосовуються при виготовлені меблів у етностилі, адже вони є екологічними та мають історичне підгрунння у своєму використанні [27-35].

Принцип безпечного використання визначає правила організації безпечних умов праці та відпочинку людини, що має відповідати наступними вимогами: використання елементів меблів та обладнання за їх беспосереднім призначення, проектування умеблювання без гострих кутів чи виступів, що можуть задати шкоди здоров'ю, врахування форми та розмір виробів для забезпечення вільного пересування людини.

Визначено ряд принципів, що впливають на естетичну виразність виробу в національному стилі:

Принцип цілісності форми – виступає як художнє поєднання всіх елементів у один цілісний образ. Відповідає за поєднання функціонального призначення умеблювання та естетичної виразності предмету, що виражається через форму, яка у свою чергу відображає зміст виробу. Важливим моментом є взаємодоповнення та нерозривність між всіма елементами виробу, що поєднуються в одну цілісну композицію.

Головною особливістю цього припципу є наступне: виріб сприймається цілісним коли має всі компоненти, при вилученні якогось з елементів виріб втрачає свою довершеність та руйнується композиційно. У промисловому проектуванні форма та конструкція є взаємопов’язаними елементами, адже саме від конструктивного рішення залежить форма умеблювання. За створення гармонійного та цілісного образу умеблювання відповідають також естетичні засоби оздоблення, використання яких завершує унікальний довершений образ умеблювання в форматі національного стилю. Завдяки засобам художнього оздоблення умеблювання прикрашається рослинним, геометричним та зооморфним орнаментом, що використовувався предками. При оздоблені декоративними засобами можна спостерігати застосування народного ремесла та натуральних матеріалів (тканина, шкіра) [30].

Принцип поєднання предметного наповнення та простору – визначає закономірності предметно-просторового наповнення інтер’єру житла в національному стилі, оскільки застосування данного обумовлює вид оздоблення виробу (художнє, декоративне), форму, конструктивне рішення. Однією з вимог є відповідність стилістичної єдності, що має об’єднувати внутрішній простір і предметне середовище простору [31].

Принцип єдності змісту та форми – слугує особливим фактором для формування основних закономірностей поєднання функціональних й естетичних якостей виробу. Данний принцип завжди буде поєднувати естетичні та функціональні показники, оскільки у промисловому дизайні технологія виробництва та функціональне призначення не може існувати окремо. Слід зазначити що в основі даного принципу сформоване завдання, що полягає в поєднанні різноманітних форм у такий спосіб, щоб не виникало загрози для здоров'я людини, вивченя сприйняття форми, кольору та простеження їх впливу на емоційний стан споживача. Важливими є художні та декоративні показники у поєднанні з утилітарною складовою виробу, що

відповідає першочерговості в процесі умеблювання у національному стилі [32].

Принципи, розглянуті нижче, спрямовані на визначення загальних правил надання інтер'єру композиційно-стилістичної виразності:

Композиційний принцип відповідає за створення однієї цілісної композицію, що не втрачає змістовності та стилістичної виразності, при поєднанні елементів предметного простору. Цілісна композиція складається з поєднання: форми, пропорцій (порівняння розмірів), змісту, гармонії; масштабу (загальний розмір приміщення, умеблювання, предметного наповнення у відповідності до розміру тіла людини, чи простору в якому розташований предмет); симетрія та асиметрія в інтер'єрі (симетрична та асиметрична побудова композиції); контраст; гармонія (поєднання всіх елементів інтер'єру, що сприяють створенню індивідуального образу простору); цілісність (підпорядкування кожного елементу загальному композіційному рішенню). Одночасно всі складові композиції повинні також виконувати утилітарну, функціональну, технологічну, естетичну функцію.

При проектуванні інтер'єру на етнічних засадах композиційний принцип є одним з основоположних. Гармонійна та довершена композиція простору залежить від вдалого поєднання конструктивних елементів, структури архітектурного середовище, умеблювання, предметного наповнення, кольору, художнього та декоративного оздоблення, що у поєднанні створюють довершену композицію [33].

Принцип екологічності – однією з основних рис національного стилю не залежно від території та регіону розташування та особливостей країни є дбайливе ставлення до природи, що яскраво відображається в підборі матеріалів для конструктивного та декоративно-оздоблювального сегменту проекту. Оскільки основа данного стилю формувалась століттями, усе що створювала людина було екологічного походження. Принцип екологічності

перш за все відображається у взаємодії житла з навколишнім середовищем, формування екологічних рішення при проектуванні інтер'єру та умеблювання. В національному стилі принцип екологічності відображається в архітектурі, предметному наповненні, умеблюванні, декоративно-ужитковому мистецтві. З сучасним рівнем розвитку технологічного прогресу, наукова та практична діяльність людини дозволяє створювати максимально екологічні об'єкти з натуральних матеріалів без шкоди навколишньому середовищу [17].

Культурологічний принцип - визначає культурні надбання народу, що формувались десятками століть нашими предками та сьогодні є найбільшим надбанням народу. Застосовуючи данний принцип на практиці формується закономірності залучення в інтер'єрі культурних надбань народу до яких належать народні вірування, традиції та звичаї, що займають особливе місце у формуванні інтер'єру житла на етнічних засадах. Часто також залучаються розробки предків у сферах побуту, народної архітектури, умеблювання, знаряддя для праці, що відображаються у сучасних елементах меблів та оздоблення. Культурологічний принцип у сучасному промисловому дизайні направлений на збереження, а головне відтворення духовних та матеріальних цінносте при створенні умеблювання та його художньому й декоративному оздобленні [35].

Принцип етнічної стилізації – полягає у визначенні художніх прийомів, що є характерними для певного народу, та їх переосмислення й сучасне прочитання у варіантах візуальних образів. Принцип допомогає визначити та художньопереосмислити культурні надбання, надавши їм нового формату, сучасного переосмислення та художньої стилізації. Керуючись данним принципом спостерігається введення в сучасний дизайн нових, але всім відомим з дитинства, переосмислених матеріальних та культурних здобутків предків. При стилізації народних мотивів доцільним є звертання до використання сучасних технологій та матеріалів [36].

До цієї ж группи можна віднести принципи, які під час проектування спрямовані на формування художнього образу національного інтер'єру:

Принцип територіальної ідентичності – використовуючи даний принцип відбувається виокремлення з народної культури окремих територіальних чи локальних стилістичних особливостей інтер'єру, умеблювання та естетичної унікальності житла. Це сприяє створенню більш локальної атмосфери, що буде блзбкою людині враховуюючи її етнічний початок.

Принцип естетичного освоєння – використання цього принципу полягає в поєднанні елементів вище розглянутих методів, а саме методу етнічної стилізації, використання культурно-смислових зв'язків; інтерпретації етнокультурного мотиву (наслідування форми чи схеми окремого етноорнаментального мотиву, інтерпретації декількох етноорнаментальних мотивів). Спираючись на данний принцип можливе поєдання декількох методів в роботі, що сприяє більш глибокому розкриттю національних символів та орнаментів у формуванні сучасного інтер'єру та полегшує розуміння сучасних інтерпретаціх.

Принцип етнічного поєднання – в основі данного принципу лежить поєднання в одне цілісне двох унікальних та самодостатніх етнічних культур. Завдяки цьому інтер'єр приміщення набуває самодостатньої та вже сформованої історій, що відображає менталітет, духовні та матеріальні культурних надбань що формувались століттями. Таким чином відбувається інтерпретація в інтер'єр житла самодостатньої та вже сформованої історій, менталітету, духовних та матеріальних культурних надбань що формувались століттями. Таке поєднання різних культур потребує глибокого вивчення існуючих регіональних чи культурних особливостей країни та спираючись на метод інтерпретації відбувається розробка унікального поєднання в дизайні двох самобутніх культур.

Принцип відтворення автентичності – формується на основі повного або ж частковому зверненні до народної культури. Це відбувається за рахунок відтворення елементів народної архітектури, умеблювання, засобів художньої виразності та декоративного наповнення інтер'єру, завдяки застосуванню натуральних матеріалів. Данний принцип дає можливість детальніше відтворити атмосферу та унікальний образ традиційного житла. Відтворенню цілісності образу відбувається завдяки залученню архітектурних, конструктивних, художніх, декоративних засобів, як правило таким чином формують інтер'єр ресторану, тимчасового житла чи музеїв з етнічною спрямованістю.

Принцип етнічних акцентів – принцип сформований завдяки зверненню до декоративно-ужиткових засобів предметного наповнення приміщень. Цей принцип допомагає споживачеві розкрити особливості національного стилю, завдяки залученню в процес проектування народних ремесл, художньої та декоративної діяльності, що дозволяє сформувати акценти в інтер'єрі національного стилю (Рис. 2.4.1.).

Спираючись на описані принципи спостерігається різноманітний розвиток застосування етнічних мотивів в інтер'єрі сучасного простору. У сьогоденні національний стиль дає змогу зберегти та возвеличити духовні та матеріальні традиції, що пройшли крізь через століття та зазнали модернізації.



Рис. 2.4.1. Принципи формування художнього образу етнічного інтер’єру.

При формуванні інтер’єру дані принципи застосовуються для створення естетичного, гармонійного та цілісного предметно-просторового середовища з виразною національною ідентичністю (Рис. 2.4.2.).

Використання описаних принципів спрямовані на відтворення певних етнічних рис при створенні інтер’єру у національному стилі:

• Змінність – залежність декоративного наповнення від пори року чи свят.

• Єдність - ствосення важливого цілісного образу. Поєднання кольору, форми, матеріалів у єдину довершену композицію;



Рис. 2.4.2. Принципи формування інтер'єру та умеблювання у національному стилі.

• Образність - передбачає створення сучасного інтер'єру ресторану з чітко вираженими етнічнима рисами, що відтворюють образи та символи народу та мають сакральне значення.

• Ідентичність - відтвореня самобутнього народного стилю з застосуванням притаманних індивідуальних рис;

• Традиційність - збереження духовних та матеріальних народних культурних цінностей;

• Територіальна відмінність - виокремлення з народної культури окремих локальних і територіальних стилістичних особливостей інтер'єру, умеблювання та естетичної унікальності житла (Рис. 2.4.3.) [37].

