

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва випускової кафедри)

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

на тему:

Дизайн інтер'єру кафе з використанням елементів українського стилю

Петеляк Юлії Олексіївни

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

Київ 2023 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І  
АРХІТЕКТУРИ**

**Архітектурний факультет**

**дизайну**

(назва кафедри)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри  
Третяк Ю.В.

„\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

Дизайн інтер'єру кафе з використанням елементів українського стилю

(назва)

Виконала Петеляк Юлія Олексіївна

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)  
022 Дизайн

(спеціальність)

Інтер'єр і обладнання

(освітня програма)

Групи ДН-42

Керівник Ус В.Ф.

(прізвище та ініціали)

К. Т. Н. , доцент

(вчене звання, науковий ступінь)

*Ідентичність підтверджую*

Київ 2023 р.

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет Архітектурний  
Кафедра ДИЗАЙНУ  
Освітньо-кваліфікаційний рівень Бакалавр  
Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»  
(шифр і назва)  
Спеціальність 022 «Дизайн»  
(шифр і назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан архітектурного факультету  
\_\_\_\_\_ д.т.н., проф. О.В. Кащенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 року

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

Петеляк Юлії Олексіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Дизайн інтер'єру кафе з використанням елементів українського стилю

2. Керівник роботи Ус Вікторія Феліксівна, канд.тех.наук, доцент  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «10» квітня 2023 року № 749/2

3. Термін виконання студентом роботи 27.02.2023 – 18.06.2023 р.

4. Вихідні дані до роботи Ситуаційний план, схема генерального плану, плани поверху, фасади, розрізи архітектурного об'єкту

5. Зміст пояснювальної записки за розділами:

I. Аналіз теоретичних та нормативних джерел, проєктної практики.

II. Дизайн інтер'єру.

III. Дизайн елементу меблів (обладнання) в інтер'єрі.

Список використаних джерел.

6. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

Ситуаційний план та схема генплану розміщення ділянки будівлі; плани, розрізи фасади та перспективні зображення будівлі, в якій розробляється інтер'єрне

рішення; опорний (обмірний) план приміщення(нь); план демонтажу і монтажу конструкцій; план приміщення з розміщенням меблів, розгортки стін, розріз, план стелі з елементами освітлення, деталі, паспорт оздоблення; проєкт елемента меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

## 7. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Ус В.Ф. к.т.н., доцент	27.02.23	
2			
3			

8. Дата видачі завдання 27.02.2023 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Студент \_\_\_\_\_ Петеляк Ю.О.  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

Керівник работ \_\_\_\_\_ Ус В.Ф.  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

## **ЗМІСТ**

<b>ВСТУП.....</b>	<b>6</b>
-------------------	----------

### **РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ**

1.1 Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єрів кафе. Основні принципи проектування кафе та їх класифікація.....	8
1.2 Світовий досвід та історія проектування інтер'єрів закладів ресторанного господарства.....	11
1.3 Нормативні вимоги до проектування підприємств харчування.....	18

### **РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ ТА ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ З ЕЛЕМЕНТАМИ УКРАЇНСЬКОГО СТИЛЮ**

2.1 Вихідні дані проектування .....	22
2.2 Концепція дизайну інтер'єру кафе з елементами українського стилю.....	24
2.3 Функціонально-планувальне та об'ємно- просторове рішення інтер'єру.....	25
2.4 Композиційне рішення інтер'єру кафе з елементами українського стилю.....	27
2.5 Меблі, матеріали та обладнання.....	32

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

3.1 Аналоги.....	34
3.2 Функціональні, технологічні та конструктивні особливості.....	39

<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>41</b>
----------------------	-----------

<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>43</b>
--	-----------

## ВСТУП

За останні декілька років, заклади громадського харчування стали надзвичайно популярними в Україні, вони відіграють декілька важливих ролей, включаючи посилення соціально-економічних факторів, підвищення ефективності праці, збереження харчових ресурсів та часу, сприяння культурному та інтелектуальному зростанню. Актуальність таких закладів полягає саме в тому, що вони задовольняють потреби людей у швидкому та смачному харчуванні, особливо в умовах ритму сучасного життя, коли люди відчувають нестачу часу на приготування їжі вдома.

В Україні, заклади громадського харчування мають велике значення для суспільства та економіки. На разі, під час воєнного стану в країні, такі заклади можуть стати джерелом харчування для людей, які залишили свої домівки, а також бути важливим елементом у забезпеченні військовослужбовців та волонтерів, які беруть участь у захисті країни – це включає приготування та доставку їжі до лінії фронту або тимчасових місць розміщення військових.

Усі ці фактори зробили обрану мною тему, цікавою та важливою для мене. Я вірю, що кафе, оформлене з елементами українського стилю, може стати місцем, де люди будуть насолоджуватись традиційними українськими стравами та напоями, а також відчувати національний колорит та отримувати задоволення від затишку інтер'єру. Крім того, українська культура та національна спадщина є дуже важливими для України, і відтворення їх в інтер'єрі кафе, може сприяти їх збереженню та популяризації серед молодого покоління.

Отже, завданням дипломного проєкту на тему «Дизайн інтер'єру кафе з елементами українського стилю» є створення затишного і комфортного простору, з урахуванням діючих нормативів, а також ергономічних вимог, в якому всі відвідувачі зможуть відпочити і насолодитися атмосферою української культури та кухні.

Мета дипломної роботи спрямована на отримання базових знань про проєктування об'єктів громадського харчування (а саме кафе), а також проведення досліджень конструктивних особливостей інтер'єрів кафе, та практичного застосування набутих навичок для розробки дизайнерських і композиційних рішень.

Для реалізації поставленої мети були визначені наступні завдання:

- визначити основну ідею теми та її концепцію;
- ознайомитися з державними будівельними нормами проєктування об'єктів громадського харчування;
- проаналізувати міжнародний досвід проєктування закладів громадського харчування, а також дослідити історію та особливості української культури і традицій;
- вивчити конструктивні характеристики інтер'єрів кафе та розробити практичні й стратегічні підходи до внутрішньої роботи в кафе;
- створити об'ємно-просторову композицію та декоративне оздоблення інтер'єру - розробити детальні креслення, відтворити візуалізації приміщень, розгортки та експлікації використовуваного обладнання і матеріалів.

## РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ

### 1.1 Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єрів кафе. Основні принципи проєктування кафе та їх класифікація

Заклади громадського харчування є невід'ємною частиною інфраструктури сучасних міст і населених пунктів. Це підприємства, які спеціалізуються на приготуванні та продажі кулінарних страв, кондитерських і хлібобулочних виробів, їх реалізації, а також надають послуги споживання на місці. Класифікація цих закладів заснована на характері послуг. Їх поділяють на такі типи: ресторани, кафе, бари, фастфуд, кондитерські, кафетерій, буфети і тому подібне..

Проаналізувавши певні джерела, які стосуються і розглядають сучасні тенденції у галузі дизайну інтер'єрів кафе, можна надати визначення, що кафе – це заклад громадського харчування, який має широкий асортимент страв, в основному нескладного приготування, напоїв, борошняних кондитерських виробів тощо.

Даний тип закладу не поділяють на класи, наприклад, як це робиться у випадку з ресторанами, але можна визначити спеціалізації кафе за наступними його ознаками:

- за видом страви (кафе-морозиво, кафе-молочне, кафе-піца, варенична тощо);
- за видом напою (кафе-кава (кав'ярня), кафе-чай тощо);
- за видом організації дозвілля (Інтернет-кафе, кафе-кальян);
- за контингентом споживачів (дитяче кафе);

-за рівнем обслуговування (самообслуговування або обслуговування офіціантами). В кафе із самообслуговуванням реалізують прості страви нескладного приготування, клієнти самостійно замовляють їжу та напої, оплачують їх і забирають замовлення від каси або ж на спеціальному прилавку. У випадку з обслуговуванням офіціантами, саме вони беруть на себе відповідальність за подачу їжі та напоїв відвідувачам, а також за обслуговування столу (забирання посуду та розрахунок). Однак, існує розмаїтість форматів кафе, тому деякі заклади можуть комбінувати обидва підходи. Наприклад, столи обслуговують офіціанти, але при замовленні

певних типів страв і напоїв (до прикладу, сніданки, кава) відвідувачі роблять це самотійно.

Кафе – це не лише місце для харчування, і для подальшого проєктування його дизайну інтер'єру, варто враховувати вище перелічені типи закладу, їх особливості, та звернути увагу на створення зручної, комфортної атмосфери для його відвідувачів, в тому числі і працівників. Адже без дотримання певних нормативів, правил ергономіки та інших аспектів проєктування, в подальшому можуть виникнути незручності для споживачів, та його працівників, погіршиться також якість обслуговування і загальна атмосфера та комфорт у кафе.

