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 інтер'єру ресторану з елементами
українського етностилю»

Бойко Вікторія Сергіївна
(прізвище, ім'я та по батькові студента повністю)

Київ 2023 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний
(факультет)
Дизайну
(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Юлія ТРЕТЯК
„___” _____2023 року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

Особливості інтер’єру ресторану з елементами
українського етностилю
(назва)

Виконав студент групи ДНм-22
022 «Дизайн»
(спеціальність)
Середовищний та промисловий дизайн
(спеціалізація)
Бойко Вікторія Сергіївна
(прізвище, ім’я та по батькові повністю)
Керівник доц., к.арх. Косаревська Р.О.,
(прізвище та ініціали)
Доц. Прокопов О.В.
(вчене звання, науковий ступінь)
Ідентичність підтверджую

Київ - 2023

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

_____

„___”_____2023 року

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

Бойко Вікторія Сергіївна

(прізвище, ім’я та по батькові студента)

1. Тема роботи Особливості інтер’єру ресторану з елементами українського етностилю

затверджена наказом ректора КНУБА № _____ від «__»__ 2023 року

2. Керівник роботи
к.арх., доц. Косаревська Р.О., доц. Прокопов О.В.

(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. Передумови та стан дослідженості формування інтер’єрів приміщень ресторанів з елементами етностилю.

Р. 2. Аналіз існуючих об’єктів ресторанів.

Р. 3. Особливості формування інтер’єрів ресторанів.

Р. 4. Засоби і прийоми проєктування приміщень ресторану.

Р. 5. Розробка обладнання для інтер'єру ресторану

5. Графічний матеріал за розділами

Р. 1. Передумови та стан дослідження формування інтер'єрів приміщень з елементами етностилю

Р. 2. Особливості формування інтер'єрів ресторанів

Р. 3. Засоби і прийоми проєктування інтер'єру ресторану з елементами етностилю

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

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Реферат, Клаузура.	10.10.23
Розділ 1. Ескіз-ідея проєкту.	23.10.23
Розділ 2. Робочий ескіз.	13.11.23
Розділ 3, 4. Проєкт інтер'єру.	27.11.23
Розділ 5. Проєкт елементу умеблювання	4.12.23
Остаточне оформлення роботи	14.12.23
Направлення роботи на рецензування, перевірку на плагіат	12.12.23
Попередній захист роботи на кафедрі	14.12.23
Захист роботи перед АЕК	20-21.12.2023

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 _____27.09.2023_____

Зав. Кафедри	_____	Юлія ТРЕТЯК.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Керівник	_____	Раддаміла КОСАРЕВСЬКА
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Студент	_____	Вікторія БОЙКО
	(підпис)	(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП……6
РОЗДІЛ І. ПЕРЕДУМОВИ ТА СТАН ДОСЛІДЖЕНОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНІВ З ЕЛЕМЕНТАМИ ЕТНОСТИЛЮ.
1.1. Історія виникнення та застосування етностилю в дизайні. Завдання, види та принципи……10
1.2. Аналітичний огляд науково-теоретичних праць……16
Висновок до розділу 1……...19
РОЗДІЛ ІІ. АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАНІВ.
2.1. Аналіз світового та вітчизняного досвіду проєктування ресторанів……21
2.2. Огляд нормативних вимог щодо проєктування ресторанів……...29
Висновок до розділу 2…….35
РОЗДІЛ ІІІ. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ.
3.1. Типологія закладів громадського харчування……42
3.2. Загальна методика дослідження формування інтер'єрів ресторанів……....45
3.3. Функціональні процеси закладів громадського харчування (ресторанів)……49
Висновок до розділу 3……..55
РОЗДІЛ ІV. ЗАСОБИ ПРИЙОМИ ПРОЄКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ.
4.1. Вихідні дані. Умови та завдання проєкту……..57
4.2. Дизайн-концепція формування інтер'єрів приміщень для закладів громадського харчування……...60
4.3. Предметно-просторова організація інтер'єру приміщень ресторану……63
Висновок до розділу 4……66
РОЗДІЛ V. РОЗРОБКА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ
5.1. Концепція формування предмету……...67
5.2. Функціональне, конструктивне, ергономічне та об'ємно-просторове рішення……68
5.3. Колористичне та матеріальне рішення……...69

5.4. Деталі та вузли……70
Висновок до розділу 5……71
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ……72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……...74
ДОДАТКИ……78

ВСТУП

Актуальність теми. Однією з актуальних проблем у сучасному світі є збереження та популяризація культурних та національних ідентичностей. У цьому контексті етнодизайн, як об'єкт та процес творення культурно виокремлених об'єктів, набуває великого значення. Він відображає смислові та культурні аспекти різних національних спільнот, збагачуючи інтер'єри та об'єкти побуту унікальними деталями та символікою.

Термін «етнодизайн» утворюється шляхом поєднання двох компонентів – «етнічний» та «дизайн». Цей термін походить від слова «етнос», яке означає націю або стійку спільноту людей, що сформувалася історично на певній території. Тобто, «етнічний» вказує на приналежність до певної нації, її культури та традицій. [2, с.111; 3, с.87].

Етнодизайн, як культурно-матеріальний феномен, є ключовим аспектом сучасного дизайну, оскільки він поєднує в собі декілька важливих аспектів.

По-перше, він відіграє важливу роль у збереженні і розповсюдженні культурних традицій і спадщини. Шляхом використання традиційних зразків, мотивів та технік в дизайні предметів та інтер'єрів, етнодизайн допомагає подолати забуття і втрату культурних цінностей.

По-друге, етнодизайн є креативним інструментом, який дає дизайнерам можливість виразити сучасні інтерпретації традиційних елементів. Він відкриває широкий простір для експерименту та творчості, дозволяючи поєднувати традицію з інновацією.

По-третє, етнодизайн сприяє міжкультурному обміну та взаєморозумінню. Він створює платформу для діалогу між різними культурами та народами, сприяючи підтримці та збереженню різноманітності.

За допомогою етнодизайну, ми можемо збагатити світ насиченими та різноманітними дизайнерськими рішеннями, які відображають дух різних культур та традицій.

Так український етнодизайн розкривається як надзвичайно важливий і унікальний напрямок, що не тільки відтворює культурну спадщину, але й створює можливість для творчого виразу, особливо в сучасному контексті. Він не обмежується простим перетворенням традиційних елементів, але дає можливість для їхньої інтерпретації, адаптації та реінкарнації.

Цей напрямок є справжнім містком між минулим та сьогоденням, сприяючи міжкультурному обміну та взаєморозумінню. Етнодизайн поєднує національні та регіональні стилі, розкриваючи великий культурний багаж, який раніше залишався прихованим.

Найціннішою рисою цього напрямку є його потенціал у відродженні культурних цінностей та спадщини. Цей підхід допомагає нашій країні знайти свій унікальний шлях в розвитку дизайну, не обмежуючи себе лише копіюванням іноземних тенденцій.

Можна вважати, що український етнодизайн має потенціал стати новим фундаментом для відродження культури, духовних цінностей та самоідентифікації. Він відкриває перед українським дизайнерським співтовариством нові перспективи та можливості, які надихають нас рухатися уперед та розвивати свою неповторну культурну спадщину в глобальному масштабі.

Мета дослідження. Розробити дизайн-проєкт ресторану в сучасному вигляді українського етностилю. Визначити особливості проєктування та показати як можна об’єднати та інтегрувати в інтер’єрі ресторану традиційні прийоми українських хат.

Завдання дослідження. Проаналізувати основи стилю, які використовуються матеріали в будівництві, кольорову гамму, тощо. Перевірити вже існуючи стандарти та приклади етностилю в дизайні. Проаналізувати етнічні мотиви в контексті формування сучасного дизайну громадських інтер’єрів України, які в науковій літературі все бічного висвітлення не набули.

Наукова новизна: удосконалення вимог, методів і принципів формування інтер’єрів ресторанів.

Апробація результатів дослідження: здійснювалась наприкінці 2023 року. Основні положення роботи були оприлюднені автором у тезах «ЕТНОДИЗАЙН ЯК КУЛЬТУРНО-МАТЕРІАЛЬНИЙ ФЕНОМЕН» на IX Міжнародній науково-технічній конференції «Архітектура історичного Києва. Інноваційні технології в архітектурі та дизайні» (15-16.11.2023).

Обсяг та структура дослідження: дипломна магістерська робота складається з теоретичної частини, що включає вступ, п’ять розділів, висновки, список використаних джерел, ілюстративної частини.

РОЗДІЛ І.
ПЕРЕДУМОВИ ТА СТАН ДОСЛІДЖЕНОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНІВ З ЕЛЕМЕНТАМИ ЕТНОСТИЛЮ.

1.1. Історія виникнення та застосування етностилю. Завдання, види та принципи

Термін «етностиль» означає культурний рух та художній стиль, який виник на початку 20-х років XX століття в Європі, особливо у Франції, як реакція на урбанізацію, індустріалізацію та руйнівні наслідки Першої світової війни. Етностиль також відомий як Art Deco в англомовних країнах, і його ім'я походить від французького слова art décoratif.

Етностиль поєднував у собі елементи різних художніх напрямів та стилів, включаючи арт-нуво, модерн, неокласицизм, кубізм та футуризм. Характерні риси цього стилю включають геометричні візерунки, абстракцію, яскраві кольори, високий рівень стилізації та використання сучасних матеріалів, таких як хромована сталь, скло та пластик. Багато творів етностилю були уособленням розкоші, елегантності та сучасності.

Етностиль вплинув на різні сфери мистецтва та дизайну, включаючи архітектуру, меблі, моду, ювелірне мистецтво, графічний дизайн і навіть автомобільний дизайн. Стиль залишив свій слід у світовій культурі і був популярним до середини 20-х років, коли з'явився новий художній стиль, званий функціоналізмом. Незважаючи на те, що етностиль відійшов у минуле, його вплив відчувається і в сучасному мистецтві та дизайні, і він залишається важливою частиною історії мистецтва XX століття.

Виникнення етностилю пов'язане з кількома факторами:

1. *Глобалізація*: У світі стикаються і поєднуються різні культури, і це призводить до того, що люди починають цікавитися і цінувати різноманітність культурних виразів. Це може включати носіння одягу, прикрас та аксесуарів, натхнених культурами інших країн.

2. *Багатокультурне суспільство*: У багатьох країнах існує багато етнічних груп, і це створює можливість для обміну та натхнення між різними культурами. Етнічні групи можуть ставати більш видимими та впливовими у моді та мистецтві.

3. *Інтернет та соціальні мережі*: З появою інтернету та соціальних мереж стало легше отримувати доступ до інформації про різні культури, ідеї та стилі. Це сприяє поширенню етнічної моди та надихає людей на експерименти з різними етнічними елементами у своєму образі.

4. *Культурний обмін*: Багато дизайнерів та марок одягу включають етнічні мотиви та елементи у свої колекції. Це може бути частиною стратегії бренду для залучення нових споживачів та створення цікавих модних образів.

5. *Індивідуалізм*: Багато людей шукають способи висловити свою індивідуальність та унікальність через свій стиль одягу. Етнічний стиль дозволяє їм зробити це, вибираючи елементи, що відображають їхні інтереси та особисту ідентичність.

Етностиль може включати елементи, такі як етнічні візерунки, вишивка, тканини, забарвлення, прикраси та аксесуари, які відображають культурні особливості певної етнічної групи. Однак важливо пам'ятати, що при використанні етнічних елементів у моді важливо поважати та цінувати їхнє справжнє походження та культурне значення, а не просто апелювати до них заради стилю.

Етностиль використовується для вираження ідентичності та національної приналежності. Він може бути виразом культурного багатства і різноманітності. Етностиль впливає на всі аспекти життя, включаючи одяг, кухню, музику, мистецтво, архітектуру, релігійні обряди і багато інше.

Ось загальний огляд історії виникнення та застосування етностилю:

- давність етностилю має глибокі історичні корені і може відображати традиції, які виникали впродовж століть і тисячоліть. Він виражає культурні особливості певних етнічних груп та націй.

- часто базується на традиціях, релігійних віруваннях, мові та обрядах певної етнічної групи. Він відображає стосунки до природи, світу і віри.

- географічні фактори, такі як клімат, ландшафт і доступні ресурси, можуть суттєво вплинути на формування етностилю. Наприклад, горські народи можуть мати власні стилі одягу та музику, відмінні від тих, які мешкають в пустелях.

- інтеракція різних етнічних груп і культур може призвести до запозичення елементів етностилю. Це може включати в себе обмін кулінарними традиціями, мистецтвом і стилями одягу.

- міграція і створення діаспори можуть вплинути на збереження або зміну етностилю. Емігранти можуть привезти свої традиції в інші країни і адаптувати їх до нових умов.

- у сучасному світі етностиль може бути динамічним і включати в себе сучасні впливи та технології. Етнічні групи можуть зберігати свої традиції і одночасно адаптуватися до нових вимог і стильових течій.

Сьогодні етностиль залишається важливою частиною культурної спадщини різних націй і етнічних груп. Етностиль в дизайні використовується для створення атмосфери, що відображає традиції та культурну ідентичність певної етнічної групи або нації. Завдання етностилю в дизайні включають такі аспекти:

- *Вираження культурної ідентичності*: Головне завдання етностилю в дизайні - це передати аутентичність та основні риси певної культури або етнічної групи через візуальні елементи. Це допомагає виразити культурну самосвідомість та прив'язаність до традицій.

- *Створення атмосфери*: Етностиль може створювати унікальну атмосферу в інтер'єрі або екстер'єрі, яка відповідає конкретному етносу. Він допомагає створити привабливе та аутентичне середовище для життя або роботи.

- *Використання традиційних знаків та символіки*: Етностиль включає в себе використання традиційних символів, рисунків та орнаментів, які мають специфічне значення в культурі цієї етнічної групи. Це може бути візуально цікаво та важливо для збереження традицій.

- *Використання колірної палітри*: Кольори грають важливу роль у вираженні етнічних стилів. Вони можуть відображати природні кольори певного регіону або

мати символічне значення. Наприклад, червоний та золотий часто використовуються в азіатських дизайнах.

- *Використання матеріалів*: Вибір матеріалів для дизайну може відображати етнічний стиль. Наприклад, в африканському дизайні часто використовуються дерево, бамбук, раттан та інші природні матеріали.

- *Збереження традицій*: Завдання етностилю в дизайні – це сприяти збереженню традицій та культурних цінностей, а також привертати увагу до них в сучасному світі.

- *Крос-культурний дизайн*: Етностиль може бути вдосконаленим або адаптованим для створення нових стилів та дизайнерських рішень, що включають в себе впливи різних культур і спільно відображають красу різноманітності.

Загалом, етностиль в дизайні може бути потужним інструментом для виразу культурної різноманітності, сприяння міжкультурному розумінню та створення унікальних та привабливих дизайнерських рішень.