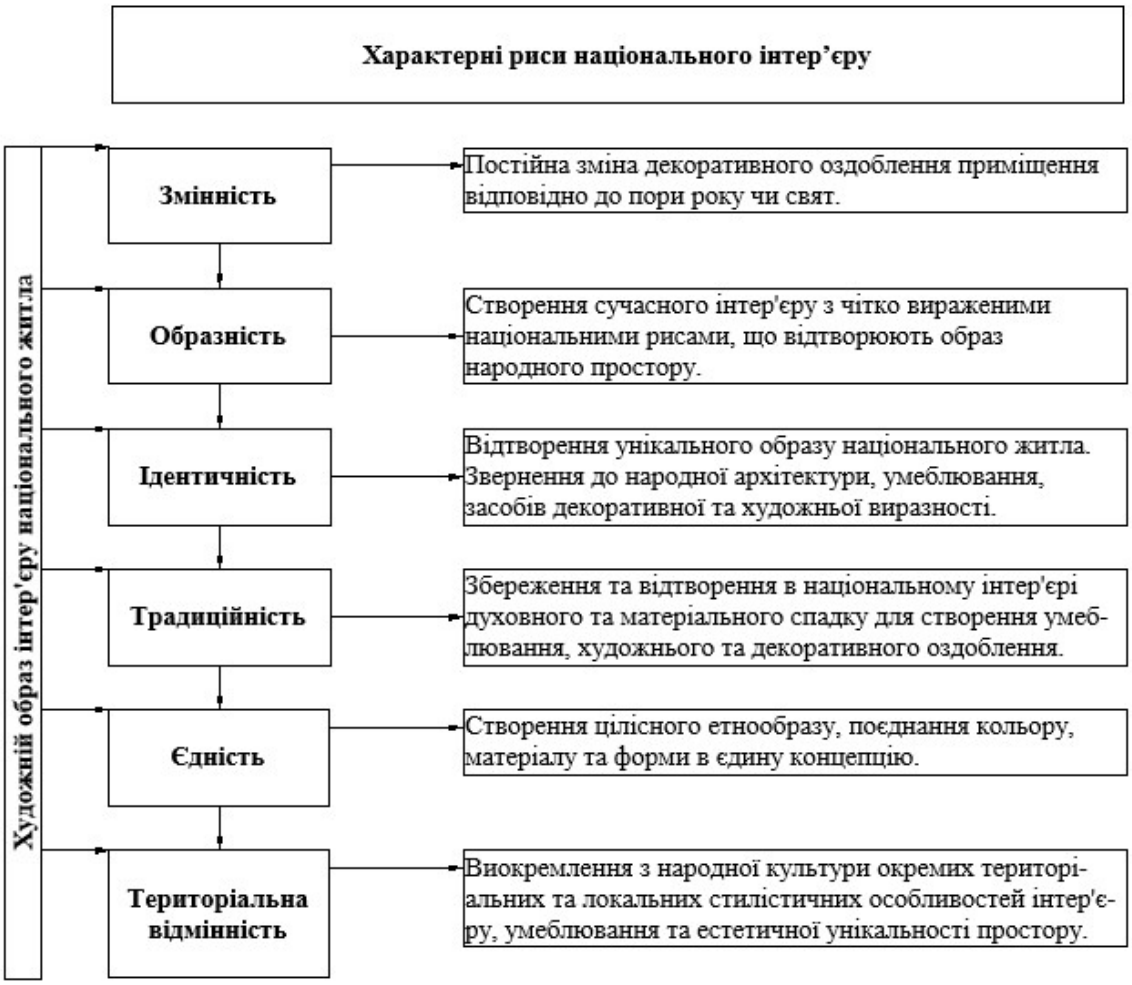


Рис. 2.4.3. Характерні риси націнального інтер’єру.

Під час проведеної роботи було досліджено та виявлено принципи, які мають вагоме значення та вплив на формування інтер'єру простору та умеблювання завдяки впливу народного стилю. Особливу увагу приділено принципам, спрямованим на утворення та розвиток духовних та матеріальних культурних надбань. Запропоновані вище принципи при проектуванні інтер’єру спрямовані на забезпечення ентнічного художнього образу, визначення загальних правил надання житлу композиційної стилістичної виразності, проектування умеблювання. Розглянуті принципи спрямовані на забезпечення етнічного художнього образу та визначенню загальних правил

надання простору композиційної стилістичної виразності, проектування умеблювання з елементами національної спадщини.

Висновки до розділу 2.

Дослідивши зібрану інформацію можна дійти до висновку, що кожен етап розвитку суспільства супроводжується новим етапом у розвитку будівництва. З наукової точки зору сприйняття людиною навколишнього простору визначається донауковим та науковим рівнем пізнання. У роботі визначено три рівні наукового дослідження: емпіричний, теоретичний, теоретично-емпіричний, які спрямовані на вивчення об'єкту, дослідження взаємодії з об'єктом, аналіз, накопиченням зібраної та отримання нової для науки інформації. У процесі теоритичного напрацювання було сформовано основні методи та принципи, завдяки яким відбулося дослідження нових наукових галузей. За допомогою визначених методів зібрано та проаналізовано народні традиції, звичаї, унікальні територіальні риси, що визначено як спільні так і відмінні та способи їх стилізації з метою інтерпретації та введення у сучасний національний стиль.

На наступному етапі було досліджено чинники, що впливають на формування інтер'єру житла та впорядкована важливість кожного з них. Чинники, що завдають впливу на житло поділено на дві категорії: зовнішні до яких належать соціально-економічний, природньо-кліматичний, територіальний, історично-культурний та внутрішні до яких належать просторовий, композиційний, функціональний, ергономічний, художньо-образний. Розглянувши впив досліджених вище чинників на простір сформовані вимоги до проектування сучасного інтер'єру та умеблювання з національними елементами.

У цьому розділі глибоко досліджено та систематизовано етапи проектування та предметно-просторової організації інтер'єру приміщень, що спрямовані на забезпечення комфортної життєдіяльності людини. Було

зазначено вагомий вплив та значущість національного стилю в житті сучасної людини, оскільки збереження унікальності народу, позитивно відображається на емоційному та психологічному стані людини.

В оздобленні етнічного інтер’єру вже століттями основним засобом виразності є поєднання кольору та народного ремесла, що залишилось не змінним і сьогодні. Описано загальні принципи введення національної спадщини в сучасний дизайн на основі яких відбувається формування інтер’єру середовища та умеблювання. Розглянуто принципи направлені на відтворення естетичної виразності, збереження національної унікальності в інтер’єрі. Визначені принципи описують різні шляхи застосування матеріальних та духовних надбань предків, оскільки звичаї, традиції та вірування мають нове трактування в життя сучасної людини. Сформовано основні риси етнічної унікальності: традиційність; синкретичність; екологічність; змінність; універсальність; унікальність.

На даному етапі дослідження було визначено та розкрито методи що використовуються при формуванні інтер’єрів та обладнання з використанням народних елементів, описано чинники що задають впливу на проектування та згідно до яких сформовані вимоги проектування, систематизовано сучасний інтер’єр та умеблювання, а також сформульовано основні риси інтер’єру у національному стилі. Розглянувши ці методи визначено основні принципи, що полягають у визначенні загальних правил проектування інтер'єру та умеблювання в національному стилі.

РОЗДІЛ 3. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ У М. ЛЬВІВ.

3.1. Умови і завдання на проектування.

Основою для розробки інтер'єру ресторану національної української кухні став будинок збудований у 1858 році, історія якого зазнала впливу трьох країн. Майже в самому центрі Львова розмістилося невеличке промислове містечко – колишній міський Газовий заклад, потім, за радянських часів, перетворений на завод газової апаратури, а сьогодні – у офісно-виробничий вузол. Комплекс представляє європейську промислову архітектуру другої половини 19 століття [38].

На сьогоднішній день комплекс Газівні перебуває у занедбаному стані, тут ще збереглося ціле промислове містечко з центральною площею на якій розташована водонапірна вежа. Будівлі дуже відрізняютьяс одна від одної стилістичним оформлення, деякі з них все ще мають старовинну керамічну черепицю. У спорудах комплексу розташовані різномаїтні установи та контори - від банків до пекарні, в одному з таких будинків розташований ресторан.

Об'єкт розташований між вулицями Газова та Джерельна, що розташовані в центральному районі міста та мають гарну комунікацію. Будівля розташована недалеко від великого торгівельного центру та має декілька офісних приміщень по-сусідству (Рис. 3.1.1).

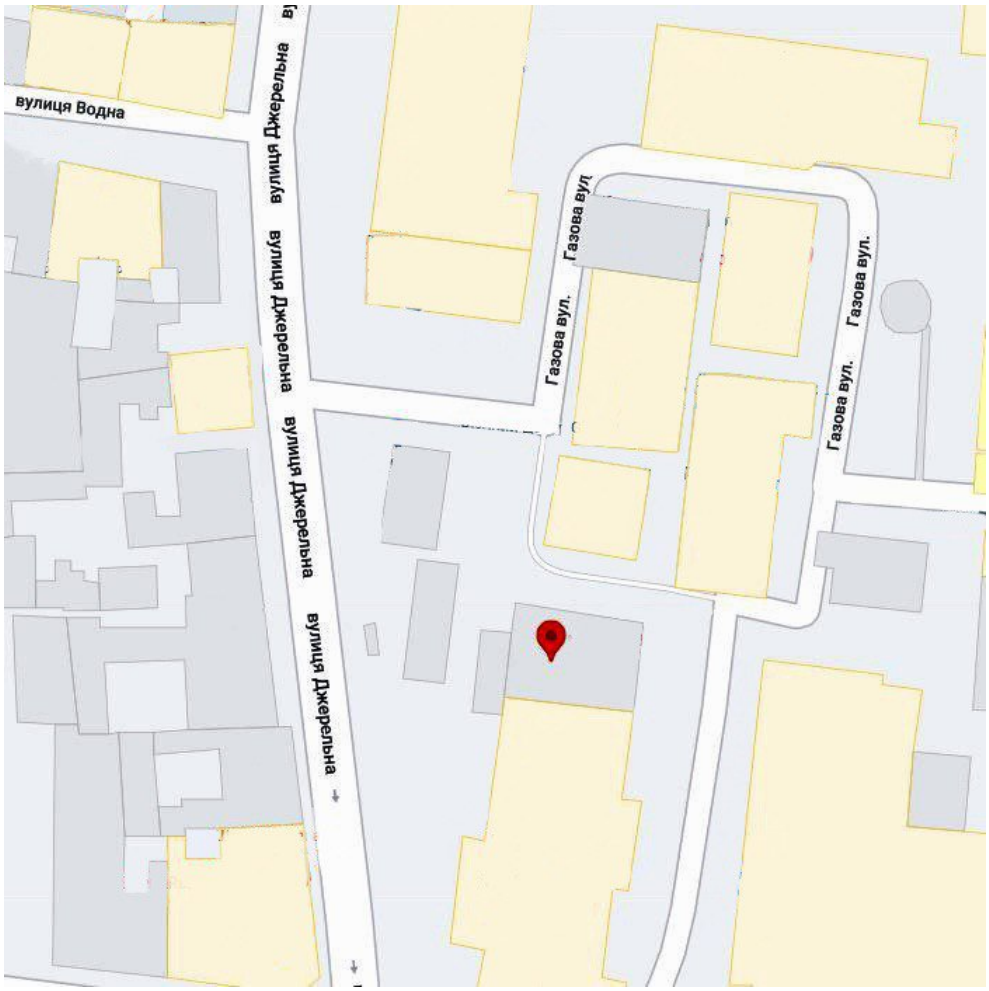


Рис. 3.1.1. Ситуаційний план м.Львів.

Будівля радянської забудови має два поверхи та монолітне перекриття, все навантаження розподіляють між собою зовнішні несучі стіни - 800 мм, та внутрішні несучі стіни - 800 мм. В процесі проектування були змонтовані перегородки - 120 та 100 мм. Будівля має характерну для того часу забудови висоту поверху – 4200 мм. Площа приміщення розділена фактично навпіл стіною з дверними отворами висотою 2595 – 3070 мм.