При створенні першого проєкту важливо враховувати ймовірність внесення змін в інтер'єрі в майбутньому. Тому, при розробці дизайну інтер'єру закладу громадського харчування (кафе), варто приділити увагу таким факторам:

- розміщення закладу. Слід проаналізувати місцеві особливості, зручність доступу до закладу. Відповідний вибір розташування також забезпечить наявність потенційної аудиторії, наприклад, заклад, розташований недалеко від офісних будівель, може привертати працівників на обідні перерви. В тому числі, розміщення впливає і на конкурентну ситуацію. Також при виборі будівлі для проєктування підприємств харчування, повинні бути передбачені необхідні надійність, міцність і довговічність функціонування будівель, що забезпечують безпеку і збереження здоров'я його відвідувачів в межах нормативного терміну експлуатації згідно з вимогами ДБН В. 1.2-2, ДБН В. 1.2-14, ДБН В.2.1-10, ДСТУ Б В. 1.2-3;

- планування обідніх та додаткових залів, створення окремих зон кафе. Як було зазначено вище «певні нормативи, правила ергономіки та інші аспекти проєктування, в подальшому впливають на зручність перебування відвідувачів у закладі, та його працівників...», тому, потрібно звертати увагу на розташування меблів та обладнання, їх габарити, розміри коридорних проходів, впровадження санітарних та гігієнічних стандартів тощо;

- проєктування кухні кафе. Це впливає на ефективність роботи закладу та якість обслуговування. Кухня займає значну частину площі, так само, варто спланувати та організувати ергономічне, ефективне, зручне, із дотриманням санітарних норм,

планування, розділивши робочу частину приміщення на певні зони для приготування, зберігання і миття посуду тощо;

-дотримання вимог пожежної та санітарної безпеки є обов'язковим для будь-якого закладу. Для цього необхідно встановити системи припливно-витяжної вентиляції для регулювання мікроклімату та забезпечення належного зберігання як продуктів, так і відходів. Крім того, слід звернути увагу на загальні вказівки щодо шляхів евакуації. Розташування меблів і обладнання повинно забезпечувати вільний шлях до вихідних дверей, які мають відкриватися назовні. Шляхи евакуації та виходи повинні залишатися безперешкодними та вільними від будь-яких предметів. У робочий час продукцію та тару слід перевозити маршрутами, що не перетинаються з відходами;

-дизайнерська концепція – відіграє вирішальну роль в дизайні інтер'єру кафе, оскільки вона задає тон загальному стилю, атмосфері та враженню, яке викличе у гостей під час відвідування. Слід звернути увагу на унікальні характеристики закладу та ефективно втілити їх у дизайн інтер'єру. Це включає в себе використання певних елементів декору, в тому числі меблів, текстилю, освітлювальних приладів, оздоблювальних матеріалів, пов'язаних з історією закладу або специфікою асортименту меню. Приділяючи увагу цим деталям, добре спроектований інтер'єр може залишити незабутнє враження для клієнтів.

З вище сказаного, можна зазначити, що проектування дизайну інтер'єру кафе – це складний та важливий процес, який вимагає уважного планування та виконання. Класифікація кафе та інших видів громадського харчування допомагає розподілити їх на категорії та визначити, які саме принципи необхідні в конкретному випадку.

## 1.2 Світовий досвід та історія проектування інтер'єрів закладів ресторанного господарства

У закладів громадського харчування велика і довга історія, яка охоплює численні століття і відображає їх постійну еволюцію у світі.

В I тисячолітті до н.е., у Стародавній Греції з'явилися таверни. Такі заїжджі двори були призначені саме для надання послуг харчування. З часом, торгівля розвивається, і пізніше з'являються постійні двори, на території Римської імперії. Також заклади харчування розвивалися внаслідок торговельних маршрутів і караванів, які пролягали через країни Близького Сходу та Азію.

У 1476 році, після падіння Римської імперії, починається новий період в розвитку підприємств харчування і їх вагомим чинником стають релігійні традиції. Так, за наказом Карла Великого, створили будинки для відпочинку паломників, де можна було отримати безкоштовний хліб, фрукти, послуги шевця тощо. Київ стає одним із значних пунктів паломництва, що приводить до створення спеціальних закладів харчування, які користувалися особливим пошануванням в Україні.

Пізніше, починаючи з XVII століття, в Європі з'явилися кав'ярні, популярність яких зростає завдяки імпорту екзотичних товарів (таких як чай і кава). В 1654 році у Венеції з'явилася перша кав'ярня, а вже у 1683 році у Відні, з'явився перший заклад, що спеціалізувався на кавовому сервіруванні, а заснував його український козак і перекладач Юрій Франц Кульчицьким.

Коріння кавової культури в Україні сягає ще 1672 року, коли в Кам'янці-Подільському було відкрито першу кав'ярню. В 1772 році починається активний розвиток варіння кави в Галичині. В 1829 році у Львові Карл Гатман заснував «Віденську кав'ярню», а в 1840 – Готліб Фінке засновує першу кав'ярню в Києві.

В наші часи заклади громадського харчування привертають увагу відвідувачів не лише смачною кухнею та винятковою гостинністю, але й своєю унікальною атмосферою. Сучасні кафе дійсно вражають своєю різноманітністю та стилем, проте деякі з них вирізняються особливо та подобаються мені особисто.

Таким прикладом є ресторан «Ugli» виконаний в стилі лофт (Рис.1.2.1). Даний дизайн створює атмосферу, яка наче переносить відвідувача в іншу культуру. В інтер'єрі ресторану використані символи країн Кавказу, Туреччини, Лівану та Туркменистану. Кольорова гама стримана та монохромна, з природніми відтінками, є блакитні і зелені акценти на теракотовому тлі. Елементи стелі повторюють форму традиційних котлів плову, а на стінах можна помітити візерунки з символічними системами азіатських регіонів, які також відображені у металевих елементах та підлозі. Остаточо можна сказати, що цей дизайн інтер'єру є успішним прикладом поєднання елементів різних культур та створення в них гармонійного, стильного і оригінального простору.



Рис.1.2.1. Ресторан «Ugli» 2020 р. в м. Київ студія «Loft Buro» ([www.archdaily.com](http://www.archdaily.com))

Неподалік від Арсенальної площі у місті Київ знаходиться ресторан, де подають блюда близькосхідної кухні. Цей ресторан знаходиться в будівлі, яка колись належала Іпсіланті – османському князю. Будівля (Рис.1.2.2) була зведена у 1797 році, і на початку XIX століття перший поверх був перетворений на напівпідвальний. В інтер'єрі ресторану «Samna» (Рис.1.2.3) зберегли історичні арки та цегляні стіни, ще,

щоб зберегти історичність будівлі – інженерні комунікації були приховані. Кожен елемент інтер'єру вписався в загальну концепцію та додав до неї своєї власної нотки. Місткість приміщення добре збалансована, це створило гарний розподіл між робочими та гостьовими зонами. Таке рішення дозволяє кожному відвідувачеві знайти комфортну зону для себе.

Інтер'єр має елегантний вигляд, завдяки відсутності зайвих деталей, і спокійним, природнім кольорам. Освітлення в залі м'яке і відбите: промінь світла спочатку падає на мідні пластини, які прикріплені до стелі, а вже після цього потрапляє на столи. Дизайн цього ресторану є прекрасним прикладом того, як можна поєднати історичну спадщину зі сучасним дизайном та комфортом, і створити простір, який приваблює відвідувачів.



Рис.1.2.2. Садиба Іпсіланті, м.Київ  
([www.archdaily.com](http://www.archdaily.com))



Рис.1.2.3. Ресторан «Samna» 2020 р. в м.Київ  
студія «YOD Group» ([www.archdaily.com](http://www.archdaily.com))

Тим часом, у місті Київ, кафе під назвою «Тайський привіт» (Рис.1.2.4) «перевозить» своїх відвідувачів в різноманітну і унікальну країну Таїланд. В інтер'єрі приміщення присутня відкрита кухня, що гармонійно вписана у простір, завдяки цьому гості можуть спостерігати за процесом приготування їжі. В інтер'єрі

використані теплі відтінки червоного, жовтого, коричневого, бежевого. Матеріали та текстури в кафе природні – дерева, лоза, глина, метал. У кафе використано безліч рослин, такі як бамбук, пальми та інші. Також використано багато настінного декору, серед них є фотографія короля Таїланду, яка є важливим елементом в будинках тайців. А в структурі барної стійки використали елементи смарагдово-зеленого кольору, які раніше були вилиті в гіпсі та після покриті глазур'ю. Кафе «Тайський привіт» є чудовим прикладом того, як інтер'єр може створити неповторну атмосферу та перенести відвідувачів в інше місце, не виїжджаючи зі свого міста.

