

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет
Кафедра дизайну

Кваліфікаційна випускна робота на здобуття освітнього ступеня
бакалавра дизайну на тему:
**«Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського
харчування»**
Проектна частина

Виконала: студентка 4 курсу, групи ДН-20-2
Крижевська Поліна Володимирівна
Керівник: старший викладач
Шапаренко Олена Миколаївна

Київ - 2024

Найменування	Сторінка
Вихідні данні роботи	3
Ситуаційний план М 1:500	4
Фотофіксація	5
Обмірний план М 1:100	6
План демонтажу, монтажу стін М 1:100	7
Опорний план після демонтажу, монтажу стін М 1:100	8
План функціонального зонування М 1:100	9
План розташування меблів та обладнання М 1:100	10
План підлоги М 1:100	11
План стелі М 1:100	12
План розташування розеток М 1:100	13
План освітлення М 1:100	14
Специфікація освітлення	15
Розгортки стін М 1:75	16
Специфікація матеріалів	17
Специфікація меблів та обладнання	18
Візуалізації	19 - 27
Розробка конструктивного рішення барної стійки	28
АксонOMETрична схема	29
Креслення барної стійки	30
Ергономічна схема	31
Перерізи	32
АксонOMETричне зображення	33

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила				Крижевська П.В.			Н	2	33
Керівник				Шапаренко О.М.					
						Зміст	Архітектурний факультет		

Вихідні дані роботи

Актуальність дипломної роботи. Проектування інтер'єрів підприємств харчування (ресторанів, кафе, барів та ін.) дуже цікава та клопітка робота, так як такі підприємства мають особливе функціональне призначення – споживання страв та культурний відпочинок. У зв'язку з цим при проектуванні зосереджується велика увага на організації приміщення, функціональних зон, враховується технічні та санітарні норми, функціональні, економічні й естетичні чинники, а також психологічний настрій та вікові категорії відвідувачів. Стильове вирішення приміщень ресторану повинно обиратися на основі певних асоціацій і композиційних рішень, які доречно поєднуюватимуться та будуть приваблювати клієнта. Важливість будівництва різноманітних підприємств харчування зумовлюється певним рядом переваг для споживачів. Проектування ресторанів здійснюється, враховуючи: вікові категорії клієнтів; побажання та фінансування замовника; місце розташування ресторану, оточення; тематичну спрямованість ресторану та його кухні.

Простір ресторану повинен допомагати відвідувачу відпочивати від буденних справ, відновлювати сили, поліпшувати спогади про святкування важливих подій. Завдання вирішення інтер'єру передбачає правильне функціональне вирішення, поєднання матеріалів, форм, колористичного вирішення, декорації, оздоблення, озеленення інтер'єру.

Основна ідея дипломної роботи (проєкту) молодіжного ресторану – створення затишного простору інтер'єру, який пов'язаний візуальними зв'язками з екстер'єром. Цей зв'язок безпосередньо відчувається за рахунок великих віконних прорізів, озеленення інтер'єру, що вдало інтегроване у сучасну стилістику інтер'єру та будинку загалом.

Мета роботи – розробка дизайн-проєкту інтер'єру ресторану на морському курорті, з урахуванням всіх необхідних сучасних вимог, зокрема нормативних, ергономічних, естетичних, функціональних і економічних.

Об'єкт дослідження – дизайн інтер'єру приміщення ресторану.

Предмет дослідження – засоби і прийоми дизайну сучасного інтер'єру ресторану.

Ресторан розрахований на 50 відвідувачів. Ресторан також розрахований на надання послуг відвідувачам з обмеженими можливостями.

Структура ресторану розділена на 2 функціональні зони: зона для відвідувачів та робоча зона: входить вхідна група з гардеробом, загальний зал, функціонально розділений на 2 зони, сан. вузол, роздаточна, кухня, мийка, приміщення для персоналу, сан. вузол персоналу, холодний та гарячий цех, м'ясо-рибний цех, склад.

Проєктом передбачино створити інтер'єр, впорядкувати територію для забезпечення комфортних умов для усіх заданих функцій, як для відвідувачів так і для персоналу. В останні роки в ресторанному бізнесі більш виразно про себе заявляє тенденція розкриття особливостей ресторану. Тобто у ресторанному бізнесі все частіше нагадує про себе тенденція розкриття власної, не схожої на інші концепції, ідеї, стилю. Багато досліджень проблем розвитку і затребуваності ресторанів говорять про те, що на сьогоднішній день люди віддають перевагу більш спеціалізованим ресторанам, тим, що спрямовані на одну культуру тієї чи іншої країни, з відповідною для неї кухнею.

Ці стилі та їхні елементи поєднуються в інтер'єрі ресторану. Відвідувачі справді зможуть відпочити, їх ніщо не буде відволікати.

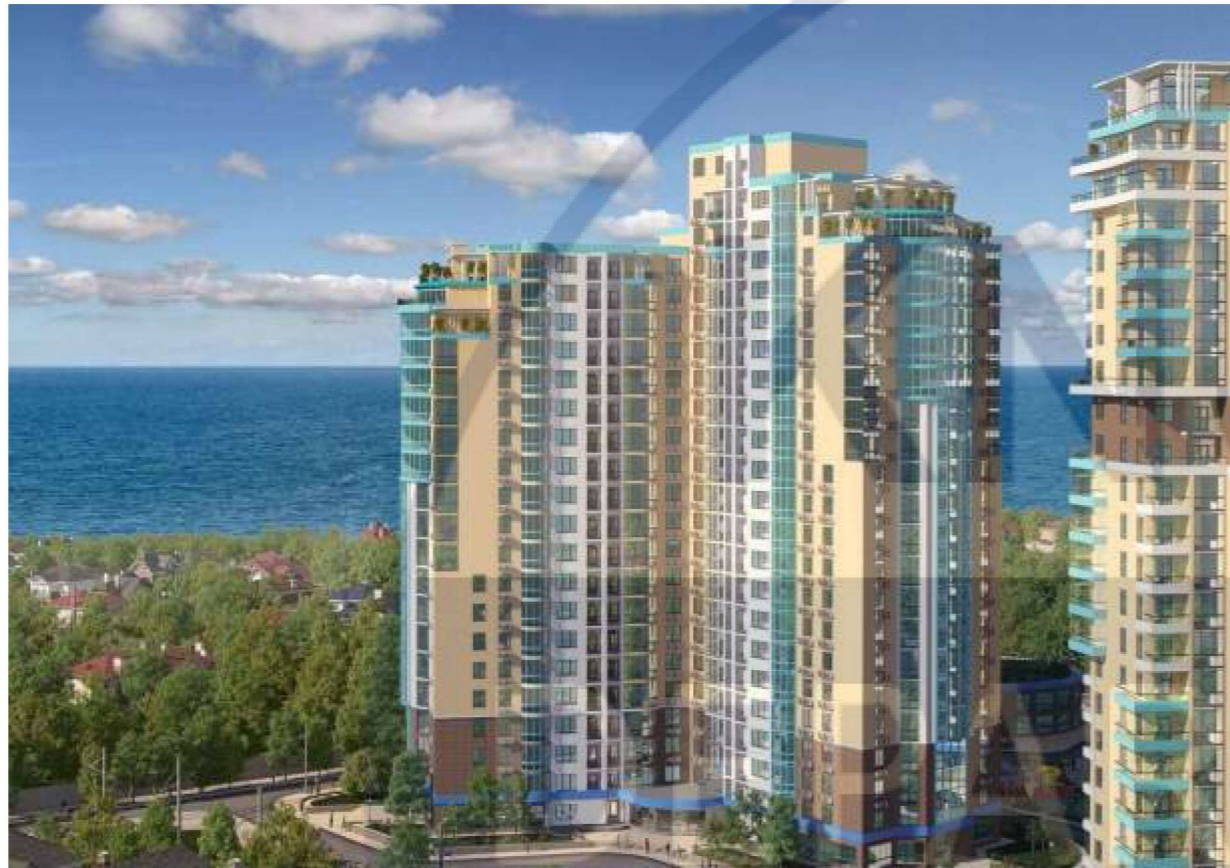
Новизна дизайн-проєкту ресторану полягає в тому, що інтер'єр функціонально і естетично відповідає даному типу суспільного місця і враховує потреби і побажання основної цільової групи, включають в себе приємне проведення часу, затишну та комфортну атмосферу, обгрунтоване зонування і незвичайні рішення в застосуванні декоративної складової дизайн-проєкту. Також не можна не виділити унікальність і індивідуальність розробки дизайнерських рішень інтер'єру.