Етностиль в дизайні може виявлятися у багатьох різних видах та формах, оскільки кожна етнічна група або культура має свої унікальні особливості і традиції. (Рис.1.1)

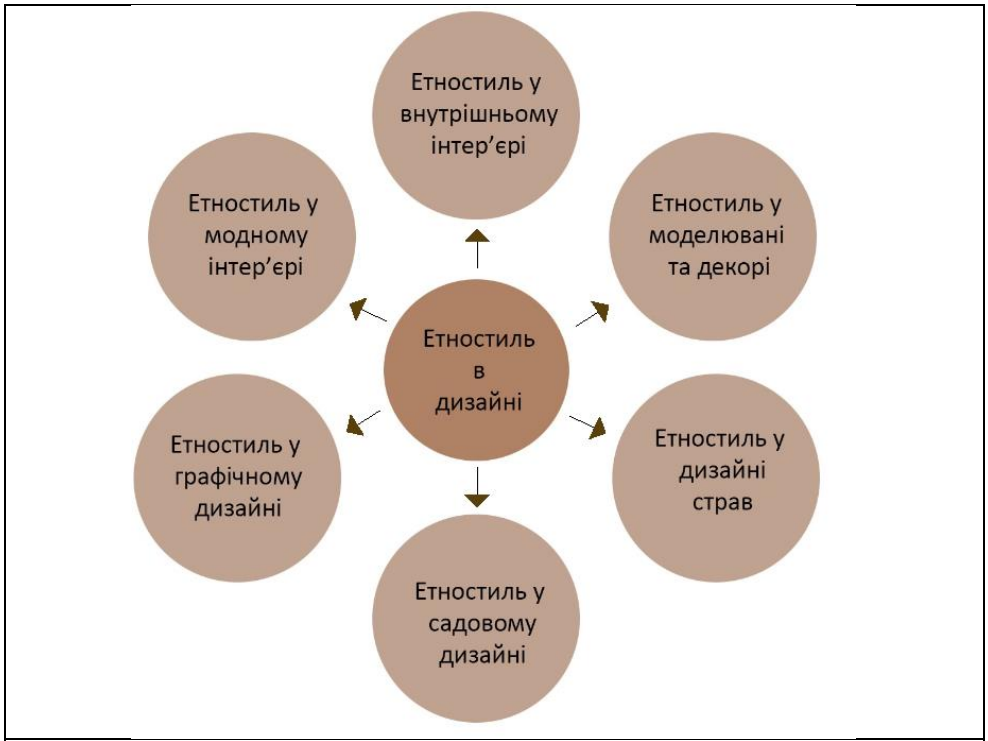


Рис. 1.1. Види етностилю в дизайні

Декілька видів етностилю в дизайні:

1. Етностиль у внутрішньому інтер'єрі:

Етностиль у інтер'єрі включає в себе використання традиційних матеріалів, кольорів, меблів та декору, щоб створити аутентичну атмосферу, яка відображає культуру певної етнічної групи. Наприклад, марокканський стиль включає в себе використання кераміки, килимів, ліхтарів та зіпсованих меблів з традиційними орнаментами.

2. Етностиль у модному дизайні:

Модний дизайн часто включає в себе елементи етностилю, такі як традиційні вишивки, орнаменти, кольори та форми, які надають одязі або аксесуарам екзотичний вигляд.

3. Етностиль у графічному дизайні:

Етностиль може бути використаний у графічному дизайні, включаючи створення логотипів, афіш, рекламних матеріалів та інших графічних продуктів. Він може використовувати символи, шрифти та кольорову палітру, що характерні для певної культури.

4. Етностиль у садовому дизайні:

Садовий дизайн може включати в себе елементи етностилю, такі як екзотичні рослини, кам'яні доріжки, фонтани та декоративні скульптури, які відображають традиції певної культури або регіону.

5. Етностиль у дизайні страв:

Дизайн страв та сервіровка можуть також відображати етнічний стиль, використовуючи традиційні посуди, прикраси і специфічні прикраси для столу, щоб створити атмосферу традиційної кухні.

6. Етностиль у моделюванні та декорі:

Етностиль може бути використаний у створенні моделей та декору для фотосесій, фільмів або театральних постановок, щоб передати атмосферу певної культури чи епохи.

Це лише кілька прикладів різних видів етностилю в дизайні. Кожен з них вимагає уважного вивчення і розуміння культурних особливостей для створення аутентичного та відчутного дизайну.

Принципи етностилю в дизайні включають в себе основні керуючі принципи та підходи, які використовуються для створення дизайну, що відображає культурну ідентичність та естетику певної етнічної групи або нації.

Деякі ключові принципи:

- *Розуміння культурних особливостей*: Для створення аутентичного етностилю важливо ретельно вивчити культурні особливості та традиції певної етнічної групи. Це включає в себе вивчення мови, історії, релігійних вірувань, символіки та інших аспектів культури.

- *Використання аутентичних матеріалів*: Важливо використовувати матеріали та ресурси, які характерні для певної культури. Наприклад, для африканського етностилю це можуть бути бамбук, дерево, раттан та текстильні матеріали.

- *Колірна палітра*: Колір має велике значення в етностилі. Використання традиційних кольорів та відтінків, які відображають природні ландшафти або символіку певної культури, може додати аутентичності дизайну.

- *Використання орнаментів і знаків*: Орнаменти, символи та графічні знаки, характерні для певної культури, можуть бути використані в дизайні для надання аутентичного вигляду. Це може включати в себе традиційні малюнки, вишивку або геометричні орнаменти.

- *Використання традиційних форм та структур*: Етностиль може включати в себе використання традиційних форм та структур, які властиві певній культурі. Наприклад, в інтер'єрному дизайні це може бути архітектурні форми або розташування меблів.

- *Сприяння утриманню та розвитку культурних традицій*: Етностиль може бути використаний для підтримки та популяризації культурних традицій, зокрема за допомогою створення виставок, вистав та інших культурних подій.

- *Співробітництво з експертами та консультантами*: Працюючи над проєктами з етностилем, дизайнери можуть співпрацювати з експертами та консультантами, які мають глибокі знання про культуру та традиції певної етнічної групи.

- *Повага до культурної спадщини*: Важливо дотримуватися принципів поваги та прийняття культурної спадщини під час створення етностилю, уникати стереотипів та показувати глибоке розуміння та повагу до культурних особливостей.

Загалом, принципи етностилю в дизайні сприяють створенню аутентичного, цікавого та відчутного дизайну, який відображає культурну різноманітність та красу різних етнічних груп.

1.2. Аналітичний огляд науково-теоретичних праць

Використання етнічних мотивів у сучасній архітектурі інтер’єру підприємств харчування мало досліджене в теорії архітектури, окремі його аспекти висвітлені в періодичних наукових виданнях, проте системного аналітичного підходу до даної проблеми немає.

Подлєвських М.Б. у праці «Вплив східних культурних традицій формування етнічної стилістики в інтер'єрі (на прикладі ресторанів національної кухні)» проаналізувала інтер’єри ресторанів, які спеціалізуються на стравах національної східної кухні, визначила основні композиційні засоби та принципи організації їх предметно-просторового середовища зі східним колоритом. [9]

У статті Подлєвських М.Б. «Вплив «екодизайну» на формування образу сучасних «етно» інтер'єрів підприємств громадського харчування» виявлено зв’язок екодизайну та інтер’єру, в якому використані етнічні мотиви, визначені характеристики, що об’єднують етнонапрям та екологічний дизайн. [10]

Інші роботи Подлєвських М.Б. присвячені формуванню національної стилістики при вирішенні інтер’єрів житлових приміщень, специфіці декорування інтер’єрів підприємств харчування з африканськими мотивами та ролі художнього текстилю у створенні українського народного стилю. [11,12,13] Науковцем

проведений композиційний аналіз інтер’єрів закладів харчування, що містять етнічну стилістику різних культур, проте відсутні комплексні рекомендації по їх проєктуванні та використанні етнічних мотивів.

Дослідники Кузнєцова І.О., Лобода О.В. в роботі «Засоби створення сучасного національного українського інтер'єру» визначили «засоби образності» в інтер’єрі, що формується в українському стилі. При цьому головний акцент зроблений на використанні орнаментів та способів їх нанесення на різноманітні поверхні. [14]

Питання визначення терміну «етнодизайн» висвітлені в роботах деяких сучасних науковців. Серед них Борисова С., яка в своїй статті розглядає це явище як унікальну практику з позиції етнофутуризму, що передбачає звернення народів до своїх культурних витоків. Етнофутуризм – напрям у культурі, який виник в кінці XX століття в фінсько-угорських народів, означає переосмислення народної спадщини та використання її в сучасній художній практиці. З точки зору Борисової С. основою етнодизайну є поєднання архаїчного, автентичного, етнічного матеріалу та сучасних форм культури. В статті визначені основні підходи до дослідження означеного явища. [15]

Власне пояснення визначенню терміна «етнодизайн» дає Легенький Ю.Г. у праці «Дизайн: культурологія та естетика». Цим поняттям автор окреслює сучасну дисципліну, яка досліджує конструктивно-будівельну діяльність в контексті певної етнокультури, вивчає традиційний народний побут, його предметне середовище [16].

Науковець Трегуб Н.Є. пропонує наукову розвідку щодо етнодизайнерського спрямування у формотворенні сучасних меблів, висвітлює проблему етнодизайну як одного з напрямів професійної підготовки фахівців з художнього проєктування меблів [17,18,19]. У статті «Образ та мова етнодизайну меблів» науковець виводить закономірності розвитку та 14 формотворення меблів, що відтворюють етнічні мотиви та народні традиції. Автор зазначає, що тематика регіональної своєрідності в дизайні – перспективний напрям сучасної проєктної культури, а вивчення

традиційних народних меблів сприяє розвитку «етнодизайну» та відродженню етнокультурної ідентичності життєдіяльності людини. [20]

Фундаментальними серед названих робіт є праці Уреньова В.П. [21], що формують науково-методичні рекомендації проєктування підприємств харчування. Науковець визначає основні принципи та прийоми формування їхньої архітектури, організації мережі; подає архітектурно-планувальні та об'ємно-конструктивні вирішення. В його роботах здійснений порівняльний аналіз технічно-економічних показників різних типів споруд; визначені основні вимоги до торгівельного, технологічного та інженерного обладнання.

Уреньов В.П. висвітлює специфіку організації внутрішнього простору підприємств харчування, при цьому значну увагу надає елементам декоративно-ужиткового мистецтва. Науковець також відзначає, що з розвитком національних кухонь у ресторанах та інших закладах харчування популярними стають національні мотиви та традиції, які впливають на формування архітектури підприємств харчування, їх об'ємно-планувальних рішень. [22]

Висновки до 1 розділу

В ході проведеного аналізу використання етнічних мотивів у дизайні інтер'єрів були визначені загальні художньо-естетичні принципи, які стають важливими у практичній роботі дизайнерів інтер'єру. Результати дослідження розкрили функціонально-планувальну структуру і визначили спільні риси між різними напрямками етнічних інтер'єрів. Також були виділені найбільш популярні стилі етнічного дизайну. Отже, можна стверджувати, що етностиль є ефективним засобом зробити інтер'єр оригінальним, непередбачуваним, насиченим кольорами та особливим характером. У процесі планування декорування приміщень в етнічному стилі важливо дотримуватись грамотного підходу при виборі кольорової палітри та оздоблювальних матеріалів. Варто враховувати їхні особливості, які можуть змінюватися в залежності від конкретного етносу, що використовується в дизайні.

Сьогодні, коли процес євроінтеграції набуває все більшої актуальності, етнодизайн виступає як культурно-матеріальний феномен, що має завдання узгоджувати національний дизайн із світовими трендами, втілюючи глибинні національні сутності через візуальні форми та мову дизайну. Проведений аналіз підтверджує, що український етнодизайн став визнаним напрямом як в Україні, так і у всьому світі, здобуваючи визнання серед інших національно-регіональних шкіл дизайну.

Розвиток українського етнодизайну за останні шість років визначив провідних дизайнерів та студії, які створили визначальні проєкти в цьому напрямку. Ці успішні проєкти вже виявляють особливості українського етнодизайну та визначають рекомендації для майбутніх творців.

Світове визнання є не лише приводом до гордості за нашу країну, а й підтвердженням того, що більшість українських дизайнерів має освоїти особливості етнодизайну та продовжувати рухатися у цьому напрямку. Етнодизайн відкриває можливість знайти унікальний вираз, не копіюючи іноземні досягнення. Гармонізація предметно-просторового середовища повинна здійснюватися шляхом

обґрунтованого використання орнаментики, колористики, декору, українських етномотивів, символіки, народних ремісничих технік, поєднання натуральних екологічних матеріалів із сучасними технологіями. Концепція і практика українського етнодизайну повинні стати фундаментом для відродження національної культури, самоідентифікації та розуміння власного місця в глобальному культурно-мистецькому просторі, піднімаючи український дизайн на новий, вищий та перспективний рівень.

РОЗДІЛ ІІ.
АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАНІВ

2.1. Аналіз світового та вітчизняного досвіду проєктування ресторанів

Проєктування ресторанів - це складний процес, який вимагає поєднання креативності, функціональності та безпеки для гостей і персоналу. Світовий досвід показує, що дизайн і інтер'єр ресторану грають важливу роль у привертанні гостей. Важливо створити приємну та комфортну атмосферу, щоб гості почувалися зручно. Використання правильних кольорів, матеріалів і меблів може покращити загальний враження від закладу.

Дизайн вже став невід'ємною частиною багатьох галузей людської життєдіяльності, що дозволяє говорити про його значущу роль у житті людини та суспільства. Тенденції в сучасному дизайні говорять про перенасичення «глобалістськими» трендами. Помітний сьогодні своєю активністю соціальний рух антиглобалізму покликаний призупинити стрімкість урбанізму, космополітизму і споживацьких нахилів людства, які набули вже загрозливих обсягів для свого існування. Антиглобалізм вимагає від людства переглядати життєві цінності та переводити світову економіку в русло екопарадигми. Одним з проявів такої тенденції став попит на проєкти в сфері дизайну інтер'єру у тій чи іншій етнічній стилізації. Етнічний стиль створює атмосферу, що базується на зверненні до традицій і культури певних народів, етносів. Непомітно в різних куточках світу у культуру та побут сучасних людей входить етнодизайн – художньо-проєктна діяльність, яка враховує етнічні особливості формотворення і декорування. Це дає можливість задовольнити суспільну потребу у національній самоідентифікації. Тому, коли постає необхідність позиціонувати продукт на міжнародному ринку як певний національний бренд, відбувається переосмислення та звернення до традиційної культурної спадщини.

Український етнодизайн не є виключенням. Впродовж останніх років значно зріс рівень проєктних розробок інтер'єрів та окремих предметів їхнього декорування. Проте, на сьогодні існує проблема трактування й розуміння

етнодизайну і в теорії, і в практичній площині. Адже вітчизняні наукові джерела не дають ані чітких визначень цього явища, ані практичних рекомендацій щодо проєктування в цьому напрямку. Нерозуміння причин походження і ознак, притаманних проєктам етнодизайну високого рівня ускладнює роботу самих дизайнерів.

У працях сучасних дослідників (Є.Антонович, Ю.Афанасьєв, В.Даниленко, Т.Кара-Васильєва, Ю.Легенький, А.Руденченко, І.Сиваш, Р.Снігирьов, В.Сніжко, В.Туташинський) говориться про своєрідність мистецтва етнодизайну та його цінність для збереження народних традицій, культури, ремесел українців (Афанасьєв, 2011; Даниленко, 2005; Кара-Васильєва, 2012; Легенький, 2000), про використання етнодизайну як популяризації нематеріальної культурної спадщини (Снігирьов, 2016) та повернення з небуття прадавніх світоглядних сенсів (Сніжко, 2011), про його високий виховний та освітній потенціал і потужний чинник духовно-культурного розвитку кожної особистості (Антонович, 2015), про концептуальні засади етнодизайну та його специфіку на сучасному етапі культурно-мистецького розвитку України (Сиваш, 2018), головні положення та закономірності подальшого розвитку етнодизайну (Туташинський, 2015), про формулювання у студентів етнічного стереотипу та педагогічного розуміння етнодизайну як виду комплексної міждисциплінарної художньо-проєктної діяльності (Руденченко, 2017).

Але, на жаль, у працях згаданих авторів не було проаналізовано питання практичного використання етнодизайну як популяризації матеріальної культурної спадщини. Недостатньо розкритою є тема творчого осмислення й освоєння українських етномистецьких традицій як засобу збереження унікальної культурної спадщини.