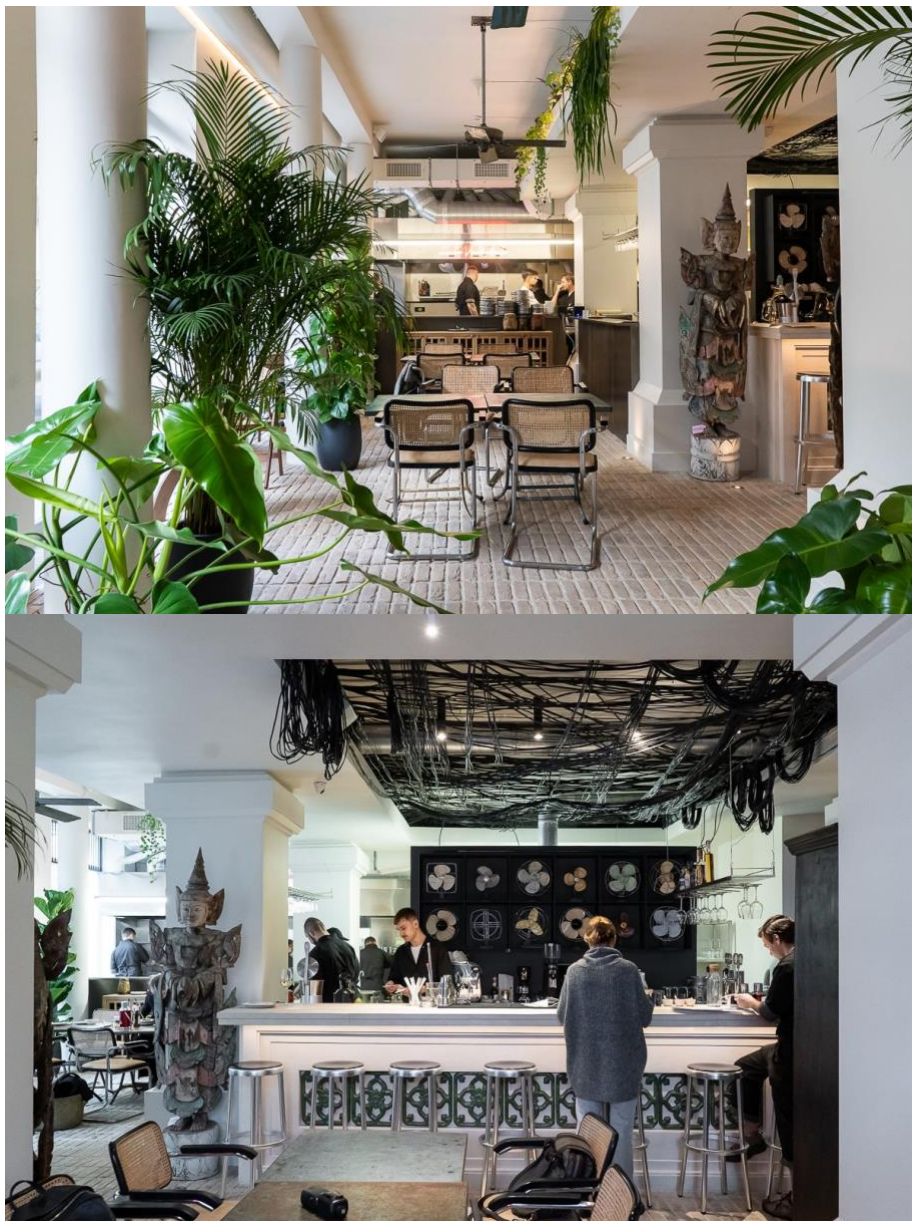


Рис.1.2.4. Кафе «Тайський привіт» 2019 р. в м.Київ студія «Balbek Bureau» ([www.the-village.com](http://www.the-village.com))

У місті Нанкін (Китай), розташоване кафе «Chuan Xi Bazaar» (Рис.1.2.5), яке створює атмосферу подібну до ринкової площі, яку ми часто можемо побачити у фільмах, в яких розповідають про життя старого Китаю. На стелі підвішені дерев'яні ящики, використовується приглушене освітлення, а помірний червоний колір інтер'єру створює відчуття розслабленого літнього вечора в Країні Вранішнього Сонця. Стіни в кафе прикрашені зображеннями їжі, а червоний колір використовується наче символ вогню та розкоші в Китаї. Також дизайнери вдало поєднали старовинні предмети з неоновим освітленням, що надало нового виразу стінам і традиційно друкованим літерам.

Інтер'єр кафе «Chuan Xi Bazaar» поєднує в собі сучасний стиль з традиційними народними звичаями. Кожен елемент декору ретельно продуманий, щоб викликати відчуття простоти, яке гармонійно вписується в концепцію базару.



Рис.1.2.5. Кафе «Chuan Xi Bazaar» в м.Нанкін студія  
«Swimming Pool» ([www.retaildesignblog.net](http://www.retaildesignblog.net))

Повертаючись до історії, згадаємо найстаріше паризьке кафе «Le Procope» (Рис.1.2.6), відкрите Франческо Прокопіо деї Колтеллі ще у 1684 році. Загалом дизайн закладу зберігає певний стиль, який нагадує атмосферу минулих століть. В інтер'єрі закладу використовували великі скляні люстри, класичні меблі з червоного дерева, декор –картини та фотографії на стінах, які відображають минулі епохи та портрети відомих постатей, які, до речі, відвідували це кафе, також антикварні лампи, старовинні карти та й інші предмети, які підкреслюють атмосферу історичності. Кольорова палітра складається з відтінків коричневого, червоного, бежевого та темного бордового. Дерев'яні оббивки стін та стільців мають темні відтінки – це надає інтер'єру глибину і традиційний шарм. Враховуючи, що дане кафе є одним з найстаріших у Парижі, інтер'єр «Le Procope» став свідком безлічі культурних подій, зустрічей і обговорень, які відбувалися в цьому закладі.

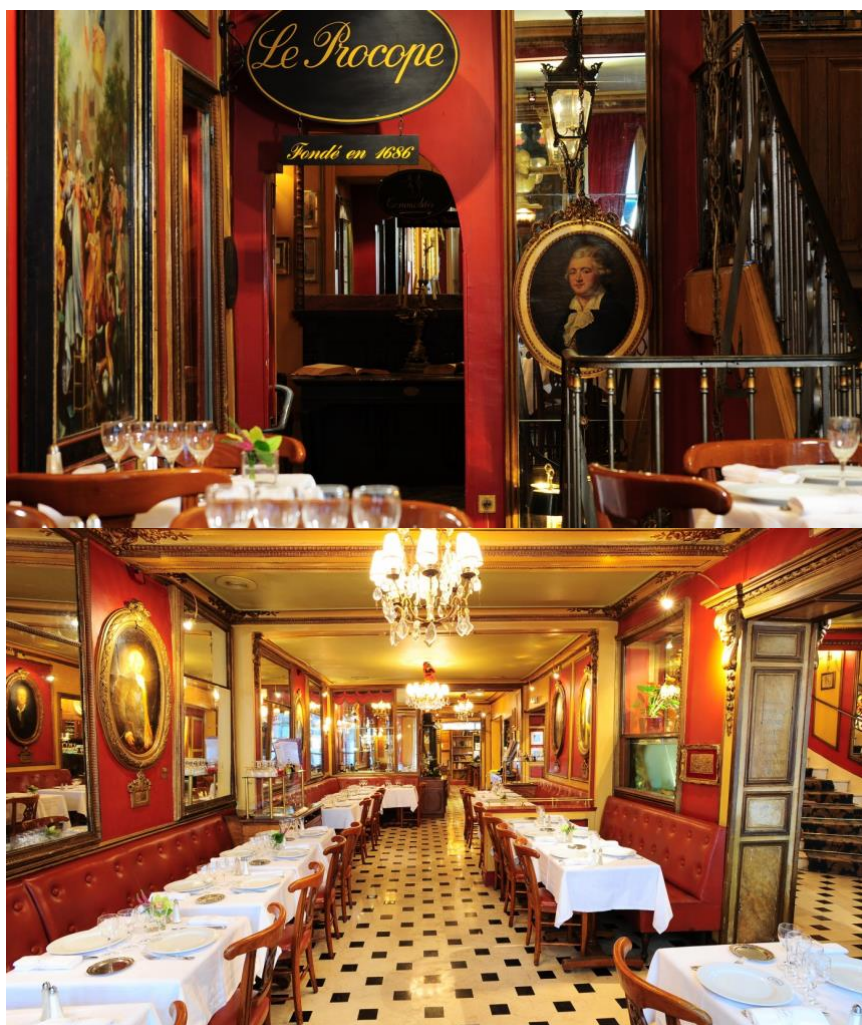


Рис.1.2.6. Кафе «Le Procope» в м.Париж  
(<https://www.booster2success.com>)

Аналіз світового досвіду та історія дали мені зрозуміти, що інтер'єр таких закладів не тільки виконує функцію місця для харчування, але і є справжнім мистецтвом створення та збереження історії та емоцій, в тому числі, він може бути відображенням культури, традицій та спадщини певного регіону чи країни. Так, кожен елемент, починаючи від меблів та освітлення, декору – може мати свою власну історію та символіку. Такий аналіз підтверджує, що проектування інтер'єру є невід'ємною складовою успішної гастрономічної справи таких закладів.

### 1.3 Нормативні вимоги до проєктування підприємств харчування

Проєкт т розробляється з урахуванням стандартів ДБН В.2.2-25:2009, які стосуються будівництва підприємств харчування, включаючи заклади ресторанного господарства.

Згідно з цими стандартами (Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. (Державні будівельні норми України), визначено, що (С.9 ДБН В 2.2-25.20090) (3.1) Ресторанне господарство (РГ) – це вид економічної діяльності, котрий займається наданням послуг з харчування та організацією дозвілля, або без нього, для задоволення потреб споживачів у харчуванні.

Також визначено, що (3.2) підприємство харчування (заклад РГ) – це є організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка виробляє, продукує, продає та організовує споживання харчової продукції, включаючи власну продукцію й закупні товари, і може надавати послуги з дозвілля.

Заклади ресторанного господарства можуть розміщуватися в окремих капітальних будівлях або ж спеціально обладнаних приміщеннях інших будівель, таких як: виробничі підприємства, установи, навчальні, лікувальні, готелі, магазини, тощо (згідно з ДСТУ 3862).

(С. 11 ДБН В 2.2-25.2009) (3.10) кафе - заклад РГ, що пропонує розмаїття страв легкого приготування, напоїв, кондитерських виробів. В кафе можна обрати між самообслуговуванням або обслуговуванням офіціантами.

(С. 14 ДБН В.2.2-25:2009 Таблиця 1(Рис.1.3.1)) Оптимальна кількість місць в залі визначеного закладу є 50-200 місць.