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
							Стадія	Аркуш	Аркушів
						Вихідні дані для проєктування	Н	3	33
						Вихідні дані роботи	Архітектурний факультет		



Примітка: м. Одеса, Фонтанська дорога, 118а/1

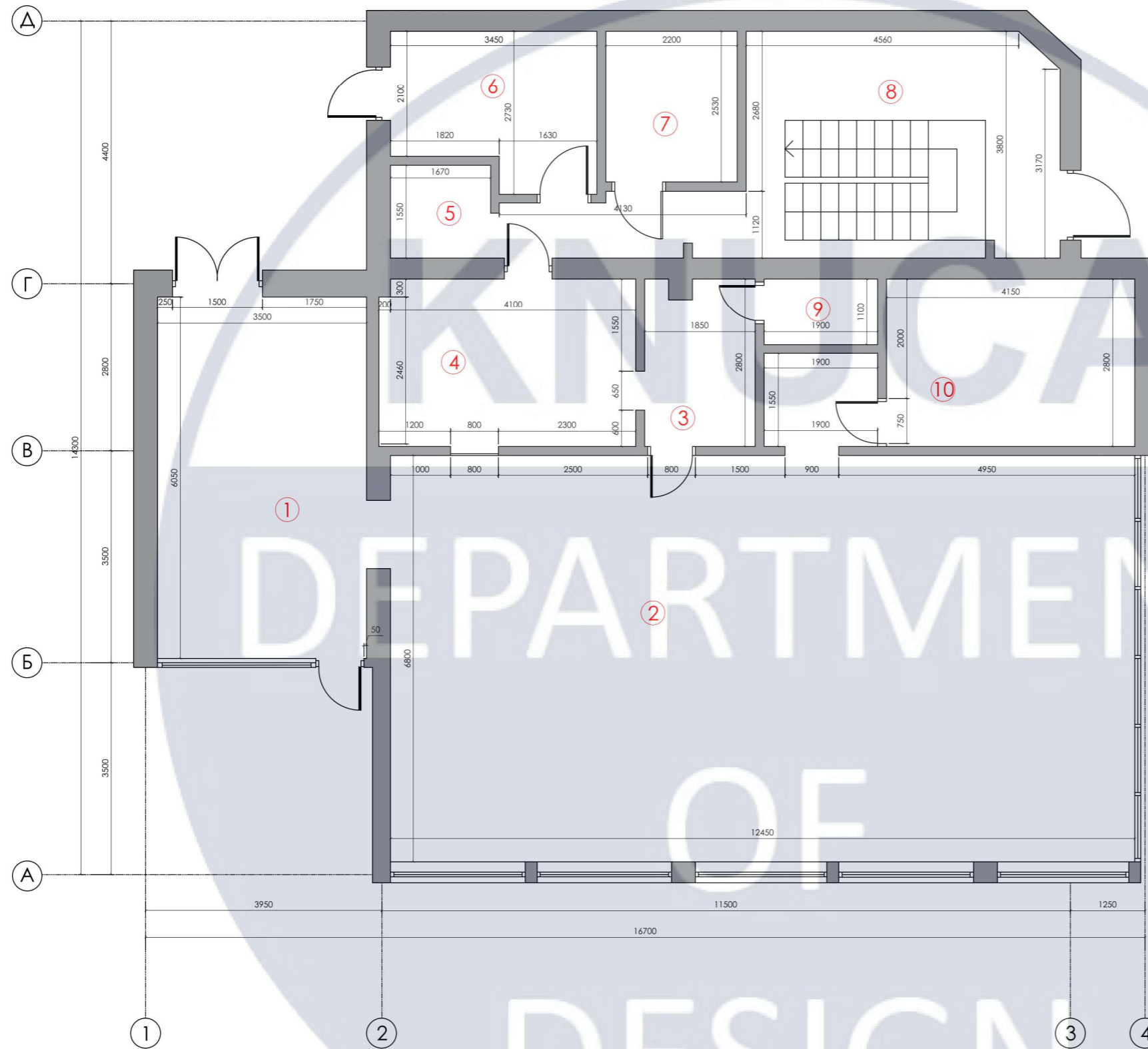
						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Вихідні дані для проектування	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила		Крижевська П.В.					Н	4	33
Керівник		Шапаренко О.М.							
						Ситуаційний план М 1:500	Архітектурний факультет		



OF DESIGN

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
						Вихідні дані для проектування	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	5	33
						Фотофіксація	Архітектурний факультет		

Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата
Розробила				Крижевська П.В.	
Керівник				Шапаренко О.М.	



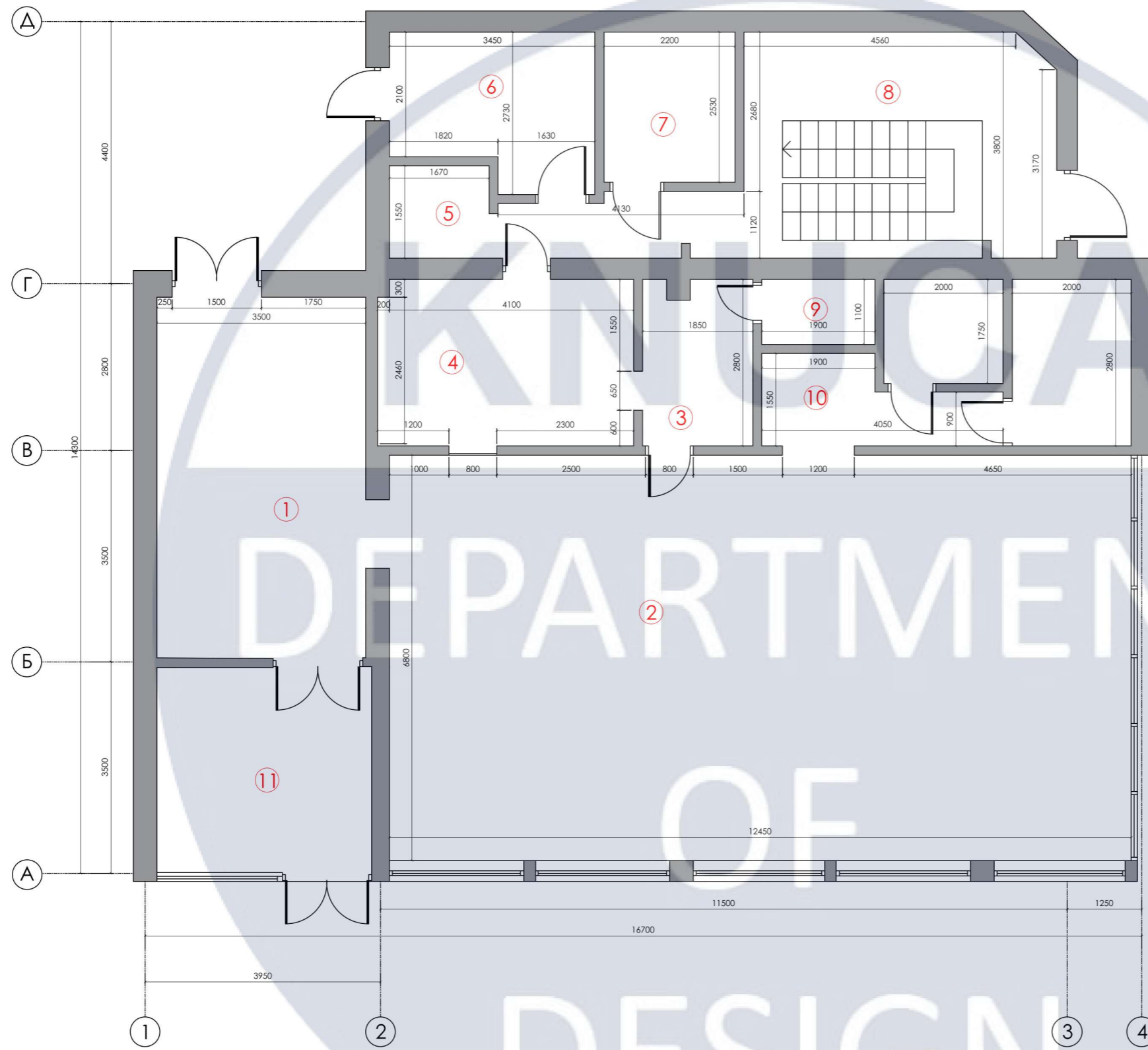
- 1. Рецепція 30,4 кв.м
- 2. Зал 123,54 кв.м
- 3. Мийна і роздаточна 5,04 кв.м
- 4. Гарячий цех 11,9 кв.м
- 5. Комірка 2,5 кв.м
- 6. Холодний цех 8,3 кв.м
- 7. Кімната для персонала 5,5 кв.м
- 8. Хол 20,6 кв.м
- 9. Туалет для персоналу 2,92 кв.м
- 10. Туалет 19,01 кв.м

Загальна площа 233,46 кв.м

DEPARTMENT OF DESIGN

КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2						
Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування						
Вихідні дані для проектування				Стадія	Аркуш	Аркушів
Обмірний план М:100				Н	6	33
Архітектурний факультет						

Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата
Розробила				Крижевська П.В.	
Керівник				Шапаренко О.М.	