Для проектування об’ємно-просторової організації будівлі з елементами національного стилю було визначено наступні умови:

• Відтворення взаємозв’язку будинку з природнім зовнішнім оточенням, для підкреслення історичного зв’язку з місцем забудови;

• Врахування низки зовнішніх чинників, що впливають на формування та зовнішнє оздоблення будівлі;

• Забезпечення під’їздів та підходів до будівлі для запезпечення комфортних умов відвідувачів та створення сприятливих умов для роботи закладу;

• Забезпечення, технічних, санітарно-гігієнічних, екологічних норм проектування закладу харчування.

• Характерне оздоблення фасаду будівлі, що є естетично пов‘язаним з інтер'єром житла.

Зовнішнє оздоблення будівлі

Основною умовою при проектуванні сучасного інтер’єру у національному стилі є створення цілісного образу між зовнішнім та внутрішнім оформленням будівлі, ці елементи мають доповнювати один-одного та відповідати одному стилістичному напрямку. Зовнішній вигляд фасаду відіграє важливу роль у формуванні загальної проектної роботи. Фасад історичний, але зазнав часових змін, які не вплинули на його функціональне значення. Великі вікна були замінені на сучасні склопакети з дотримання відповідної форми. Адже важливо, щоб зовнішнє та внутрішнє оздоблення мали єдине стилістичне рішення, територіальні особливості, колористику, саме тому було прийняте рішення зберігти вже існуюче настінне покриття та не використовувати додаткові обтяжуючі матеріали.

Фасад будівлі оздоблений вікнами різного розміру, адже для великих за площею приміщень необхідно більше денного світла, а також це підтримує історичну забудову старого Львова. Вікна у приміщеннях першого поверху розміром – 2500, 3800, 4300х920, 1720, 1830 мм, на другому поверсі - 1200х920, 1720, 1830 мм, що монтуються на рівні 200 та 900 мм, від підлоги та 200 мм, до стелі, висота стелі – 4200 мм.

Вхід до будівлі можливий через три входи, парадний 1835х3100 мм та два задніх - 2700х4300 мм та 1235х3100 мм, внутрішні дверні отвори - 1940х3000 мм, одинарні двері - 900х2100 мм, до санвузлів – 800х2100 мм.

Будівля має достатньою площу для формування повноцінної кухні для ресторану високого рівня. Зовні фасад оздоблений світлою цеглою, що є чудовим матеріалом для підтримування концепції екологічної забудови, цоколь та декоративні елементи облицьовані каменем. Вибір матеріалів чудово підкреслює принципи проетування в національному стилі (Рис. 3.1.3.).



Рис. 3.1.3. Зображення фасаду будівлі у м.Львів.

Загальна площа першого поверху будівлі становить 542,41 м², другий – мансардний поверх у проекті не розробляється та слугує лише складським приміщенням.

Експлікація приміщень першого поверху:

1. Тамбур - 4,50 м²
2. Зала 1 - 153,72 м²
3. Зала 2 - 185,07 м²
4. Зала 3 - 33,16 м²
5. Складські приміщення - 7,28 м²

6. Кухонні приміщення - 66,47 м²
7. Кімната керуючого - 16,13 м²
8. Кімната персоналу - 8,16 м²
9. Холодильник - 4,31 м²
10. Підсобне приміщення - 3,83 м²
11. Видача замовлень - 7,55 м²
12. Санвузол чоловічий - 11,73 м²
13. Санвузол жіночий - 9,85 м²
14. Прийом товару - 22,57 м²
15. Тамбур службового входу - 8,09 м²

Інтер'єр ресторану національної кухні розроблявся за авторським проектом, відповідно обраної теми. Розроблялись приміщення першого поверху, а саме: зала 1 площею - 153,72 м², зала 2 площею - 185,07 м² та зала 3 площею - 33,16 м² (Рис. 3.1.4.).

Формування внутрішнього простору житла

Авторська концепція полягає у проектуванні сучасного інтер'єру та умеблювання ресторану національної української кухні, а саме: *в інтер'єрі простору закладу громадського харчування, який має цілісну концепцію, що поєднує культурні здобутки української нації з сучасними досягненнями у дизайні інтер'єру - новими технологіями та матеріалами для оздоблення.* При проектуванні інтер'єру та умеблювання основними матеріалами виступає деревина, цегла, ротанг, метал, натуральна шкіра і тканина.

Спираючись на особливості формування інтер'єру етнічного українського житла була розроблена загальна концепція, а саме мотив української вишиванки, тобто поєднання білого та червого, що доповнено натуральною деревиною та металом.

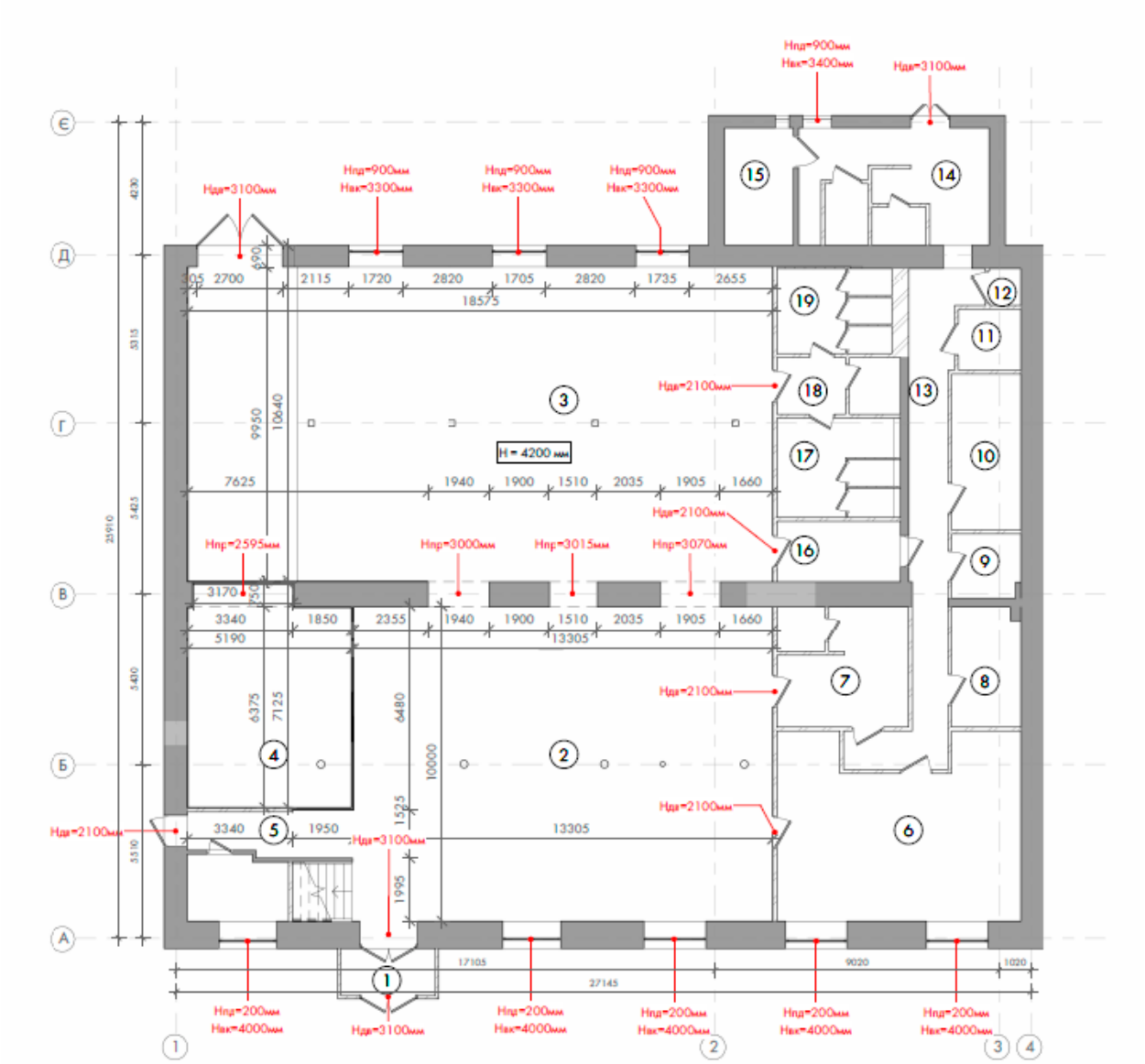


Рис. 3.1.4. Розмірний план першого поверху.

Розроблені приміщення витримані у світлих кольорах, що дозволяє підкреслити велику площу приміщення та завдяки трьом вікнам розміром 1750х2500мм та двом вікнам розміром 1850х3800 створити додатковий ефект простору, та завдяки світлому тлі виразніше підкреслити етнічні мотиви в інтер'єрі. Вхід до розроблених приміщень здійснюється через міжкімнатний отвір 1940х3000 мм, вхід до зали 3 передбачений окремі двостулкові двері 1500х2500 мм розроблені за індивідуальною конструкцією.

Проектування внутрішнього простору закладу громадського харчування має на увазі розробку двох різних за направленням приміщень, а саме: зону кухні та зону для відпочинку відвідувачів [14].

Зона кухні була сформована за основними вимогами та включає в себе: складські приміщення площею - 7,28 м², кухонні приміщення площею - 66,47 м², кімната персоналу площею - 8,16 м², холодильник площею - 4,31 м², підсобне приміщення площею - 3,83 м², видача замовлень площею - 7,55 м², прийом товару площею - 22,57 м², тамбур службового входу площею - 8,09 м². Загальна площа приміщень 128,26 м². Висота стелі у приміщення 4200 мм.

Зона для відпочинку відвідувачів складається з двох відкритих залів та одного приватного. Були розроблені приміщення: тамбур площею - 4,50 м², зала 1 площею - 153,72 м², зала 2 площею - 185,07 м², зала 3 площею - 33,16 м², санвузол чоловічий площею - 11,73 м², санвузол жіночий площею - 9,85 м². Загальна площа приміщень 398,03 м². Висота стелі у приміщення 4200 мм та 4050 мм у приватному залі.

Приміщення розроблені з урахуванням ергономічних, технологічних, психологічних, естетичних показників для забезпечення на створення оптимальних комфортних умов життєдіяльності людини. Увесь внутрішній простір закладу громадського харчування умовно поділений на зони завдяки використанню методів планувально-просторової організації, умеблюванню та декоративним засобам. Відповідно до функціонального призначення зони можна поділити на наступні:

- Зона для зустрічі відвідувачів;
- Зона швидкого харчування;
- Зона основного споживання;
- Зона для приготування їжі;
- Зона бару;

• Зона приватна.

• Санітарно гігієнічна зона;

Реалізація авторської концепції є важливим етапом проектування, адже передбачає поєднання вимог, принципів, методів що впливають на формування інтер’єру та простору. Завдання полягає у створенні сучасного інтер’єру та умеблювання закладу харчування з національними українськими елементами, процес проектування якого надав можливість сформулювати наступні науково-практичні рекомендації:

• *Формування цілісного образу* та дотримання єдиної концепції - всі складові елементи, що розміщені в інтер’єрі мають доповнюватиодне одного створюючи єдину композицію й водночас виступаючи окремими довершеними складовими загального образу. Одною з умов проектування інтер'єру та розробки меблевого комплексу спираючись на вище визначені та сформовані принципи виступає формування художнього образу, що розкриває закладену ідею. Етнічної виразності інтер'єру додають художні та декоративні мистецькі твори, які виступають у якості поєднання образів та символів, кольору, форми, композиції.