**Таблиця 1**

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
Ресторан	50-200
Бар:	
винний, молочний, гриль тощо	25-50
пивний	25-100
Кафе:	
загального типу	50-200
спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25-100
Їдальня:	
загальнодоступна	50-200
дієтична	50-100
роздавальна	25-50
Закусочна:	
загального типу	25-50
спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25-50
Кафетерій	8-50
Магазин кулінарії (без виробництва) торговельною площею	40- 180 м <sup>2</sup>
<p><b>Примітка 1.</b> Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</p> <p><b>Примітка 2.</b> Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p> <p><b>Примітка 3.</b> Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (зкладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (зкладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p>	

Рис.1.3.1 ДБН В.2.2-25:2009 Таблиця1

Стандарти також надають вказівки щодо об'ємно-планувальних рішень (С. 19 ДБН В.2.2-25:2009) (6.1.1) для підприємств харчування. Приміщення мають бути спроектовані таким чином, щоб передбачати потоковий технологічний процес, уникати перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу, а також забезпечувати окреме

розташування свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей (згідно з вимогами СП 42-123-5777 та СІ 5781).

При проєктуванні підприємства харчування слід враховувати такі фактори:

-(С.20 ДБН В.2.2-25:2009) для будинків заввишки більше ніж один поверх, у яких відсутні пасажирські ліфти, необхідно передбачати пристрої для маломобільних, вертикального підйому. Ця вимога базується згідно з ДБН В.2.2-17 та додатком В;

-(6.1.6) приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі, складські і службово-побутові приміщення. (6.1.7) склад і площі приміщень підприємств харчування загальнодоступної мережі проводиться згідно з розділами 6.2 і 6.3 ДБН В.2.2-25:2009;

-(6.1.12) в будівлях підприємств харчування мають бути окремі входи і сходи для відвідувачів і персоналу. Якщо підприємства харчування розміщені в житлових будинках, то входи до них повинні бути відокремлені від входу до житлового будинку.(С.22 ДБН В.2.2-25:2009) В адміністративних і побутових будинках виробничих підприємств допускається суміщення входів підприємств харчування зі входами в ці будинки, але вхід для персоналу може бути здійснений через завантажувальну зону лише для ПХ з продуктивністю не більше 3000 страв на добу.

-(6.1.14,6.1.15) рекомендується мати природне освітлення (бічне, верхнє) у залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях ПХ. Природне освітлення орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали приміщення для персоналу – на південь і південний схід. У разі незручної орієнтації слід використовувати сонцезахисні пристрої;

-(С. 25 ДБН В.2.2-25:2009) (6.2.2.1) площу обідньої зали у кафе (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, 1,6 м<sup>2</sup>;

-(С. 26 ДБН В.2.2-25:2009) (6. 2.2.7) залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо;

-(С. 27 ДБН В.2.2-25:2009) згідно з таблицею 3, ширина проходів в залах ПХ має бути визначена враховуючи ці означення: основний прохід – не менше 1,2 м,

додаткові для розподілу потоків відвідувачів – 1 м, для підходу до окремих місць – 0,4 м. Ширина проходів вимірюється між спинками стільців ( з відстанню від спинки стільця до краю столу 0,5 м) або між вільними сторонами (кутами) столів(

Отже, врахування цих вимог є важливим з метою створення функціональних, зручних та естетично привабливих просторів

## РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ ТА ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ З ЕЛЕМЕНТАМИ УКРАЇНСЬКОГО СТИЛЮ

### 2.1 Вихідні дані проєктування

Генплан, зображення фасадів, планування всіх поверхів будівлі, було знайдено і взято в якості підоснови для проєкту, на сайті транспортно - будівельної компанії «ЕТАЛОН», (<https://etalon.lviv.ua/projects/trc-morshyn/>)

ТРК «Моршин» (Рис.2.1.1) - це багатофункціональний торгово- розважальний комплекс, який розміщується у м. Моршин на вул. Джерельній. Під частиною будівлі знаходиться підвальний поверх з торговими, складськими та допоміжними приміщеннями. Згідно функціонального призначення будівля складається з торгових приміщень (1-3 поверхи, половину 1-поверху займає продуктовий супермаркет "Рукавичка"); закладу громадського харчування (ресторан); готельних номерів (на всіх 5-ти поверхах східної частини розміщено 22 готельні номери) та підземного паркінгу. Також будівля поділена на дві умовні частини (Рис.2.1.2) – нижчу та вищу з окремими головними входами в торгово та готельну частини будівлі, даний розподіл створює цікавий зовнішній вигляд та надає можливість створити кілька терас в східній частині.



Рис.2.1.1 Фасад ТРК «Моршин»

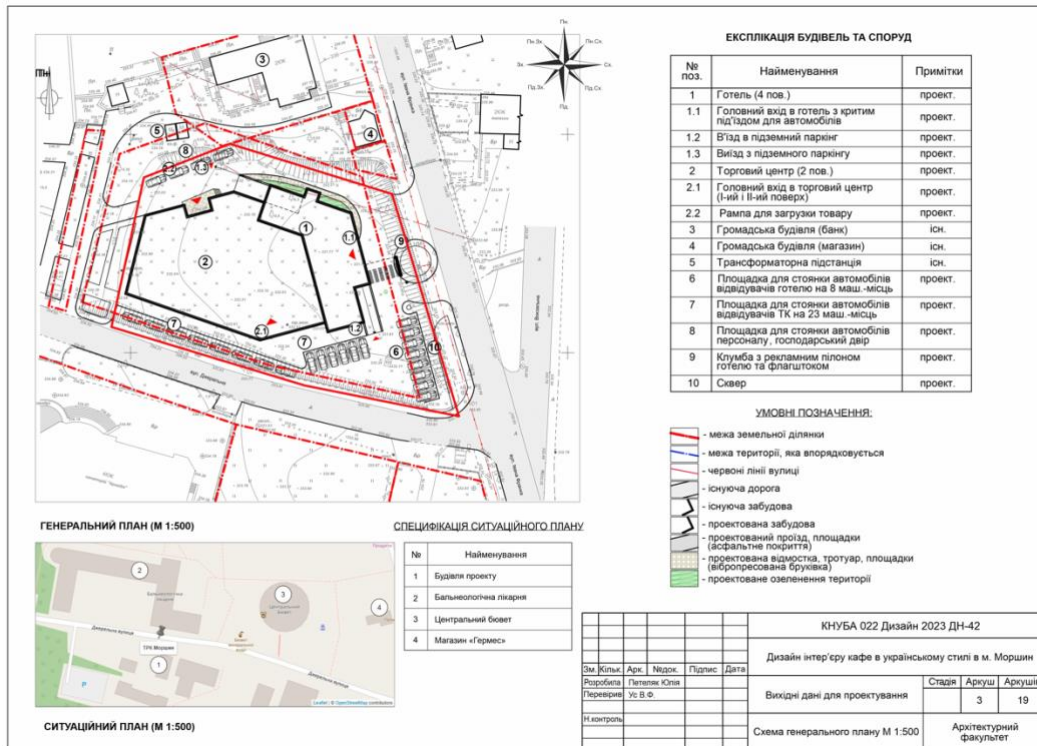


Рис.2.1.2. Генплан і ситуаційний план

Об'єктом проєктування дипломної роботи є дизайн інтер'єру кафе з елементами українського стилю, що розміщується на першому поверсі будівлі і має загальну площу 314 м<sup>2</sup> (Рис.2.1.3)

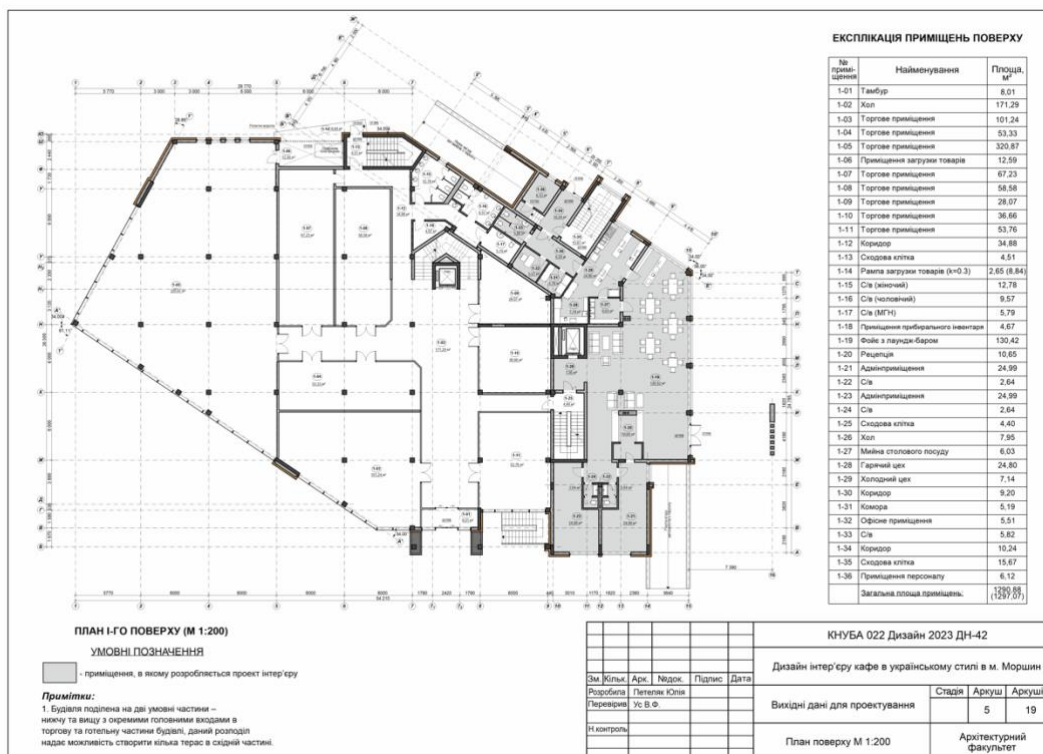


Рис.2.1.3 План першого поверху

## 2.2 Концепція дизайну інтер'єру кафе з елементами українського стилю

На сьогоднішній день, в сучасному інтер'єрі все більше набирає популярності відданість українським традиціям і національному стилю, люди починають більше цінувати та віддавати шану українській спадщині. І на мою думку, це є дуже приємним і важливим явищем, котре треба й на далі підтримувати.