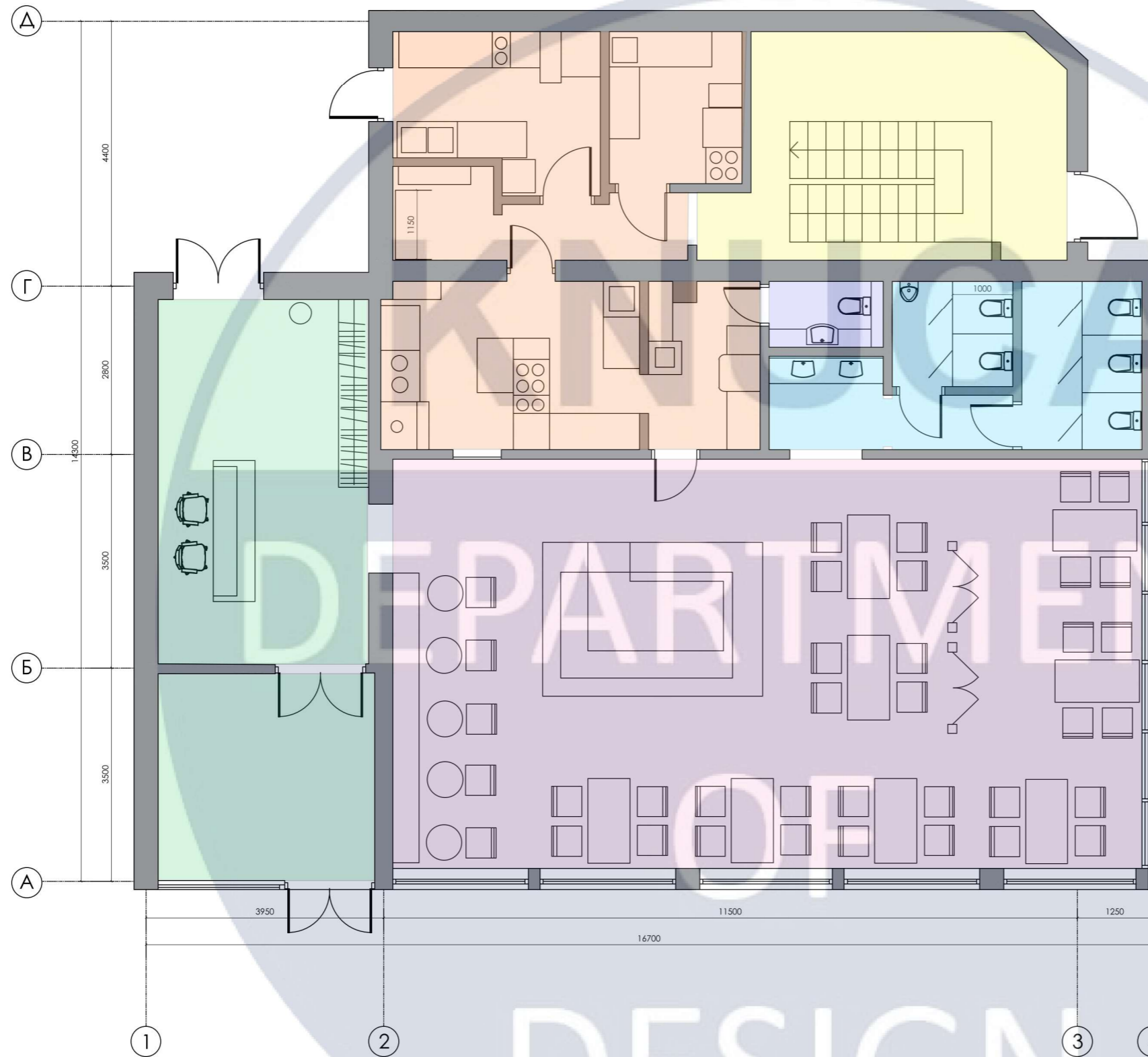


- 1. Рецепція 30,4 кв.м
- 2. Зал 123.54 кв.м
- 3. Мийна і роздаточна 5,04 кв.м
- 4. Гарячий цех 11,9 кв.м
- 5. Комірка 2,5 кв.м
- 6. Холодний цех 8,3 кв.м
- 7. Кімната для персонала 5,5 кв.м
- 8. Хол 20,6 кв.м
- 9. Туалет для персоналу 2,92 кв.м
- 10. Туалет 19,01 кв.м
- 11. Тамбур 15.6 кв.м

Загальна площа 233,46 кв.м

DEPARTMENT OF DESIGN

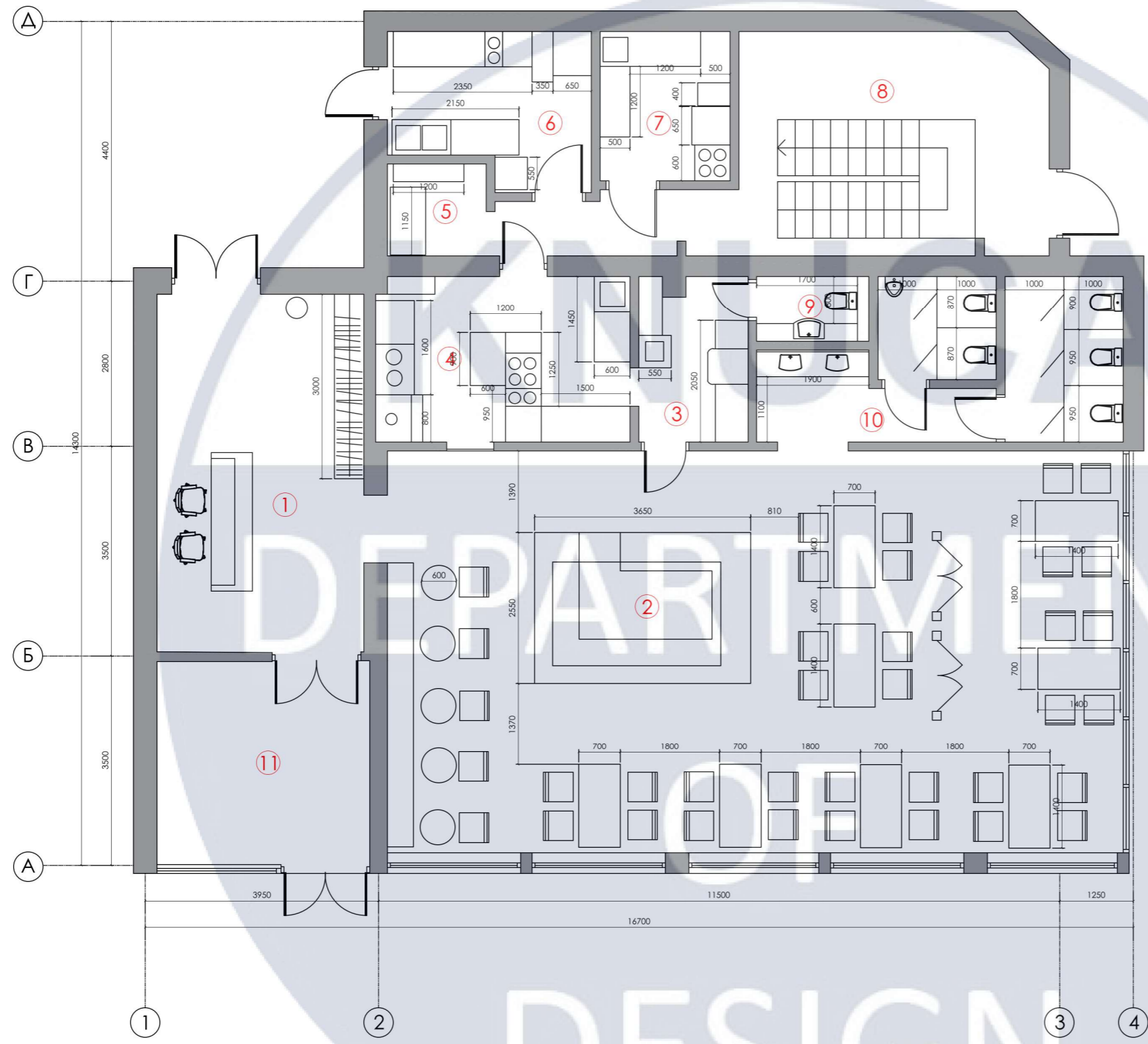
						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	8	33
						Обмірний план після демонтажу, монтажу М:100	Архітектурний факультет		



- Вхідна зона (рецепшн)
- Зона ресторану
- Зона кухні
- Сантехнічна зона
- Сантехнічна зона для персоналу
- Група допоміжних приміщень

DEPARTMENT OF DESIGN

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила Крижевська П.В.							Н	9	33
Керівник Шапаренко О.М.									
						План функціонального зонування М:100	Архітектурний факультет		



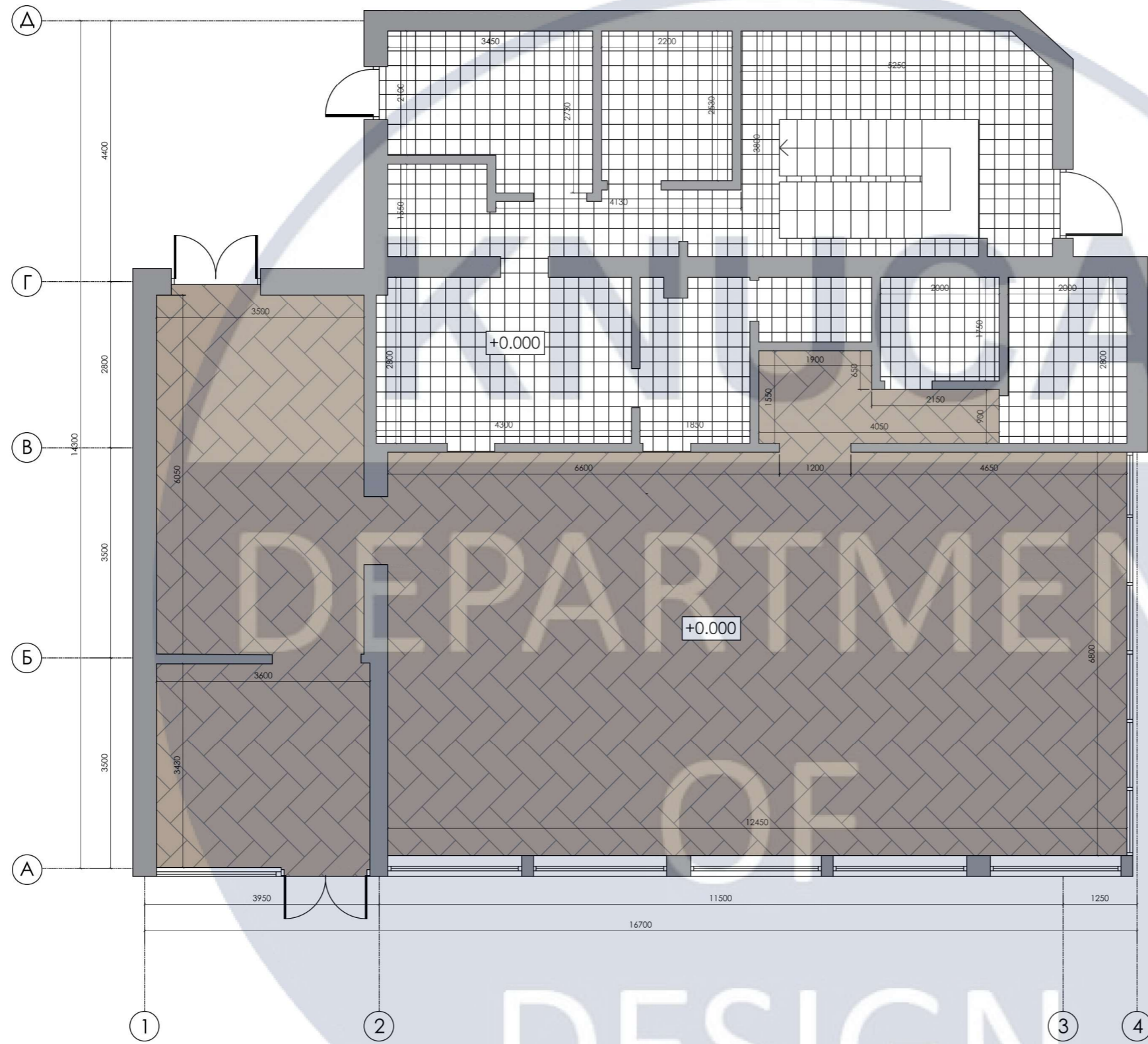
- 1. Рецепція 30,4 кв.м
- 2. Зал 123,54 кв.м
- 3. Мийна і роздаточна 5,04 кв.м
- 4. Гарячий цех 11,9 кв.м
- 5. Комірка 2,5 кв.м
- 6. Холодний цех 8,3 кв.м
- 7. Кімната для персонала 5,5 кв.м
- 8. Хол 20,6 кв.м
- 9. Туалет для персоналу 2,92 кв.м
- 10. Туалет 19,01 кв.м
- 11. Тамбур 15,6 кв.м