• *Збереження духовних цінностей* – найважливіший елемент під час створення інтер’єру з використанням національних елементів – збереження та якісне відображення традицій, звичай та вірувань, що формувались разом матеріальними та духовними цінностями народу. Духовні надбання займають особливе місце у процесі художнього та декоративного оздоблення, ужитковому та декоративному наповненні інтер’єру житла. Духовні цінності українського народу є втіленням добра та істини, краси та гармонії народу, що передав своє духовне надбання через десятки століть у вигляді елементів, що мають глибокий сакральний зміст;

• Застосування *природніх матеріалів*, що є чудовим доповненням українського етнічного стилю завдяки залученню характерних для регіону матеріалів, таких як: деревина, ротанг, шкіра, камінь, метал, тканина, глина;

• Забезпечення *фізичного та психологічного комфорту* людини, що є важливим аспектом при проектуванні інтер'єрів та умеблювання житла;

• Формування *стилістичної виразності* умеблювання, що виражається через форму, яка у свою чергу диктує призначення виробу.

Отже, завдання на проектування полягає у розробці авторської концепції сучасного інтер'єру та умеблювання ресторану національної кухні на прикладі закладу української кухні у м.Львів. Узагальнені умови щодо проектування спрямовані на забезпечення екологічних, естетичних, ергономічних, технологічних, функціональних факторів формування простору.

3.2. Просторові та композиційні прийоми формування інтер'єру національної кухні.

Проектування інтер'єру житла в українському народному стилі полягає у гармонійному поєднанні естетичної виразності та забезпеченні функціональних, ергономічних, екологічних та технологічних показників, що характерні для сучасного простору. На сьогоднішній день етнічний дизайн став одним з провідних напрямків діяльності людини, що спрямований на збереження народної культури та відображення історії та набутого досвіду народу через декоративно-оздоблювальні елементи. Маючи за основу багатовіковий досвід народу та дослідивши особливості проектування житла наших предків, можна зробити висновок, що в українському етностилі перевага надається відкритому типу об'ємно-планувальної структури. Саме тому при розробці авторської концепції проектування сучасного інтер'єру закладу громадського харчування у національному стилі було вирішено не розбивати простір громіздкими конструкціями, а максимально зберегти вільну

об’ємно-планувальну композицію. Гармонійна предметно-просторова композиція була утворення завдяки поділу приміщення на зони.

В процесі розроблення інтер’єрів постало питання підбору матеріалів для оздоблення та умеблювання простору та спираючись на *принцип екологічності* було передбачено використання саме таких матеріалів, а саме: застосування біленої цегли,дерева, скла, металу, кераміки та текстилю.

Важливого значення при оздоблення інтер’єру приміщень надано параметру кольору, оскільки він вважається одним з головних засобів що надають інтер’єру традиційності та має ознак етнічної культури. Колористика в етнічному інтер’єрі уособлює символічний зміст, в який наші предки заклали звичаї, традиції та побутові особливості. Для створення особливого атмосфери національної ідентичності було прийняте рішення створити інтер’єр у стилі сучасної вишиванки, тобто використовуючи основними кольорами білий та червоний. Спираючись на попередньо досліджену інформацію в інтер’єрі розроблених приміщень за основу було взято білий колір, який застосовувався в національному житлі як асоціація з чистотою та відродженням, початком нового та символом миру, також цей колір візуально збільшує простір та надає в приміщенню легкості. Червоний колір у інтер’єрі асоціаціюється з любов’ю, силою, впевненістю та виступає акцентом у цьому приміщенні. Обране колористичне рішення застосовується як одне зі складових національного стилю в інтер’єрі, що підсвідомо зароджує у людині бажання до самоідентифікації та збереження унікальної народної культури.

Стеля у розробленому приміщенні побілена. На підлозі зали 3 покладена паркетна дужка з ясеня, дана деревина має високі показники зносостійкості, основні зали 1-2 оформленні за допомогою наливної підвоги сірого кольору. Стіни та підлога у санвузлі оформлені керамічною плиткою. Для оформлення стін було використано побілену цеглу, що доповнює зовнішній фасад будівлі та відповідає *екологічному принципу* формування цього інтер’єру, деякі стіни в приміщенні оформлені за допомогою фактурної білою штукатурки з

елементами національної вишивки, також деякі стіни виконані з шпонованих МДФ панелей з елементами витинанки (Рис. 3.2.1).



Рис. 3.2.1. Перспективне зображення зали 1.

Умеблювання інтер’єру має певні особливості, які несуть у собі утилітарні характеристики та доповнюють все це художньо-декоративною виразністю та слугують цілісним стилістичним елементом під час формування інтер’єру у національному стилі. Під час меблювання та предметного наповнення інтер’єру завдяки вищезазначеному принципу *поєднання предметного наповнення та простору* в інтер’єрі було створено важливе для національного стилю поєднання внутрішнього простору з умеблюванням приміщення. Використовуючи даний принцип можна зазначити загальний образ умеблювання, а саме: матеріал, форму, конструктивне рішення та

стилістичне оздоблення виробу. Під час проектування інтер'єру на етнічних засадах, важливо щоб кожний елемент мав своє чітке місце (Рис. 3.2.2).



Рис. 3.2.2. Перспективне зображення загального вигляду зали 2.

Меблевий комплекс був зібраний з елементів які можна придбати в українських виробників та меблів що були створені під індивідуальне замовлення. Меблі виконані з фарбованого дерева - використовуються шпон сосни та металевих елементів. Довгі столи, що розташовані в основних зонах, виконанні під замовлення з масиву сосни, що була обрана завдяки своїм декоративним властивостям та приємному теплому відтінку. Індивідуально розроблені лави для сидіння виконані з масиву сосни та оздоблені м'якими елементами з натуральної шкіри. Також при умеблюванні та предметному наповненні інтер'єру розроблених приміщень відбувається звернення до

народних ремесел: освітлення, декоративні елементи, горщики для рослин, ніжки стільців, барна стійка - утворені видом народної діяльності, а саме плетіння з ротангу та соломи, ліпнина з глини та металевих гнуття.

Спираючись на *принцип етнічних акцентів* відбувається звернення до народних ремесел. Важливе значення приділено такими різновидом народної діяльності, як ткацтво та вишивка. Вироби даних ремесел у інтер'єрі застосовуються як акценти в декоративному оздобленні, відбувається звернення до геометричного орнаменту. За барною стійкою орнамент зображений на невагомий тканини білою вишивкою, що підсвічується з середини, також цей легкий невагомий елемент є акцентом в основній залі, доповнюючи підвісну конструкцію яскравою вишивкою та підсвіткою тонкого матеріалу. Ткані килими та народна вишивка також використовується акцентом на оббивці червоних диванів, що створює доречне поєднання білого та червоного кольорів які є основним в цьому інтер'єрі та важливими елементами народної української вишивкою. Народної українською вишивкою монохромного білого та чорного кольору прикрашені підвісні світильники та настінне бра.

У приватній залі 3 акцентними елементами слугують довгі білі столи та лави, що символізують українську традицію гуляння весілля - збиратися за довгим столом та влаштовувати велике гучне свято. Дані вироби розраховані на 10 персон, що дозволяє зручно розміщуватися в відокремленій залі та влаштовувати свята. Приміщенні оформлено за допомогою декоративної білої штукатуркои з елементами української вишивки та характерним для української флори колоссям пшениці. Ці елементи створюють додатковий затишок та дозволяють поглибитися в українській колори (Рис. 3.2.3).



Рис. 3.2.3. Перспективне зображення зали 3.

Деякі стіни приміщення оформлені за допомогою дерев'яних МДФ панелей з елементами витинанки, на них зображена стилізована квітка, що в українській орнаментиці є символом благополуччя та розвитку. Барна стійка виконана з дерев'яного каркасу з бука, оскільки обраний матеріал має характерні декоративні особливості, а також є міцним та довговічним, цей матеріал був застосованим і для стільниці. Основний фасад барної стійки зроблений з глини, фарбованої в білий колір з елементами лед-підсвітки.

Стільці для сидіння у кожній функціональній зоні відрізняються за своїм декоративно-оздоблювальними значення: барні стільці виконанні з натуральної сосни фарбованої в білий колір та обшиті червоним

текстилем, також представлені стільці виконані з чорного хромової металу та натуральної червоною шкіри, стільці виконані металу та ротангу поєднали в собі декілька побутових занять наших предків (Рис. 3.2.4-5.).



Рис. 3.2.4. Перспективне зображення зони бару.

Також спостерігається залучення у використання натуральних рослин: гілки дерев, що пофарбовані білий колір прикрашають стелю у залі 3; зали 1-3 прикрашені елементами з пшеничних колосків, що підсвічується та створюють теплу атмосферу у закладі. В інтер’єрі також застосовано елементи натурального озеленення, що розміщується в плетених та глиняних горщиках.



Рис. 3.2.5. Перспективне зображення вхідної групи.

Підвісна конструкція у залі 1 та 2 виконана з ротангу застосовуючи техніку плетіння та пофарбована в білий колір. Конструктивна складова елементу має нішу для лед-підсвітки, яка освічує натягнуте полотно з вишитими елементами (Рис. 3.2.6.).



Рис.3.2.6. Перспективне зображення підвісної конструкції.

Освітлення інтер'єру розроблених приміщень.

Освітлення інтер'єру простору в національному стилі, що був розроблений за індивідуальним проектом було створено згідно ергономічних вимог. У розроблених приміщеннях розміщення вікон створює відповідний рівень природного світла який є комфортним для процесів життєдіяльності людини. Освітлення є одним з найважливіших компонентів при формуванні архітектурно-художнього образу середовища інтер'єрного простору з використанням національного стилю та виступає одним з засобів забезпечення комфорту в інтер'єрі (Рис. 3.2.7.).

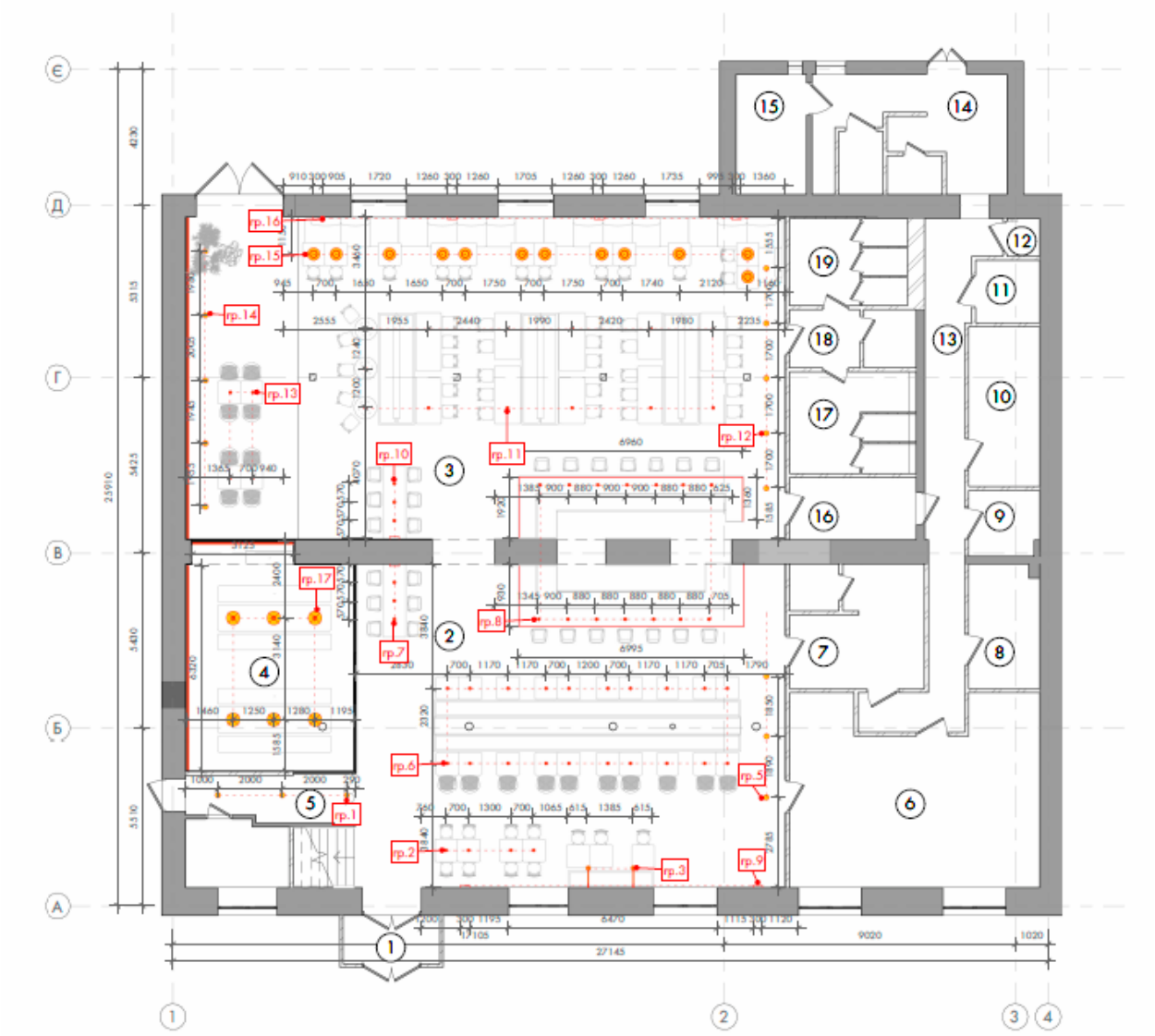


Рис. 3.2.7. План освітлення першого поверху.

Композиційні рішення штучного освітлення у розроблених приміщеннях сприяє розкриттю ідеї та концепції, допомагаєте втілити та підкреслити акцентні елементи в інтер'єрі. Використано локальні та загальні прийоми освітлення. До локальних відноситься точкове освітлення, що розміщено відповідно до функціонального зонування простору і відокремлює приміщення для персоналу та приміщення кухні з залами для відвідувачів. Загальним джерелом розсіяного світла виступають великі люстри, що виконані з кераміки та мають вибитий національний український орнамент. Застосування світильників в національному стилі доповнює загальний ідейний

образ та додає інтер’єру художньо-декоративної виразності. В інтер’єрі враховано наступні показники:

- Розсіяний потік світла, рівномірне освітлення приміщення;
- Теплий колір освітлення;
- Спрямування прямих променів світла на декоративні елементи інтер’єру.

Отже, в розробленому інтер’єрі приміщення за авторською концепцією в одну цілісну структуру поєднані культурні здобутки української нації з елементами сучасного дизайну. Інтер’єр залів для відвідувачів уособлює частину сучасної інтерпритації народних традицій, що сформовані завдяки предметно-просторовому середовищу та декоративно-образному наповненню.

3.3. Розробка індивідіального дизайну елементу передметного середовища з урахуванням особливостей національних елементів.

Відтворення українського національного стилю у інтер’єрі закладу громадського харчування відбувається завдяки поєднанню архітектури, умеблювання та предметного наповнення, засобів естетичної виразності. Формування предметного середовища інтер’єру є одним із складових етапів проектування сучасного етнічного простору. Беручи до уваги багатовікові традиції умеблювання інтер'єру в етностилі визначається своєю практичністю. Кожний елемент має власне визначене місце в інтер'єрі приміщення, яке зумовлене розробленим варіантом планування. Раціональне зонування простору, використання зрозумілих форм та функціоналу простих меблів та обладнення та ретельно продуманим його розміщення є характерним для формування предметного середовища у національному стилі.

Формування умеблювання житла

Умеблювання в національному українському стилі на одному рівні з іншими народними здобутками впродовж всього історичного періоду розвитку людства пройшло складний шлях постійного вдосконалення. У всі часи головною вимогою меблевого комплексу було забезпечення потреб людини. На розвиток умеблювання також впливали зазначені та описані вище зовнішні і внутрішні чинники. При проектуванні сучасних виробів у національному стилі важливо спиратись на *принцип наслідування*, основна задача якого полягає у повному або ж частковому відновленні елементів народної культури. Данний принцип дозволяє більш детально відтворити атмосферу та унікальність образів інтер'єру та умеблювання простору в національному стилі.

Умеблювання національного інтер'єру розробленого за авторською концепцією – це по-перше прості за конструкцією та формою вироби. Умеблювання в інтер'єрі має забезпечувати комфортну життєдіяльність людини, організацію простору, підтримувати єдине стилістичне рішення додаючи інтер'єру декоративної виразності. Завдяки *принципу поєднання предметного наповнення та простору* спостерігається поєднання внутрішнього простору і предметного наповнення в цільну довершену композицію. Умеблювання доповнює загальне композиційне та стилістичне рішення національного інтер'єру.

Все предметне наповнення розроблених приміщенн призначене для наповнення простору та визначаються як один з складових елементів формування інтер'єру житла. В етностилі меблі та обладнання виступають також як предмети декоративної та мистецької діяльності. При формуванні предметного середовища інтер'єру ресторану національної кухні в українському стилі визначені певні вимоги, спираючись на які формуються їх якісні характеристики, а саме:

•Формування умеблювання, що повинне відповідати сучасним функціональним вимогам;

•Використання елементів умеблювання за призначенням без шкоди для фізичного здоров’я особи, що зумовлене розташуванням меблів у приміщені, забезпечення відповідної форми, відсутність гострих кутів чи виступів небезпечних для здоров’я людини;

•Відповідно до призначення визначено загальні розміри, габарити, вага (зумовлює зручність розташування та встановлення виробу);

•Практичність, універсальність;

•Використання екологічних матеріалів з довговічним терміном експлуатації;

•Естетична виразність, звернення до народних ремесл;

•Взаємодоповнення стилістичного рішення інтер'єру в національному стилі;

•Відтворення системи «людина – внутрішнє середовище – умеблювання».

Проектування елементу меблів та обладнання інтер’єру у національному стилі.

Авторська концепція полягає у проектуванні елементу меблів чи обладнання заладу харчування в національному українському стилі, а саме: *за індивідуальним проектом розроблено елемент умеблювання закладу харчування, що за функціональним призначенням належить до освітлювальних приладів, а саме – настінне бра, призначене для створення додаткового штучного освітлення приміщення. При проектуванні виробу метою було створення елементу умеблювання, у якому поєднаються практичні, функціональні, стилістичні та естетичні показники.*

Проектування виробу за індивідуальним проектом умовно розділено на наступні етапи:

•Дослідження – пошук вітчизняного та зарубіжного теоретичного матеріалу, аналогів для проектування. Визначення функціонального та експлуатаційного призначення виробу. Етап пошуку творчих ідей, створення

варіантів розробки з різними формати кольору та форми, розмірів, матеріалів та способу декоративнього оздоблення.

•Проект – розробка робочих креслень, ортогональної проекції та перспективного зображення, визначення технології виробництва виробу.

• Робоче проектування — виготовлення окремих елементів корпусу, кріплення, технічні допрацювання декоративного оздоблення, збірка виробу.

Розроблений бра відноситься до освітлювальних приладів. Визначене пряме функціональне призначення якого - створення додаткового штучного освітлення приміщення. Беручи до уваги вище згаданий ергономічний принцип загальні розміри виробу 200х300х80 мм, що є зручними для людини у повсякденному побутовому використанні. Виріб має чіткі прямокутні форми та оздоблений елементами витинанки, що перегукуються з оформленням стін дерев'яними МДФ панелями. Данна конструкція складається з двох дерев'яних прямокутників розмірами 200х70х10 мм та одного прямокутника розміром 200х280х10 мм. Ці елементи складають основу виробу. Елемент, що дозволяє оформити зручне вставлення лампи в конструкцію світильнику має прямокутну форму розмірами 100х150х40мм та має прикріплений до себе плафон, що закріплюється задопомогою саморізу.

Кріплення всіх деталей відбувається завдяки використанню саморізів по дереву 3.5х20 мм та прихованих заглушок. Надання розробленому за індивідуальним проектом настінному бра етнічної декоративної виразності відбувається завдяки звернення до народних ремесл. Бра оздоблене елементами витинанки, стилізована квітка оформлена у мінімалістично стилі та має розмір 40х40 мм. Місця для вирізки узору зазначені на розгортках виробу (Рис. 3.3.1.).

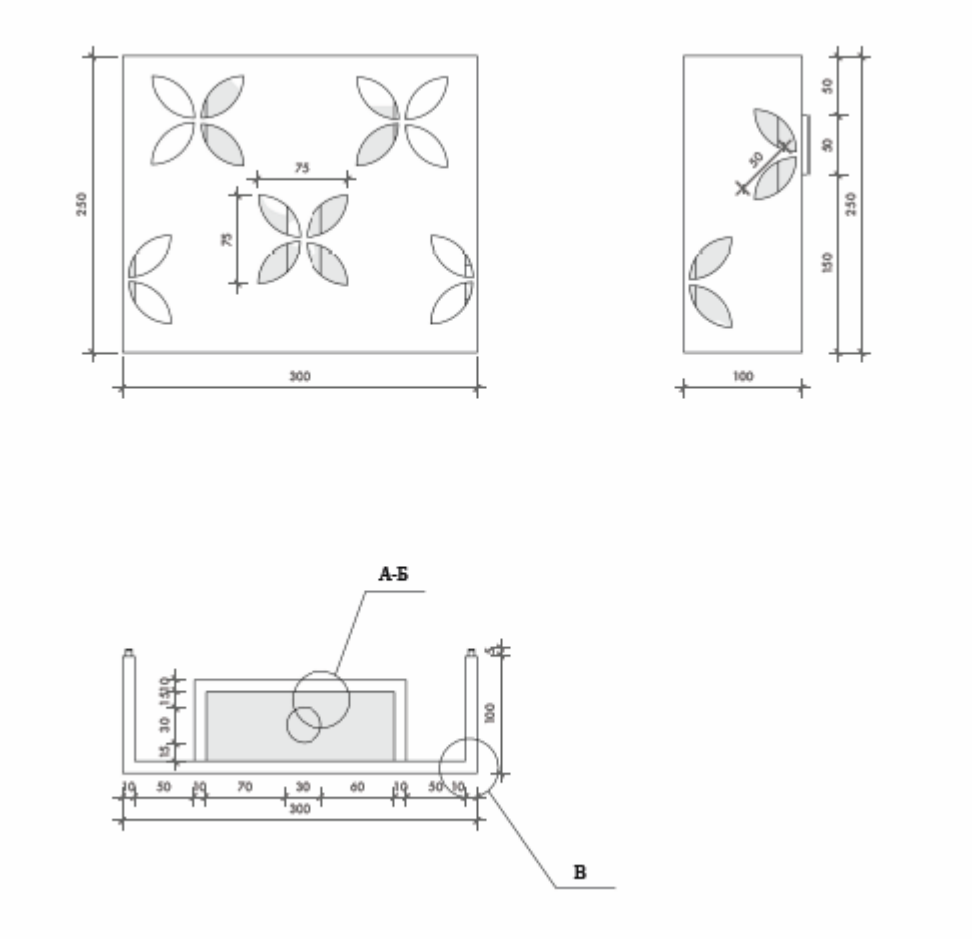


Рис. 3.3.1. Види елементіву меблів ресторану у нацыональному стилі.

Звертаючись до *принципу екологічності* для створення виробу використано натуральні матеріали. Настінне бра виготовлене з масиву буку, що обраний завдяки своїм позитивним якостям: міцність; легкості матеріалу, тривалому терміну експлуатації; декоративним особливостям. Важливо, що б обраний матеріал добре переносив температуру, оскільки лампи можуть окрім світла віддавати трохи тепла. Виріб оброблено лакофарбовою речовиною, завдяки чому деревина отримала приємний теплий відтінок (Рис. 3.3.2).

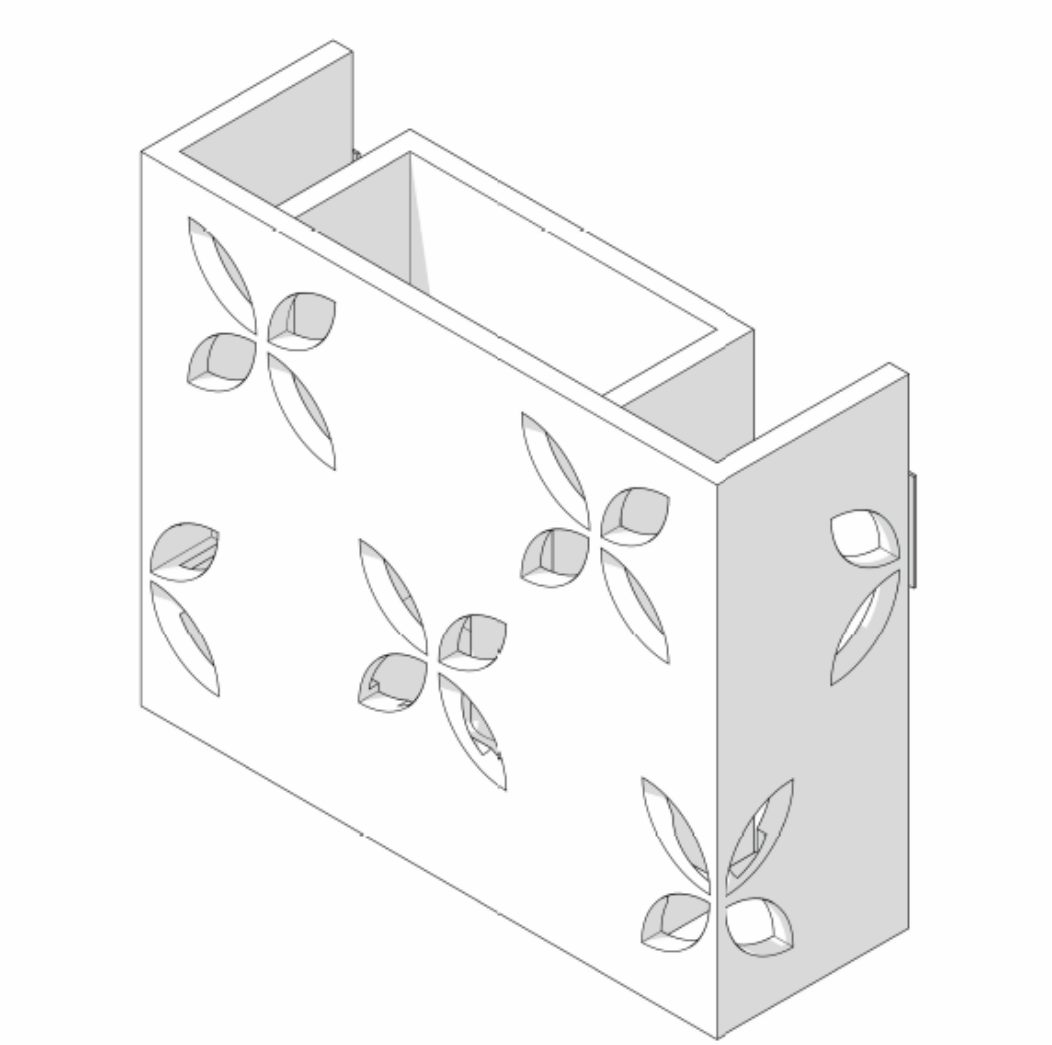


Рис. 3.3.2. Аксометричне зображення розробленого за індивідуальним проектом елементу умеблювання житла.

Під час проектування виробу визначено, що саме технологія виробництва та матеріал диктують конструктивні особливості, форму, естетичну виразність, практичне та функціональне призначення. Звертаючись до *принципу єдності змісту та форми* – виокремлення загальних закономірностей поєднання функціональних й естетичних якостей виробу. Адже при розробці умеблювання не можливо виділити тільки естетичні показники, у промисловому дизайні технологія виробництва, функціональне призначення та естетична виразність виробу завжди мають бути спільним елементом

Обрана прямокутна форма розробленого виробу зумовлена етнічною приналежністю. Підпорядковуючись українському стилю, виріб простої форми має утилітарно-експлуатаційний та функціональний зміст. Звернувши увагу на раніше описаний *конструктивно-технологічний* принцип визначення закономірності проектування конструкції меблів, співвідношення та взаєморозташування окремих елементів від яких залежить рівень складності монтажу конструкції, технологія виробництва. Технологічні особливості в свою чергу для кожного матеріалу відмінні. Отримані складові частини необхідного розміру та форми з деревини були оброблені способом механічної обробки, розпилу та склеювання.

Розроблений за індивідуальним проектом настінний бра може бути розміщенний у будь якій зоні розробленого приміщення, оскільки має універсальний дизайн, розмір та декоративне оздоблення.

Отже, головним завданням з розробленого за індивідуальним проектом елементу меблів та обладнання закладу харчування у національному українському стилі було забезпечення практичних та функціональних показників виробу. Збереженна стилістичної українська виразність та оформлення виробу з використанням елементу національного побуту, поєднання сучасних технології виробництва з використання екологічного матеріалу.

Висновки до розділу 3

У даному розділі описані засоби та прийоми проектування сучасного інтер’єру та умеблювання житла ресторану національної кухні на прикладі закладу української кухні у м.Львів. Першим етапом було визначено умови проектування об’ємно-просторова організація будівлі. В цілісну композицію гармонійно поєднано розташування будівлі відносно плану міста, зовнішнє опорядження та внутрішнє оздоблення будівлі, що спираючись на багатовікові традиції формування житла наших предків є одним з ключових моментів створення сучасного простору у національному українському стилі.

Сформовано авторську концепцією проектування сучасного інтер'єру та умеблювання закладу харчування у національному стилі в якій головним завдання на проектування виступає поєднання та доречне зображення культурних здобутків української нації. Основуючись на це сформовано та висвітлено на прикладі першого поверху будівлі громадського закладу поради що до формування сучасного інтер'єру у національному стилі. Реалізація авторської концепції була запроваджена у проектну діяльність, розроблені приміщення уособлюють основні риси притаманні етнічному українському стилю.

Розроблено за індивідуальним проектом настінний бра з елементами витинанки для приміщення закладу харчування. Розроблений виріб за експлуатаційним призначенням належить до освітлювальних приладів та має характерне для етностилю чітко визначене функціональне призначення, форму та естетичну виразність.

Загальні висновки

У розробленій магістерській роботі національний стиль визначено як гармонійну та цілісну структуру, яка поєднує в собі унікальні історичні надбання народу, що формувались віками з технологічним розвитком людства. Дослідивши зібрану інформацію можна дійти до висновку, що кожен етап розвитку суспільства супроводжується новим етапом у розвитку будівництва.

Головним завданням виступає впровадження зібраного теоретичного матеріалу в формування інтер’єру ресторану у національному стилі.

У процесі теоритичного напрацювання було сформовано основні методи та принципи, завдяки яким відбулося дослідження нових наукових галузей. За допомогою визначених методів зібрано та проаналізовано народні традиції, звичаї, унікальні територіальні риси, що визначено як спільні так і відмінні та способи їх стилізації з метою інтерпретації та введення у сучасний національний стиль.

Маючи на увазі проведені дослідження було визначено та розкрито методи що використовуються при формуванні інтер’єрів та обладнання з використанням народних елементів, описано чинники що задають впливу на проектування та згідно до яких сформовані вимоги проектування, систематизовано сучасний інтер’єр та умеблювання, а також сформульовано основні риси інтер’єру у національному стилі. Розглянувши ці методи визначено основні принципи, що полягають у визначенні загальних правил проектування інтер'єру та умеблювання в національному стилі.

Сучасний етнічний інтер’єр та умеблювання досліджено та систематизовано за основними етапами формування, художнього то декоративного оздоблення інтер’єру та умеблювання. Вагомого значення приділено утворенню загального стилістичного образу етнічного житла. Описано сучасні особливості проектування, архітектурно-художні засоби

використання етнічних мотивів у наповненні житлового простору. Проаналізовано конструктивні особливості та естетичні риси предметного наповнення етнічного житла.

В оздобленні етнічного інтер'єру вже століттями основним засобом виразності є поєднання кольору та народного ремесла, що залишилось не змінним і сьогодні. Описано загальні принципи введення національної спадщини в сучасний дизайн на основі яких відбувається формування інтер'єру середовища та умеблювання. Розглянуто принципи направлені на відтворення естетичної виразності, збереження національної унікальності в інтер'єрі. Визначені принципи описують різні шляхи застосування матеріальних та духовних надбань предків, оскільки звичаї, традиції та вірування мають нове трактування в життя сучасної людини. Сформовано основні риси етнічної унікальності: традиційність; синкретичність; екологічність; змінність; універсальність; унікальність.

Сформовано авторську концепцією проектування сучасного інтер'єру та умеблювання закладу харчування у національному стилі в якій головним завдання на проектування виступає поєднання та доречне зображення культурних здобутків української нації. Основуючись на це сформовано та висвітлено на прикладі першого поверху будівлі громадського закладу поради що до формування сучасного інтер'єру у національному стилі. Реалізація авторської концепції була запроваджена у проектну діяльність, розроблені приміщення уособлюють основні риси притаманні етнічному українському стилю.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Джонатан Лейнворд. Ресторан та стику двох культур у Гонконзі [Електронний ресурс]/ Джонатан Лейнворд// ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2018. – Випуск 97, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/restoran-v-gonkonge-id6802750/

2. Філіп Рой. Французьська чарівність: ресторан Oxalis у Шанхаї [Електронний ресурс]/ Філіп Рой// ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2020. – Випуск 119, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/bar-s-kotikom-id6856370/

3. Том Фергюсон. Ресторан японської кухні на причалі у Сіднеї [Електронний ресурс]/ Том Фергюсон // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2018. – Випуск 85, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/restoran-yaponskoi-kuhni-v-sidnee-id6802322/

4. Юлія Мамедова. Бістро Le Gosse у Мінськьку [Електронний ресурс]/ Юлія Мамедова // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2021. – Випуск 195, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/v-sankt-peterburge-posle-renovacii-otkryvayutsya-legendarnye-fonarnye-bani/

5. Анастасія Брандт. Сучасний японський ресторан по проекту Мауріцио Лаі [Електронний ресурс]/ Анастасія Брандт // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2020. – Випуск 107, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/sovremennyi-yaponskii-restoran-po-proektu-mauricio-lai-id6854957/

6. Рікка Кантинкоскі. Французький ресторан Bardot у Гельсінки [Електронний ресурс]/ Рікка Кантинкоскі // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2021. – Випуск 187, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/francuzskii-restoran-bardot-v-khelsinki/

7. Наталья Горбунова. Паназійський гастрономічний бар Shelest у Екатиренбурзі [Електронний ресурс]/ Наталья Горбунова // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2020. – Випуск 121, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/panaziatskii-gastronomicheskii-bar-shelest-v-ekaterinburge/

8. Гаррі Хунг. Ресторан у Гонконзі у стилі « Любовного настрою» Вонга Кар-Вая [Електронний ресурс]/ Гаррі Хунг // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2018. – Випуск 99, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/restoran-v-gonkonge-v-stile-kinolenty-vonga-kar-vaya-lyubovnoe-nastroenie-id6800362/

9. Андрій Безуглов. China Ma: китайський ресторан у Києві [Електронний ресурс]/ Андрій Безуглов // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2020. – Випуск 113, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/china-ma-yaponskii-restoran-v-kieve-id6855586/

10. Евген Авраменко. У Києві відкрився новий ресторан корейської кухні « Ким Кимчи» [Електронний ресурс]/ Евген Авраменко // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2021. – Випуск 163, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/kim-kimchi-restoran-koreiskoi-kukhni-v-kieve/

11. Алекс Лесаж. «Тайський привіт»: паназійське дизайнерське кафе у Києві [Електронний ресурс]/ Алекс Лесаж // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2021. – Випуск 172, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/taiskii-privet-panaziatskoe-dizainerskoe-kafe-v-kieve/

12. Евген Авраменко. Ресторан «Мама Манана» у Києві: проект balbek bureau [Електронний ресурс]/ Евген Авраменко // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2020. – Випуск 147, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/restoran-mama-manana-v-kieve-proekt-balbek-bureau/

13. Андрій Безуглов. В'єтнамський ресторан у Києві за проектом YOD Design Lab [Електронний ресурс]/ Андрій Безуглов // ELLE DECORATION. Серія « Готелі та ресторани». – 2019. – Випуск 106, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/nam-vietnamese-restaurant-kiev-yod-design-lab-id6827425/

14. Мінрегіонбуд України. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [Електронний ресурс]/ Мінрегіонбуд України // Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). ДБН В.2.2-25:2009. – 2010. – Випуск 1, частина 1. - С.15-65. - Режим доступу: https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf

15. Артемова Е.Н. Современные технологии проектирования и реконструкции.

16. Бойчук Г.В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я/ Г.В. Бойчук. – К.:ЛОФТ, 2016. – 143с.

17. Андрійчук В.Г. Сутнісний аспект методології наукових досліджень. Економіка АПК. 2016. № 7. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2016_7_14 (дата звернення: 08.10.2022).

18. Ковалевський М. Сутність та особливості історико-порівняльного методу правових досліджень. Віче. 2010. № 14. URL: file:///C:/Users/User/Downloads/viche_2010_14_7%20(2).pdf (дата звернення: 08.10.2022).

19. Юрченко І. А. Спеціальні підходи та методи формотворення дизайноб'єктів на основі етнокультурних традицій. Теорія мистецтва. 2014. № 8. URL: https://www.visnik.org/pdf/v2014-08-08-jurchenko.pdf (дата звернення: 09.10.2022).

20. Пшик-Ковальська О.О. Класифікація чинників, які впливають на розвиток соціального житла та механізм їх маркетенгового регулювання. Національний університет "Львівська політехніка. 2008. URL: http://vlp.com.ua/files/38_6.pdf (дата звернення: 16.10.2022).

21. Новосад І.Г. Фактори та умови, що впливають на формування типової житлової забудови, яка підлягає реконструкції. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2015. № - 40. URL: file:///C:/Users/User/Downloads/Spam_2015_40_57%20(5).pdf (дата звернення: 16.10.2022).

22. Слажнєв Б.Б. Чинники формування пластичних властивостей житлових будинків. Науково-технічний збірник Київського національного університету будівництва і архітектури. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2014. Вип. 35. С. 105-110.

23. Снігур К.В. Чинники формування та розвитку територіальних рекреаційних систем. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». 2019. № URL:http://elibrary.donnuet.edu.ua/1607/1/Snihur_article_8%2828%29%202019.pdf (дата звернення: 19.10.2022).

24. Абизов В. А. Стрілець В. Ф. Чинники розвитку дизайну сучасних меблів в житловому та громадському середовищі. Проблеми розвитку міського середовища. 2017. № 1. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Prms_2017_1_3 (дата звернення: 21.10.2022).

25. Ніколаєнко В.А., Петрук Ю.О. Фактори, які впливають на архітектурнопросторову організацію об’єктів з функціями спортивного призначення. Проблеми архітектури і містобудування. 2014. № 2. URL: file:///C:/Users/User/Downloads/vdnaba_2014_2_30%20(2).pdf (дата звернення: 23.10.2022).

26. Принципи організації внутрішнього простору, складові інтер’єру в приміщеннях підприємств готельного господарства : веб сайт. URL: https://studfile.net/preview/5118081/page:4/ (дата звернення: 10.11.2022).

27. Чернявський В. Г. Основні фактори, що визначають формування інтер’єру громадських будівель соціальної сфери в Україні. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2010. № 23. URL: file:///C:/Users/User/Downloads/Spam_2010_23_65%20(4).pdf (дата звернення: 17.11.2022).

28. Крижанівська Н.Я., Смірнова О.В. «Архітектура житлових будівель» : Конспект лекцій з дисципліни «Архітектура житлових будівель» / за ред. кафедрою архітектури будівель і споруд та дизайну архітектурного середовища. Х., ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. 2017. 104 с. URL: https://core.ac.uk/download/pdf/78067906.pdf (дата звернення : 18.11.2022).

29. Рижова І. С. Методи, принципи, підходи, до аналізу дизайнерської культури як умови гармонізації відносин людини, природи, суспільства. Гуманітарний вісник ЗДІА. 2016. № 66. URL: 124 http://www.zgia.zp.ua/gazeta/gvzdia_66_192.pdf (дата звернення: 20.11.2022).

30. Мигаль С.П. Проектування меблів : навч. посіб. Львів. Вид-во. Світ, 1999. 216 с.

31. Сьомка С. В. Ергономіка та ергодизайн : навч. посібник. Київ. Вид-во. Ліра, 2017. 618 с.

32. Щумега С.С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єра : навч. посібник. Київ. Вид-во. Центр навчальної літератури, 2004. 300 с.

33. Жмурко Ю.В. Композиція, Шубович С.О. Композиція. Конспект лекцій. Частина 2. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва - ХНАМГ. Харків, 2010. 72 с.

34. Дизайнерська діяльність: екологічне проектування : науково-методичне видання / Свірко В.О., Бойчук О.В., Голобородько В.М., Рубцов А.Л., Кардаш О.В., Чемакіна О.В. Київ : УкрНДІ ДЕ, 2016. 196 с.

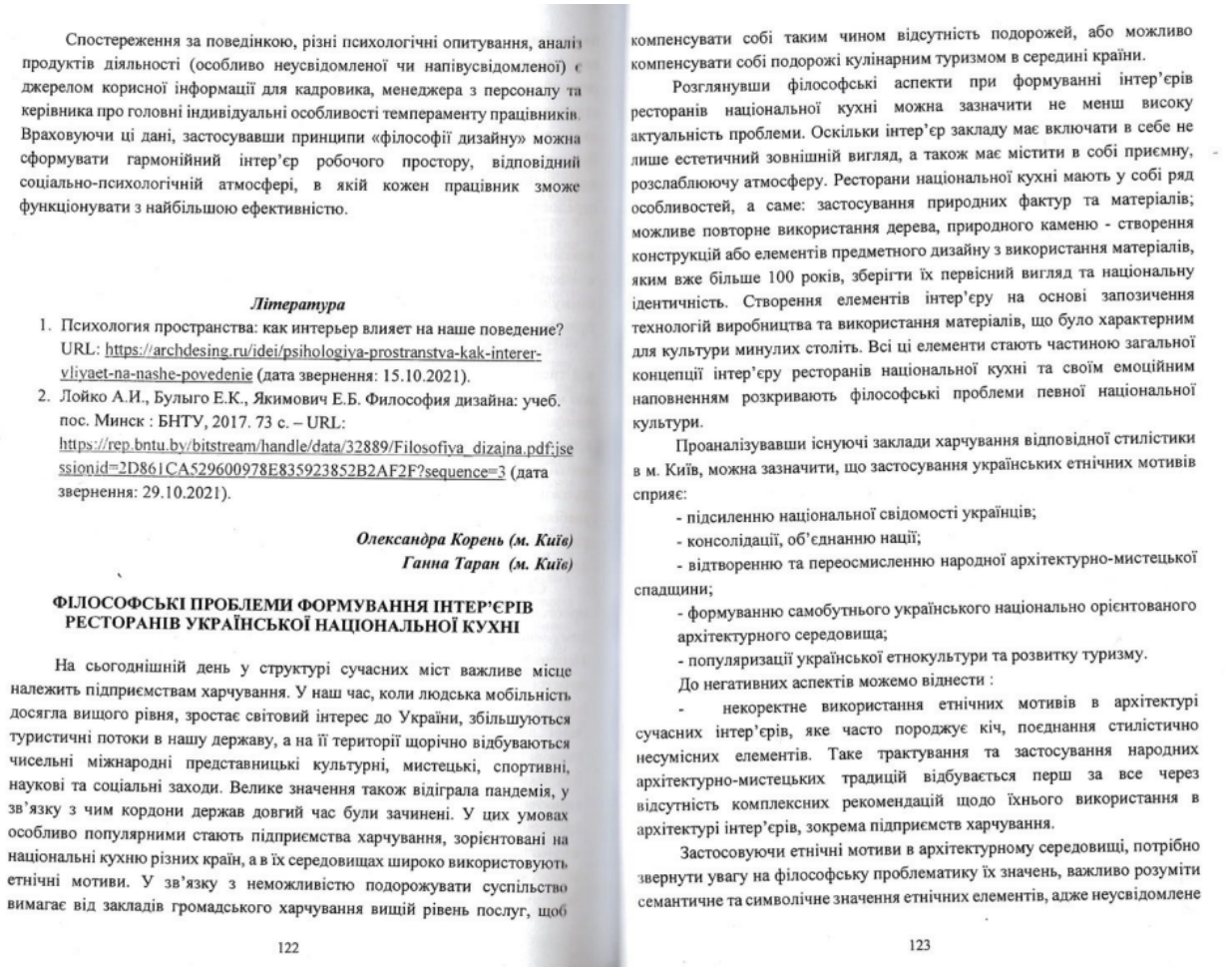
35. Стрілець В. Ф. Дизайн меблів цивільних приміщень: тенденції розвитку : дис. … канд. мистецтвознав. : 17.00.07 / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ, 2019. 229 с.

36. Рудинська Г.О. Засоби художньо-образної виразності інтер’єрів готелів в етностилістиці українських карпат. Науково-технічний збірник Київського національного університету будівництва і архітектури. Технічна естетика і дизайн. 2018. Вип. 14. С 155-160.

37. Громнюк А. І. Етнічні мотиви в архітектурі сучасних інтер’єрів підприємств харчування : дис. … д-ра с.-г. наук : 18.00.01 / Нац. ун-т. «Львівська політехніка». Львів, 2016. 274 с.

38. Андрій Бондаренко. Індустріальні об'єкти Львова: міська Газівня [Електронний ресурс]/ Андрій Бондаренко // Варіанти. Серія « Культура». – 2014. – Випуск 70, частина 1. - С.1-3. - Режим доступу: https://varianty.lviv.ua/21412-industrialni-obiekty-lvova-miska-hazivnia

ДОДАТКИ



Спостереження за поведінкою, різні психологічні опитування, аналіз продуктів діяльності (особливо неусвідомленої чи напівусвідомленої) є джерелом корисної інформації для кадровика, менеджера з персоналу та керівника про головні індивідуальні особливості темпераменту працівників. Враховуючи ці дані, застосувавши принципи «філософії дизайну» можна сформувати гармонійний інтер'єр робочого простору, відповідний соціально-психологічній атмосфері, в якій кожен працівник зможе функціонувати з найбільшою ефективністю.

Література

1. Психология пространства: как интерьер влияет на наше поведение? URL: https://archdesing.ru/idei/psihologiya-prostranstva-kak-interer-vliyaet-na-nashe-povedenie (дата звернення: 15.10.2021).
2. Лойко А.И., Булыго Е.К., Якимович Е.Б. Философия дизайна: учеб. пос. Минск : БНТУ, 2017. 73 с. – URL: https://rep.bntu.by/bitstream/handle/data/32889/Filosofiya_dizajna.pdf;jsessionid=2D861CA529600978E835923852B2AF2F?sequence=3 (дата звернення: 29.10.2021).

Олександра Корень (м. Київ)
Ганна Таран (м. Київ)

ФІЛОСОФСЬКІ ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

На сьогоднішній день у структурі сучасних міст важливе місце належить підприємствам харчування. У наш час, коли людська мобільність досягла вищого рівня, зростає світовий інтерес до України, збільшуються туристичні потоки в нашу державу, а на її території щорічно відбуваються чисельні міжнародні представницькі культурні, мистецькі, спортивні, наукові та соціальні заходи. Велике значення також відіграла пандемія, у зв'язку з чим кордони держав довгий час були зачинені. У цих умовах особливо популярними стають підприємства харчування, зорієнтовані на національні кухню різних країн, а в їх середовищах широко використовують етнічні мотиви. У зв'язку з неможливістю подорожувати суспільство вимагає від закладів громадського харчування вищий рівень послуг, щоб

компенсувати собі таким чином відсутність подорожей, або можливо компенсувати собі подорожі кулінарним туризмом в середині країни.

Розглянувши філософські аспекти при формуванні інтер'єрів ресторанів національної кухні можна зазначити не менш високу актуальність проблеми. Оскільки інтер'єр закладу має включати в себе не лише естетичний зовнішній вигляд, а також має містити в собі приємну, розслаблюючу атмосферу. Ресторани національної кухні мають у собі ряд особливостей, а саме: застосування природних фактур та матеріалів; можливе повторне використання дерева, природного каменю - створення конструкцій або елементів предметного дизайну з використання матеріалів, яким вже більше 100 років, зберігти їх первісний вигляд та національну ідентичність. Створення елементів інтер'єру на основі запозичення технологій виробництва та використання матеріалів, що було характерним для культури минулих століть. Всі ці елементи стають частиною загальної концепції інтер'єру ресторанів національної кухні та своїм емоційним наповненням розкривають філософські проблеми певної національної культури.

Проаналізувавши існуючі заклади харчування відповідної стилістики в м. Київ, можна зазначити, що застосування українських етнічних мотивів сприяє:

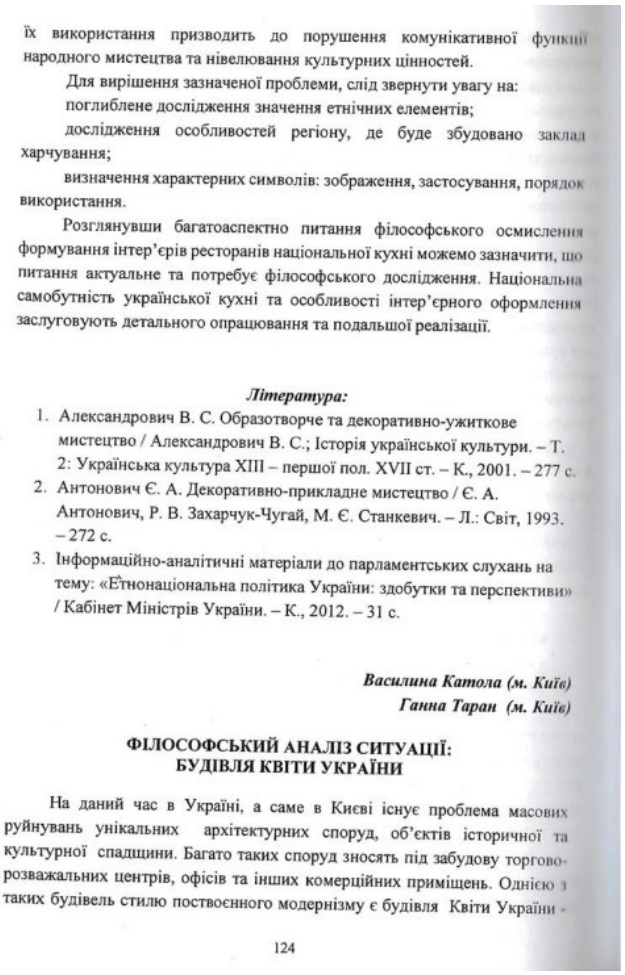
- підсиленню національної свідомості українців;
- консолідації, об'єднанню нації;
- відтворенню та переосмисленню народної архітектурно-мистецької спадщини;
- формуванню самобутнього українського національно орієнтованого архітектурного середовища;
- популяризації української етнокультури та розвитку туризму.

До негативних аспектів можемо віднести :

- некоректне використання етнічних мотивів в архітектурі сучасних інтер'єрів, яке часто породжує кіч, поєднання стилістично несумісних елементів. Таке трактування та застосування народних архітектурно-мистецьких традицій відбувається перш за все через відсутність комплексних рекомендацій щодо їхнього використання в архітектурі інтер'єрів, зокрема підприємств харчування.

Застосовуючи етнічні мотиви в архітектурному середовищі, потрібно звернути увагу на філософську проблематику їх значень, важливо розуміти семантичне та символічне значення етнічних елементів, адже неусвідомлене

Рис.1. Скановане зображення публікації у збірнику конференції « Філософія науки, техніки та архітектури і гуманістичному вимірі». Тези доповіді на тему «Філософські проблеми формування інтер'єрів ресторанів української національної кухні».



їх використання призводить до порушення комунікативної функції народного мистецтва та нівелювання культурних цінностей.

Для вирішення зазначеної проблеми, слід звернути увагу на:

поглиблене дослідження значення етнічних елементів;

дослідження особливостей регіону, де буде збудовано заклад харчування;

визначення характерних символів: зображення, застосування, порядок використання.

Розглянувши багатоаспектно питання філософського осмислення формування інтер'єрів ресторанів національної кухні можемо зазначити, що питання актуальне та потребує філософського дослідження. Національна самобутність української кухні та особливості інтер'єрного оформлення заслуговують детального опрацювання та подальшої реалізації.

Література:

1. Александрович В. С. Образотворче та декоративно-ужиткове мистецтво / Александрович В. С.; Історія української культури. – Т. 2: Українська культура XIII – першої пол. XVII ст. – К., 2001. – 277 с.
2. Антонович Є. А. Декоративно-прикладне мистецтво / Є. А. Антонович, Р. В. Захарчук-Чугай, М. Є. Станкевич. – Л.: Світ, 1993. – 272 с.
3. Інформаційно-аналітичні матеріали до парламентських слухань на тему: «Етнонаціональна політика України: здобутки та перспективи» / Кабінет Міністрів України. – К., 2012. – 31 с.

Василина Катола (м. Київ)
Ганна Таран (м. Київ)

ФІЛОСОФСЬКИЙ АНАЛІЗ СИТУАЦІЇ: БУДІВЛЯ КВІТИ УКРАЇНИ

На даний час в Україні, а саме в Києві існує проблема масових руйнувань унікальних архітектурних споруд, об'єктів історичної та культурної спадщини. Багато таких споруд зносять під забудову торгово-розважальних центрів, офісів та інших комерційних приміщень. Однією з таких будівель стилю поствоєнного модернізму є будівля Квіти України -

Рис.2. Продовження сканованого зображення публікації у збірнику конференції « Філософія науки, техніки та архітектури і гуманістичному вимірі». Тези доповіді на тему «Філософські проблеми формування інтер'єрів ресторанів української національної кухні».



Рис.3. Сертифікат участі у міжнародній конференції « Interaction of culture, science and art in terms of moral development of modern European society». Тези доповіді на тему «Відображення духовних вірувань трипільської культури у сучасній українській орнаментиці».

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальне співпадіння з одним документом 13,0%

Словарі перевірки: en_US, ru_RU, ua_UA **Помилок в документах: 9 %**

ID: 63394 Назва: Особливості формування інтер'єрів національної кухні. Добавлено в БД: 2022-12-14 Автор: Корень Олександра Віталіївна Керівник: Хараборська Ю.О.	Документ		Сумарне співпадіння по Базі Данних	
	Символи	Лексеми	Символи	Лексеми
		977		