Основною концепцією у проектуванні дизайну інтер'єру кафе з використанням елементів українського стилю є створення атмосфери, що пов'язується з українською культурою та традиціями, завдяки декоративним елементам в інтер'єрі. Головна мета полягає в тому, щоб створити простір, який забезпечував би комфорт та задоволення для клієнтів кафе, а також відповідав нормам, для зручності перебування та праці в закладі. Такий дизайн інтер'єру має також передавати певні ідеї та цінності, які пов'язані з українською культурою, а саме природність, простоту та традиційність – саме ці три ознаки вплинули на загальне рішення інтер'єру.

## 2.3 Функціонально-планувальне та об'ємно - просторове рішення інтер'єру

Для початку проєктування, необхідно розподілити приміщення кафе на функціональні зони, серед них – кухня, барна зона, зона прийому їжі (обідня зала), санвузли і т.д. Це необхідно для оптимізації робочого потоку та максимальної ефективності використання простору, а також для зручності клієнтів.

Обідня зала кафе розрахована на 50 посадкових місць. Виходячи з цього, згідно 6.2.2.1 ДБН В.2.2- 25:2009, одне місце в залі має бути не менше 1,6 м<sup>2</sup>. Також в кафе присутні дві малі зали, розраховані на 6 місць, кожна окремо, для випадку, якщо комусь хочеться провести час в закладі у власній компанії. Ще додатково запроектована літня тераса на 12 посадкових місць.

Функціонально-планувальне рішення також повинно враховувати вимоги безпеки та санітарних норм. Наприклад, розміщення санвузлів та місць для миття рук повинне бути зручним та доступним для відвідувачів та персоналу. Також необхідно враховувати правила пожежної безпеки та забезпечити належний рівень освітлення та вентиляції. Безпека клієнтів і персоналу – є важливою при проєктуванні будь-якого публічного приміщення, тому варто забезпечити легкий доступ до виходів, широких коридорів, згідно нормативних вимог.

Кафе має 3 входи: через хол торгового комплексу, з вулиці та додатковий через терасу. Поруч зі входом через хол ТРК, розміщується ліфт – звідси можна потрапити на інші поверхи, підземний паркінг. Також існує окремий вхід для працівників з іншої сторони будівлі. Ще, перевагою є те, що кафе може працювати значно довше, у випадку, якщо ТРК закривається раніше, адже маємо додаткові входи з вулиці.

Приміщення кафе можна розділити на дві основні зони згідно їх функціонального призначення. Перша зона, розташована навпроти входу, з боку тераси - вона призначена для обслуговування відвідувачів. Тут розміщені барна стійка з касовим апаратом. Друга зона розташована праворуч (дивлячись обличчям до дверей) від того самого входу, тут відвідувачі також можуть зробити своє замовлення і насолоджуватися обраними стравами та напоями.

Приміщення для приготування кулінарної продукції розподіляються на (три) групи в залежності від їх функціонального призначення: основні приміщення для виробництва, складські та приміщення для службових потреб.

Із допоміжних приміщень кафе присутні два санвузли – жіночий та чоловічий. Також передбачений прохід до санвузлів (Рис.2.3.1), який здійснюється через хол ТРК, ці санвузли є загальними для поверху та розділяються на жіночий, чоловічий і для маломобільних.

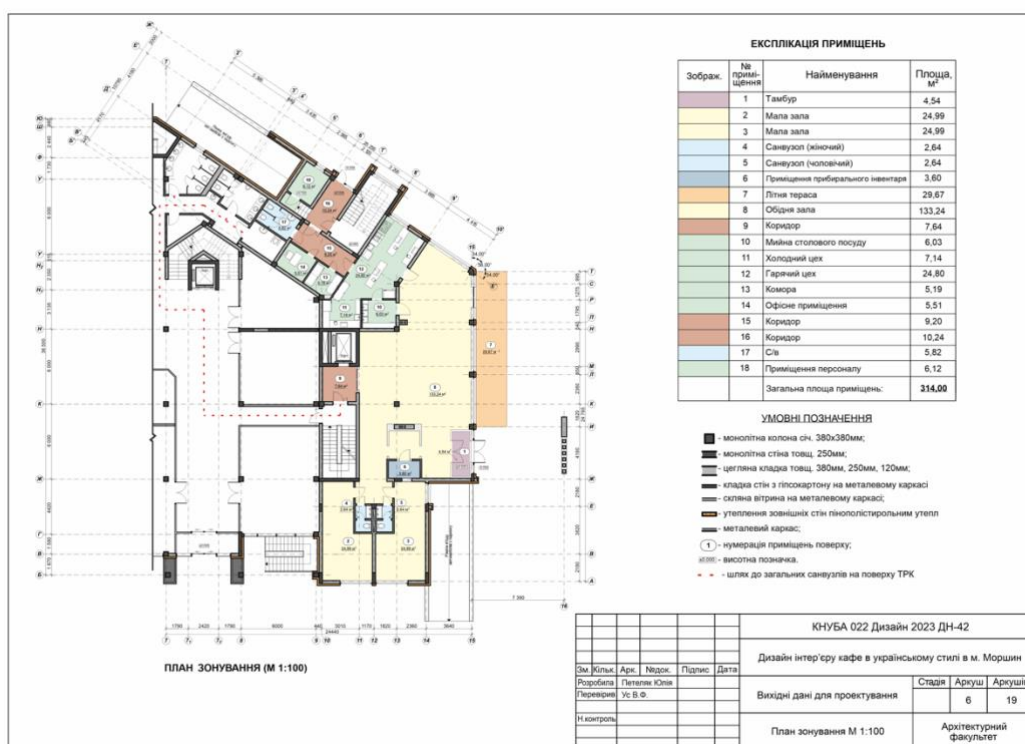


Рис.2.3.1. План зонування приміщення

Ще одним важливим етапом у функціонально-планувальному рішенні є належне розміщення меблів та обладнання. Розташування меблів та обладнання, так як і зонування простору впливає на ефективність роботи працівників, і так само це є важливим з боку безпеки (у разі надзвичайних ситуацій має бути забезпечений легкий прохід до виходів). Також розміщення меблів впливає на внутрішню логістику приміщення – належно розташовані столи та стільці сприятимуть комфортному розміщенню клієнтів і забезпечуватимуть вільний доступ до всіх зон кафе.

## 2.4 Композиційне рішення інтер'єру кафе з елементами українського стилю

В рамках мого дипломного проєкту, я детально дослідила і вивчила унікальності української культури, а також її вплив на сучасний інтер'єр. Мета полягає в тому, щоб знайти засоби ефективного поєднання сучасних тенденцій із традиційними елементами.

У даному інтер'єрі я використала різноманітні геометричні форми, починаючи від простих ліній і до форми шестикутника на стелі. Українська культура відома своїми геометричними мотивами в орнаентах. На мою думку, в даний тип фігури чудово вписується більшість орнаментів, тому я вирішила використати саме шестикутник на стелі, розмістивши на ньому українські взори. Це перетворило підвісну стелею на видовжений центральний елемент, що одночасно служить декором та джерелом освітлення в інтер'єрі. Звідси, орнаменти «спадають» на стіни, продовжуючи геометричну композицію інтер'єру (Рис.2.4.1).



Рис.2.4.1. Шестикутники на стелі з орнаментом;

Орнамент на стіні

Також, український орнамент на стінах продовжено по всьому периметру приміщення, попід стелею (за винятком стін із панорамними вікнами), це надає почуття єдності та спільності. Так, за допомогою підвісної стелі та оздоби на стінах,

було візуально зменшено висоту простору (висота стін 4,5 м), для створення більш затишної і зграбної атмосфери приміщення.

Продовжуючи, я намагалася використати заокруглену форму для столів та інших меблів, щоб «пом'якшити» сувору геометричну композицію. Заокруглені форми додають м'якість і гармонію до простору. Так, наприклад, стіл хвилеподібної форми (Рис.2.4.2), далі продовжується заокругленими диванами вздовж інтер'єру, розвернутими в різні боки (Рис. 2.4.3). Їх розташування, так само, створює хвилясту форму та поділяє простір на зони, з відкритими прохідними коридорами, забезпечуючи зручність та ефективність роботи.



Рис.2.4.2. Стіл хвилеподібної форми



Рис.2.4.3. Заокруглені дивани

З метою полегшення роботи працівників закладу та забезпечення зручності відвідування клієнтами, я розмістила барну зону біля входу до цехової частини приміщення, це й біля виходу на літню терасу. При виборі кутової форми стійки, я враховувала геометрію цієї частини інтер'єру. Саме з цієї частини кафе проходить весь рух офіціантів.