Загальна площа - 233,46 кв.м

DEPARTMENT

DESIGN

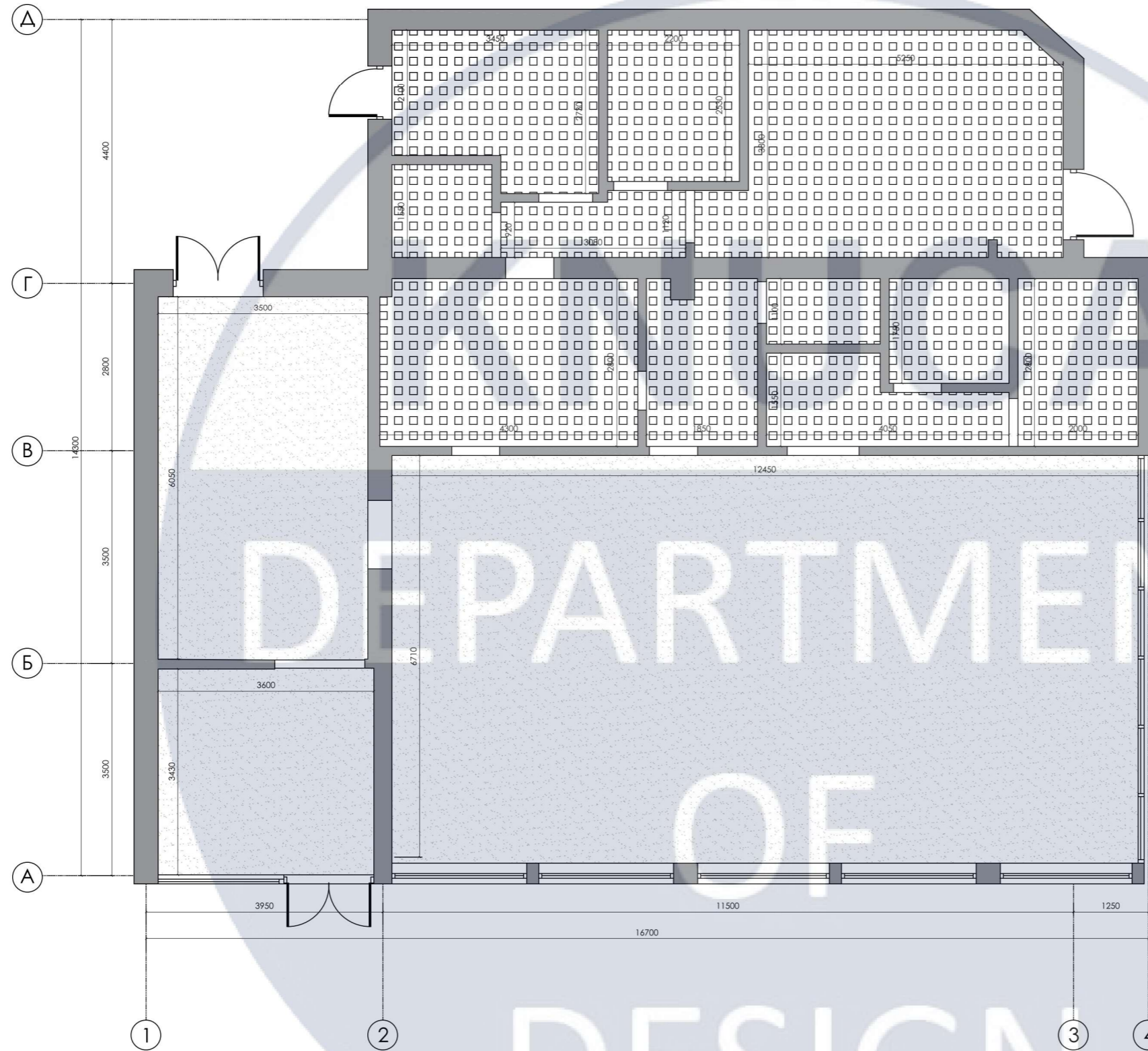
						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила		Крижівська П.В.					Н	10	33
Керівник		Шапаренко О.М.							
						План розташування меблів та обладнання М:100		Архітектурний факультет	





-  Керамограніт Cerrad Tramonto Beige 110x600x8
-  Керамограніт Cerrad Sofcement white 60x60

Примітки:
 1. Всі розміри вказані у мм. Розміри по стінах вказані від чистового оздоблення (якщо немає додаткових вказівок). За відмітку 0.000 прийнято рівень чистої підлоги.
 2. Площа покриття підлоги вказана без будівельного запасу.
 3. В дверних прорізах не здійснюється переходу від одного оздоблювального матеріалу до іншого (відсутні пороги). Врахувати це при монтуванні дверей.

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила				Крижевська П.В.			Н	11	33
Керівник				Шапаренко О.М.					
						План підлоги М:100	Архітектурний факультет		

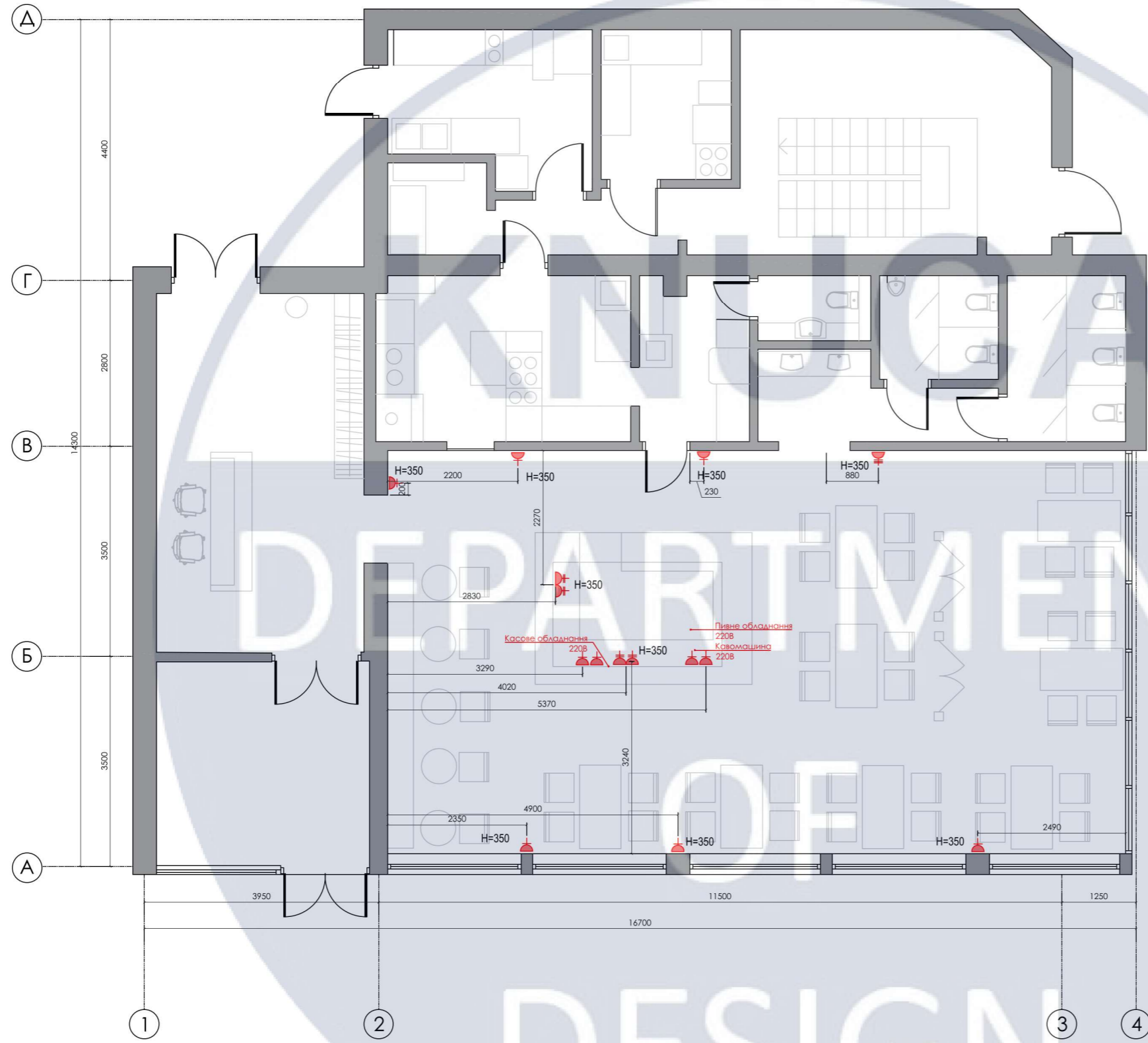


-  Декоративна штукатурка
-  Підвісна стеля Грильято

Примітки:





1. Всі розміри дані у мм, по осях та у чистовому вигляді. Всі висоти дані від чистої підлоги.
2. Читати сумісно з планом розміщення світлових приладів.
3. В місцях розміщення світильників передбачити закладну деталь (фанера 18 мм)
4. До зашивки стелі необхідно призвести всі монтажні і пуско-накладні роботи по вентиляції і кондиціонуванню.
5. Висоти стелі погодити з постачальником вентиляційного обладнання. Погодити з ним схему розміщення і привязок вент. решіток та лючків для доступу обладнання.