У дослідженні означеної проблеми задіяний метод комплексного аналізу та синтезу об’єктивних даних з доступних джерел та фактів з дизайн івентів. Основним джерелом цієї аналітики стали тематичні інтернет-ресурси, які містять оперативну інформацію про різні події в галузі дизайну, якому притаманні швидкозмінні тенденції й активні трансформації.

Українські дизайнери почали переосмислювати певні елементи традиційної культури крізь призму сучасності. Наприклад, дизайнерка Марта Серветник на початку 2010-х рр. для виготовлення м'яких меблів (рис.2.1) використовує справжні гуцульські килими з домотканого вовняного полотна. У результаті з'являється сучасний дизайнерський виріб, вишукане крісло в етнічному стилі, з неабиякою історією та національним колоритом (Крижанівська, 2014). Інший приклад: український дизайнер Ярослав Галант для створення унікальної колекції меблів надихнувся українською вишиванкою. В отворах на меблях автор буквально вишив кольоровими нитками орнаменти по штучному каменю. Його колекція меблів, вишита українськими орнаментами (рис. 2.2), вперше була представлена на виставці «МКТМ-2010» та внесена до Національного реєстру рекордів України в категорії «Українська ручна вишивка на виробах з каменю». Колекція «Українські візерунки» мала колосальний успіх на традиційному Тижні дизайну в Мілані 2012 р., де вперше була представлена Україна. За визначенням міжнародних експертів, «вишиті» стіл і лава з цієї колекції стали одними з найяскравіших і самобутніх об'єктів ("Новаторський світ", 2016). Це був перший спалах.



Рис. 2.1. Українська дизайнерка Марта Серветник. М'які меблі авторської колекції. [23]



Рис. 2.2. Український дизайнер Ярослав Галант. Колекція «Українські візерунки». 2012. [24]

Після 2014 р., періоду подій Революції Гідності, в Україні відбувся підйом національної самосвідомості громадян і, відповідно, переосмислення себе як нації, її предковічної історії, багатющого культурного спадку, глибоких традицій. Це виявилося у зацікавленні не лише традиційною українською культурою, але й різноманітними проєктами на основі сучасних етнотрансформацій. Попит населення на речі за етнотематикою стає масовим. Сьогодні популярність дизайну в українському етностилі поширюється та завойовує не лише світові подіуми, а й домівки пересічних громадян. Український стиль в інтер'єрі гармонійно «вписується» практично у будь-яке приміщення; він стає одним із популярних останнім часом трендів. Це спонукає дизайнерів до проєктування на значно вищому рівні, ніж у попередні роки. Одним із провідних представників етнодизайну, а точніше етномінімалізму в Україні і прихильником екотехнологій є Вікторія Якуша, київська архітекторка, дизайнерка, власниця дизайн-студії Yakusha Design та лекторію Ya Vsesvit. Вона вважає своєю місією зробити українську національну ідентичність зрозумілою і впізнаваною в усьому світі, а свою нішу роботи визначає як «етноарт» (Якуша, 2019а). Задля відомості українського дизайну на світовій арені дизайнерка вже зробила чимало. Так, у 2014 р. В. Якуша створила пошукову, першу колекцію «Faina» – корпусні та м'які меблі (рис. 2.3). «Глина, вербова лоза, льон та конопля, повсть, вовна, деревина – це «живі» елементи колекції меблів та інтер'єрних аксесуарів FAINA (рис. 2.4), що втілюють концепцію «живого дизайну»(Faina collection, 2020). У 2015 р. авторка успішно презентувала її на Design Week (Болонья, Італія), що стимулювало її доповнення.



Рис.2.3. Українська архітекторка Вікторія Якуша. Колекція «Faina» – корпусні та м’які меблі. 2014 [25]



Рис.2.4. Інтер’єри від FAINA. 2015. [26]

Розширена колекція живого дизайну успішно експонувалася на Міланському тижні дизайну MILAN DESIGN WEEK (SUPERDESIGN Show 2018) у квітні 2018 року. Того ж 2018 р. колекція була представлена на Лондонському ярмарку дизайну London Design Fair поряд з 550 іншими дизайн-командами з 36 країн світу (Неронова, 2018), а також у виставковому комплексі Old Truman Brewery, де її побачили понад 30 тис. відвідувачів. Після цього слідували інші визначальні для українського дизайну події. Впродовж п’яти років існування компанії Faina Design предмети бренду десятки разів з’являлися на сторінках профільних іноземних видань, були представлені на виставках у Стокгольмі, Мілані, Лондоні та Парижі, а Вікторія Якуша стала дизайнером року за версією ELLE Decor International Design Award 2019. Наприкінці 2019 р. вона відкрила перший закордонний шоурум бренду

Faina в Брюсселі. Важливим проєктом В. Якуші на шляху до популяризації українського дизайну стали експедиції карпатськими селами для іноземних дизайнерів та журналістів. Восени 2018 р. студія Yakusha Design організувала першу міжнародну дизайн-експедицію «Земля надихає» для всесвітньо відомих метрів дизайну, а влітку наступного року ще одну, у результаті чого ці гості, будучи у повному захваті від наших народних ремесел і природи, стали свого роду амбасадорами українського дизайну в Європі.У 2019 р. проєкт повторили, що висвітлювалося у виданнях Milk Decoration, Vogue та інших ресурсах, в тому числі у ЗМІ Швеції, Нової Зеландії та Америки.

Іншим прикладом збільшення інтересу до українського етнодизайну може слугувати той факт, що на 11-му Всеукраїнському щорічному архітектурному конкурсі «Інтер'єр року» (грудень 2019 р.) переміг проєкт на основі переосмислення українських традицій. Будинок Шкруба (Shkrub House) – споруда в модерновому етностилі від студії Sergey Makhno Architects, власний будинок київського дизайнера Сергія Махна (рис.2.5), отримав Гран-прі конкурсу. В інтер'єрі та екстер'єрі присутні натуральні матеріали: багато дерева у поєднанні шліфованих та необроблених поверхонь, різноманітні глиняні фактури на стінах та каміні ручного ліплення. Характерними є масивні світильники обтічних форм, які створюють ефект рухливості форми, а також декор колекцією автентичного трипільського посуду.



Рис. 2.5. Сергій Махно. Дім Шкруба (Shkrub House). 2019 [27]

У 2020 р. проєкт отримав міжнародне визнання: здобув «золото» у номінації «Professional Interior Design» на престижному конкурсі 14-th International Design Awards (Лос-Анджелес, Каліфорнія, США) Shkrub House (Sushko, 2019) та І-е місце в номінації «Дизайн інтер'єрів і виставкових площ» у почесному конкурсі «A'Design Award and Competition». Відзначена міжнародною увагою у британському виданні про дизайн і архітектуру Dezeen і концепція інтер'єру київського ресторану «100 років тому вперед» (дизайн-студія Balbek Bureau), який поєднує в собі традиційні українські форми, матеріали і кольори в сучасній інтерпретації.



Рис. 2.6. Інтер’єр київського ресторану «100 років тому вперед». 2019. [28]

Основна ідея полягає у створенні зв’язку між історичним минулим та інноваційною сучасною Україною (Morris, 2019). В оформленні інтер’єру використано світло-вохристі тони стін із акцентом на червоній колірній палітрі в меблях як ремінісценція традиційних українських вишиванок (рис. 2.6). Крім того, концепцію дизайну доповнив образ «казкового лісу», переданий рослинам, притаманним українській природі, – папороть, очерет, колосся пшениці.

Інший приклад, який можна віднести до зразка сучасного українського етнодизайну, – це новий ресторан SHO на двоповерховій локації у Києві (Друзюк, 2018). Стриманий дизайн закладу підкреслюється використанням українських елементів декору (рис.2.7). У приміщенні мазані стіни та стеля поєнані з деревом та меблями ручної роботи. У відкриту кухню в одній із залів інтегрували піч, у якій випікають хліб за автентичними рецептами.



Рис. 2.7. Інтер’єр ресторану «SHO» у Києві. 2018. [29]

На основі синтезу даних оглядових публіцистичних матеріалів на українських та світових ресурсах у статті прослідковано досвід українських дизайнерів за останні десять років у створенні інтер’єрів у етностилістиці. Стисло розглянуто значущі етапи формування українського етнодизайну, які полягають у появі яскравих фахових проєктів. Таке дослідження дозволяє стверджувати, що формування українського етнодизайну як феномену у світовому дизайн-просторі досягає стадії визначеності та упізнаваності. Також у статті окреслено його характерні риси та запропоновано практичні рекомендації українським дизайнерам для використання у своїй художньо-проєктній творчості. Крім того, автором доводиться важливість цього процесу для створення вітчизняної матеріальної культури і її попиту для українських споживачів.

2.2. Огляд нормативних вимог щодо проєктування ресторанів

Проєктування ресторанів підпорядковане різним нормативним вимогам, які можуть відрізнятися в різних країнах та регіонах. Україна має свої ДБН (Державні будівельні норми) для ресторанів та громадських закладів. Ці нормативи включають в себе вимоги щодо планування, дизайну, інженерного обладнання та безпеки ресторанних приміщень.

Найбільш актуальними нормами були ДБН А.2.4-3-2002 "Громадські будівлі та споруди", а також ДБН В.2.2-15-2005 "Будинки та споруди харчових виробництв".

Вимоги до земельних ділянок

Підприємства громадського харчування повинні бути рівномірно розподілені по усій території міста, основним принципом їх розташування є максимальне наближення до споживачів. Заклади громадського харчування рекомендується розташовувати на території мікрорайонів, житлових районів і комплексів, житлових кварталів; у центрі міста, громадських центрах планувальних районів, міських адміністративно-ділових, спортивних, культурних центрах, місцях концентрації населення, пов'язаній з великими транспортними потоками, великими торговельними, культурними і просвітницькими підприємствами (універмаги, музеї, театри, виставки), поблизу транспортних вузлів [30]. Ділянка, відведена під заклад громадського харчування, не може бути розміщена в екологічно небезпечній зоні. Під час будівництва споруд необхідно орієнтувати їх так, щоб складські і кухонні приміщення були орієнтовані на північ та північний схід, а обідні зали - на південь і південний схід. Земельна ділянка чітко поділяється на дві зони: господарську і для відвідувачів. Господарський двір повинен мати під'їзні шляхи для вантажних автомобілів і розвантажувальний майданчик, який повинен примикати до складських приміщень, сміттєзбірник, зону для відпочинку персоналу і для стоянки індивідуального автотранспорту. Майданчики для збору сміття потрібно розташовувати на асфальтованих територіях, вони повинні перевищувати площу сміттєзбірника на 1,5 м з усіх боків [31].

На ділянці необхідно передбачати стоянки для автомобілів відвідувачів. Вони повинні розташовуватися на відстані, не більшій ніж 150 м від закладу громадського харчування. У проєктах генпланів закладів громадського харчування повинні бути передбачені умови безперешкодного і зручного пересування маломобільних груп населення ділянкою до споруди або територією, до комплексу споруд, транспортної інфраструктури, зелених зон (парки, сквери тощо) з урахуванням вимог ДБН Б.2.2- 12:2019 [2], ДБН В.2.2-40:2018 [1].

Загальні вимоги до об'ємно-планувальних вирішень будинків і приміщень.

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. 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, тамбури; пристрої вертикального підйому. Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал тощо і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування. Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення. Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, повинна бути не менше ніж 3,3 м. Висота приміщень для розміщення виробничих цехів в підприємствах харчування приймається за технологічними вимогами, але не менше: ніж 3,0 м. В будинках підприємства харчування слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу. У 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 проєктувати всі приміщення, вказані в ДБН В.2.5-28:2018 [7] і ДБН В.2.2-9:2018. Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезінфекцію. Проєктування закладів громадського харчування відбувається відповідно до функцій, які забезпечують виробничо-торговельну діяльність закладу. Склад приміщень підприємств громадського харчування прямо залежить від характеру виробництва. Відповідно до технологічного процесу усі приміщення підприємств громадського харчування

поділяють за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень. До торговельних приміщень належать обідній зал з лінією роздачі, буфет, вестибюль з гардеробом, убиральнями для відвідувачів, приміщення для реалізації обідів і кулінарних виробів додому. До неторговельних приміщень належать:

- *виробничі приміщення*: гарячий цех (кухня), м'ясо-рибна, овочева і холодна заготівельна, доготівельна, кондитерська, пиріжкова, хліборізка, мийні кухонного посуду, кімната шеф-кухаря тощо;

- *складські приміщення*: комори для сухих продуктів, овочів, інвентаря, білизни і тари, охолоджувальні камери для продуктів, що швидко псуються, і відходів, приміщення для фреонових установок охолоджувальних камер;

- *адміністративно-побутові приміщення*: конторські приміщення, кабінет директора, кімната для персоналу, гардеробні, душові та вбиральні для персоналу, санітарна частина;

- *технічні приміщення*: вентиляційна камера, щитова, тепловий вузол.

Розглядаючи всю нормативну базу по ДБН, можна зробити висновки і зробити аналіз. Підприємства громадського харчування повинні бути рівномірно розподілені по усій території міста. Земельна ділянка чітко поділяється на дві зони: господарську і для відвідувачів. На ділянці необхідно передбачати стоянки для автомобілів відвідувачів. У проєктах генпланів закладів громадського харчування повинні бути передбачені умови безперешкодного і зручного пересування маломобільних груп населення. 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.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування. Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення. Відповідно до

технологічного процесу усі приміщення підприємств громадського харчування поділяють за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень. Відповідно до завдання на проєктування будинку або групи приміщень підприємств харчування можуть бути додатково обладнані: пристроями кондиціонування, системами проводового мовлення і телебачення, системою автоматичної пожежної сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, а також системами газопостачання, сміттєвидаляння і пилоприбирання, опалення і вентиляції.

Найбільш важливим при створенні дизайну інтер’єру закладу громадського харчування є облаштування залів для відвідувачів і виробничих приміщень відповідно до правил ергономіки меблів та відстаней між ними.

Висновок до 2 розділу

У даному розділі був проведений детальний аналіз світового та вітчизняного досвіду проєктування ресторанів з метою визначення ключових аспектів та тенденцій у цій сфері. Світовий досвід вказав на значущі інновації та технологічні рішення, які впливають на організацію простору ресторанів та створюють особливий настрій для відвідувачів.

Огляд нормативних вимог дозволив визначити ключові стандарти та вимоги, які регулюють проєктування ресторанів у вітчизняному контексті. Враховуючи сучасні тенденції та вимоги безпеки, ресторанний бізнес повинен дотримуватись конкретних норм та стандартів для забезпечення комфорту та безпеки клієнтів.

Отже, аналіз існуючих об'єктів ресторанів дав можливість визначити оптимальні рішення для проєктування приміщень, враховуючи світові тенденції та внутрішні вимоги національного законодавства. Ці дані стануть основою для подальшого розроблення концепції та планування ресторанного простору з урахуванням сучасних стандартів і очікувань споживачів.

РОЗДІЛ ІІІ.
ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТО-РАНІВ.

3.1. Типологія закладів громадського харчування

Типологія закладів громадського харчування включає в себе різні види закладів, які спеціалізуються на подачі їжі та напоїв. Відповідно до ДСТУ основні типи підприємств громадського харчування - це ресторани, бари, їдальні, кафе, закусочні. Але підприємства закладів громадського харчування класифікується за стадіями виробництва.

Послуги, що надаються споживачам на підприємствах громадського харчування різних типів і класів, згідно з ДСТУ «Послуги громадського харчування» підрозділяються на:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
- послуги з організації споживання і обслуговування;
- послуги з реалізації кулінарної продукції;
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги.

Послуги громадського харчування незалежно від типу підприємства повинні відповідати вимогам:

- відповідності цільовим призначенням;
- точності і своєчасності надання;
- безпеки і екологічності;
- ергономічності і комфортності;
- естетичність;
- культури обслуговування;
- соціальної адресності;
- інформативності.