Переходячи до кольорової палітри, я обрала, як основу, якомога більше природніх, спокійних, м'яких відтінків – коричневий, білий, тілесний. Такі кольори нейтральні, заспокоюють та сприяють гарному настрою. Білий колір часто символізує простоту, непорочність і чистоту. «Саме він надає відчуття вільного простору навколо елементів і допомагає виділити елементи, до яких потрібно привернути більше уваги», а коричневий колір - «викликає якісь теплі почуття та відчуття безпеки», — каже Аліза Акерман, дизайнерка UI і UX (цитовано з сайту: <https://www.adobe.com/ua/creativecloud/design/discover/color-meaning.html>).

Коричневий - це земляний колір, який беззаперечно асоціюється з елементами природи.

Також, для певного акценту було додано помаранчевий на елементах освітлення й текстилі, та сині й зелені кольори на посуді й подушках. В інтер'єрі кафе, в якості декору, я використовую картини відомої української художниці Марії Приймаченко (Рис.2.4.4 та Рис.2.4.5). Дослідивши кольорову палітру її робіт, саме з них я обрала додаткові, акцентні кольори в рішення свого інтер'єру.

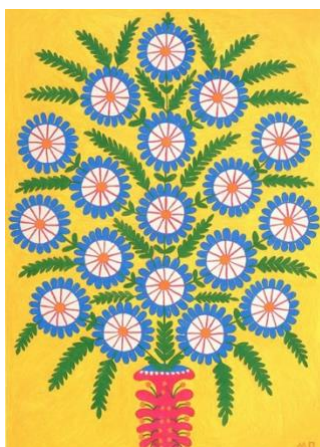


Рис.2.4.4. «Мої зіроньки дарую діткам» 1983р.

М. Приймаченко ([www.wikiart.org](http://www.wikiart.org))



Рис.2.4.5. «Мак» 1983р.

М. Приймаченко ([www.wikiart.org](http://www.wikiart.org))

Додатково, я обрала роботи цієї художниці, саме через втілення природи в них, кольори та поєднання простих форм. Квіткові композиції художниці нагадують стінопис та викликають певні асоціації у глядачів. «В усіх роботах М. Примаченко наявний оцей незмінний, спокійний, без кінця і краю орнаментальний рух. Блискучий майстер композиції, вона завжди знаходить особливий і довершений «ритм ритму».» (цитовано з сайту: <http://www.bondarev.com.ua/pages/view/445>).

Окрім картин М. Приймаченко та орнаментів на стелі й стінах, ще з декору я використовую керамічні вироби, скляні та глиняні вази на столах із квітами, мереживні килимки, подушки для диванів, на яких теж присутній певний орнамент, живі кімнатні рослини та дерев'яну скульптуру лелек при вході.

Найбільше, з декору, мені хочеться виділити саме це місце біля входу (Рис.2.4.6), яке нібито є частково «візитною карточкою», «привітанням при вході» до закладу та створює певну композицію, яка нагадує живий природній куточок.



Рис.2.4.6. Зона біля входу з картиною М. Приймаченко

Тут ми можемо побачити, раніше вже згадану, картину у жанрі «наївного мистецтва» Марії Примаченко «Мої зіроньки дарую діткам» (1983р.), яка є одночасно фоном і частково центром цієї композиції. Поряд розміщено кімнатні рослини, які неначе «продовжують» витвір мистецтва художниці, а серед них стоять дерев'яні скульптури лелек. «Лелеки – як символ любові до рідної землі, Батьківщини. Цих птахів усіляко намагались залучити до житла, облаштовуючи їм гнізда на дахах будинків або стовпах поруч зі своєю оселею. Двір, у якому поселився лелека вважався щасливим. Адже птах-покровитель стереже щастя та не підпускає біду.» ( цитовано з сайту: <https://etnoxata.com.ua/statti/traditsiji/bilij-leleka-simvolizm-v-ukrajinskij-kulturi/>) Такою асоціацією, я хотіла підкреслити зв'язок з природою. Лелеки, як символи щастя і добробуту, створюють атмосферу радості і гостинності, вітаючи кожного, хто входить у цей заклад.

Для освітлення інтер'єру, як було зазначено вище, було використано підвісну стелю із певною системою розташування точкових світильників. В місцях, де чарунки - розміщено підвісні лампи циліндричної форми. Циліндр можна вважати простою формою, яка має регулярну геометричну структуру. Світильники з такою формою можуть забезпечувати пряме освітлення, спрямоване на певні ділянки приміщення. Також, в інтер'єрі присутні просторі панорамні вікна, які йдуть вздовж стіни, аж до стелі. Вони теж слугують певним елементом освітлення. Але, задля того, щоб в приміщенні кафе не було занадто «сонячно», було вирішено використати тоноване скло, що також забезпечить додаткову приватність.

## 2.5 Меблі, матеріали та обладнання

У цьому підрозділі буде розглянуто ключові аспекти та прийняті рішення щодо облаштування інтер'єру та вибору матеріалів.

Загалом, в інтер'єрі кафе використано переважно натуральні матеріали – це додає приміщенню природної естетики та теплоти.

Для оздоблення стін використовується біла штукатурка, нанесена широкими мазками, нагадуючи стіни української хати-мазанки. На підлогу вкладено плитку з імітацією дерева. Меблі в основному виготовлені з дерева, такого як масив ясеня або дуба. Ці натуральні дерев'яні матеріали володіють високою міцністю, стійкістю до зношування і довговічністю, що робить їх ідеальними для використання в приміщеннях, таких як кафе. Їх натуральні відтінки, візерунки і текстура додають природності інтер'єру (Рис.2.5.1).



Рис.2.5.1. Перспектива приміщення

Для оббивки диванів та інших текстильних елементів (подушок) теж використовуються натуральні матеріали, такі як льон, бавовна. Деякі столи в інтер'єрі скляні. Плафони підвісних світильників зроблені з гіпсу, а їх арматура – з канатного джуту. Декоративні шестикутники на стелі, дерев'яні та обтягнуті міцним канатним переплетінням. Орнаменти на них та стінах також виконані з дерева.

Деревину меблів варто обробляти, для забезпечення їх довговічності, захисту від пошкоджень, ну і насамперед для надання бажаного вигляду. Матеріали обробки

такі як натуральні олії, воски або екологічно-дружні лаки, не тільки виконують вище наведені функції, а й забезпечать екологічну чистоту та безпеку.

Варто врахувати також і правильне ергономічне розташування меблів в кафе, яке в подальшому впливає на комфорт та ефективність роботи в закладі. Основний, найбільший та найдовший в цьому інтер'єрі стіл, хвилеподібної форми, було поділено на дві частини, для зручності проходу. Стіл такої форми, в даному кафе, нагадує мені наче розстелений рушник, чи розгорнута в полі стежку, а також асоціюється з традиційним українським застіллям - «споконвічна традиція, відома всім із дитинства. Це коли на родинні чи календарні свята збираються в господі найдорожчі гості, коли господиня щедро виставляє на стіл всілякі наїдки й напої, а господар приправляє їх веселим жартом, коли лунає пісня — весела чи журлива...» (цитовано з сайту <https://book-ye.com.ua/catalog/kulinariya/ukrayinske-zastillya/>).

Інші посадкові місця та столики теж розставлено з урахуванням нормативної величини «коридорів», між місцями. Гардероб в закладі не передбачено, тому по периметру зали, розміщено дерев'яні стійки для верхнього одягу, у вигляді гілок дерева. (Рис.2.5.2).



Рис.2.5.2. Стійка для верхнього одягу

Можна зробити висновок з цього підрозділу, що вибір меблів, їх розташування, матеріалів та обладнання, є важливими при проектуванні інтер'єру, оскільки вони безпосередньо впливають на комфорт, функціональність та естетику приміщення.

## РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ

### 3.1 Аналоги

«Вже в давні часи існували пункти громадського харчування. Це були харчевні, трактири, таверни, корчми і тому подібні заклади. Тут можна було перекусити і підкріпити свої сили. Протягом багатьох років у таких закладах існувало два види меблів - стіл і лава. На столи ставилася замовлена їжа, а на лавках сиділи. Лавки були більш практичними, ніж стільці, так як на лавку могло сісти більше людей, а у випадку бійки підняти і кинути таку лаву у противника було досить проблематично.» (цитовано з сайту <https://infotour.in.ua/bar.htm>).

У XVIII столітті така ситуація у гастрономічних закладах зазнала змін і саме в цей період з'явилися перші бари, які стали популярними місцями для відпочинку та спільних зустрічей.

Першою важливою ознакою цього типу закладу є наявність дерев'яної барної стійки. Цей елемент меблів з'явився з метою відокремити простір на дві зони: зону для відвідувачів та зону для бармена.

У сучасні часи, барні стійки виконують багатофункціональні завдання, використовуючи внутрішній простір стійки для встановлення додаткового обладнання. Завдяки новітнім технологіям та інноваційним рішенням, внутрішнє обладнання стійки може бути спеціально адаптоване до потреб закладу (системи охолодження, шафи для зберігання посуду тощо).

Мною було розглянуто та досліджено декілька аналогів барних стійок (Рис. 3.1.1-3.1.6).