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила		Крижевська П.В.					Н	12	33
Керівник		Шапаренко О.М.							
						План стелі М:100	Архітектурний факультет		





№	Найменування обладнання	Умовні позначення
1	Вивід під 1-модульну розетку	
2	Вивід під 2-модульну розетку	
3	Вивід під 3-модульну розетку	
4	Вивід під ТВ антену	
5	Вивід під мережеву розетку	






						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2				
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування				
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів	
							Н	13	33	
						План розташування розеток М:100		Архітектурний факультет		

	назва: Світильник OYSTER Архипелаго	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 18 шт
	назва: Підвісна композиція Vargov Design - Medusa	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	5 шт
	назва: Бра BLITZ 27815	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	8 шт
	назва: Люстра NOWODVORSKI 23416	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	6 шт
	назва: Трековий світильник VASMAR 53376	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	48 шт
	назва: Шинопровід VASMAR 53379	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	36 м / п

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	15	33
Керівник	Шапаренко О.М.								
						Специфікація освітлення	Архітектурний факультет		

	назва: Керамограніт Cerrad Tramonto Beige 110x600x8	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 170 м2
	назва: Плитка Cerrad Softcement white 600x600	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 70 м2
	назва: Декоративна штукатурка	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 540 м2
	назва: Фарба декоративна NCS S 1002-Y50R (остаточний підбір в салоні)	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 140 м2

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	17	33
Керівник	Шапаренко О.М.					Специфікація матеріалів	Архітектурний факультет		

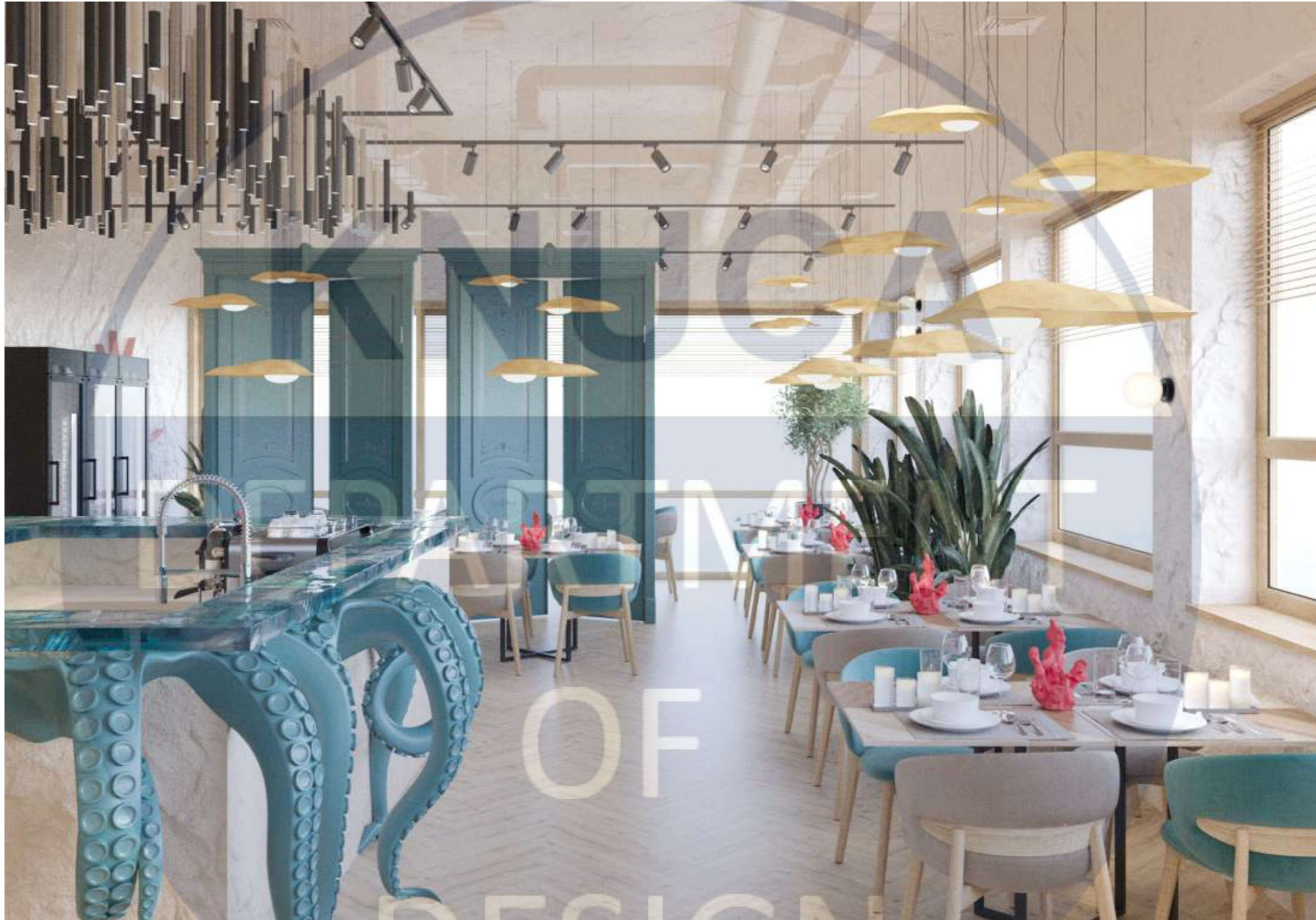
	назва: Диван м'який "No15" для кафе та ресторанів	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 3 ШТ
	назва: Стіл квадратний 800x800 мм	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 16 ШТ
	назва: Стіл круглий D=800мм	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 4 ШТ
	назва: Холодильна шафа CEV425 BLACK Tefcold	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 3 ШТ
	назва: М'який стілець "Джим" із дерева ясен із дизайнерською спинкою	примітки: колір та конфігурація згідно візуалізації	кількість: 36 ШТ

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	18	33
						Специфікація меблів	Архітектурний факультет		



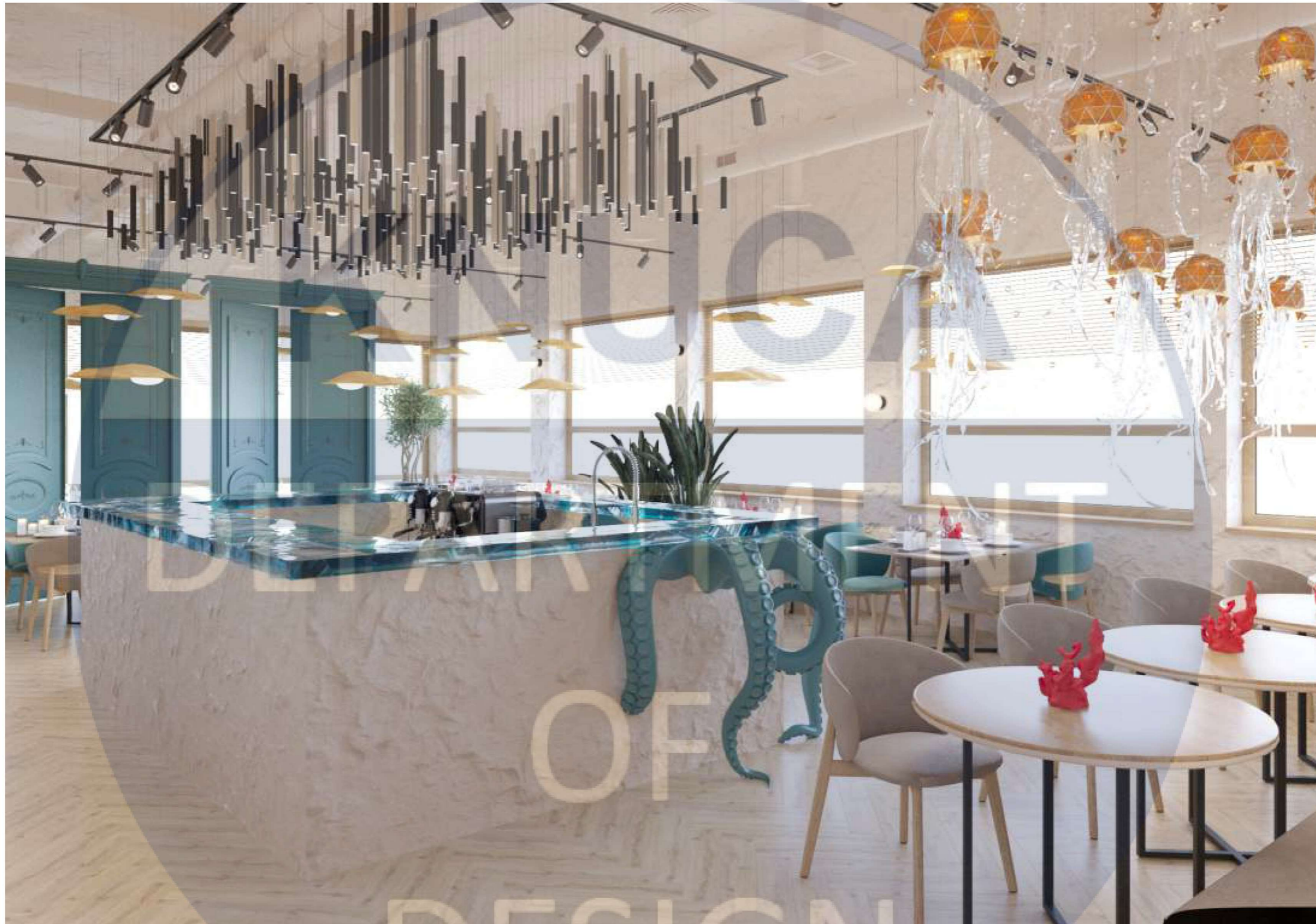
DEPARTMENT OF DESIGN

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	19	33
Керівник	Шапаренко О.М.								
						Візуалізація	Архітектурний факультет		