Їдальня - загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство громадського харчування, яке виробляє і реалізує страви у відповідності з різноманітним по днях меню. Послуга харчування їдальні являє собою послугу з виготовлення кулінарної продукції, різноманітним по днях тижня або спеціальних раціонів харчування для різних груп обслуговуваного контингенту (робітників, школярів, туристів тощо), а також по створенню умов для реалізації та споживання на підприємстві.

Їдальні розрізняють:

- по асортименту реалізованої продукції - загального типу і дієтичні;

- по обслуговуваному контингенту споживачів - шкільна, студентська, робоча тощо;

- за місцем розташування - загальнодоступна, за місцем навчання, роботи.

Загальнодоступні їдальні призначені для забезпечення продукцією масового попиту (сніданками, обідами, вечерями) в основному населення даного району і приїжджих. В їдальнях застосовується метод самообслуговування споживачів з подальшою оплатою.

Їдальні при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах розміщуються з урахуванням, тому максимального наближення до обслуговуваних контингентам. Їдальні при виробничих підприємствах організовують харчування працюючих в денні, вечірні та нічні зміни, при необхідності доставляють гарячу їжу безпосередньо в цехи або на будівельні майданчики. Порядок роботи їдалень узгоджується з адміністрацією підприємств, установ і навчальних закладів.

Їдальні при професійно-технічних училищах організовують дво - або триразове харчування виходячи з норм добового раціону. Як правило, в цих їдальнях застосовується попереднє накриття на столи. Їдальні при загальноосвітніх школах створюються при кількості учнів не менше 320 чоловік.

Рекомендується готувати комплексні сніданки, обіди для двох вікових груп: першої - для учнів 1-5 класів, другий - для учнів 6-9 класів. У великих містах створюються комбінати шкільного харчування, які централізовано забезпечують

шкільні їдальні напівфабрикатами, борошняними кулінарними і кондитерськими виробами. Режим роботи шкільних їдалень узгоджується з адміністрацією школи.

Дієтичні їдальні спеціалізуються на обслуговуванні осіб, які потребують лікувальному харчуванні. У дієтичних їдальнях місткістю 100 місць і більше рекомендується мати 5-6 основних дієт, в інших їдальнях, що мають дієтичне відділення (столи), - не менше 3. Страви готуються по спеціальних рецептур і технології кухарями, які мають відповідну підготовку, під контролем лікаря-дієтолога або медсестри. Виробництво дієтичних їдальнях оснащується спеціалізованим обладнанням та інвентарем - пароварочними шафами, протирочними машинами, паровими наплитними котлами, соковижималками.

Їдальні-роздавальні та пересувні призначені для обслуговування невеликих колективів робітників, службовців, зазвичай розосереджених на великих територіях. Пересувні їдальні не мають кухні, а здійснюють лише підігрівання їжі, доставленої з інших підприємств громадського харчування в ізотермічній тарі. Такі їдальні забезпечуються небитким посудом і приладами.

Їдальні повинні мати вивіску із зазначенням організаційно-правової форми, годин роботи. В оформленні торгових залів використовуються декоративні елементи, що створюють єдність стилю. У їдальнях застосовують стандартні меблі полегшених конструкцій, відповідно до інтер'єру приміщення, столи повинні мати гігієнічне покриття. В їдальні посуд застосовується фаянсовий, скляний з пресованого скла. З приміщень для споживачів їдальні повинні мати вестибюль, гардероб, туалетні кімнати. Площі торгових залів повинні відповідати нормативу - 1,8 м^2 на одне посадочне місце.

Ресторан - підприємство громадського харчування з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винно-горілчані, тютюнові та кондитерські вироби, з підвищеним рівнем обслуговування в поєднанні з організацією дозвілля. Залежно від якості наданих послуг, рівня та умов обслуговування ресторани діляться на класи: люкс, вищий, перший. Послуга харчування ресторану представляє собою послуги з виготовлення, реалізації і організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного

виготовлення з різних видів сировини, покупних товарів, винно-горілчаних виробів, що надається кваліфікованим виробничим і обслуговуючим персоналом в умовах підвищеної комфортності та матеріально-технічного оснащення в поєднанні з організацією дозвілля. Деякі ресторани спеціалізуються на приготуванні страв національної кухні і кухні зарубіжних країн.

Ресторани надають споживачам, як правило, обіди та вечері, а при обслуговуванні учасників конференцій, семінарів, нарад - повний раціон-харчування. Також повний раціон харчування відпускають споживачам ресторани при залізничних вокзалах, аеропортах, готелях. Ресторани організують обслуговування банкетів різних видів, тематичних вечорів. Ресторани надають населенню додаткові послуги: послуга офіціанта на дому, замовлення і доставка споживачам кулінарних, кондитерських виробів, у тому числі у бенкетному виконанні; бронювання місць в залі ресторану; прокат столового посуду тощо.

Послуги з організації дозвілля включають:

- організацію музичного обслуговування;
- організацію проведення концертів, програм вар'єте;
- надання газет, журналів, настільних ігор, ігрових автоматів, більярду.

Обслуговування споживачів здійснюється метрдотелями, офіціантами. У ресторанах вищих класів, а також обслуговують закордонних туристів, офіціанти повинні володіти іноземною мовою в обсязі, необхідному для виконання своїх обов'язків.

Ресторани повинні мати крім звичайної вивіски, вивіску світлову з елементами оформлення. Для оформлення залів і приміщень для споживачів використовуються вишукані і оригінальні декоративні елементи (світильники, драпірування тощо). В торговому залі в ресторанах класів люкс і вищий наявність естради і танцмайданчики обов'язково. Для створення оптимального мікроклімату в торговому залі в ресторанах люкс система кондиціонування повітря з автоматичним підтриманням оптимальних параметрів температури і вологості обов'язкове. Для ресторанів вищого і першого класу допустима звичайна система вентиляції. Меблі в ресторанах мають бути підвищеної комфортності, відповідно

до інтер'єру приміщення; столи повинні мати м'яке покриття, в ресторанах першого класу можливе застосування столів з поліефірним покриттям. Крісла повинні бути м'якими або напівм'якими з підлокітниками. Великі вимоги пред’являються до посуду і приладів. Застосовується посуд з мельхіору, нейзильберу, нержавіючої сталі, фарфоро-фаянсова з монограмою або художнім оформленням, кришталева, художньо оформлений посуд з видувного скла.

Площа торгового залу з естрадою і танцмайданчиком повинна відповідати нормативу - 2 м^2 на одне посадочне місце.

Вагони-ресторани - призначені для обслуговування пасажирів залізничного транспорту в шляху. Вагони-ресторани включаються до складу поїздів дальнього сполучення, що знаходяться в дорозі в одному напрямку більше доби. Вагон-ресторан має зал для споживачів, виробниче приміщення, мийне відділення і буфет. Швидкопсувні товари зберігають в охолоджувальних шафах, люках. Реалізуються холодні закуски, перші, другі страви, винно-горілчані вироби, холодні та гарячі напої, кондитерські та тютюнові вироби. Додаткові послуги: продаж товарів та напоїв в рознос. Обслуговування офіціантами.

Купе-буфети - організовуються в поїздах з тривалістю рейсу менше доби. Займають вони 2-3 купе; мають торговельне та підсобне приміщення. Є холодильні шафи. Реалізуються бутерброди, кисломолочна продукція, варені сосиски, сардельки, гарячі напої та холодні безалкогольні напої, кондитерські вироби.

Бар - підприємство громадського харчування з барною стійкою, що реалізує змішані напої, міцні алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські і булочні вироби, покупні товари. Бари поділяються на класи: люкс, вищий і перший. Бари розрізняють:

- по асортименту реалізованої продукції і способом приготування - молочний, пивний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар тощо;

- за специфікою обслуговування споживачів - відео-бар, вар'єте-бар тощо.

Послуги харчування бару являють собою послугу з виготовлення та реалізації широкого асортименту напоїв, закусок, кондитерських виробів,

покупних товарів, щодо створення умов для їх споживання біля барної стійки або в залі.

Обслуговування в барах здійснюється метрдотелями, барменами, офіціантами, які мають спеціальну освіту і пройшли професійну підготовку.

Бари повинні мати світлову вивіску з елементами оформлення; для оформлення залів використовують декоративні елементи, що створюють єдність стилю. Мікроклімат підтримується кондиціонуванням повітря або припливно-витяжною вентиляцією. Обов'язкова приналежність бару - барна стійка заввишки до 1,2 м і табурети з обертовими сидіннями висотою 0,8 м. В залі столи з м'яким або поліефірним покриттям, крісла м'які з підлокітниками. Вимоги до посуду застосовуються такі ж, як і в ресторанах, використовується посуд з мельхіору, нейзильберу, нержавіючої сталі, фарфоро-фаянсова, кришталевий, скляний вищих сортів.

Кафе - підприємство громадського харчування, призначене для організації відпочинку споживачів. Асортимент реалізованої продукції в порівнянні з рестораном обмежений. Реалізує фірмові, замовлені страви, борошняні кондитерські вироби, напої, покупні товари. Страви в основному нескладного приготування, розширений асортимент гарячих напоїв (чай, кава, молоко, шоколад тощо).

Кафе розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції - кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочна;

- за контингентом споживачів - кафе молодіжне, кафе дитяче;

- за методом обслуговування - самообслуговування, обслуговування офіціантами.

Кафе на класи не діляться, тому асортимент страв залежить від спеціалізації кафе.

Універсальні кафе із самообслуговуванням реалізують прозорі бульйони з перших страв, другі страви нескладного приготування: млинці з різними начинками, яєчня, сосиски, сардельки з нескладним гарніром.

Кафе з обслуговуванням офіціантами у своєму меню мають фірмові, замовні страви, але в основному швидкого виготовлення.

Складання меню і відповідно запис починається з гарячих напоїв (не менше 10 найменувань), потім пишуть холодні напої, борошняні кондитерські вироби (8-10 найменувань), гарячі страви, холодні страви.

Кафе призначене для відпочинку відвідувачів, тому велике значення має оформлення торгового залу декоративними елементами, під освітлення, колірне рішення. Мікроклімат підтримується системою припливно-витяжної вентиляції. Меблі застосовуються стандартні полегшених конструкцій, столи повинні мати поліефірне покриття. З їдальні посуду застосовується: металева з нержавіючої сталі, напівфарфоровий фаянсовий, сортова скляна.

У кафе крім торгових залів повинні бути вестибюль, гардероб, туалетні кімнати для відвідувачів.

Норма площі на одне посадочне місце в кафе 1,6 м^2.

Кав'ярня організовується переважно при великих продовольчих і універсальних магазинах. Призначений для продажу і споживання на місці гарячих напоїв, молочнокислих продуктів, бутербродів, кондитерських виробів та інших товарів, не вимагають складного приготування. Реалізація спиртних напоїв у кафетеріях не допускається.

Приміщення кафетерію складається з двох частин: зали та підсобного приміщення. Бутерброди, гарячі напої готуються на місці, інша продукція надходить в готовому вигляді. Кафетерії організовуються на 8, 16, 24, 32 місця. Вони обладнуються високими чотиримісними столами. Для обслуговування дітей та літніх людей встановлюються один-два чотиримісних столи зі стільцями.

Закусочна - підприємство громадського харчування з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів. Послуга харчування закусочної залежить від спеціалізації.

Закусочні поділяють:

- по асортименту реалізованої продукції-загального типу;

- спеціалізовані (сосисочна, пельменна, млинцева, пиріжкова, пончикова, шашлична, чайна, піцерія, гамбургерна тощо).

Закусочні повинні мати високу пропускну здатність, від цього залежить їх економічна ефективність, тому їх розміщують в людних місцях, на центральних вулицях міст і в зонах відпочинку.

Закусочні відносяться до підприємств швидкого обслуговування, тому має застосовуватися самообслуговування. У великих закусочних можуть організовуватися кілька роздавальних самообслуговування. Іноді секції роздавальних розташовують уступами, кожна секція реалізує продукцію одного найменування зі своїм розрахунковим вузлом, це прискорює обслуговування споживачів, які мають мало часу.

Торгові зали обладнуються високими столами з гігієнічними покриттями. Оформлення залів також має відповідати певним вимогам естетики, санітарії.

З їдальні посуду допускається застосування посуду з алюмінію, фаянсу, пресованого скла.

За стандартним вимогам закусочні можуть не мати вестибюля, гардероба, туалетів для відвідувачів.

Площа залів закусочних повинна відповідати нормативу - 1,6 м^2 на одне посадочне місце.

3.2. Загальна методика дослідження формування інтер'єрів ресторанів

Проблема полягає в формуванні предметно-просторового середовища закладів громадського харчування полягає в аналізі та вивченні новітньої стилістики, якою керуються дизайнери у процесі створення. Актуальність дослідження особливо пов'язана з культурою в країні – потребою в появі різнопланових закладів громадського харчування. З набором особливих соціальних, функціональних і типологічних вимог до приміщень із певною стилістикою підвищуються вимоги до художньої виразності інтер'єру. Архітектори та дизайнери володіють значною кількістю художніх і технічних прийомів для створення найбільш чіткої та естетичної архітектурно-художньої

композиції, які використовують у процесі своєї роботи. Тому, вивчення проблематики сучасних дизайнерських пошуків в інтер'єрах численних закладів громадського харчування завжди є актуальними. (Рис. 3.1)

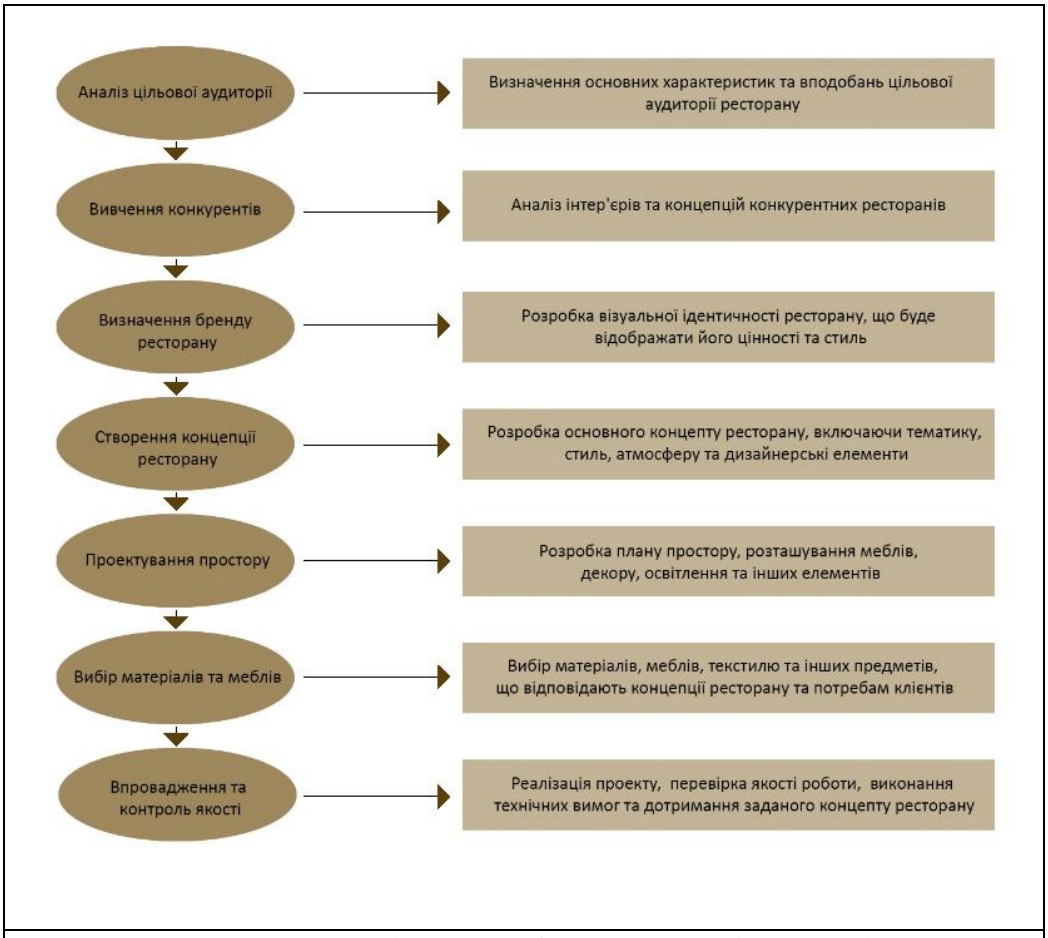


Рис.3.1. Методика дослідження формування інтер'єрів ресторанів

Українські науковці приділили увагу принципам організації предметно-просторового середовища, зокрема, Грицюк Л., Лінда С., Якубовський В. У своїй праці «Проєктування закладів харчування» (2012 р.), дослідники приділяють увагу сучасним принципам класифікації закладів громадського харчування відносно предметного наповнення, та кількості місць, формулюють загальні вимоги до проєктування їх інтер'єрів.

Українська дослідниця Іванова Л.А. вивчає різні сучасні підходи до організації інтер'єрів громадських споруд, як вітчизняних, так і закордонних.

Проте, у дослідженнях не акцентується увага саме на працях західноукраїнських дизайнерів, які займалися, чи займаються проєктуванням інтер’єрів закладів громадського харчування.

Щоб проаналізувати процес сучасних дизайнерських пошуків на прикладі інтер'єрів закладів громадського харчування в Україні, необхідно чітко визначити основні принципи проєктування, якими керуються художники та дизайнери під час створення інтер'єрів. Працюючи над проєктом, художник в першу чергу керується загальноприйнятими художніми прийомами. Однак на додаток до цього, здобуваючи досвід у формуванні інтер'єрів, митець самовдосконалюється і, таким чином, відкриває для себе і оточуючих власні, індивідуальні принципи проєктування, якими він керується у подальшій роботі. Саме такий підхід до роботи дозволяє виділити створений інтер'єр і закріпити у ньому свою індивідуальну, авторську концепцію.

Протягом різних етапів історії мистецтва, стилістика в інтер'єрі виступала як один із методів залучення до історичної спадщини. Вона фіксувала певний історичний момент за допомогою візуальних образів і мови предметного світу, акцентуючи увагу на конкретному періоді. Позитивним аспектом такої стилістики є її здатність актуалізувати національні теми в мистецтві. Загалом, цей фактор набуває все більшої важливості з кожним десятиліттям, особливо в урбаністичному середовищі типової архітектури.

Розглядаючи проблему сучасних пошуків західноукраїнських дизайнерів, слід відзначити великий вплив архітектурних стилів і напрямків XIX - початку XX століття на формування тематичного інтер'єру. Територія України має унікальну історію, вплив різних культур залишив свій слід протягом багатьох століть. Наприклад, на початку XX століття в таких культурних центрах, як Львів, Івано-Франківськ, Чернівці, стиль формувався під впливом Австро-Угорської імперії. Саме тому в сучасних інтер'єрах можна спостерігати використання мистецької спадщини початку XX століття, відродження історизму та модерну в певній інтерпретації, особливо в львівських кав'ярнях та ресторанах [3].

Наприклад, у кав'ярні "Штука" у Львові аутентичні розписи та інші декоративні елементи майже втрачені через постійну зміну власників. Проте в даному випадку вдало відновлено трафаретні розписи стелі та орнамент, характерні для початку минулого століття. Це є вдалою інтерпретацією основних стилістичних ознак, що повністю передають атмосферу того періоду.[5]

Потяг до стилізації західноукраїнських дизайнерів, який ґрунтується на найкращих традиціях українського мистецтва, має в собі не лише економічну складову для туристичного бізнесу та просування традиційної української культури через рекламу, але і важливий аспект популяризації та культурного розвитку серед широкого загалу. Це особливо актуально в контексті інтер'єрів громадських закладів харчування в Україні, де спостерігається висока увага до декорування, зокрема в ресторанах, відтворюючи традиції українського народного мистецтва.

Починаючи з часу отримання незалежності Україною, відзначається етнічне відродження, що проявляється в активному зацікавленні широких мас до власної історії, культури, побуту та традицій. Це супроводжується підвищеним прагненням відтворення своєї самобутності у різних формах. Зокрема, це виявляється у стилізації та інтерпретаціях етнічних мотивів у дизайні інтер'єрів ресторанів та громадських закладів харчування.

Така увага до етнічної стилізації в інтер'єрах є важливим кроком у відзначенні та утриманні унікальної спадщини, підтриманні та відтворенні традицій, що виступає не лише як естетичний елемент, але і як важлива частина національної ідентичності.

Дизайнери в Україні постійно експериментують і шукають стилістику для інтер'єрів громадських закладів харчування та розваг, опираючись на історичні досягнення мистецтва. Такі українські художники і дизайнери, як Руслан Романишин і Тарас Турянський, використовують народні стилеві форми для створення унікальних інтер'єрів, які повністю віддзеркалюють культуру національної спадщини.

Ресторан "Сім поросят" у Львові є прикладом закладу, що намагається зберегти традиційні принципи формування простору. В інтер'єрі використовуються орнаменти, створені в традиційній для українського фольклору колірній гамі, а також природні оздоблювальні матеріали, які характерні для оформлення українських хат.

Завдяки цим елементам - від орнаментів до колірної палітри та використання природних матеріалів - дизайнери створюють простір, який повністю аутентичний і віддзеркалює історичне минуле. Такий підхід відзначається не лише красою, але й глибоким зануренням у культурні корені та традиції, що робить цей ресторан не просто місцем для харчування, але і арт-простором, який передає багатий національний спадок.

Відхід від традицій спостерігається в асиметричному планувальному рішенні приміщення ресторану. Як зауважує вітчизняний дослідник Подлевських М.Б., традиційний принцип симетрії є основою формування внутрішнього простору в народному українському інтер’єрі. Проте, у випадку ресторану, через особливості функціонального зонування, цей принцип порушується.

Це свідчить про те, що у просторі ресторану приділяється особлива увага функціональним зонам, які можуть вимагати асиметричного планування для оптимального використання простору та забезпечення комфорту для відвідувачів. Принцип асиметрії може бути обраною стратегією для вираження унікальності та естетичної індивідуальності приміщення.

Отже, це свідчить про те, що у просторі ресторану обрано нестандартний підхід до організації простору, відхід від традиційних симетричних рішень. Такий підхід підкреслює важливість функціональності і індивідуального підходу до дизайну, а стилістика виступає як засіб для створення синтезу різних видів мистецтва в єдиному, унікальному просторі.

Паралельно з інтерпретацією народних стилевих форм, дизайнери також активно розвивають нові, виразні образи, що в повній мірі відображають сучасний стан мистецтва проєктування. В останні роки естетична і культурна проблематика наповнення предметно-просторового середовища та його елементів зробилася

більш актуальною та динамічною. Художники продовжують досліджувати емоційно-образні аспекти формування простору закладів харчування, враховуючи особливості життя людей та природного оточення. Це призводить до виникнення нових тенденцій, явищ і процесів у світі дизайну.

Загальнотеоретичні розробки, що відносяться до перспективного дизайну та архітектурного проєктування на сучасному етапі, підтверджують нахил до створення мобільного предметно-просторового середовища. Це середовище має адаптуватися до реальних змін у способі життя та діяльності людини.

Дослідження проблеми розвитку художнього стилю в конечному підсумку призводить до формування індивідуального стилю художника, відомого як авторський дизайн.

Колористика, як один з важливих візуальних чинників сприйняття архітектурно-просторового середовища, може підкреслити чи, навпаки, зруйнувати всі намагання архітектора. Традиція локального колористичного вирішення предметно-просторового середовища, що базується на використанні місцевих матеріалів та колористичних рішень, пов'язаних з культурно-етнічними традиціями Західного регіону, розвивалася та існує до сьогодні.

Багаторічний досвід поєднання натуральних барвників та будівельних матеріалів під час художньо-декоративного оздоблення предметно-просторового середовища породив характерний тільки для цього регіону колористичний образ. Цей образ визначається збалансованою, спокійною кольоровою гамою, в якій переважають природні тони та відтінки. Ця колористика відображає не лише естетичний стиль, але й глибокі зв'язки з природними та культурними елементами регіону, створюючи гармонійне та унікальне архітектурно-колористичне середовище.

При виборі кольору для приміщення закладу харчування важливо враховувати його призначення, площу, висоту, конфігурацію плану, а також тематичний та стильовий напрям інтер'єру. Кольори можуть впливати на сприйняття простору, змінюючи його висоту, форму та об'єм.

Психологічний вплив кольору в просторі полягає у його здатності візуально трансформувати характеристики приміщення. Наприклад, для довгого та вузького залу ефективно використовувати темніші кольори на торцевих стінах порівняно з боковими. Світлі кольори на стелі та стінах можуть створювати враження простору, тоді як яскраві або темні кольори можуть візуально зменшувати та обмежувати простір. Урахування цих аспектів допомагає створити оптимальне візуальне сприйняття приміщення і відповідати його функціональним потребам.

Меблі та обладнання грають значну роль у формуванні інтер'єру закладу громадського харчування, визначаючи його естетичний рівень, зручність та комфорт. Вони повинні відповідати призначенню відповідного закладу за формою та стилем. Наприклад, інтер'єр ресторану Олеського замку, виконаний в стилі XV-XVI століть,[4] створює єдиний культурно-туристичний комплекс, що повністю відтворює історичні події того часу. Тут меблі та обладнання відповідають аутентичному стилю, що додає закладу особливий характер.

Також варто звернути увагу на інтер'єр ресторану "Чорний замок" у місті Івано-Франківськ, де стилістика середньовіччя виявляється через характерне склепінчасте перекриття, меблеве наповнення та імітацію стін під сирець. Всі ці елементи створюють атмосферу, яка переносить відвідувачів у часи минулого, підсилюючи загальний враження від візиту.

Створення затишку є важливим психологічним аспектом авторського інтер'єру закладу громадського харчування. Дизайнери часто використовують різні методи для розділення простору, обмеження та часткової ізоляції з метою підвищення комфорту та атмосфери. Наявність конструктивних елементів, таких як колони, склепіння, балки, суттєво впливає на організацію внутрішнього простору та може внести певний характер в інтер'єр. Деякі старі пам’ятки архітектури в Україні використовуються як просторові елементи для нових закладів громадського харчування. Ці конструкції можуть лишатися в оригінальному вигляді, виділяючись своєю природною декоративністю, або бути додатково декорованими, створюючи акценти в інтер'єрі.

Ці елементи не лише додають унікальності простору, але також можуть бути функціональними елементами для розмежування частин простору, площин та рівнів, особливо в маленьких та затишних кав'ярнях та ресторанах.

Сучасні художники та дизайнери інтер'єрів дійсно часто використовують західноєвропейські традиції та тенденції в своїх проєктах. Зокрема, вони активно застосовують великі площі засклення, тераси, балкони з оглядовими майданчиками, що дозволяє зробити інтер'єр більш світлим, повітряним і пов'язаним із зовнішнім оточенням. Розвиток внутрішнього простору назовні досягається, наприклад, за допомогою відкритих майданчиків, які розташовані на одному рівні з підлогою залу, створюючи враження єдності простору. Цей підхід вказує на використання синтезу мистецтв, де зовнішнє середовище стає не просто фоном, а активно взаємодіє з інтер'єром. Тематичне вирішення, планувально-просторова композиція, використання природних оздоблювальних матеріалів та освітлення є ще одним способом розвитку інтер'єру в замкненому просторі. Цей підхід дозволяє створити унікальну атмосферу, відповідну тематиці та стилю закладу, а також використовувати природні елементи для природного озеленення та створення природної естетики всередині приміщення.

3.3. Функціональні процеси закладів громадського харчування (ресторанів)

Проєктування підприємств громадського харчування відбувається відповідно до функцій, які забезпечують виробничо-торговельну діяльність майбутнього підприємства. Тут термін "функції" вказує на конкретні види діяльності, що визначають сферу робіт, що виконуються як матеріальними об'єктами, так і людьми (наприклад, функції підприємства громадського харчування, різні приміщення, роль директора і так далі).

Узагальнено для підприємств громадського харчування характерно поєднання трьох основних функцій: виробництво страв, їх реалізація та організація споживання. Це призводить до потреби розробки проєкту для виробничих і торгових приміщень. (Рис. 3.2)

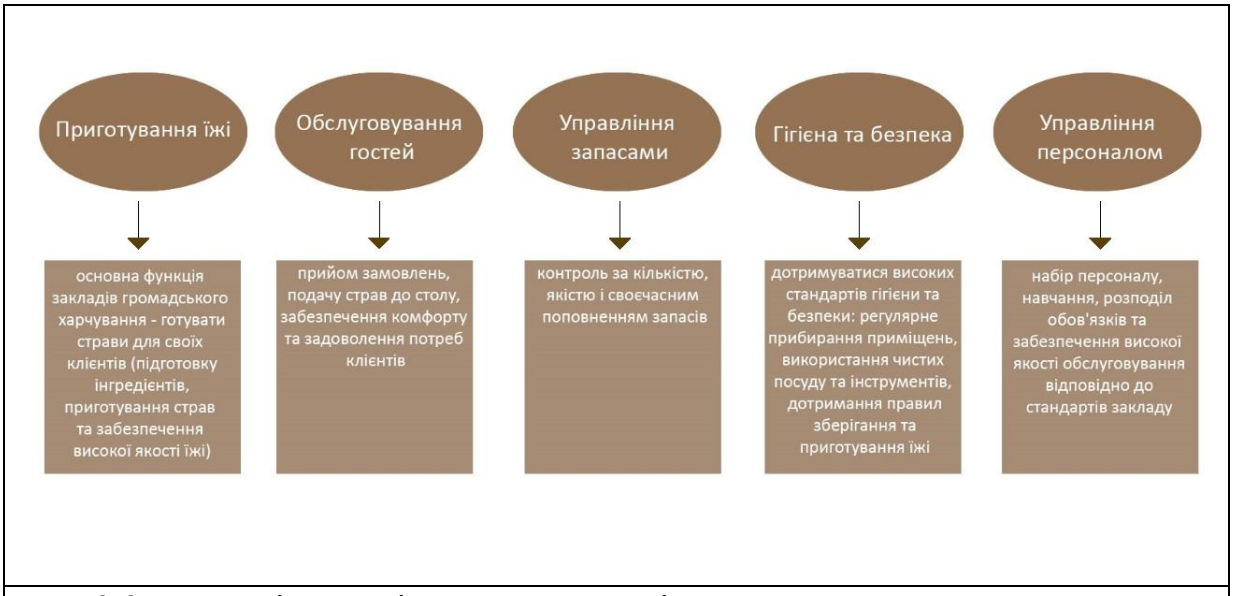


Рис. 3.2. Функціональні процеси закладів громадського харчування

Зазвичай виконання будь-якої основної функції супроводжується виконанням декількох допоміжних функцій. Наприклад, загальний технологічний процес виробництва страв на підприємствах громадського харчування включає окремі етапи, такі як прийом продуктів, їх зберігання, кулінарна обробка сировини, виготовлення напівфабрикатів і теплова обробка страв. Крім того, загальний технологічний процес враховує ряд допоміжних операцій, необхідних для виробництва готових страв і кулінарної продукції. Це включає миття посуду та посудин, обробку тари, видалення харчових відходів, а також інженерні аспекти, такі як системи припливної і витяжної вентиляції, опалення, енергопостачання та інші.

Таким чином, характер виконуваних функцій впливає на структуру груп приміщень у загальній виробничо-торговельній структурі підприємства. Це, у свою чергу, піддається впливу різноманітних факторів, таких як асортимент кулінарної продукції, рівень готовності напівфабрикатів, обсяг виробництва і реалізації, місткість залів, наявність відділень для дієтичного харчування та інші. Ці фактори визначають характер технологічного процесу, що є основою проєктування будь-якого виробничого підприємства, зокрема підприємства громадського харчування.

Згідно з технологічним процесом виробництва і реалізації продукції, проєктуються окремі функціональні групи приміщень, які виконують однотипні або об'єднані робочі операції. Наприклад, це може бути група приміщень для прийому і зберігання продуктів, виробничих приміщень, приміщень для споживачів, службових і побутових приміщень, технічних приміщень тощо.

У зв'язку з багатьма функціями, пов'язаними з процесом приготування страв, їх реалізацією та організацією споживання, підприємства громадського харчування використовують функціональне зонування приміщень. Це передбачає виділення окремих груп приміщень та їх взаємозв'язок з метою:

- Забезпечення потоку технологічного процесу - від постачання продуктів до приготування та відпуску кулінарної продукції;

- Мінімізації протяжності технологічних, транспортних і людських потоків для створення оптимальних умов для споживачів і працівників;

- Дотримання правил охорони праці та санітарно-гігієнічних норм і правил.

Залежно від виконуваних функцій, підприємства громадського харчування класифікуються як заготівельні, доготовочні, підприємства з повним виробничим циклом (робота з сировиною) та роздавальні підприємства. Підприємства-роздавальні можна умовно віднести до доготовочних.

Типи підприємств харчування слід визначати відповідно до ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Класифікація підприємств громадського харчування".

Заготівельні підприємства громадського харчування спеціалізуються на виробництві різних кулінарних напівфабрикатів, готових страв, кулінарних та кондитерських виробів. Ці підприємства мають різні типи, такі як фабрика напівфабрикатів і кулінарних виробів, спеціалізовані цехи, та підприємства з виробничим циклом.

Згідно з вимогами технологічного проєктування, заготівельні підприємства, що виконують виробничі функції, включають різні групи приміщень:

1. Складська група приміщень: включає охолоджувані камери для зберігання сировини та відходів, комори для зберігання картоплі та овочів, сухих продуктів,

тари, пакувальних матеріалів і виробничого інвентарю, розвантажувальну платформу з боксами і приміщення комірника.

2. Виробничі приміщення: включають м'ясний, птахо-голівно, рибний, овочевий, кулінарний і кондитерський цехи для виробництва різних напівфабрикатів і готових страв.

3. Підсобні приміщення: включають приміщення для зберігання прибирального інвентарю, точок ножів і правок, комор для сухого сміття, ремонтно-механічну майстерню, а також технічні приміщення, такі як зарядна, трансформаторна підстанція, тепловий пункт, вентиляційні камери та камери кондиціонування, машинні відділення холодильних камер і ліфтів, радіовузол і АТС.

4. Експедиційна група приміщень: включає приміщення для завантаження, приймання та комплектації продукції, охолоджувальні камери для зберігання готової продукції, комору кондитерських виробів, приміщення для прийому, розбору, мийки, сушки і зберігання експедиційної тари, мийки, сушки і зберігання контейнерів і стелажів, завантажувальну платформу експедиції з боксами, приміщення експедитора.

Це функціональне зонування сприяє раціональній організації технологічного процесу та відповідає вимогам охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

Доготовочні підприємства і підприємства з повним виробничим циклом розрізняються за типами залежно від асортименту продукції, що реалізовується, характеру і обсягу наданих споживачам послуг, методів і форм обслуговування. До основних типів таких підприємств відносяться їдальні, ресторани, кафе, закусочні, магазини (відділи) кулінарії і бари. З урахуванням вимог технологічного проєктування в них проєктують групи приміщень: для прийому і зберігання продуктів; виробничих; для споживачів; службових і побутових; технічних приміщень. Склад приміщень підприємства залежить від типу підприємства, потужності, а також від ступеня готовності одержуваних напівфабрикатів, кулінарних виробів і сировини.

До групи приміщень для прийому і зберігання продуктів входять: охолоджувані камери (для зберігання м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів і гастрономії; харчових відходів); неохолоджувані комори для зберігання сухих продуктів; комори тари, інвентарю та засобів матеріально-технічного оснащення; приймальна.

1. Група виробничих приміщень об'єднує: цехи - гарячий, холодний, доготувальний, обробки зелені; мийні їдальні, кухонного посуду і напівфабрикатної тари; приміщення для різання хліба; роздавальну, сервізну і приміщення завідувача виробництвом. У цю групу можуть входити кондитерський цех і приміщення для приготування борошняних виробів. При перекладі доготувальних підприємств на роботу з напівфабрикатами високого ступеня готовності доготувальний цех і цех обробки зелені не проєктують.

2. Група приміщень для споживачів включає: вестибюль (в тому числі гардероб, умивальні і туалети); зали з роздавальними і буфетом (на підприємствах із самообслуговуванням); аванзал, зали без роздавальних, банкетні зали (на підприємствах з обслуговуванням офіціантами); зимові сади і літні веранди; зал магазину кулінарії з кафетерієм; кімнату відпочинку і кабінет лікаря (дієтсестри) в дієтичних їдальнях; приміщення для організації дозвілля по тематичних програм в спеціалізованих підприємствах; відділи (бюро) замовлень.

3. Група службових і побутових приміщень складається: з адміністративних приміщень дирекції, каси, бухгалтерії; приміщення для персоналу; гардероба для персоналу; душових, кабін особистої гігієни жінок; туалетів для персоналу; білизняний.

4. Група технічних приміщень - це вентиляційні камери, електрощитова, тепловий вузол, машинне відділення охолоджуваних камер і майстерні.

Підприємства, що працюють з повним виробничим циклом (на сировині), здійснюють кулінарну обробку сировини, виготовлення напівфабрикатів, приготування страв, реалізацію та організацію їх споживання. Проєктування підприємств, що працюють на сировині, рекомендується виконувати в тих випадках, коли відсутня або недостатньо розвинена мережа заготівельних

підприємств (підприємств харчової промисловості). До складу виробничих цехів підприємств, що працюють на сировині, входять м'ясний, рибний, овочевий, гарячий, холодний і кондитерський цехи. Склад інших функціональних груп приміщень такий же, як в доготувальних підприємствах.

Склад і площі приміщень доготувальних підприємств громадського харчування і підприємств, що працюють на сировині, визначаються згідно з технологічними розрахунками і можуть бути змінені відповідно до бажань та потреб замовника. Основні аспекти, які враховуються при визначенні складу та площ приміщень, включають:

- *Технологічні розрахунки*: Враховуються особливості виробничого процесу, типи приготування страв, обсяги виробництва, ступінь готовності продукції та інші технічні аспекти.

- *Потужність підприємства*: Розраховується в залежності від очікуваної кількості обслуговуваних клієнтів або обсягу виробництва.

- *Тип і асортимент продукції*: Розширений асортимент страв може вимагати більшого обсягу виробничих приміщень.

- *Специфікації обладнання*: Розмір і розташування приміщень також залежать від обладнання, яке використовується на підприємстві.

- *Стандарти безпеки та санітарії*: Враховуються вимоги щодо забезпечення безпеки праці та дотримання санітарних норм.

Однак важливо враховувати, що при проєктуванні приміщень для громадського харчування необхідно дотримуватися чинних будівельних норм, стандартів і вимог щодо безпеки та санітарії.

Висновок до 3 розділу

Проведено аналіз та класифікацію закладів громадського харчування, а також визначено загальну методику дослідження формування інтер'єрів ресторанів та функціональні процеси, які їх визначають.

Типологія закладів громадського харчування, яку було розглянуто в розділі, дозволяє виділити різноманітні категорії ресторанів та зрозуміти їхні особливості. Це є важливим етапом для подальшого вивчення інтер'єрів, оскільки різні типи ресторанів можуть мати відмінності в організації простору та виборі дизайнерських рішень.

Загальна методика дослідження формування інтер'єрів ресторанів, яка була запропонована, враховує різноманітні аспекти, включаючи взаємодію з відвідувачами, експертні оцінки тощо. Це дозволяє отримати повну картину процесу та визначити основні чинники, що впливають на формування інтер'єру ресторанів.

Функціональні процеси закладів громадського харчування, розглянуті в розділі, грають ключову роль у визначенні організації інтер'єру. Розуміння цих процесів дозволяє ефективно створювати простори, що відповідають потребам як власників ресторанів, так і їхніх відвідувачів.

З огляду на історичний контекст і сучасні тенденції, можна зробити кілька ключових висновків:

Економічне значення: Заклади громадського харчування виступають важливим гравцем у сучасній економіці, створюючи робочі місця та сприяючи розвитку галузі сфери послуг.

Соціокультурна роль: Ці заклади є місцем для соціальних зустрічей, обміну ідеями та розваг. Вони відображають культурні та кулінарні традиції суспільства.

Технологічний прогрес: В сучасному світі технології грають значущу роль у функціональних процесах громадського харчування, від обслуговування клієнтів до управління запасами та маркетингу.

Тренди у харчуванні та здоров'ї: Заклади громадського харчування відчувають тиск від зростаючого інтересу споживачів до здорового харчування, етичного оброблення продуктів та урахування особистих дієтичних обмежень.

Інновації та творчість: Сучасні заклади громадського харчування стають ареною для кулінарних інновацій, експериментів та творчих підходів до готування та подачі страв.

В цілому, функціональні процеси закладів громадського харчування відображають глибокі зміни у споживчому смаку, економіці та суспільстві загалом. Відправним пунктом для успішного функціонування таких закладів є здатність адаптуватися до змін у вимогах споживачів, впроваджувати інновації та забезпечувати високу якість обслуговування.

Отже, формування інтер'єрів ресторанів є комплексним завданням, яке вимагає узгодженого підходу та врахування різноманітних чинників, включаючи тип закладу, взаємодію з клієнтами та функціональні особливості. Детальне вивчення цих аспектів відкриває нові можливості для покращення дизайну ресторанів та підвищення їхньої привабливості для відвідувачів.

РОЗДІЛ IV.
ЗАСОБИ ПРИЙОМИ ПРОЄКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ

4.1. Вихідні дані. Умови та завдання на проєктування

В дипломному проєкті було розроблено дизайн інтер'єру ресторану в українському етностилі, який знаходиться на проспекті Перемоги 67, м. Київ. На рисунку 4.1. зображено ситуаційну схему з розташуванням ресторану.

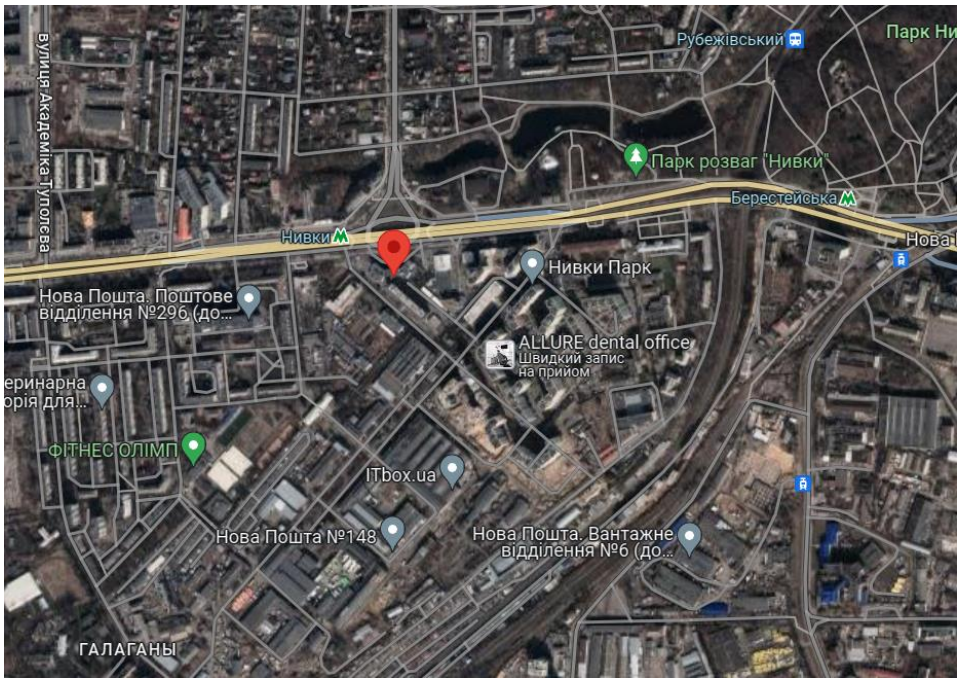


Рис. 4.1. Ситуаційна схема ресторану

На рис. 4.2 представлені знімки поточного стану будівлі ресторану. Будівля з двома поверхами, один з яких є підвальне приміщення з усіма комунікаціями та обладнанням для розробки дизайн-проєкту закладу громадського харчування. Розташована на території бізнес парку NYVKY CITY, що дає змогу на охоплення багатьох відвідувачів.



Рис 4.2. Поточний стан будівлі для ресторану

На Рис. 4.3 зображено схему генерального плану на якій добре видно територію та прилеглий наземний паркінг.



Рис. 4.4. Генеральний план

Загальна площа будівлі 432 м^2 (підвал та наземний поверх) та літня тераса 120 м^2. На Рис 4.5 та 4.6 представлений обмірний план першого поверху та підвалу.

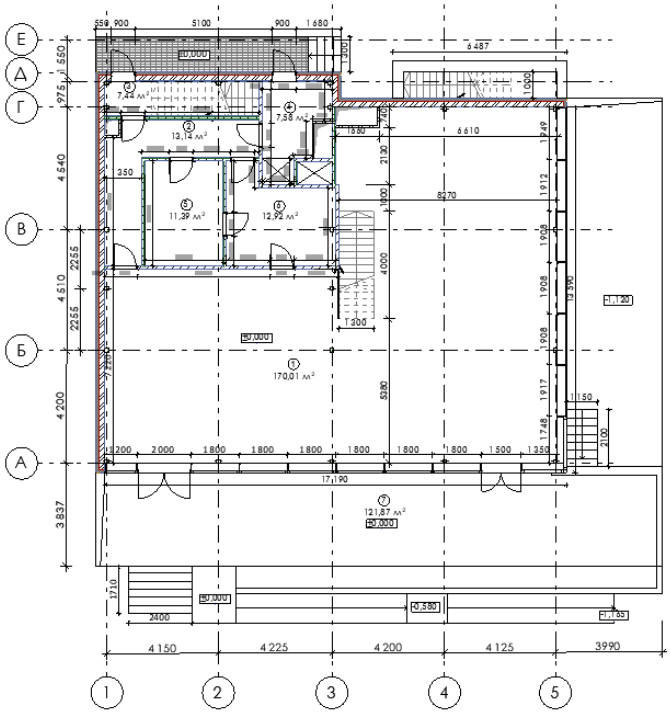


Рис. 4.5. Обмірний план першого поверху

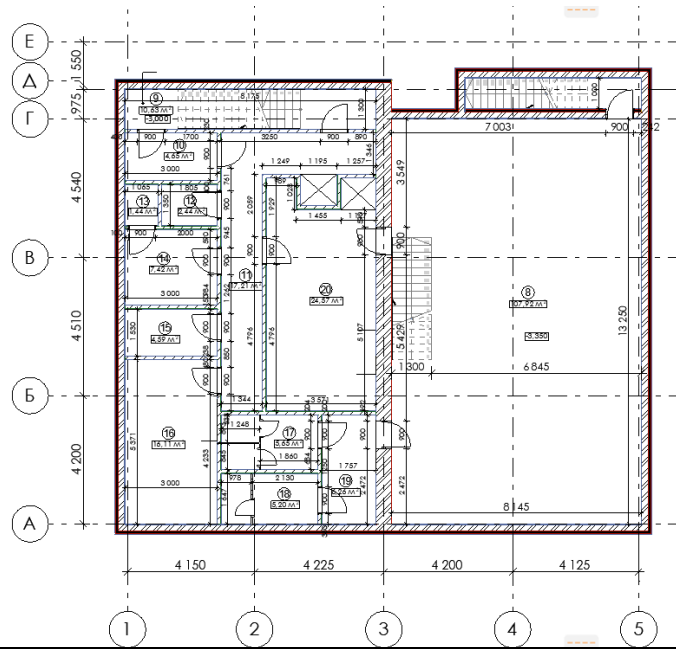


Рис. 4.6. Обмірний план підвального приміщення

Заклад має два поверхи. На першому поверсі розміщено такі приміщення як зал ресторану, завантажувальна, мийна посуду, сервіровочна, тераса. В підвальному приміщенні 230 м^2, розташовані санвузли для відвідувачів, барний зал ресторану, також гардеробна, санвузол та душ для персоналу, комори для інвентарю та продуктів, кухня та доготівельний цех.

Під час виконання дослідження було проведено аналіз аналогів вітчизняних та іноземних закладів громадського харчування, специфічних для українського етностилі. У ході дослідження визначено основні категорії та тенденції ресторанної галузі та їх історичний розвиток. Визначено основні стандарти та вимоги до проєктування закладів громадського харчування, у тому числі планувальні, композиційно-просторові та функціональні рішення інтер'єрів. Встановлені критерії для вибору оздоблювальних матеріалів, меблів і обладнання. У завершальному етапі дослідження сформульовано особливості проєктування інтер'єрів ресторанів в українському етностилі, які враховано при розробці проєкту інтер'єру закладу громадського харчування.

Було запроєктовано два зали для відвідувачів з загальною площею 277 м^2, висота першого поверху 3600 м., підвального приміщення – 3000 м.

4.2. Дизайн-концепція формування інтер’єрів приміщень для закладів громадського харчування

Для проєкту обрано український стиль з метою розширення кругу людей, які дізнаються про наші традиції, культуру та історію. Зокрема, враховуючи наші нинішні ролі як героїв і патріотів країни, важливо активно презентувати та розповідати про наше життя та досягнення. Етностиль включає в себе декоративні елементи, що відображають історичні, культурні та національні особливості та традиції**.**

Український стиль та колорит народних відтінків вдало вписуються в дизайн всіх приміщень будівлі. У процесі розробки та візуалізації проєкту виникає образ затишного будинку, як у бабусі, де завжди панує тепло і комфорт, але вже в більш сучасній інтерпретації. Проєкт втілено в етностилі з метою підвищення

естетичного та, в кінці кінців, комерційного привабливості закладу та сприяння поширенню українського національного стилю.

Загалом в приміщенні ресторану для оздоблення стін застосовуються 2 матеріали: це декоративна штукатурка теплого білого кольору та гіпсові панелі в вигляді орнаменту з підсвіткою. Підлога плиткою холодного сіро-коричневого кольору. Загальна кольорова гамма приміщення це світла деревина, теплий молочно-білий колір та коричневі відтінки дерева.(рис.4.1)

Приміщення ресторану має площу – 170 м^2. Висота стелі в приміщені 3600 м. На рис. 4.2. розміщено план меблів з розміщенням меблів та обладнання. Простір першого поверху поділений на вхідну зону з баром та відокремлені затишні зони для відвідувачів. Столики по залу поділені як на 2 особи, так і на 4-6, самі столи вироблені з натурального дерева. В залі також розміщені диванчики для більш комфортного відпочинку. Всі проходи між столиками розраховані на вільне пересування відвідувачів – 1500м.



Рис.4.1. Інтер’єр ресторану

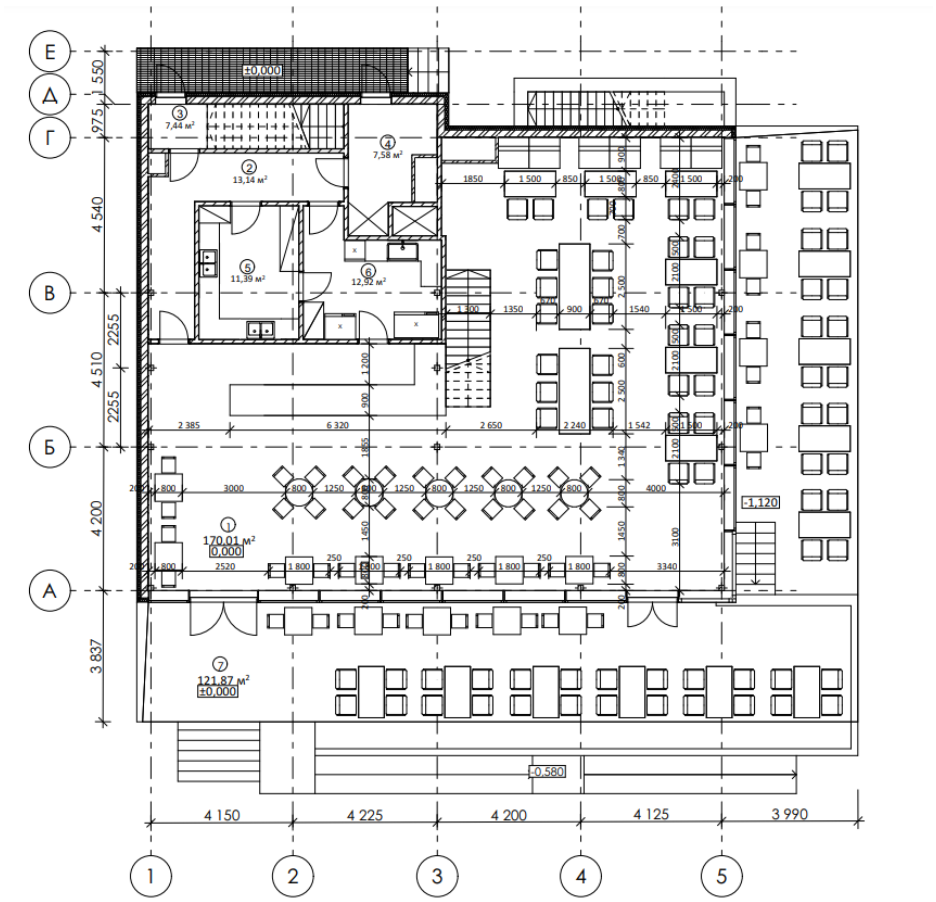


Рис.4.2. План з розташуванням меблів та обладнання

4.3. Предметно-просторова організація інтер’єру приміщень ресторану

Аби наповнити будівлю життям українського народу, були застосовані велика кількість натуральних матеріалів, декор, яким колись користувалися, у кожному куточку будівлі є дух нашого рідного етностилю. Дизайн новітній і не зовсім підходить стереотипам, які були. Все виконано у мінімальному наповненні, без яскравих кольорів, стримано і лаконічно. (рис. 4.3)



4.3. Візуалізації залу ресторану

Використані матеріали включають деревину, кераміку, камінь та плитку. Для створення загадкового аспекту будівлі використані світлі та спокійні кольори. У залі ресторану використана авторська техніка об'ємного ліплення для декорування стін (рис. 4.4). Для підсилення емоційного враження інтер'єру застосовано контрастні об'ємні та обтічні форми, оздоблення поверхонь і стелі, а також графічні

елементи в меблях та аксесуарах. Для наповнення інтер'єру об'єктами використовуються твори українських предметних дизайнерів, таких як В.Якуша та К.Соколова. (рис. 4.5)



4.4. Візуалізація залу ресторану

№	Зображення	Назва, кількість	Призначення
1		Підвісний світильник	Декоративне освітлення
2		Бра настінні	Декоративне освітлення
3		Підвісний світильник	Декоративне освітлення
4		Підвісний світильник	Декоративне освітлення
5		Led підсвітка	Декоративна підсвітка
6		Споти	Точкове освітлення

№	Зображення	Назва	Призначення
1		Декоративна штукатурка	Стіни
2		Гіпсові панелі	Стіни
3		Плитка 400*400	Підлога
4		Дерев'яні рейки	Стеля
5		Плитка 20*200	Бар

№	Зображення	Назва	Матеріал
1		Стул	Тканина, дерево
2		Стол	Дерево
3		Диван	Тканина, дерево
4		Стол	Дерево
5		Стол	Дерево
6		Стул	Тканина, дерево
7		Лавка	Дерево
8		Стул	Тканина, дерево

4.5. Специфікація меблів та обладнання

Висновок до 4 розділу

В результаті проведеного дослідження було визначено особливості проєктування закладу громадського харчування:

- Враховуючи вид закладу необхідно використовувати норми та вимоги кількох типів закладів, це зокрема громадські будівлі та споруди;

- Планування приміщень повинно задовольняти всі категорії відвідувачів;

- Колір впливає на сприйняття простору, і при його виборі слід враховувати такі чинники як: освітлення, площа приміщення, функціональне призначення та географічне розташування будівлі;

- Освітлення: Проєкти освітлювальних приладів повинні включати наступні категорії: різні типи світильників, засоби управління освітленням, декоративне та основне освітлення тощо.

- Матеріали для оздоблення приміщень повинні відповідати таким характеристикам: доречність, вологостійкість, зносостійкість, екологічність;

- Меблі та обладнання повинні відповідати таким характеристикам: ергономічність, зносостійкість, безпечність;

- При проєктуванні стелі слід враховувати наступні чинники – обладнання вентиляцій та кондиціонерів та їх технічне обслуговування.

- Твори мистецтва можуть створювати різну атмосферу, що може сприяти спокою та задоволенню відвідувачам. Такі елементи декору слід відповідально використовувати в проєктах, враховуючи призначення та функціонально-технологічні процеси, які там відбуваються.

РОЗДІЛ V.
РОЗРОБКА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ

5.1. Концепція формування предмету

При проєктуванні ресторану було розроблено обідній стіл. (рис.5.1) Концепція обладнання нагадує ніжками стовпи дерев які між собою перетинаються, сам стіл вироблений з натурального світлого дерева. Стіл розрахований на 6-8 людей, довжина якого – 2600 м.

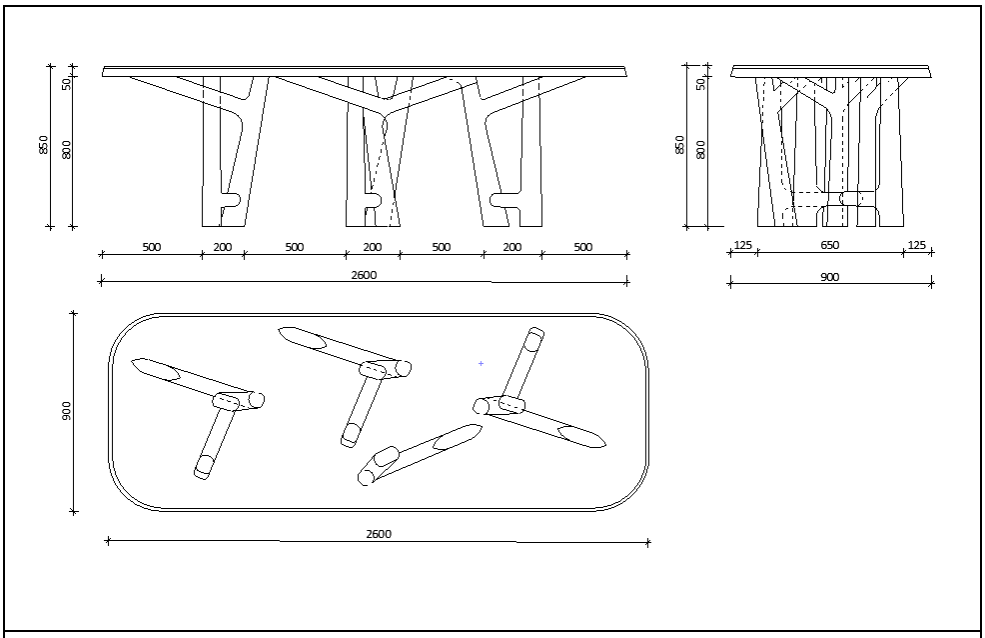


Рис. 5.1. Проекція обіднього столу

Стіл має стійку конструкцію завдяки ніжкам, забезпечуючи надійність, а також виразні елементи елегантності у дизайні. Використання натурального дерева для столу, що дозволяє підкреслити його органічність і природність. Вибір деревини може враховувати якість, текстуру та кольорову гаму.

5.2. Функціональне, конструктивне, ергономічне та об’ємно-просторове рішення

На ергономічній схемі можна подивитись розміри та схему використання столу у відповідності до росту середньостатистичної людини (Рис.5.2).

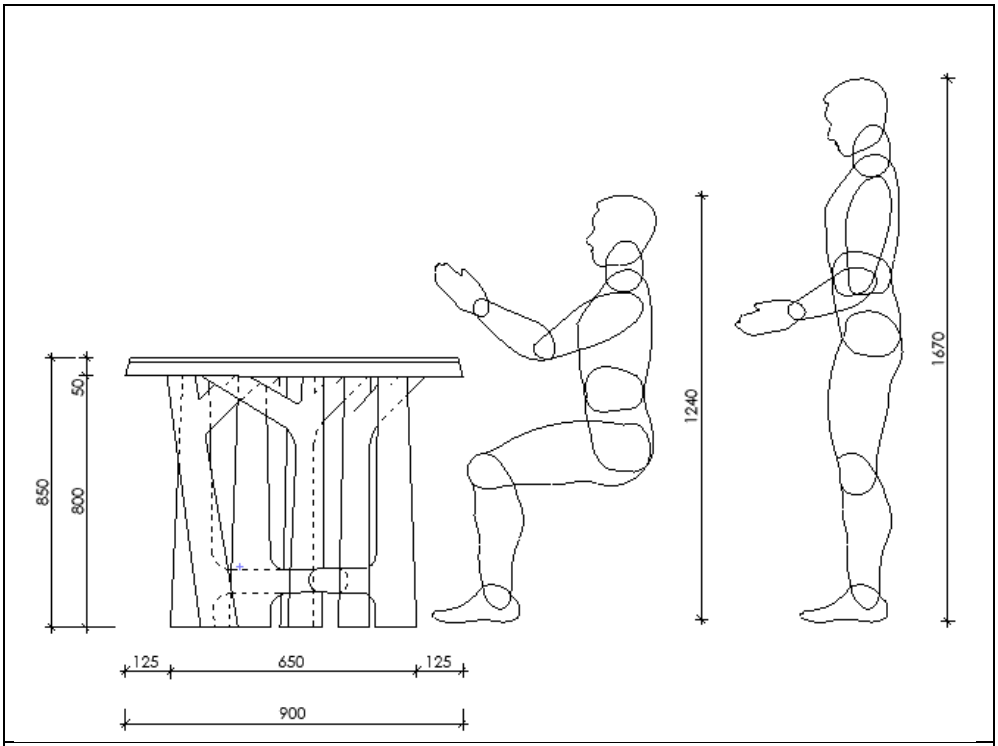


Рис. 5.2. Ергономічна схема

5.3. Колористичне та матеріальне рішення

Для проєктування стільниці столу використовувався натуральне дере та нержавіючий метал. Для нижньої частини столу було застосовано натуральне дерево метал темного відтінку (рис.5.3).



Рис. 5.3. Перспективне зображення

5.4. Деталі та вузли

На рисунку 5.4. зображенні вузли та розріз столу.

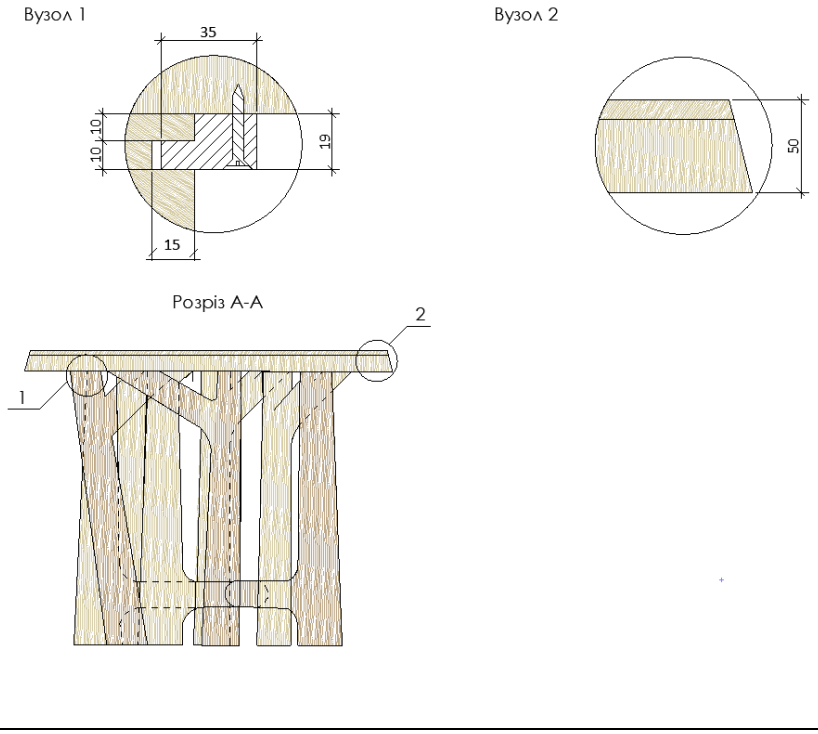


Рис. 5.4. Вузли та розріз столу

Висновок до 5 розділу

Авторська концепція дизайн-проєкту полягає у поєднанні стилів функціоналізму та конструктивізму з етнічними елементами. Виготовлення проєкту обіднього столу для ресторану полягає у відображені та продовжені природніх форм та натуральних матеріалів.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Мета кваліфікаційної роботи магістра – «Особливості інтер’єру ресторану в українському етностилі».

Відповідно до поставлених цілей магістерського дослідження було проведено ряд пунктів:

1. Проведено аналіз актуальності етностилю в дизайні, історію виникнення та розвитку ресторанного бізнесу в світі та Україні.

2. Під час виконання дипломної роботи були досліджені фактори та засоби для створення комфортного середовища в ресторані. Була розроблена концепція дизайну інтер'єру, яка ґрунтується на використанні елементів етностилю.

3. Виявлено методи створення національної атмосфери в сучасному інтер'єрі:

- Використання мінімалістської основи інтер'єру з білим традиційним фоном та геометричними формами.

- Додавання вишуканого декору, відтвореного в характерних кольорах, який доповнюється меблями з масиву деревини.

- Включення в інтер'єр виробів традиційних українських ремесел.

- Декорування елементів із традиційною вишивкою та візерунками.

- Використання прийому контрасту включає в себе застосування сучасних форм та матеріалів, таких як скло, полірований метал, бетон і інші, поряд з традиційними елементами. Також враховується використання творів сучасного мистецтва, включаючи твори сучасного предметного дизайну, для підсилення значущості автентичних елементів.

- Розвиток сценарію інтер'єру виходить з центрального елемента, якому приділяється особливе значення. В даному випадку, традиційний інтер'єр організований навколо печі, яка стає фокусом і визначає характер простору.

- Виявлено, що для втілення етностилю в інтер'єрі ефективною може стати асоціативна тематична гра, що обертається навколо центрального образу. Цей образ пов'язаний не лише з національними історичними або літературними героями, але й стає стилеутворюючим елементом через використання дуже давніх

традицій автентичного ремесла, такого як гончарство, і матеріалу, наприклад, глина.

- Показана можливість обрати нейтральний відтінок для оформлення внутрішніх приміщень в українському етностилі. Нейтральний колір, що відтіняється відтінками землі та глини, викликає глибокі асоціації, активує архаїчну підсвідомість, і позитивно впливає на емоційний та психологічний стан людини.

4. На основі попереднього аналізу розроблено дизайн інтер'єрів приміщень закладу громадського харчування – вхідної зони, бар, зал для відвідувачів та спроєктовано власні розробки, підібрані відповідні меблі та матеріали. Проєктування відбувалось з дотриманням державних будівельних норм.

5. Концепція етностилю відображена в кожному приміщенні ресторану. Інтер'єр у проєкті є дуже затишним і комфортним завдяки своїй кольоровій гамі і поєднанню меблів. Кольоровим рішенням стилю є багато природних у різних відтінках.

6. Висвітлена значущість використання авторських технік декорування внутрішнього приміщення для формування атмосфери оригінального середовища.

7. Меблі в основному виготовлені з природних матеріалів, декор відзначається мінімалістичним стилем та присутністю національних атрибутів. Сучасний український дизайн об'єднує обстановку, яка відтілює культурні та історичні особливості, національні традиції, із сучасною мінімалістською базою.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій

2. ДБН Б.2.2-12:2018 Планування і забудова територій

3. Білецький П. О. Українське мистецтво та архітектура кінця XIX – початку XX ст. / П. О. Білецький, В. В. Чепелик, В. Є. Ясієвич. – К: Наукова думка, 2000. – 238 с.

4. Антонович Є. А. Декоративно-прикладне мистецтво / Є. А. Антонович, Р. В. Захарчук-Чугай, М. Є. Станкевич. – Л.: Світ, 1993. – 272 с

5. Бірюльов Ю. О. Архітектура Львова XIX століття / Architektura Lwowa XIX wieku. / Бірюльов Ю. О. — Kraków / Краків, 1997. — 91 с., 174 ілюстр. (у співавторстві, укр. і пол. мовами).

6. Божинський Б. І. Сьогочасні перспективи вжитку етнокультурних чинників самобутньої української архітектури / Божинський Б. І. // Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті: Збірка наукових праць. – Х.: ХДАДМ, 2011. – № 2. – С. 113-116.

7. Афанасьєв Ю. Л. Феномен етностилю: етнокультурні коріння та глобалізаційна крона / Ю. Л. Афанасьєв // Вісник Чернігівського національного педагогічного університету: збірник. Вип. 95. III Всеукраїнські Кулішеві читання з філософії етнокультури «Феноменологія софійності в українській культурі. Запити філософських смислів у мові, мистецтві, літературі». – Чернігів: Чернігівський нац. пед. ун-т імені Т. Г. Шевченка, 2011. – № 95. – С .46-49.

8. Афанасьєв Ю. Л. Етнодизайн у контексті націєтворення та глобалізації / Ю. Л. Афанасьєв // Українська культура : минуле, сучасне, шляхи розвитку: зб. наук. пр. / наук. зап. Рівнен. держ. гуманіт. ун-ту. – Р.: РДГУ, 2013. – Вип. 19.–.– Т.2. – 2013. – С. 143-147.

9. Подлевских М. Б. Влияние восточных культурных традиций на формирование этнической стилистики в интерьере (на примере ресторанов национальной кухни) / М. Б. Подлевских // Вісник Харків. держ. академії дизайну і мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В. Я. Даниленка. – Х.: ХДАДМ, 2008. – № 3. – С. 129-136. (Мистецтвознавство. Архітектура).

10. Подлевських М. Б. Вплив «екодизайну» на формування образу сучасних «етно» інтер'єрів підприємств комунального харчування / М. Б. Подлевських // Вісник Харків. держ. академії дизайну та мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В. Я. Даниленка. - Х.: ХДАДМ, 2012. - № 3. - З. 20-22. (Мистецтвознавство).
11. Подлевських М. Б. Композиційні засоби організації просторів підприємств громадського харчування з виявленням народної стилістики / М. Б. Подлевських // Вісник Харків. держ. академії дизайну та мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В. Я. Даниленка. - Х.: ХДАДМ, 2008. - № 7. - З. 110-115. (Мистецтвознавство).
12. Подлевських М. Б. Роль декоративних елементів для формування африканської стилістики у вирішенні просторів сучасного інтер'єру підприємств комунального харчування / М. Б. Подлевських // Вісник Харків. держ. академії дизайну та мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В. Я. Даниленка. - Х.: ХДАДМ, 2009. - № 5. - С. 161-165. (Мистецтвознавство).
13. Подльовських М. Б. Роль текстилю у формуванні українського народного образу (на прикладі підприємств комунального харчування / М. Б. Подлевських // Вісник Харків. держ. академії дизайну та мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В.Я. Даниленка. - Х.: ХДАДМ, 2011. - № 6. - З. 104-106.
14. Кузнецова І. О. Засоби створення сучасного національного українського інтер'єру / Кузнецова І. О., Лобода О. В. // Вісник Харків. держ. академії дизайну і мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В. Я. Даниленка. – Х.: ХДАДМ, 2012. – № 5. – С. 62-65 .
15. Борисова С. Етнодизайн як явище сучасної культури / С. Борисова // Гуманізація навчально-виховного процесу: Зб. наук. праць / за ред. проф. В. І. Сипченка (УКРАЇНСЬКА КУЛЬТУРА: минуле, сучасне, шляхи розвитку). – Слов’янськ: В. ц. СДПУ, 2011. – Випуск 17. – С. 27-32.
16. Легенький Ю. Г. Дизайн: культурологія та естетика / Легенький Ю. Г.– К.: КДУТД, 2000. – 272 с.
17. Трегуб Н. Є. Етнодизайн меблів у процесі культурно-екологічного редизайну середовища // Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті: Зб. наук. праць вищіх навчальних закладів художньо-будівельного профілю України і Росії

/ Під заг. ред. Н. Є. Трегуб. – Х.: ХДАДМ. – 2003, вип. № 1-2. – С. 224-230.
18. Трегуб Н. Є Етностилізації як напрямок дизайн-освіти меблярів ХДАДМ / Трегуб Н. Є. // Вісник Харків. держ. академії дизайну і мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В. Я. Даниленка. – Х.: ХДАДМ, 2007. – № 6. – С. 173-178.
19. Трегуб Н. Є. Образ и язык этно-дизайна мебели / Трегуб Н. Є. // Вісник Харків. держ. академії дизайну і мистецтв [Текст]: Зб. наук. пр. / за ред. В. Я. Даниленка. – Х.: ХДАДМ, 2011. – № 1. – С. 58-62. (Мистецтвознавство).
20. Трегуб Н. Є. Творческие концепции регіонального дизайна / Трегуб Н.Є. // Вісник ХДАДМ Харків. держ. академії дизайну і мистецтв: збірка тез конференції. – Х.: 2002. – № 6 . – С. 181-184.
21. Уренєв В. П. Основи архітектурного проектування підприємств громадського харчування: навч. посібник / Уренєв В. П. - К.: Вища школа, 1990. - 190., Іл.
22. Уренев В. П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания / Уренев В. П. – К.: Будівельник, 1978. – 112 с.
23. Рис. 2.1. https://uahistory.co/pidruchniki/pelagaichenko-labor-training-service-types-of-work-9-class-2017/23.php
24. Рис. 2.2. https://vikna.if.ua/cikavo/39449/view
25. Рис. 2.3. https://hmarochos.kiev.ua/2022/08/05/mebli-prysvyacheni-ukrayinskij-zemli-v-novij-kolekcziyi-viktoriyi-yakushy-foto/
26. Рис. 2.4. https://www.interior.ru/place/7211-viktoriya-yakusha-o-proekte-minimalist-home-i-uspekhe-brenda-faina.html
27. Рис. 2.5. https://makhnostudio.com/uk/project/shkrub-house-interior/
28. Рис.2.6. https://www.100rokiv.com.ua/en
29. Рис.2.7. https://hmarochos.kiev.ua/2018/04/09/u-kiyevi-vidkrivsya-noviy-zaklad-sho-ukrainian-restaurant/
30. ДК 018–2000 Державний класифікатор будівель та споруд. – К.: Держстандарт України, 2000. – 53 с.
31. Аграновський Є. Д. Основи проектування та інтер'єри підприємств громадського харчування / Є. Д. Аграновський, Б. В. Дмитрієв. - М.: Економіка,

1982. - 144 с.

Додатки



КОМІТЕТ ВЕРХОВНОЇ РАДИ УКРАЇНИ З ПИТАНЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ДЕРЖАВНОЇ ВЛАДИ, МІСЦЕВОГО САМОВРЯДУВАННЯ, РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ ТА МІСТОБУДУВАННЯ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ГРОМАД, ТЕРИТОРІЙ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ (КНУБА)
ДП НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ БУДІВЕЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА (ДП «НДІБВ»)
АКАДЕМІЯ БУДІВНИЦТВА УКРАЇНИ (АБУ)
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МИСТЕЦТВ УКРАЇНИ
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ІННОВАЦІЙНОГО БУДІВНИЦТВА (НДІ ІНБУД)
УНІВЕРСИТЕТ ПРИКЛАДНИХ НАУК (ЛЮБЕК НІМЕЧЧИНА)
БРАНДЕНБУРЗЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ (НІМЕЧЧИНА)
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ М. БРНО (ЧЕСЬКА РЕСПУБЛІКА)
СІЛЕЗЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (SUT)
КРАКІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА ІМ. ТАДЕУША КОСТЮШКА (ПОЛЬЩА)
УКРАЇНСЬКО-КИТАЙСЬКИЙ ІНСТИТУТ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА МАТЕРІАЛІВ (КИТАЙ)
ДЕПАРТАМЕНТ МІСТОБУДУВАННЯ ТА АРХІТЕКТУРИ КМДА
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ТЕОРІЇ ТА ІСТОРІЇ АРХІТЕКТУРИ, МІСТОБУДУВАННЯ І ДИЗАЙНУ (НДІТІАМД)
ДП «УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ПРОЕКТУВАННЯ МІСТ «ДІПРОМІСТО» ІМ.Ю.М.БІЛОКОНЯ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ДЕРЖАВНИЙ ДОРОЖНІЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ІМ. М.П. ШУЛЬГІНА" (ДП "ДЕРЖДОРНДІ")

МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВО-ТЕХНІЧНИЙ ФОРУМ
"Архітектура, Дизайн та Будівництво: Інноваційні технології"

VIII Міжнародна науково-технічна конференція "Ефективні технології в будівництві"

IX Міжнародна науково-технічна конференція "Архітектура історичного Києва. Інноваційні технології в архітектурі та дизайні"

X Міжнародна науково-технічна конференція "Нові технології в будівництві"

СЕРТИФІКАТ

підтверджує, що

БОЙКО Вікторія Сергіївна

брав(ла) участь у конференціях форуму
15-16 Листопада 2023р. м.Київ, Україна

CERTIFICATE

confirms that

Viktoriia BOIKO

has participated in the conferences forum
November 15-16, 2023 Ukraine, Kyiv

Rector of Kyiv National University of Construction and Architecture – the head of organizing committee *Petro Kulikov*

партнери:

Certificate No.
KNUCA-23-11-258

Максимальное совпадение с одним документом 3.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. **Ошибок в документах: 9%**

ID: 123160 Название: Особливості формування інтер'єрів приміщень ресторанів з елементами етностилю Добавлено в БД: 2023-12-14 Авторы: Бойко Вікторія Руководители: Косаревська Р. О. Консультанты: Оппоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	94538	700	12860 (14%)	115 (16%)