Рис.3.1.1. Найдовший в 1995р. бар у Мілдурі (wikipedia.com)



Рис.3.1.2. Бар «HALUKA» префектура Шіга, Японія, дизайнер Т. Fujimoto/К. Kameda ([www.biwako-valley.com](http://www.biwako-valley.com))

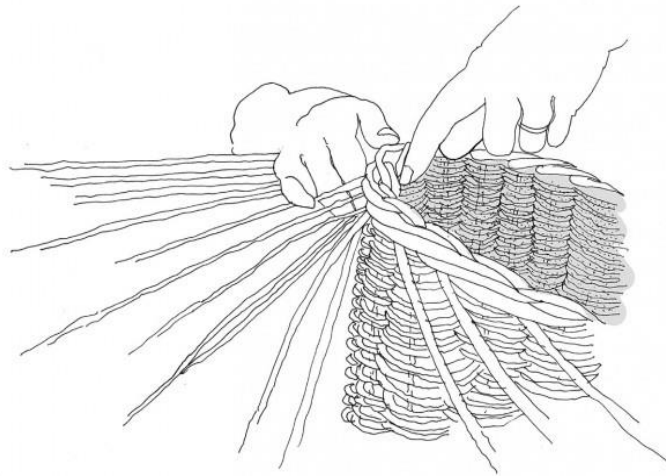


Рис.3.1.3. -Бар в ресторані «Нітра» Афіни ([www.divercityarchitects.com](http://www.divercityarchitects.com))  
-Спосіб декоративного плетіння розміщеного на барній стійці



Рис.3.1.4. Барна стійка в кофейні «PRO Espresso» в м.Київ, студія «YUDIN Design». ([www.contemporist.com](http://www.contemporist.com)). Під скляною вставкою стійки знаходиться 1300 таблеток від кави



Рис.3.1.5. Барна стійка в інтер'єрі ресторану «Foxos», Барселона, студія дизайну та архітектури «Carlos Martinez Interiors» ([www.diariodesign.com](http://www.diariodesign.com))



Рис.3.1.6. Бар в кофейні «Story Coffee» Батерсі ([www.thoroughlymodernmilly.com](http://www.thoroughlymodernmilly.com))

### 3.2 Функціональні, технологічні та конструктивні особливості

У даному розділі розглянуто функціональні, технологічні та конструктивні особливості розробленого об'єкта, а саме барної стійки для кафе (Рис.3.2.1).

Ці особливості відіграють важливу роль у забезпеченні оптимального функціонування та зручності використання цього елемента для персоналу та клієнтів.

Організація бару. Робоче місце бармена має декілька секторів: передня барна стійка, яка складається з двох частин(верхньої та нижньої), прохід та задній бар.

Прохід між барною стійкою та задньою частиною бару, де працює команда барменів, має бути достатньо просторим, але в той же час не занадто великим. Оптимальним вважається розміщення трьох осіб в ряд між передньою та задньою стійками.

Задній бар використовується для зберігання основної кількості продуктів (напої, снеки) та для їх приготування. Зі сторони вікна йде його продовження та далі стоять два міні холодильники – для зберігання напоїв.

В основній частині бару розміщено стійку для посуду – гласстейшен, станцію бармена, смітницю, мийку, касу та додаткові полицки зберігання (Рис.3.2.2)

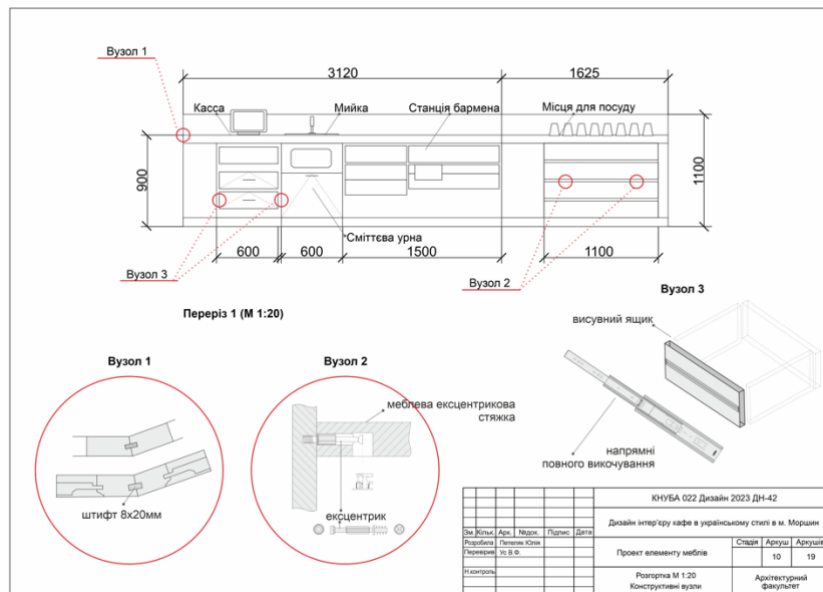


Рис.3.2.2. Креслення розгортки, виду зі сторони бармена

З матеріалів, для створення барної стійки, передусім використовуються натуральні матеріали, зокрема дерево, такі як дуб або бук. Дерево відоме своєю стійкістю, витривалістю та естетичною привабливістю. Також, воно піддається спеціальній обробці, щоб забезпечити довговічність та зберегти привабливу текстуру матеріалу.

Більш детально, на кресленні (Рис.3.2.3) наведені структурні особливості барної стійки.

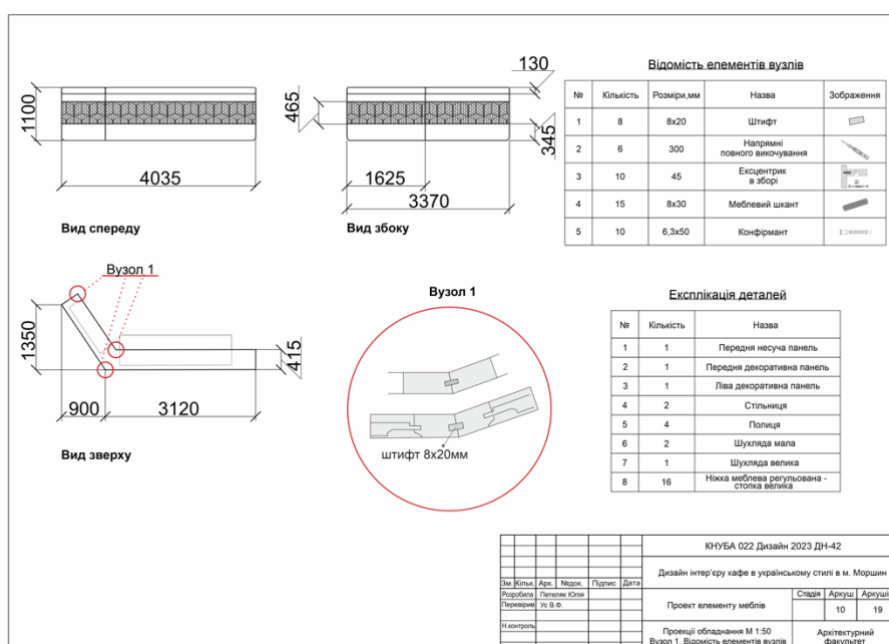


Рис.3.2.3. Креслення. Проект ції обладнання з відомістю елементів вузлів

## ВИСНОВКИ

В результаті розробки дипломного проєкту на тему «Дизайн інтер'єру кафе з елементами українського стилю» можна зробити кілька наступних висновків.

В умовах постійно зростаючої популярності закладів громадського харчування в Україні, створення кафе стає актуальним завданням. Основною метою було створення затишного комфортного простору, де відвідувачі зможуть насолоджуватися традиційною українською кухнею, а також відчувати національний колорит, з урахуванням всіх законів і норм облаштування кафе. Для досягнення даної мети мною було вивчено та враховано певні особливості при проєктуванні кафе, засоби та прийоми формування інтер'єрів, а також розроблені дизайнерські рішення щодо елементів меблів.

Першим завданням було визначення основної ідеї теми та концепції кафе. Це дозволило створити цілісну візію приміщень і забезпечити їхню гармонійну атмосферу.

Далі була проведена ретельна робота з ознайомлення із державними будівельними нормами проєктування об'єктів громадського харчування. Це дозволило забезпечити дотримання всіх необхідних норм і стандартів щодо безпеки, гігієни та комфорту для клієнтів.

Також, був проведений аналіз міжнародного досвіду проєктування закладів громадського харчування, вивчена історія та особливості української культури і традицій. Це дало змогу внести унікальні елементи та деталі до інтер'єру, що відповідають місцевому контексту і привертають увагу відвідувачів.

А завдання з вивчення конструктивних характеристик інтер'єрів кафе та розробки практичних й стратегічних підходів до внутрішньої роботи в кафе допомогли створити функціональне та зручне робоче середовище для персоналу кафе.

Окремим етапом роботи було створення об'ємно-просторової композиції та декоративного оздоблення інтер'єру, яке включало в себе вибір кольорової гами,

матеріалів, меблів, освітлення та інших декоративних елементів, які доповнили загальний стиль і атмосферу кафе. Завдяки цьому було досягнуто балансу між естетикою, комфортом та функціональністю приміщень.

Ну і останнім етапом було розроблення детальних креслень, візуалізацій приміщень, розгортки та експлікацій використовуваного обладнання і матеріалів. Це надало можливість переконатися, що всі елементи і компоненти кафе будуть взаємодіяти між собою гармонійно і ефективно.

Виконавши дипломний проєкт, я отримала не лише нові знання в галузі дизайну інтер'єру, але й розвинула свої навички та здатності з боку творчості. Окрім цього, даний проєкт надав мені можливість поглибити своє розуміння української культури та традицій, а також виявити їх важливість у сучасному світі. Під час розробки дизайну інтер'єру кафе з елементами української стилістики, я детально досліджувала різні риси національної культури, включаючи символіку, звичаї, народні мотиви тощо.