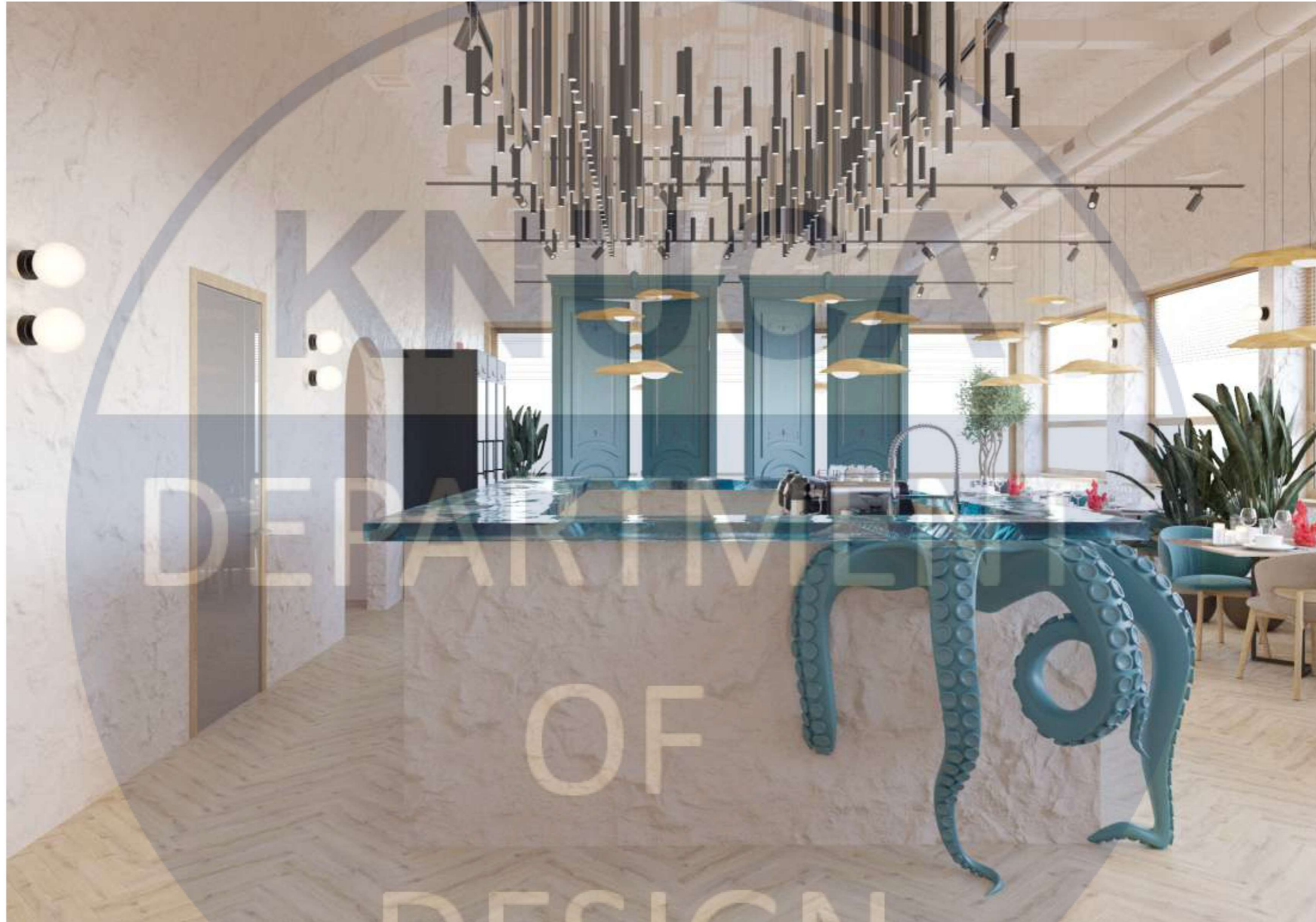


OF
DESIGN

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	20	33
Керівник	Шапаренко О.М.								
						Візуалізація	Архітектурний факультет		



						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	21	33
Керівник	Шапаренко О.М.								
						Візуалізація	Архітектурний факультет		



КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2

Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування

Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Стадія	Аркуш	Аркушів	
						Інтер'єр ресторану	Н	22	33
Розробила		Крижевська П.В.							
Керівник		Шапаренко О.М.				Візуалізація			Архітектурний факультет

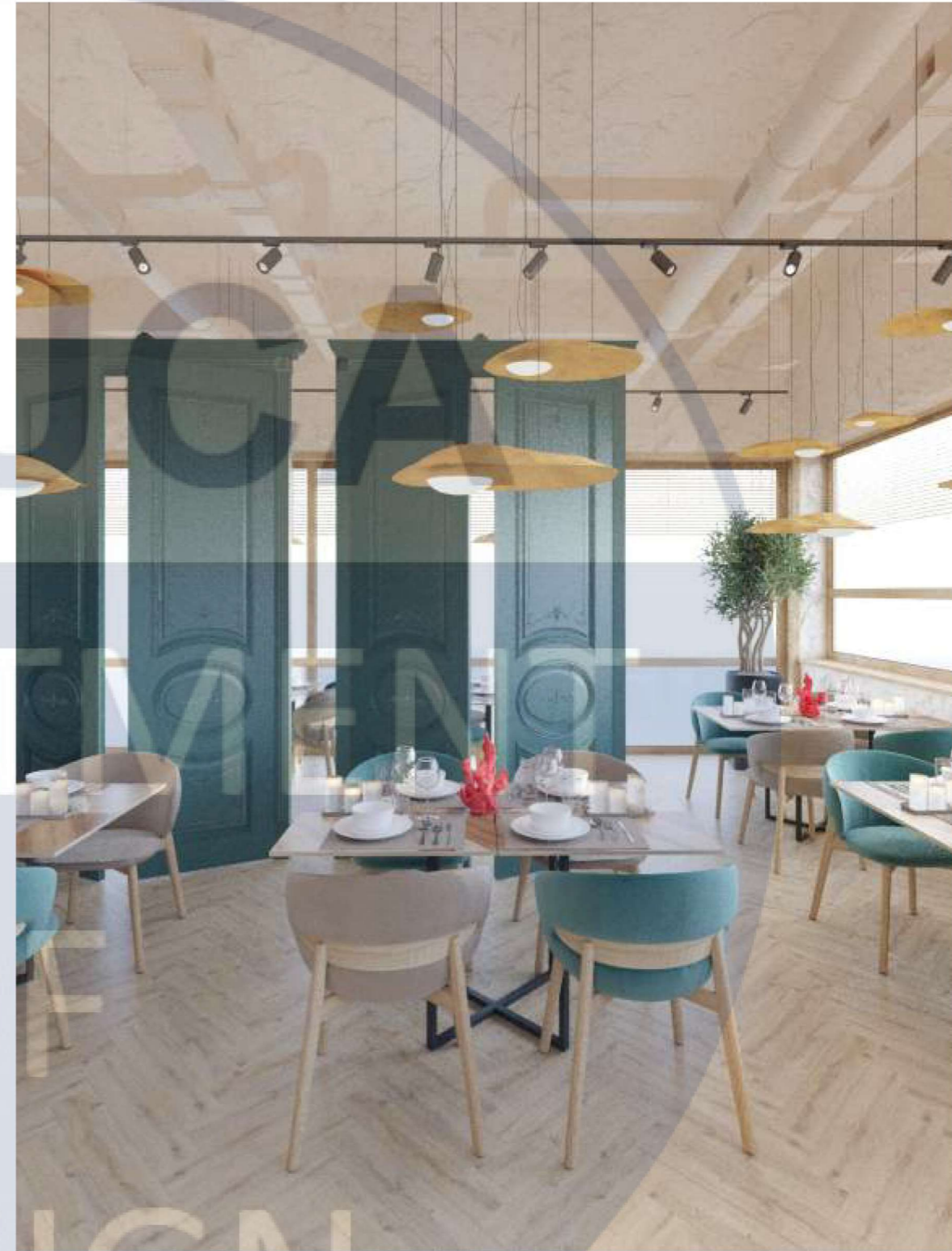


						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
						Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата		Н	24	33
						Візуалізація	Архітектурний факультет		

Розробила Крижівська П.В.
 Керівник Шапаренко О.М.



						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	25	33
Керівник	Шапаренко О.М.								
						Візуалізація	Архітектурний факультет		



DESIGN

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Інтер'єр ресторану	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	26	33
Керівник	Шапаренко О.М.								
						Візуалізація	Архітектурний факультет		

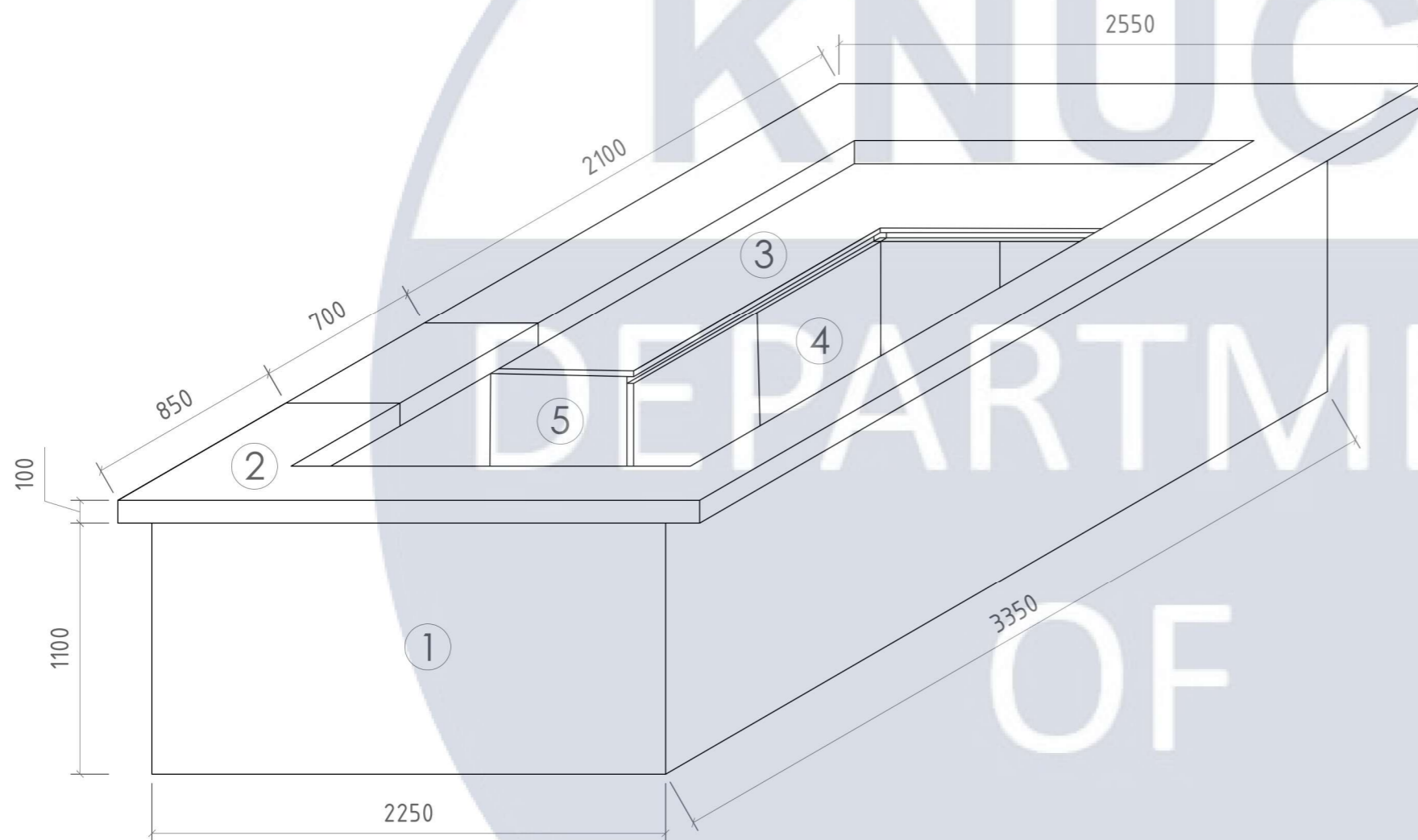
КНУСА

**Розробка конструктивного рішення барної стійки
для інтер'єру ресторану "SEPIA"**

DEPARTMENT

OF

DESIGN



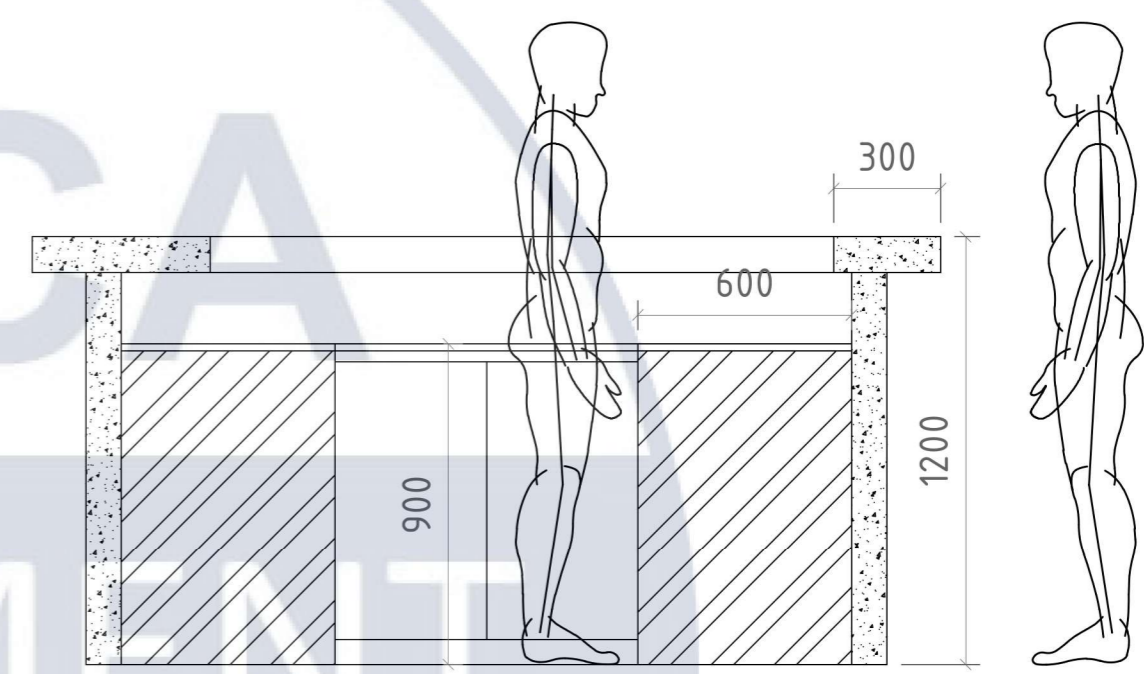
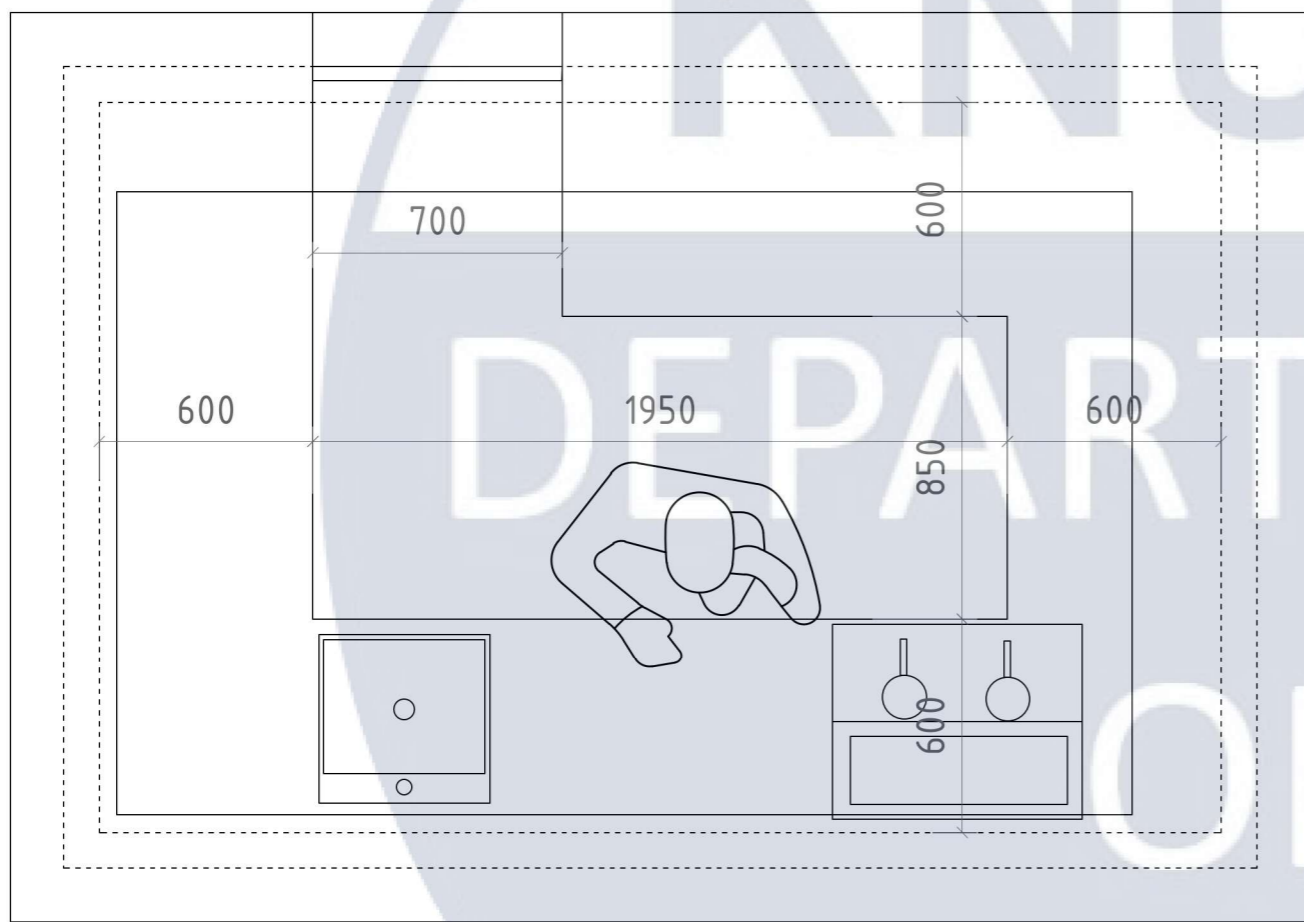
Експлікація матеріалів:

1. Муровані стінки з блока, оброблені декоративною штукатуркою
2. Стільниця - скло тріплекс
3. Стільниця робочої поверхні - штучний камінь
4. Робочі шафи - фасад МДФ, покриття АРТ
5. Каркас шафи - ЛДСП

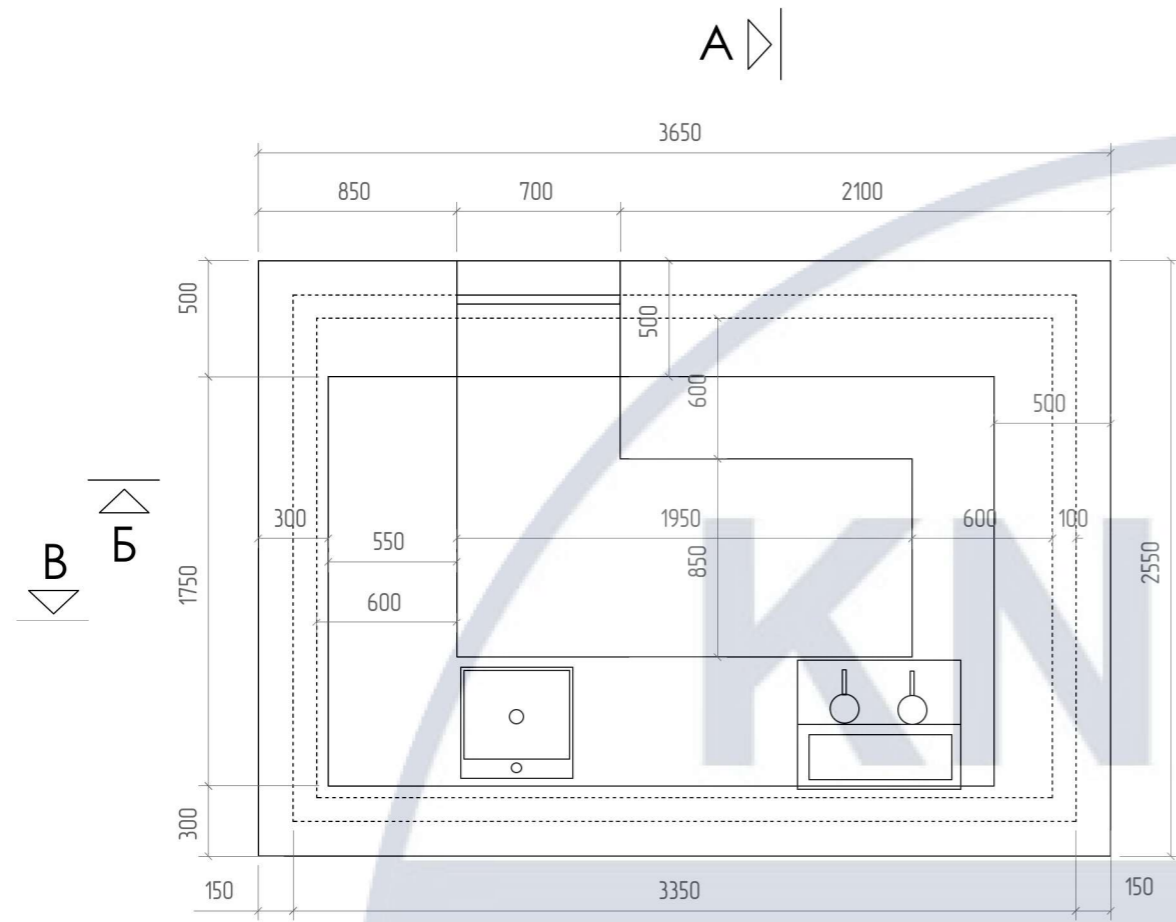
Звертаючись до принципу екологічності для створення виробу використано натуральні матеріали. Барна стійка змурована з блоків, та оброблена спеціальною декоративною штукатуркою, що імітує рельєф каміння, вона обрана завдяки переліку позитивних якостей: міцності; легкості матеріалу, тривалому терміну експлуатації; декоративним особливостям. Виріб оброблено лакофарбовою речовиною, завдяки чому деревина отримала приємний теплий відтінок.

						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Дизайн-розробка барної стійки	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	29	33
Керівник	Шапаренко О.М.					АксонOMETрична схема	Архітектурний факультет		

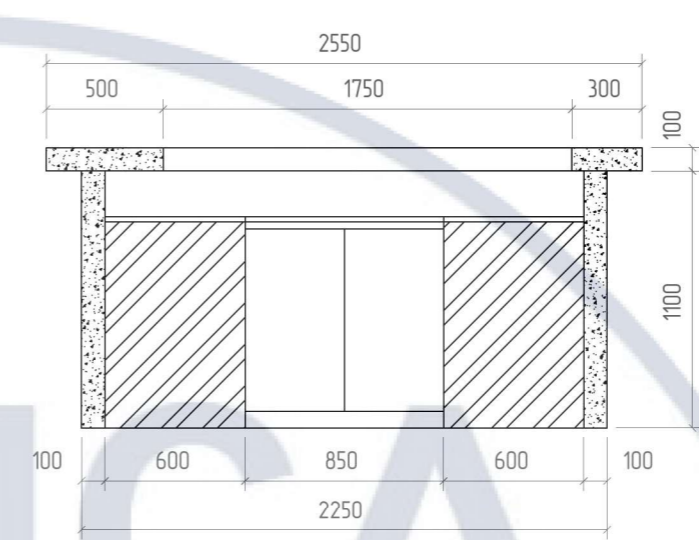
КНУЖСА
DEPARTMENT
OF
DESIGN



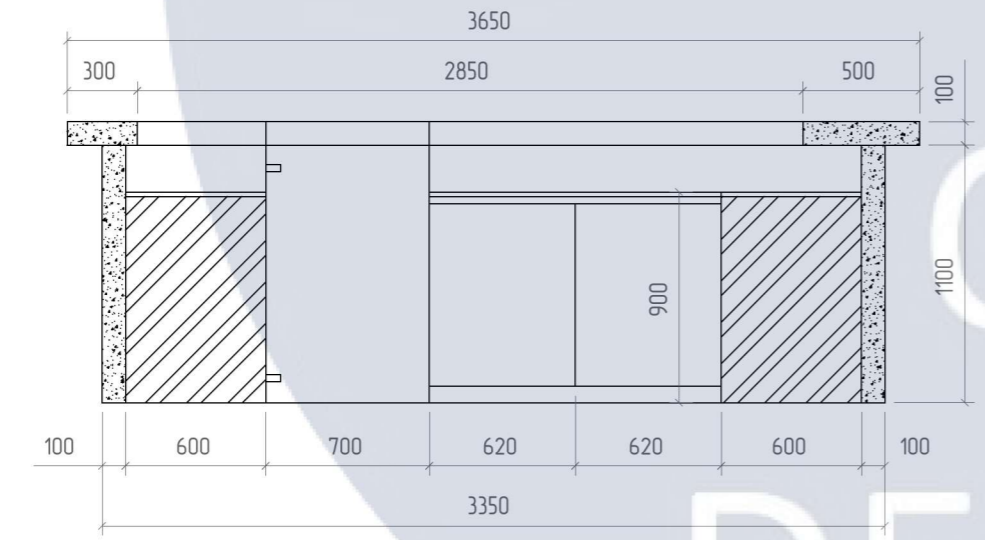
						КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2			
						Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування			
Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата	Дизайн-розробка барної стійки	Стадія	Аркуш	Аркушів
Розробила	Крижевська П.В.						Н	31	33
Керівник	Шапаренко О.М.								
						Ергономічна схема	Архітектурний факультет		



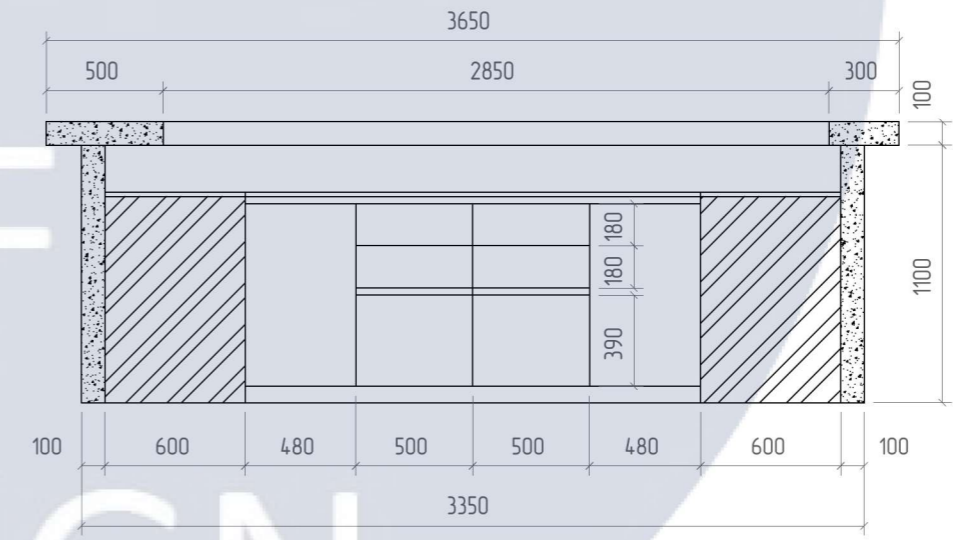
Переріз А-А



Переріз Б-Б



Переріз В-В



КНУБА 022 Дизайн 2024 ДН-20-2

Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування

Зм.	Кіл. уч.	Аркуш	№ док.	Підпис	Дата
Розробила				Крижевська П.В.	
Керівник				Шапаренко О.М.	

Дизайн-розробка барної стійки

Стадія	Аркуш	Аркушів
Н	32	33

Перерізи

Архітектурний факультет