Цей диплом став кульмінацією моєї навчальної підготовки, я впевнена, що отриманий досвід буде корисним для мене у майбутньому.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
3. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення - [Чинні від 01 березня 2019]. – К.: Мінрегіон України, 2018. – (Державні будівельні норми України).
4. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру/ Навчальний посібник - . Київ: Національний авіаційний університет, 2011. — 228 с.
5. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру : підруч. — К. : НАУ, 2014. — 348 с.
6. Щербак О. В. Особливості формування інтер'єру приміщень закладів громадського харчування при університетах / О. В. Щербак, О. О. Заварзін // Тези доповідей XV Всеукраїнської наукової конференції молодих учених та студентів "Наукові розробки молоді на сучасному етапі". Т. 1 : Секція "Нові наукомісткі технології виробництва матеріалів, виробів широкого вжитку та спеціального призначення" : 28-29 квітня 2016 р. — К. : КНУТД, 2016. — С. 224.7.
7. Ростовський В.С. Барна справа: підручн [для студ. вищ. навч. закл.]/ В. С. Ростовський С. М. Шамаєн – К.: Центр учбової літератури, 2009
8. Характеристика кафе та його різновидів. [Електронний ресурс] /Allreferat//— Режим доступу:URL: [https://allreferat.com.ua/uk/marketung\\_tovarovnavstvo\\_logistuka\\_reklama/referat/4151](https://allreferat.com.ua/uk/marketung_tovarovnavstvo_logistuka_reklama/referat/4151)
9. Інструкція про заходи пожежної безпеки для приміщень кафе (їдальні), 01.08.2010.[Електронний ресурс]/ Охорона праці та пожежна безпека в Україні//— Режим доступу:URL: [https://otipb.at.ua/load/instrukcija\\_pro\\_zakhodi\\_pozhezhnoji\\_bezpeki\\_dlja\\_primishhen\\_ka\\_fe\\_jidalni/6-1-0-1337](https://otipb.at.ua/load/instrukcija_pro_zakhodi_pozhezhnoji_bezpeki_dlja_primishhen_ka_fe_jidalni/6-1-0-1337)

10. Ресторанна справа - Мальська М.П. - 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства. [Електронний ресурс]/Бібліотека українських підручників, 2010-2020//— Режим доступу:URL: <https://westudents.com.ua/glavy/93162-1-storya-rozvitku-zaklady-restorannogo-gospodarstva.html>
11. Історія кави,31.05.2023. [Електронний ресурс]/Вікіпедія-вільна енциклопедія//—Режим доступу:URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F\\_%D0%BA%D0%B0%D0%B2%D0%B8](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%B2%D0%B8)
12. Кав'ярня,05.10.22. [Електронний ресурс] /Вікіпедія-вільна енциклопедія//—Режим доступу:URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%B2%27%D1%8F%D1%80%D0%BD%D1%8F>
13. Restaurant Ugli. [Електронний ресурс]/Archdaily - The world's most visited architecture website//—Режим доступу:URL: <https://www.archdaily.com/950975/ugli-restaurant-loft-buro>
14. Restaurant Samna. [Електронний ресурс]/Archdaily - The world's most visited architecture website//—Режим доступу:URL: <https://www.archdaily.com/955759/samna-restaurant-yod-group>
15. Кафе «Тайський привіт». [Електронний ресурс]/Balbek Bureau//—Режим доступу:URL: <https://www.balbek.com/thailand-hi>
16. Кафе «Тайський привіт»,13.11.2019.[Електронний ресурс]/Ярослав Друзюк/The Village Україна,2023//—Режим доступу:URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/291141-thailand-hi-tayskiy-pryvit-katsurin-balbek-bureau-chehovskiy-honchara>
17. Chuan Xi Bazar, 21.11.2015 [Електронний ресурс]/Retail Design Blog, 2011//—Режим доступу:URL: <https://retaildesignblog.net/2015/11/21/chuan-xi-bazaar-hot-pot-restaurant-by-the-swimming-pool-studio-nanjing-china/>

18. ТРК «Моршин», 11.07.2017 [Електронний ресурс]/Еталон-транспортно-будівельна компанія//—Режим доступу:URL: <https://etalon.lviv.ua/projects/trc-morshyn/>
19. Посібник щодо значення кольорів. [Електронний ресурс]/ Adobe, 2023. All rights reserved//— Режим доступу:URL: <https://www.adobe.com/ua/creativecloud/design/discover/color-meaning.html>
20. Оранжева психологія. [Електронний ресурс]/ 2009-2023 Медичний центр ТЗОВ Клініка репродукції людини "Альтернатива"//—Режим доступу:URL: <https://alternatyva.clinic/oranzheva-psyhologiya/>
21. Українське застілля.[Електронний ресурс]/ Книгарня «С»//—Режим доступу:URL: <https://book-ye.com.ua/catalog/kulinariya/ukrayinske-zastillya/>
22. Білий лелека, символізм в українській культурі.[Електронний ресурс]/ Етнохата-свій до свого по своє//—Режим доступу:URL: <https://etnoxata.com.ua/statti/traditsiji/bilij-leleka-simvolizm-v-ukrajinskij-kulturi/>
23. Основні риси українського етностилю. [Електронний ресурс]/ The Village Україна,2023//—Режим доступу:URL: <https://www.the-village.com.ua/village/service-shopping/design-hack/310835-yak-stvoriti-inter-er-v-ukrayinskomu-etnostili>
24. Барне обладнання:необхідний перелік позицій. [Електронний ресурс]/dsto – вироби з нержавіючої сталі, 2013-2023//— Режим доступу:URL: <https://dsto.com.ua/ua/article/barnoe-oborudovanie-perechen-pozicii>
25. Заклад громадського харчування [Електронний ресурс]/ Вікіпедія-вільна енциклопедія//—Режим доступу:URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4\\_%D0%B3%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE\\_%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4_%D0%B3%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F)
26. Облік видів економічної діяльності. 14.1. Характеристика громадського харчування і особливості обліку. [Електронний ресурс]/Бібліотека економіста, 2005-2023//—Режим доступу:URL: <https://library.if.ua/book/2/283.html>

27. Типи закладів ресторанного господарства.[Електронний ресурс]/Навчальні матеріали онлайн, 2010-2023//—Режим доступу:URL: [https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi\\_zakladiv\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva)
28. Що потрібно знати про художницю Марію Приймаченко, 12.01.23 [Електронний ресурс]/Марина Шулікiна/VOGUE Україна//—Режим доступу:URL: <https://vogue.ua/article/culture/art/cho-nuzhno-znat-o-marii-primachenko-32145.html>
29. Кав'ярня «Procore», 12.03.2020. [Електронний ресурс]/ Booster 2 Success,2020 //—Режим доступу:URL: <https://www.booster2success.com/cafe-in-paris-restaurant-in-the-notre-dame-district/>
30. 10 найвідоміших кафе Парижу. [Електронний ресурс]/ Lowcost.UA, 2013-2021//—Режим доступу:URL: <https://lowcost.ua/famous-cafes-in-paris/>
31. Творчість Марії Приймаченко. [Електронний ресурс]/Блог Костянтина Бондарєва//—Режим доступу:URL: <http://www.bondarev.com.ua/pages/view/445>
32. Історія походження барних стійок, 12.05.2014. [Електронний ресурс]/Туристична бібліотека-все про туризм//—Режим доступу:URL: <https://infotour.in.ua/bar.htm>
33. Long Is Better: Longest Bar Counters In The World, 14.12.2017.[Електронний ресурс]/Unsobered//—Режим доступу:URL: <https://unsobered.com/long-is-better-longest-bar-counters-in-the-world/>
34. Марія Примаченко. [Електронний ресурс]/ WikiArt - Енциклопедія візуальних мистецтв //—Режим доступу:URL: <https://www.wikiart.org/uk/mariya-primachenko>
35. Haluka bar – biwako valley. [Електронний ресурс]/ DESIGN STUDIO CROW, 2023 //—Режим доступу:URL: <https://www.studio-crow.jp/projects/3989/>
36. Hytra. [Електронний ресурс]/ Diversity Architects, 2023 //—Режим доступу:URL: <https://www.divercityarchitects.com/project/hytra/>
37. The Custom Designed Tables In This Cafe Are Like A Ribbon That Wraps Around Onto The Wall, 05.04.2021.[Електронний ресурс]/Contemporist//—Режим

доступу:URL: <https://www.contemporist.com/tables-in-this-cafe-are-like-a-ribbon-that-wraps-around-onto-the-wall/>

38. Restaurant Foxos, 01.07.2015. [Электронный ресурс]/Diariodesign//—Режим доступа:URL: <https://diariodesign.com/2015/07/restaurante-foxos-lluria-la-version-moderna-la-galicia-industrial-rural/>

39. Story Coffee, Battersea, 27.01.2015.[Электронный ресурс]/Thoroughly Modern Milly//—Режим доступа:URL: <http://www.thoroughlymodernmilly.com/2015/01/story-coffee-battersea/>

**Anti-Plagiarism v-15.257****Максимальное совпадение с одним документом 1.0%**

Словари проверки: en\_US, ru\_RU, ua\_UA. Ошибок в документах: 12%

ID: 116015 Название: Дизайн інтер'єру кафе з елементами українсько стилю Добавлено в БД: 2023-06-13 Авторы: Петеляк Руководители: Ус Консультанты: Оponentы:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	45808	349	1571 (3%)	20 (6%)

## Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы