

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

**Архітектурний факультет  
Кафедра дизайну**

**ПОЯСНОВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ  
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ**

на тему:

Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського  
харчування

Крижевська Поліна Володимирівна

Київ 2024 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

**Архітектурний факультет  
Кафедра дизайну**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

Третяк Ю. В. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

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

---

на тему:

Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського  
харчування

---

Виконала: студентка 4 курсу, групи ДН-20-2

Крижевська Поліна Володимирівна

Керівник: старший викладач

Шапаренко Олена Миколаївна

Київ 2024 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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 року

## **З А В Д А Н Н Я**

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

### **бакалавра дизайну**

Крижевська Поліна Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Дизайн інтер'єрів та обладнання обідньої зали закладу громадського харчування

2. Керівник роботи старший викладач Шапаренко Олена Миколаївна,  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

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

3. Термін виконання студентом роботи 12.02.2024 – 18.06.2024 р.

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

5. Зміст пояснювальної записки за розділами:

I. Аналіз теоретичних та нормативних джерел, проєктної практики.

II. Дизайн інтер'єру.

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

Список використаних джерел.

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

Ситуаційний план та схема генплану розміщення ділянки будівлі; плани, розрізи фасади та перспективні зображення будівлі, в якій розробляється інтер'єрне рішення; опорний (обмірний) план приміщення(нь); план демонтажу і монтажу конструкцій; план приміщення з розміщенням меблів, розгортки стін, розріз,

план стелі з елементами освітлення, деталі, паспорт оздоблення; проєкт елемента меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

## 7. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Шапаренко Олена Миколаївна		
2			
3			

8. Дата видачі завдання 12.02.2024 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Студент \_\_\_\_\_  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	4
<b>РОЗДІЛ 1. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ: ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТА СУЧАСНА ПРАКТИКА</b> .....	7
<b>1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єрів ресторанів</b> .....	7
<b>1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єрів приміщень ресторанів</b> .....	15
<b>1.3. Аналіз наявного стану оформлення інтер'єрів ресторанів</b> .....	19
<b>РОЗДІЛ 2. ЗАСОБИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНІВ</b> .....	29
<b>2.1. Вихідні дані об'єкту проєктування</b> .....	29
<b>2.2. Об'ємно-планувальне рішення і функціональне зонування</b> .....	30
<b>2.3. Композиційне рішення інтер'єру та декоративно-оздоблювальні матеріали</b> .....	36
<b>РОЗДІЛ 3. КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ ЕЛЕМЕНТУ (МЕБЛІВ) ДЛЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ</b> .....	50
<b>3.1. Вимоги до умеблювання інтер'єру ресторану</b> .....	50
<b>3.2. Приклади розробки конструктивного рішення елемента (меблів) для інтер'єру ресторану</b> .....	52
<b>3.3. Особливості конструктивного рішення елемента (меблів) для інтер'єру ресторану</b> .....	55
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	59
<b>СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ</b> .....	62

## ВСТУП

**Актуальність дипломної роботи.** На сьогодні, попри складну ситуацію в країні, гастрономічна сфера досить жваво розвивається. На вулицях українських міст все частіше можна побачити нові вивіски кав'ярень, ресторанів, барів. Однією із заporук успіху закладу безумовно є грамотні проєктувальні рішення та привабливий дизайн.

Дизайн інтер'єру впливає на перше враження клієнтів. Від цього залежить, чи захочуть вони повернутися до закладу. Комфортний, стильний і функціональний простір може збільшити лояльність клієнтів. Не слід забувати і про конкуренцію між закладами громадського харчування, яка у сучасних умовах є дуже високою. Унікальний та привабливий інтер'єр може стати суттєвою перевагою перед конкурентами.

Вдало спроектовані інтер'єри та обладнання дозволяють оптимально використовувати простір, забезпечуючи зручність як для персоналу, так і для клієнтів. Це сприяє підвищенню ефективності роботи закладу.

Дизайн інтер'єру створює атмосферу, яка може впливати на настрій та поведінку клієнтів. Крім того, в дизайні інтер'єрів досить швидко змінюються тенденції. Заклади, які слідкують за новинками та адаптують їх до своїх інтер'єрів, можуть привабити більше клієнтів.

Розробка дизайну дозволяє грамотно розподілити функціональні зони, як-то: обідні зали, зони очікування, барну зону тощо, що сприяє кращій організації роботи закладу та задоволенню різних потреб клієнтів.

Красивий інтер'єр, вдалі дизайнерські рішення підвищують естетичну цінність закладу, формують його імідж, що обов'язково привертає увагу популярних у соцмережах персон, так званих фудблогерів. В епоху розвитку соціальних мереж їх відгуки, враження щодо креативності дизайну інтер'єру можуть сприяти популяризації закладу.

Таким чином, проєктування дизайну інтер'єрів та обладнання обідньої зали є важливим аспектом успішного функціонування закладу громадського харчування, який безпосередньо впливає на його конкурентоспроможність та популярність.

**Мета роботи** – розробити дизайн-проєкт інтер'єру ресторану у морському стилі, що розташований у Одесі, в рамках відновлення інфраструктури міста, з урахуванням всіх сучасних нормативних, функціональних, ергономічних, естетичних, та економічних вимог.

З метою вирішення поставленої задачі необхідно послідовно вирішити наступні завдання:

- провести аналіз спеціалізованої літератури з питань дизайну інтер'єру;
- зробити аналіз рішень, втілених в подібних іноземних дизайн-проєктах ресторанів;
- визначити функціональний склад об'єкту проєктування та розробити концепцію проєктного рішення;
- дати пояснення обраного композиційного та художньо-образного рішення об'єкту в цілому та дизайну його складових елементів;
- надати проєктні пропозиції щодо конструктивного вирішення об'єкту та його складових;
- розробити необхідну графічну документацію проєкту.

**Об'єкт дослідження** – дизайн інтер'єру приміщення ресторану у морському стилі.

**Предмет дослідження** – засоби і прийоми дизайну сучасного інтер'єру ресторану у морському стилі.

Ресторан розрахований на 50 відвідувачів. Також передбачається надання послуг закладу відвідувачам з обмеженими можливостями.

Приміщення розділене на дві функціональні зони: зона для відвідувачів і робоча зона, вони включають в себе вхідну групу з гардеробною, загальну залу, розділену на дві умовні зони, санвузол для відвідувачів та для персоналу, зону сервіровки, кухню, кімнату для персоналу, холодний і гарячий цехи, м'ясо-рибний цех, комору.

Проект спрямований на створення інтер'єру та організацію території для забезпечення комфортних умов для виконання всіх зазначених функцій, як для відвідувачів, так і для персоналу. В останні роки у ресторанному бізнесі спостерігається тенденція до розкриття унікальних особливостей закладу. Вона зосереджується на розвитку самобутніх концепцій, ідей та стилів, оскільки багато досліджень розвитку ресторанів і попиту показують, що люди віддають перевагу спеціалізованим ресторанам, орієнтованим на кухню певних культур.

Новизна дизайн-проекту ресторану полягає в тому, що інтер'єр одночасно функціонально та естетично відповідає даному типу громадського простору, враховує потреби та бажання основної цільової групи. Це і створення приємного оточення, затишної та комфортної атмосфери, обґрунтоване зонування, незвичайні декоративні дизайнерські рішення. Додатково слід підкреслити унікальність та індивідуальність дизайнерських рішень інтер'єру.

# РОЗДІЛ 1. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ: ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТА СУЧАСНА ПРАКТИКА

## 1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єрів ресторанів

У прадавні часи житлові приміщення не мали специфічного поділу та зонування. Водночас із часом виникла необхідність у більш чіткому та тематичному відокремленні приміщень. Ця потреба поклала початок створенню перших їдалень.

Коли світ був охоплений війнами, людям доводилося переносити із собою провізію для солдатів.

Подорожі наземним, водним або повітряним транспортом потребували доступу до відпочинку та можливості харчуватися. Розвиток залізничної промисловості призвів до появи спеціальних станцій. Подорожі по воді вимагали забезпечення їстівними припасами як екіпажу, так і пасажирів. Зі зростанням міського населення почали створюватися перші заклади харчування.

Найпримітивніша форма ресторанів виникла у Римській імперії та Стародавньому Китаї, де фермери мандрували цілими днями, щоб запропонувати свої врожаї та худобу в обмін на гроші або їх натуральний еквівалент. Ці місця мали кімнати відпочинку, а також велику їдальню, збираючи багато мандрівників. В них не було меню, щовечора люди їли все, що було доступним, що тепер відоме як «вибір шеф-кухаря».

У середньовіччі представникам вищого класу виділяли спеціальні приміщення з великими столами та стільцями, де вони мали змогу коштувати страви.

Вважається, що перші заклади, які ми б сьогодні вважали «ресторанами», виникли в Парижі в середині вісімнадцятого століття. Слово «ресторан» має французьке походження, спочатку цей термін був визначенням м'ясного бульйону або бульйону, створеного шляхом приготування на пару різних видів м'яса. Продавець супу назвав суп «le restaurant divine», від французького дієслова «restaurer», що означає «відновлювати себе». Такий бульйон пропонували тим, хто був занадто слабким, щоб повноцінно поїсти. Заклади, в яких подавалася ця страва, мали дорогий і розкішний інтер'єр і приваблювали заможну клієнтуру. Вони були далекі від несмачних таверн і заїжджих дворів, які зазвичай забезпечували їжею мандрівників. Такі концепції, як розсаджування відвідувачів за їхніми столиками, надання обідів у невизначений час і меню, з якого відвідувачі могли обирати власні страви, виникли з цих закладів і стали невід'ємною частиною ресторанного обслуговування.

Першим власником такого ресторану був А. Буланже, який відкрив свій бізнес у Парижі у 1765 році. Саме з тих пір термін «ресторан» змінює своє значення, і у подальшому використовується як концепція місця громадського харчування.

В корчмах і хостелах зазвичай подавали платні страви зі столу господаря, а напої продавали в кафе. Проте ресторан Буланже був, мабуть, першим публічним місцем, де будь-який відвідувач міг замовити їжу з меню, що пропонувало вибір страв.

Буланже керував скромним закладом. Лише в 1782 році в Парижі було засновано La Grande Taverne de Londres, перший розкішний ресторан. Його власник, Антуан Бовільє, провідний кулінарний письменник і гастрономічний авторитет, пізніше написав L'Art du cuisinier (1814), кулінарну книгу, яка стала стандартною працею французького кулінарного мистецтва.

До Великої французької революції аристократичні домогосподарства мали вишукані кулінарні заклади, але історичні події значно зменшили їх кількість, багато кухарів знайшли роботу на кухнях ресторанів або відкрили власні заклади

харчування. До 1804 року в Парижі було понад 500 ресторанів. Професіонали, які в них працювали, своєю діяльністю вагомо вплинули на розвиток гастрономії як науки.

Під час наполеонівської епохи обсаджена деревами площа поруч із Лувром стала місцем багатьох найкращих ресторанів Парижа. Меню Véry, провідного ресторану тієї епохи, налічувало десятки різних видів супів, два десятки рибних страв, 15 яловичих перших страв, 20 баранячих перших страв і безліч гарнірів. Романіст Оноре де Бальзак часто обідав у Véry, споживаючи величезну кількість устриць, риби, м'яса, фруктів, вина та інших алкогольних напоїв. Це було улюблене місце для гурмана-письменника Грімода де ла Реньєра, він щиро вважав цей заклад найкращим рестораном у Франції.

Після Великої французької революції ресторани в більш сучасній формі поширилися по всій Європі та Сполучених Штатах, де у двадцятому столітті вони стали однією з провідних галузей легкої промисловості та одними з найбільших роботодавців у країні.

В Англії ранньою формою ресторану були кав'ярні, які почали з'являтися в сімнадцятому столітті. У вісімнадцятому столітті у Лондоні налічувалось вже приблизно 3000 кав'ярень.

Перший ресторан в США (Delmonico's) був заснований в Нью-Йорку в 1827 році. Мережа ресторанів сім'ї Delmonico була відома розкішними банкетами та широким меню.

На сьогодні ресторанний бізнес вийшов на новий рівень. Існують тисячі різноманітних варіантів, щоб задовольнити будь-які смакові рецептори, навіть найвибагливіші.

Призначення ресторанів залишається незмінним — зближувати людей, спонукати їх збиратися разом та розділяти важливі події.

Сьогодні до сфери громадського харчування відносять усі заклади, де регулярно подається їжа. До цього типу приміщень входять ресторани, готелі,

концертні зали, їдальні універмагів, кав'ярні, пекарні, заклади швидкого харчування, а також послуги громадського харчування в школах, коледжах, університетах, лікарнях, будинках людей похилого віку та інших медичних закладах.

З метою дослідження, вивчення та аналізу були зібрані окремі зарубіжні аналоги.

Ресторан – це комерційний заклад, що торгує їжею та напоями. Заклади ресторанного господарства можна класифікувати за формою власності.

По-перше, ресторан може бути ліцензованою частиною готельної служби, де продажі сприяють ефективності готелю. Це також може бути незалежний бізнес, яким володіє та керує окрема особа.

Мережа ресторанів, яка входить до складу багатопідрозділової організації власності, пропонує стандартизоване меню, декор, сервіс і маркетингову стратегію. У ресторані є столи та стільці для обіду, а їжа готується на прибудованій кухні. Ресторани оснащені посудом та декором, які можуть відрізнитися за якістю та концепцією відповідно до цілей закладу.

Ресторани поділяються на такі типи:

- Кав'ярня

Термін, запозичений із США, відрізняється швидким обслуговуванням. Шеф-кухар готує повноцінні та поживні страви та розкладає їх на підносі. Меню в кав'ярні відносно легке і практичне. Є встановлені розміри порцій. У кав'ярні панує невимушена атмосфера, заклади такого типу не передбачають наявність особливого дрес-коду.

- Фірмовий ресторан

У такому ресторані вся атмосфера та декор орієнтовані на певну тему, яка зазвичай пов'язана з регіональною кухнею. Китайські, грузинські, італійські, полінезійські, японські, французькі та інші ресторани орієнтовані на фірмову

їжу, притаманну традиціям відповідної країни. Таким чином, дизайн середовища змінюється в залежності від особливостей та автентичності тієї чи іншої культури.

#### - Гриль-рум

Це ресторан, який спеціалізується на смаженні різного м'яса, риби та птиці. Фірмовий стиль такого закладу – перегородка, яка відділяє кухню від зони відпочинку, щоб гості мали змогу спостерігати за процесом приготування замовленої страви від початку та до кінця. Гриль-руми розмежовані та можуть мати довгі столи та стільці з виразним виглядом.

#### - Їдальня

Їдальня, зазвичай, будується для мешканців готелів, мотелів, клубів. Спеціалізується на шведському столі або підборі декількох меню.

#### - Дискотека

Це ресторан, де також можна танцювати. Для дискотеки необхідне спеціальне освітлення і танцпол. Особливістю закладу є бар, в якому також пропонуються легкі страви та різноманітні закуски.

Вигляд ресторану повинен повністю відповідати позиціонуванню і концепції бренду. Дизайн інтер'єру приміщення повинен забезпечувати організований розподіл вільного простору таким чином, щоб він відповідав функціональним потребам персоналу. При цьому дизайн інтер'єру ресторану повинен бути таким, щоб, увійшовши в нього, відвідувачі занурювалися в світ комфорту і затишку. Якісний дизайн ресторану повинен являти собою складну і гармонійну композицію на певну тему [8].

Не варто недооцінювати важливість цікавого та грамотного дизайну закладу, інтер'єр має таку ж вагомість, як і страви, що подаються гостям. Вигляд ресторану — це візитівка та перше враження клієнта. Від візуального сприйняття закладу залежить рішення відвідувача — залишитись у ньому чи знайти інший варіант. Добре продумана концепція дизайну додає цінності оточенню.

Планування, підхід до декору та сервірування столу, вибір музики, стилізація меню, навіть наявність власних ароматів, які будуть асоціюватися із закладом — всі ці компоненти працюють комплексно.

Ресторани, які використовують точну тематику, збалансовану колірну композицію, симетричну відстань між зонами відпочинку, продуману типографіку та естетичне мистецтво, створюють ідеальну атмосферу для обіду, який запам'ятається надовго.

Найбільш привабливими елементами дизайну будь-якого ресторану є:

- Витончена архітектура
- Навколишнє освітлення
- Кольорова гама
- Привабливий аромат їжі
- Заспокійлива музика

Дизайнери знають, як розповісти історію через своє мистецтво. Спеціалісти переконані, що кожна дрібна деталь впливає на психологію клієнта.

Наприклад, коли людина відвідує мережу ресторанів McDonald's, можна помітити, що на перший погляд стільці мають ергономічний дизайн, але насправді такі меблі не є достатньо зручними, щоб не відчувати дискомфорту від сидіння вже за декілька годин. Однак, якщо завітати до більш вишуканого закладу, можна побачити та відчувати різницю у підході до засобів меблювання.

Стилістика інтер'єрів змінювалася протягом багатьох століть. Аналіз інтер'єрів різних художніх та дизайнерських напрямків є дуже важливим, оскільки можливість на реальному прикладі проаналізувати нюанси та специфіку розробки зробить вагомий внесок та полегшить роботу [8].

Серед безлічі напрямків у дизайні інтер'єру ресторанів, кафе і барів варто віддати перевагу тому, який буде повністю відповідати загальній ідеї та філософії закладу. Коли напрямок обрано, необхідно зупинитися на виборі стилістики закладу.

**Модерн.** Як стиль виник на зламі 19-го та 20-го століть. Для нього характерне використання витончених органічних форм, плавних та звивистих, асиметричних та легких ліній. Головною рисою, за якою можна розпізнати цей стиль серед інших, є наявність у дизайні природних мотивів. Використання природних матеріалів, таких як деревина, скло, каміння тощо є ключовим аспектом при оздобленні. Меблі відрізняються своєю елегантністю та вигнутою формою, дуже часто прикрашаються різьбленням чи інкрустацією. Також унікальною рисою даного стилю є наявність вишуканих декоративних елементів, таких як вітражі, фрески та розписи.

**Класичний стиль.** Стиль, натхненний мистецтвом античної Греції та епохи Відродження, відображає баланс, симетрію, витонченість та елегантність. Для цього стилю характерним є застосування високоякісних матеріалів: мармуру, бавовни, шовку, дерева та ін. Нейтральна кольорова гама та глибокі насичені акценти роблять стиль неймовірно привабливим. До декоративних елементів слід віднести ліпнину та досить часте застосування різьблених з деревини елементів.

**Хай-тек.** Цей стиль відрізняється від інших ультрасучасним підходом до оформлення інтер'єру та прагматизмом. Для нього характерне використання високотехнологічних матеріалів (скло, метал, штучні матеріали), переважання геометричних форм і сміливе поєднання кольорів, в яких сірий колір є базовим. Ергономічні дивани та крісла з прямими формами, яскравою однотонною оббивкою та металевими опорами гармонійно впишуться в інтер'єр ресторану чи кафе.

**Прованс.** Свій початок бере у французькій провінції. Цей стиль відображає тихе сільське життя та затишок і спокій Південної Франції, де у повітрі чутно запах трав та троянд. Пастельні кольори — основна візитівка цього стилю. Легкі, свіжі, літні, небесно-блакитні, лавандові, шалфейні, кремові, пшеничні, рожеві та трав'янисті відтінки є характерними для провансу. Матеріали частіше використовують натуральні: дерево, каміння, кераміка, льон

та ін. Навмисне пошарпані меблі гарно переплітаються із теплим декором у вигляді мереживних скатертин та фіранок. Цей стиль чудово підійде для цінувачів затишку та гостинної атмосфери.

**Лофт.** Сучасний промислово-урбаністичний стиль, що виник у середині двадцятого століття. Він зародився завдяки тому, що людям доводилося адаптувати промислові будівлі під житлові норми та створювати у них простір, придатний для якісного існування. Цей стиль характеризується великою кількістю відкритого простору та наявністю індустріальних елементів. Для інтер'єрів у такому стилі характерні високі стелі, необроблені стіни, відкриті балки та труби, цементна підлога і тому подібне. Основна колірна гама — нейтральна, поєднання сірого, білого, чорного та коричневого відтінків допоможуть відрізнити цей стиль серед інших.

Вище перелічено лише деякі існуючі стилі та напрямки у дизайні, але навіть цієї інформації буде достатньо, аби створити приблизне уявлення про мистецтво.

Ідеальне поєднання форми, розміру, текстур, простору, кольору посприяють створенню вражаючого іміджу. Стратегія дизайну повинна бути зосереджена на створенні найкращих концепцій дизайну ресторанних приміщень із застосуванням технік, які залишають незабутнє враження.

В ході роботи було досліджено ДБН В.2.2–9:2018. «Громадські будинки та споруди. Основні положення», заклади громадського харчування віднесено до категорії «Будинки для підприємств торгівлі та громадського харчування» [1].

Проектування закладів громадського харчування здійснюється згідно з вимогами ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Об'єкт розробки «ресторан» відноситься до закладів громадського харчування закритого типу [2]. Ці Норми поширюються на проектування нових і реконструкцію житлових будинків з позначкою рівня підлоги верхнього поверху до 73,5 м (як правило, до 25 поверхів включно при висоті поверху 2,8 м).

## **1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єрів приміщень ресторанів**

При розміщенні споруди ресторану на ділянці необхідно враховувати: умови зорового сприйняття об'єму ресторану; зручність підходу для відвідувачів; композиційний зв'язок будівлі з навколишнім середовищем; орієнтацію основних приміщень. Рекомендується така просторова орієнтація основних приміщень ресторану: торговий зал – південь, південний схід; гарячий цех – північ, північний захід.

У генеральному плані ділянки слід передбачити місця для відвідувачів – пішохідні доріжки, лави для відпочинку, літні майданчики; для господарських потреб – проїзд і майданчик для розвороту автотранспорту, господарські будівлі. В'їзд на територію господарського двору доцільно проєктувати збоку другорядних вулиць. Ширина проїзду для автотранспорту – 3,5 м [8].

Для створення сприятливих санітарно-гігієнічних умов необхідно максимально озеленити територію ділянки. Зелені насадження мають бути в кожній зоні і займати 30 – 50% загальної площі ділянки. Позитивну роль у благоустрою на території ділянки відіграє архітектура малих форм – лави для відпочинку, фонтани, ліхтарі, а також скульптура та декоративні композиції.

Ділянка для розміщення ресторану повинна відповідати вимогам забезпечення їх оптимальної орієнтації і нормативної інсоляції приміщень будинків, влаштування зручних підходів, під'їздів і автостоянок, організації благоустрою з належним рівнем озеленення.

На земельній ділянці ресторану передбачається чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів з майданчиком для розміщення в літній час столиків (додаткових місць) на відкритому повітрі; господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів і розвантажувальним майданчиком, що примикає до групи складських приміщень будівлі, сміттєзбірником, зоною відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального

автотранспорту; в сільських населених пунктах на господарському дворі зони для зберігання твердого палива [11].

Відстань від вікон і дверей приміщень підприємства громадського харчування до майданчиків із сміттєзбірником повинна бути не менше 20 м.

Величина ресторану характеризується кількістю місць в обідніх залах. Ресторани включають в свій склад п'ять основних функціональних груп приміщень: групу приміщень для відвідувачів, групу виробничих приміщень; групу складських приміщень; групу адміністративно-побутових приміщень і групу технічних приміщень.

Висота приміщень підприємства харчування до низу виступаючих конструкцій і підвісних стель повинна бути не менше 2,7 м.

Висоту до низу виступаючих вентблоків у виробничих, складських і побутових приміщеннях допускається приймати 2,5 м.

Всі основні функціональні групи приміщень в структурі ресторану повинні мати чітке зонування і зручний функціонально-технологічний взаємозв'язок по засобах виробничих коридорів, виключаючи перетин людино- і вантажопотоків.

Ширина коридорів по групах приміщень має бути не меншою ніж 1,3 м для виробничих приміщень, та 1,2 м для службових.

Ресторан суміщає функції виробничого і обслуговуючого підприємства. Тому в його функціонально-планувальній структурі традиційно виділяються дві основні категорії приміщень: приміщення для відвідувачів (вестибюлі, обідні зали, холи і ін.), наявність яких обумовлена функцією обслуговування значного контингенту відвідувачів; приміщення безпосередньо пов'язані з приготуванням їжі: виробничі цехи і приміщення, складські, адміністративно-побутові і технічні.

Вестибюлі передбачаються в ресторанах, які працюють впродовж усього року. В них розміщують гардероб і санвузли для відвідувачів, входи до залів – обіднього та бару. Площа вестибюлю з гардеробом і санвузлами не менше 30 м<sup>2</sup>.

Санітарні вузли розташовуються одним блоком. Повинно бути як мінімум два туалети (для чоловіків і жінок). Входи до туалетів проєктуються через тамбури (шлюзи). Розмір шлюзу слід приймати  $1,2 \times 0,9$  м; розмір kabіни –  $1,2 \times 0,8$  м (при відчиненні дверей назовні) і  $1,4 \times 0,8$  (при відчиненні дверей усередину kabіни). В шлюзах туалетів передбачається один умивальник [11].

Обідня зала – це головне торгове приміщення ресторану. В геометричній формі його плану, пропорціях, розміщенні основних його елементів повинно бути враховано вирішення на високому рівні як функціональних, так і естетичних задач. Висота обідньої зали від 3,3 м до 4,2 м. Найпоширенішою розстановкою меблів в ресторані є паралельна або діагональна, забезпечуючи раціональне використання площі обіднього залу. Можливе застосування вільної розстановки меблів, при яких простір начебто перетікає з однієї зони в іншу. Подібний ефект досягається при застосуванні складніших форм меблів, у тому числі криволінійних в плані диванів, овальних і круглих столів. При угрупованні меблів слід враховувати можливість обслуговування одним офіціантом 8-12 відвідувачів. Ширина проходів визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами столів. Проходи повинні забезпечувати евакуацію людей із залів.

Групу виробничих приміщень, як правило, потрібно розміщувати в єдиній функціональній зоні, з метою збереження безперервності виробничих процесів. При розміщенні виробничих приміщень в двох, трьох поверхах принцип функціонального поверхового зонування груп виробничих приміщень необхідно зберігати [8].

Розміщення гарячого цеху в структурі будівлі повинне забезпечувати послідовність обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків. Цех не повинен бути прохідним, виключення можуть складати відділення цеху, зв'язані послідовними технологічними процесами. Виробничі приміщення повинні бути зручно пов'язаний з рядом інших

приміщень виробничими коридорами. Для великогабаритного обладнання в стінах приміщень передбачаються монтажні отвори.

Мийні столового, кухонного посуду допускається розміщувати в одному приміщенні; в цьому випадку мийні розділяються бар'єрами висотою не менше 1,6 м. Ширина дверей в гарячому цеху та приміщенні для миття посуду не менше ніж 1,2 м.

Виробничі приміщення повинні бути забезпечені природним освітленням; у приміщеннях для миття посуду допускається штучне освітлення або освітлення верхнім світлом.

Приміщення роздаточної повинне мати безпосередній зв'язок з гарячим цехом і приміщенням для миття посуду через технологічні або дверні отвори. Якщо вказані приміщення розташовані з одного боку роздаточної, то приміщення роздаточної проектується завширшки не менше 2 м. При розташуванні цих приміщень з двох і більш сторін роздаточної – не менше 3 м. Фронт видачі страв в роздаточній має становити не менше ніж 0,03 м.

Складські приміщення: охолоджувальна камера, комора сухих продуктів, завантажувальна. Складські приміщення необхідно проектувати єдиним блоком - функціональною зоною, що має безпосередній зв'язок з вантажними ліфтами і зв'язок з іншими приміщеннями через виробничі коридори. Приміщення для зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальним і не повинні бути прохідними.

У приміщеннях прийому і зберігання продуктів площею до 10 м<sup>2</sup> двері проектуються шириною не менше 0,9 м; площею більше 10 м<sup>2</sup> – не менше 1,2 м; У разі застосування візків з піддонами, ширина дверей становитиме 1,8 м.

Площу охолоджуваної камери потрібно приймати не менше 5 м при внутрішніх розмірах в плані не менше 2,4х2,2 м і висотою не менше 2,7 м (до виступаючих конструкцій). Охолоджувану камеру необхідно проектувати з входом через тамбур, глибиною не менше 1,6 - 1,9 м. При проектуванні

охолоджуваних камер з розрахунковою температурою повітря в них 2 °С і вище допускається тамбур не передбачати.

Адміністративно-побутові приміщення: контора, гардероб для персоналу, гардероб для офіціантів, склад білизни, душові та туалети для персоналу.

Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших приміщень виробничими коридорами.

Гардеробні проектуються з розрахунку зберігання одягу в них 85 % загального числа працюючих, з роздільним зберіганням на вішалках: вуличного одягу (один гачок на одного працюючого); домашньої і спецодягу (два гачки на одних працюючих). У гардеробних для домашнього і спеціального одягу передбачається по одному умивальнику.

Кількість місць у гардеробних для верхнього одягу приймається рівним 100 % працюючих в максимальній зміні і 25 % суміжної зміни. Довжина вішалки визначається з розрахунку 5 гачків на 1 м вішалки.

При гардеробних для чоловіків і жінок передбачаються роздільні приміщення для переодягання, суміжні з душовими кабінами.

### **1.3. Аналіз наявного стану оформлення інтер'єрів ресторанів**

З метою дослідження були вивчені та проаналізовані окремі зарубіжні аналоги. Стилiстика інтер'єрів у процесі розвитку змінювалася та набувала різних властивостей. Аналіз різних стилів інтер'єрів (античного, бароко, модерн, ф'южн, мінімалізм та інших) є дуже важливим, оскільки такий аналіз допоможе поглянути під різними кутами зору на нюанси та специфіку розробки, та насамкінець суттєво вплине на фінальний вигляд об'єкту проектування.

Ідей та варіантів для оформлення інтер'єру у морському стилі безліч, адже ця тематика викликає у людини величезну кількість асоціацій. Саме цей фактор

дає дизайнерам простір для фантазії та можливість обіграти будь-яку ідею та втілити її у реальне життя.

Першим прикладом морського дизайну є бар The Nelson, який знаходиться в австралійському Мельбурні. Оформленням даного інтер'єру займалася група дизайнерів Techne Architecture та Interior Design.

Виконавців проекту надихнуло саме географічне розташування містечка — воно знаходиться неподалік від берегу затоки. Саме цей фактор вплинув на рішення дизайнерів розробити інтер'єр у морському стилі та спроектувати тематичний інтер'єр.

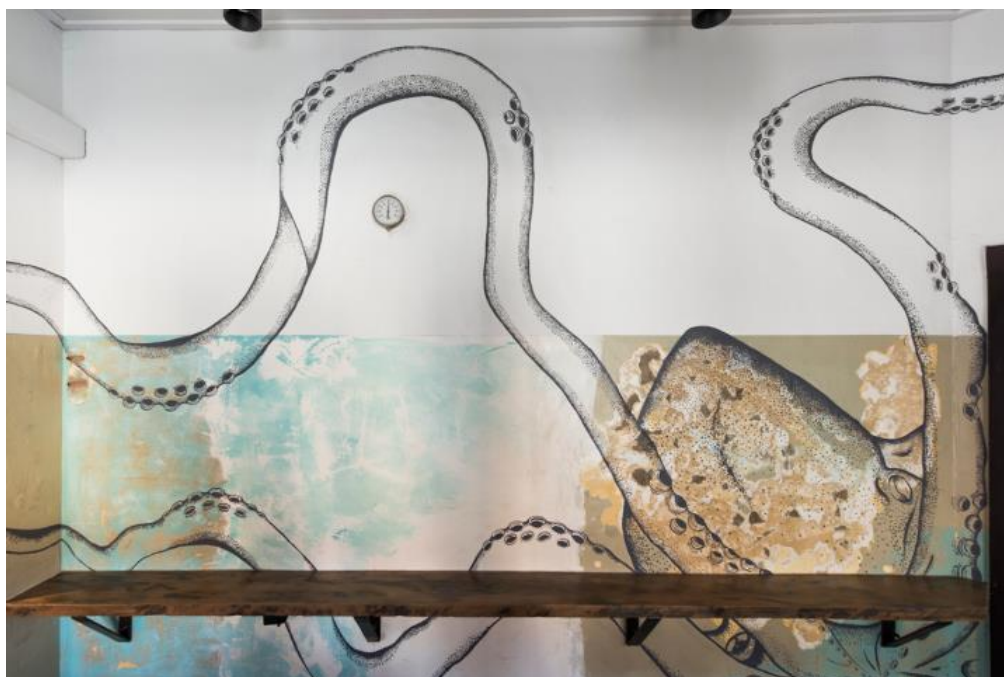


*Рис.1.3.1. дизайн інтер'єру бару The Nelson*



*Рис.1.3.2. дизайн інтер'єру бару The Nelson*

Майже всі елементи декору прикручені до стін, виконуючи особливу дизайнерську функцію. Це досить гарно підібране дизайнерське рішення, так як воно відсилає до концепції методів обладнання на справжньому судні. Полиці та інше спорядження навмисно прикріплювалося до вертикальних поверхонь, з метою зберегти стан цих предметів під час сильного шторму.



*Рис.1.3.3. дизайн інтер'єру бару The Nelson*

Оригінальним елементом цього приміщення є зображення Кракена - міфічного морського чудовиська гігантських розмірів, яке фігурує в багатьох легендах, книгах, кіно та інших витворах мистецтва. Малюнок виконаний вручну, це робить інтер'єр впізнаваним та надає закладу унікальності.

Використовуючи ці нехитрі елементи та стилістичні рішення, дизайнери вдало передали атмосферу, що панує на борту корабля та надали відвідувачам можливість відчувати дух морських пригод.

Наступний приклад: Pavela – прибережний ресторан, розташований у ізраїльському місті Ашдод, та який знаходиться поруч із мальовничою затокою.

Дизайнери Хілі Лазаров та Рої Кадранел, власники студії Other:wise, спроектували ресторан у сільському стилі. Вони прагнули передати унікальність цього нестандартного простору та створити по справжньому автентичний дизайн. За допомогою використання різних фактур та форм, дизайнерам вдалося підкреслити нестандартність об'єкту та створити яскравий концептуальний образ.



*Рис.1.3.4. дизайн інтер'єру прибережний ресторан Pavela*



*Рис.1.3.5. дизайн інтер'єру прибережний ресторан Pavela*

За допомогою внесення змін у структуру приміщення вдалося створити вільний простір з відкритим видом на море. Цього результату автори домоглися завдяки очищенню та частковому демонтажу стін приміщення. Елементи декору у вигляді підвішеного на стелі кухонного начиння візуально збільшують простір, та розширюють область для приготування їжі, тим самим роблячи зону для гостей умовним продовженням бару. Також можна помітити, що всі предмети звисають з дерев'яних балок, які перетинають все приміщення.

На зображеннях видно, що сталева огорожа чорного кольору відокремлює барну зону від обідньої зали, яка в свою чергу знаходиться на невисокому піднесенні. Такий прийом надає інтер'єру фактурності, за допомогою використання різних об'ємів та висот, приміщення виглядає незвичним із композиційної точки зору.

За допомогою додавання насичених плям жовтого, червоного, синього та зеленого кольорів, вдалося створити досить яскраве акцентне приміщення.



*Рис.1.3.6. дизайн інтер'єру прибережний ресторан Pavela*

Наступним прикладом є середземноморський інтер'єр невеликого швейцарського ресторану Azzurro від Andrin Schweizer, що знаходиться у місті Цюрих. Назва закладу походить від італійського прикметника, що означає «синій». Власне сам прикметник «адзурро» асоціюється з Італією та кольором морів, які її омивають.

Головною особливістю Azzurro є повна відсутність вікон та доступу до джерел денного світла. Всередині ресторан має лише вітражі, які відкривають вигляд на виставкову залу. Завдяки використанню великої кількості предметів штучного освітлення, нестача природного світла не відчувається.

У декількох зонах висота стель приміщення кардинально відрізняється. Коливання висот від семи до трьох метрів робить інтер'єр асиметричним та унікальним.



*Рис.1.3.7. дизайн інтер'єру середземноморського ресторану Azzurro*



*Рис.1.3.8. дизайн інтер'єру середземноморського ресторану Azzurro*

Завдяки вдалому використанню елементів декору, дизайнерам вдалося передати та занурити відвідувачів у атмосферу морського курорту. Елементи побуту, характерні для італійської та грецької культур, канати на стелях, що нагадують форму альтанки, фотографії у рамках та інші деталі — всі ці об'єкти вдало передають задум авторів.

Наступним прикладом став дизайн інтер'єру ресторану La Tablée, що належить компанії La Belle Poise, першому виробнику рибних консервів у Франції. Над розробкою об'єкту працювали фахівці бюро Alcmea Architectes.

Заклад розташований у місті Нант, знаходиться неподалік від атлантичного узбережжя. У ресторані подаються страви із використанням консервованої риби, яку безпосередньо виготовляє власник.

Архітектори запропонували створити унікальну концепцію, що вдало передає та втілює у життя традиції та спадщину бренду замовника.

Відчуття перебування у справжньому рибному цехові створюється завдяки увазі до деталей. Дизайнери застосували наступні елементи: столи, що використовувались для оброблення риби, принти, створені із справжніх етикеток консервних банок, поміщені у рамки, а також справжні парусини на стелях закладу. Також стіни закладу прикрашають фотографії сім'ї замовників, це було зроблено з метою розповісти гостям закладу про історію бренду, його тернистий шлях, досягнення, злети та падіння.



*Рис.1.3.9. дизайн інтер'єру ресторану La Tablée*



*Рис.1.3.10. дизайн інтер'єру ресторану La Tablee*

Інтер'єр закладу має багато деревини теплого природного тону, який створює необхідну атмосферу. Багато поверхонь мають глибокий блакитний відтінок, який гармонійно поєднує різноманітні елементи інтер'єру. Так, він пом'якшує контраст між дерев'яними меблями та геометричними візерунками.

Останнім прикладом є інтер'єр залу ресторану SVCHE, спроектованого фахівцями Plume Group. Заклад розташований у центрі китайського Гонконгу. Головний композиційний акцент — панель із підсвіткою, що нагадує бульбашки у воді. Це досить цікавий хід, адже один елемент вирішує одночасно дві задачі: освітлення приміщення та його декоративність.

Кухня у закладі сконструйована відкритою з метою надання відвідувачам можливості спостерігати за процесами «за лаштунками».



*Рис.1.3.11. дизайн інтер'єру ресторану SVCHE*



*Рис.1.3.12. дизайн інтер'єру ресторану SVCHE*

## РОЗДІЛ 2. ЗАСОБИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНІВ

### 2.1. Вихідні дані об'єкту проєктування

Ресторан «SERIA» розташований у м. Одеса, по вулиці Фонтанська дорога, 118а/1. Кількість місць в ресторані - 50. Ресторан має окремий вхід для відвідувачів та завантажувально-службовий вхід.

Об'ємно-планувальні рішення приміщень передбачають потоковість технологічного процесу, виключаючи зустрічні потоки готової продукції, персоналу та відвідувачів. Основний вхід в ресторан для гостей розташовується з головного фасаду будівлі. Також передбачені умови для людей з обмеженими можливостями. Загальна площа ресторану становить 233 м<sup>2</sup>.

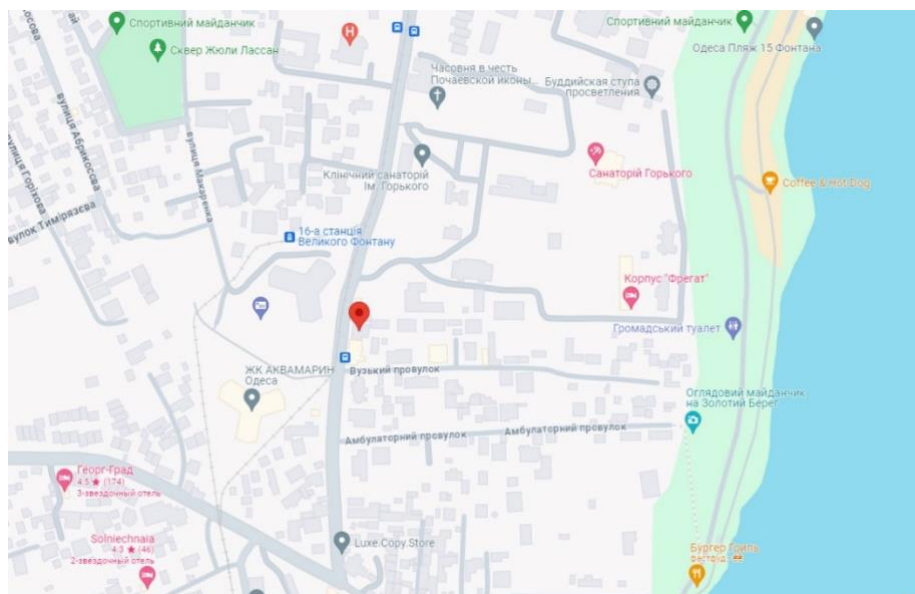


Рис.2.1.1. Ситуаційний план

ЖК «Аквамарин» розташований на 16-й станції Великого фонтану в Київському районі Одеси. Об'єкт знаходиться за 25 хвилин їзди від історичного центру міста та за 5 хвилин пішки від берега моря. Житловий комплекс Aqua Marine бізнес-класу – це три будинки зі змінною поверховістю: від 17 до 24 рівнів.

Для зведення новобудов застосовується армований залізобетон і газобетон для заповнення зовнішніх стін. Фасад утеплюють базальтовою ватою. У ЖК передбачено автономне опалення від газових дахових котелень.

Внутрішня інфраструктура ЖК Aqua Marine – насичена та різноманітна. Мешканці можуть відпочивати в парковій зоні в затишних альтанках і на лавках, займатися спортом і гуляти з дітьми прямо біля будинку. Поруч розташовані навчальні заклади, а завдяки зручній транспортній розв'язці як громадським транспортом, так і на власному автомобілі можна дістатися медичних закладів за короткий час. На карті видно, що поблизу розташовані пляжі та набережна з прогулянковими алеями.

## **2.2. Об'ємно-планувальне рішення і функціональне зонування**

Дизайн-проект розрахований на 50 відвідувачів, а влітку ресторан готовий прийняти більшу кількість людей за рахунок використання терас. Також ресторан розрахований на обслуговування маломобільних відвідувачів. На території ресторану є дитячий майданчик, отже діти можуть гратися всередині, а батьки зможуть постійно спостерігати за ними.

До складу ресторану входять: вхідна група з гардеробною, загальний хол, вбиральня, зона сервіровки, кухня, посудомийна, роздягальня для персоналу, вбиральня для персоналу, комора, коридор. Дипломний проект містить проєктну розробку основного залу.

Перше приміщення, в яке потрапляє відвідувач ресторану, це гардероб, який створює перше враження. Гардероб – це, перш за все, місце для зберігання речей. З гардеробу відвідувачі можуть вільно переходити до вбиральні або загального холу.

Загальна зала ресторану призначена для відвідувачів закладу. У цьому приміщенні гості ресторану можуть вибрати будь-яке місце для свого свята. Ця зала розділена на кілька зон, де гості можуть відпочити, поїсти, поспілкуватися. Наявні дві обідні зони з місцями для різних груп, а також барна стійка на декілька місць, де відвідувачі можуть поспілкуватися з друзями та випити напої. У цій

залі найяскравіше виражені планомірність та виконання всіх дизайнерських розробок. Велику увагу приділено озелененню, адже зелені насадження слугують не тільки декором, а й зонують приміщення. Орім зелені, в цій залі є приваблива декоративна перегородка, яка також слугує елементом візуального відокремлення банкетної зали.

Об'єкт проектування – ресторан, розташований в новому будинку на першому поверсі. Приміщення ресторану прямокутної форми з яскравим освітленням.

У функціонально-планувальній структурі закладу громадського харчування виділяють дві категорії приміщень: приміщення для відвідувачів (вестибюлі, їдальні, кімнати відпочинку та ін.) і приміщення, пов'язані з приготуванням їжі (виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні приміщення).

До закладів громадського харчування належать такі групи приміщень: приміщення для відвідувачів; виробничі приміщення; адміністративно-побутові приміщення; складські приміщення; технічні приміщення.

Підприємства громадського харчування, які працюють із сировиною і напівфабрикатами, обслуговуються офіціантами і засновані на принципі самообслуговування, мають різний склад приміщень і різні схеми функціонально-технологічних і планувальних взаємозв'язків.

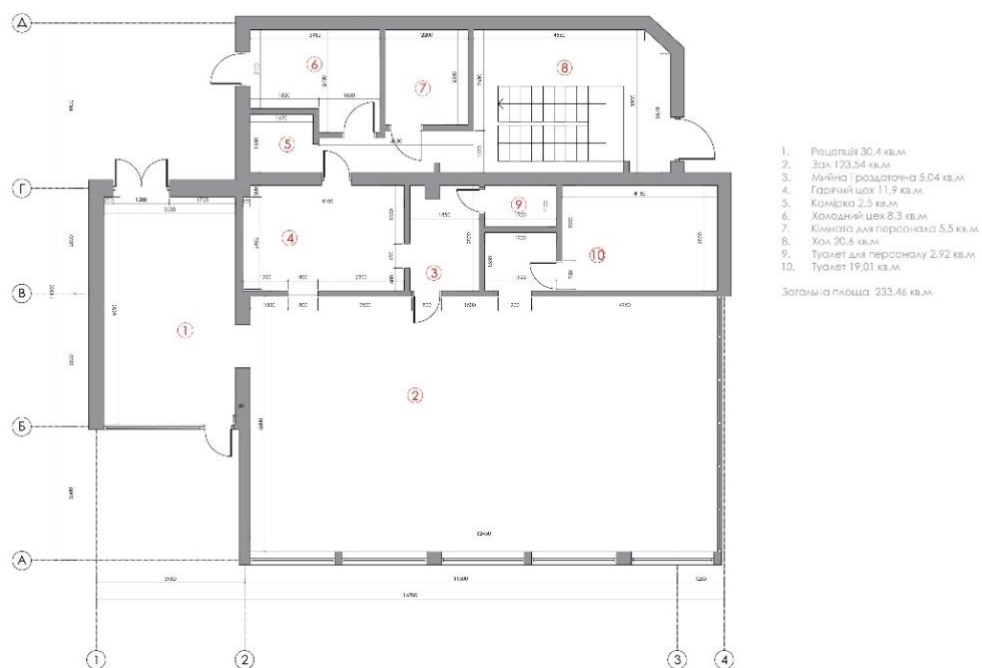
У свою чергу, зали ресторану поділені на зони. У гардеробі виділене місце для зберігання одягу, зона відпочинку, а також зона, де відвідувачі можуть перевірити свій зовнішній вигляд. У загальній залі є зони для споживання їжі та напоїв.

Барна зона розташована в центрі приміщення, чому сприяє наявність каналізації, це дає змогу встановити мийку. Біля бару достатньо місця, що зручно для відвідувачів і дозволяє додатково використовувати приміщення для проведення корпоративних та іншого роду заходів.

Столова зона розташована біля вікон навпроти входу, а також біля барної стійки. Приміщення мають природне освітлення завдяки наявності великих вікон.

Прийняте планувальне рішення створює функціонально обґрунтований, зручний для роботи та комфортний простір для відвідувачів.

За допомогою комп'ютерної програми було розроблено обмірний план ресторану та проведений аналіз площі кожного наявного приміщення, розташування всіх видів комунікацій тощо.



*Рис.2.2.1. Обмірний план*

Наступним кроком була розробка плану зонування, який передбачає визначення всіх функціональних зон відповідно до завдання на проектування та норм щодо площі приміщень. У ресторані передбачені такі функціональні зони:

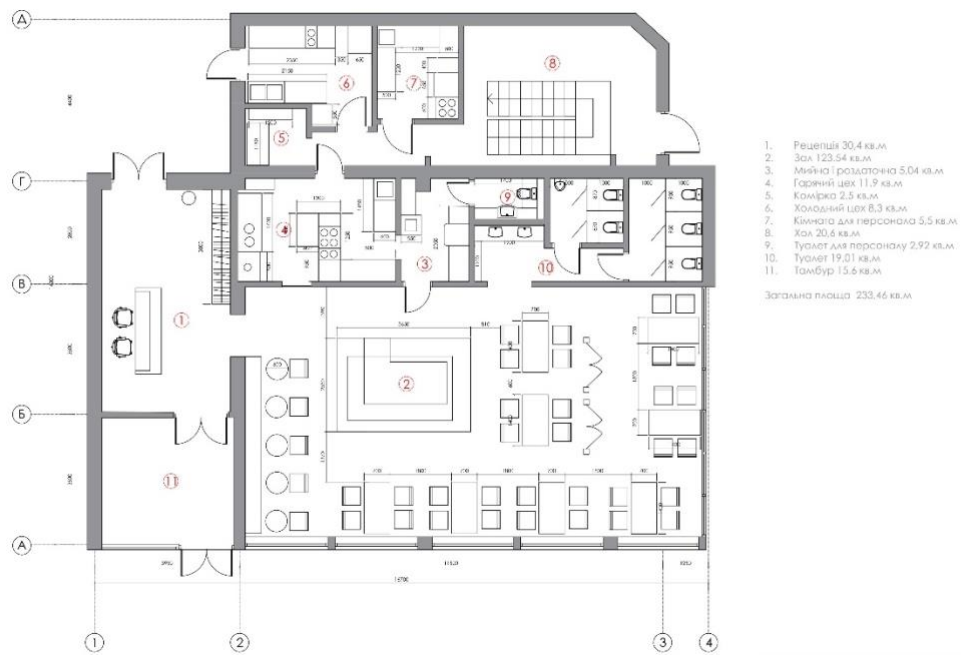
- Вхідна зона з гардеробною та туалетом;
- Барна зона з робочими столами бармена, мийкою;

- зона обідніх столів;
- зона підготовки;
- складська зона (ніша для зберігання всередині приміщення);
- транзитна зона (проходи між рядами столів і навколо барної стійки).



*Рис.2.2.2. План функціонального зонування*

Плани меблів були створені на основі попередньо визначеної інформації. Оздоблення приміщень виконано відповідно до концепції дизайну інтер'єру. Меблеві вироби виготовлені з натуральних матеріалів.



*Рис.2.2.3. План розташування меблів та обладнання*

Для ресторану «SEPIA», призначеного для сімейного відвідування, були розроблені візуалізації інтер'єру. Вони допомагають передати концепцію та атмосферу закладу, створену для затишних та приємних моментів для всієї родини.

Візуалізації інтер'єру ресторану «SEPIA» презентують розташування меблів, декору та освітлення, створюючи гармонійне та привітне середовище для гостей.



*Рис.2.2.4. Візуалізація приміщення ресторану*



*Рис.2.2.5. Візуалізація приміщення ресторану*



*Рис.2.2.6. Візуалізація приміщення ресторану*



*Рис.2.2.7. Візуалізація приміщення ресторану*

### **2.3. Композиційне рішення інтер'єру та декоративно-оздоблювальні матеріали**

#### **Концепція та символ бренду.**

Головним символом бренду став восьминіг — морська тварина, яка відрізняється своєю кмітливістю та інтелектуальними здібностями, тому дуже часто ця істота асоціюється із хитрістю та мудрістю. Їхня гнучкість та адаптивність дозволяє їм кратно збільшуватися у розмірах, або навпаки, зменшувати своє тіло до невпізнаваних масштабів. Восьминоги — це тварини багатогранні, здатні постійно змінювати свою форму, фактуру, а іноді навіть колір.

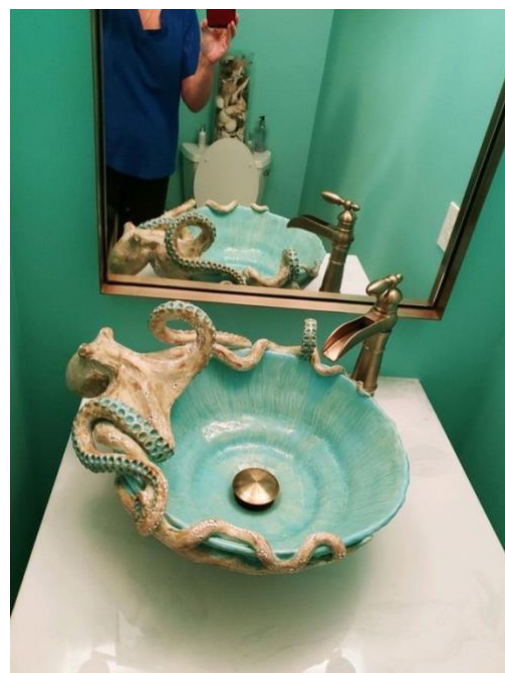
Ця істота також може символізувати таємничі, глибинні сили, адже вона дуже відома людству із стародавніх легенд, особливо із скандинавської міфології.

Назва закладу напряму пов'язана із однією особливою властивістю цих тварин. Восьминоги виділяють чорнильну рідину у випадках, коли проявляють агресію та намагаються захиститись. Саме звідси бере своє походження світло-

коричнева барвникова речовина, що від латинської «Sepia» означає «каракатиця».

За основну мету при створенні дизайну було поставлено завдання втілити цей образ та обіграти його за допомогою декоративних елементів.

Нижче наведені приклади застосування анімалістичних виробів у побуті та дизайні інтер'єру.



Для реалізації цієї концепції були використані сучасні технології, нові тренди, екологічні матеріали. Інтер'єр обставлений лаконічними меблями та новітньою побутовою технікою. Приміщення відрізняється високими стелями, великими вікнами, бетонними стінами та відкритим простором, який нагадує сучасне міське індустріальне середовище.

Морська тематика дозволяє створити легкий та ненав'язливий простір із яскравим свіжим колірним поєднанням, різноманітними меблями і аксесуарами, пов'язаними з морем.

Композиція в кімнатах збалансована, всі елементи рівномірно розподілені і пов'язані між собою за подібністю. Цей зв'язок досягається шляхом застосування єдиного кольору для різних елементів, використання подібних форм, а також застосування схожих і повторюваних деталей.

Освітлення є ключовим елементом дизайну інтер'єру. Неправильне освітлення може зруйнувати всі намагання дизайнера, а правильне - підкреслить красу та оригінальність інтер'єру та приховає всі можливі недоліки.

Дизайнерське рішення інтер'єру передбачає гру з фактурами і великими масивами однорідних однотонних матеріалів. У всіх кімнатах присутні бежеві кольорові плями, а як акценти використано бірюзовий та кораловий відтінки, а також поєднання різних фактур, зокрема деревини. Використання одного домінуючого кольору чи матеріалу об'єднує і «збирає» інтер'єр в єдине ціле.

Концептуальним рішенням проєкту є створення пастельного мінімалістичного функціонального інтер'єру з акцентом на функціональність і практичність. Обрані композиційні та художні прийоми спрямовані на те, щоб у такому інтер'єрі людина почувала себе комфортно, ніщо не дратувало, а навпаки, заспокоювало, дозволяло відволіктися від насичених барв навколишнього середовища та відпочити.

Торцева стіна будівлі має великі панорамні вікна. У центрі залу розташована барна стійка, виконана у вигляді монолітної кам'яної конструкції. Оскільки барна стійка і декоративна перегородка створюють активні колірні плями, було вирішено залишити частину стінових поверхонь у бежевих тонах, а уздовж стін застосувати більше яскравих кольорів.

Таке рішення, доповнене ахроматичним теплим сірим кольором підлоги, створює композиційний баланс у просторі. Довгі столи групуються в два ряди з проходом посередині. А біля вікна окремо ставлять три столики. Таке планування візуально розділяє зону активного спілкування та пасивного відпочинку.

Оскільки столи розташовані перпендикулярно стінам, сидячи за столом, ми бачимо або декоративно-композиційний елемент, або барну стійку. Це також є важливим психолого-композиційним прийомом.

## Декор



Замість звичайних квітів було вирішено додати більш тематичні елементи, наприклад корали. Також можна застосовувати будь-які «морські» декорації (мушлі, акваріуми, кубки, скрині, акваріуми та ін.) В інтер'єрі також необхідно використовувати відповідні аксесуари (істоти, рослини) для прикраси інших елементів (дзеркал, рам для картин, вікон, дверних прорізів, арок тощо).

Меблі для такого інтер'єру можна виготовити з будь-якого матеріалу, головне, щоб колірна гамма перегукувалася з морською тематикою.

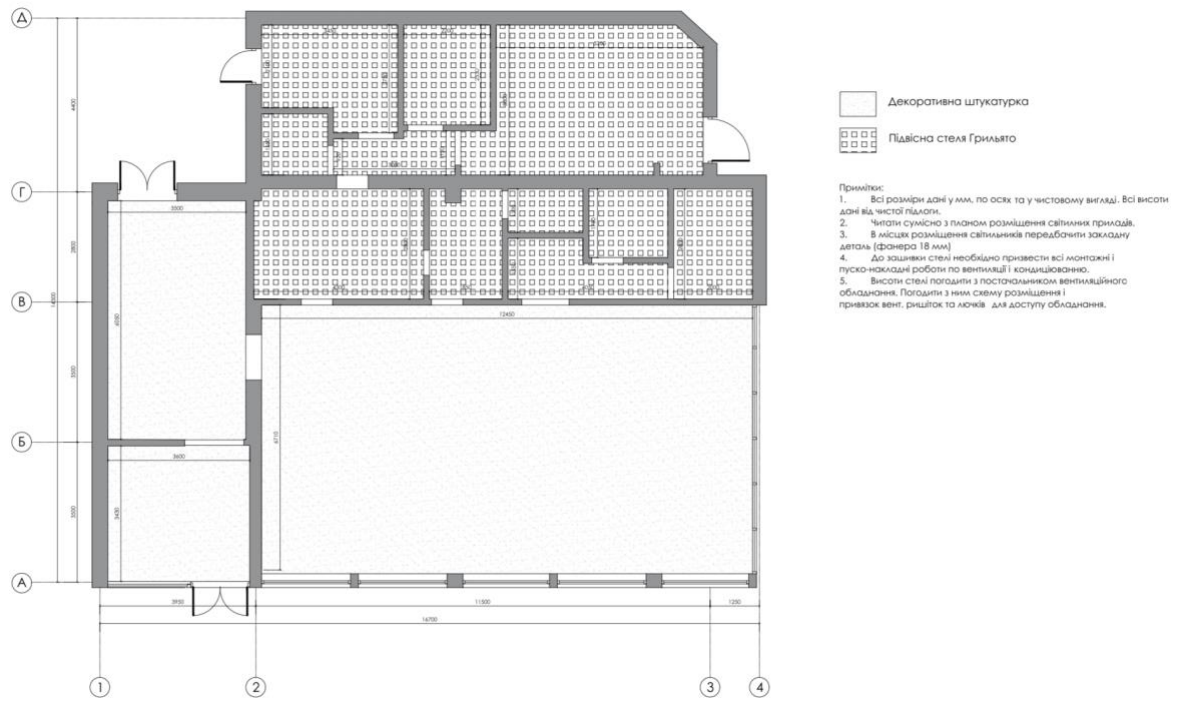
Такі деталі допоможуть створити та передати естетику бренду та його концепцію. Кожен елемент інтер'єру працює на глядача та створює гарне враження та атмосферу відпочинку поруч із океаном.

### **Фактура**

Створюючи інтер'єр у морському цьому стилі, важливо передати неповторне відчуття свободи і спокою. За мету було поставлено спроектувати простір, де відвідувачі зможуть проводити години в приємній атмосфері, насолоджуючись автентичним невимушеним дизайном та просто отримувати задоволення від обслуговування.

Дизайн-проект передбачає гру фактур і великих мас однорідних, монохромних матеріалів. Спосіб обробки стін, стелі та підлоги у всіх приміщеннях ресторану - єдиний. У дизайні використовується штукатурка та декоративні суміші на її основі, а також плиткові матеріали, вироби з композитного каменю та натурального каменю, керамогранітні покриття для підлоги, фарби на стінах та стелі, фасадні матеріали меблів та ін.

Плани стель містять інформацію про тип стелі в кожній кімнаті, мають всі необхідні розміри та умовні позначення, а також мають специфікації на вид того чи іншого матеріалу.



*Рис.2.3.1. План стелі*

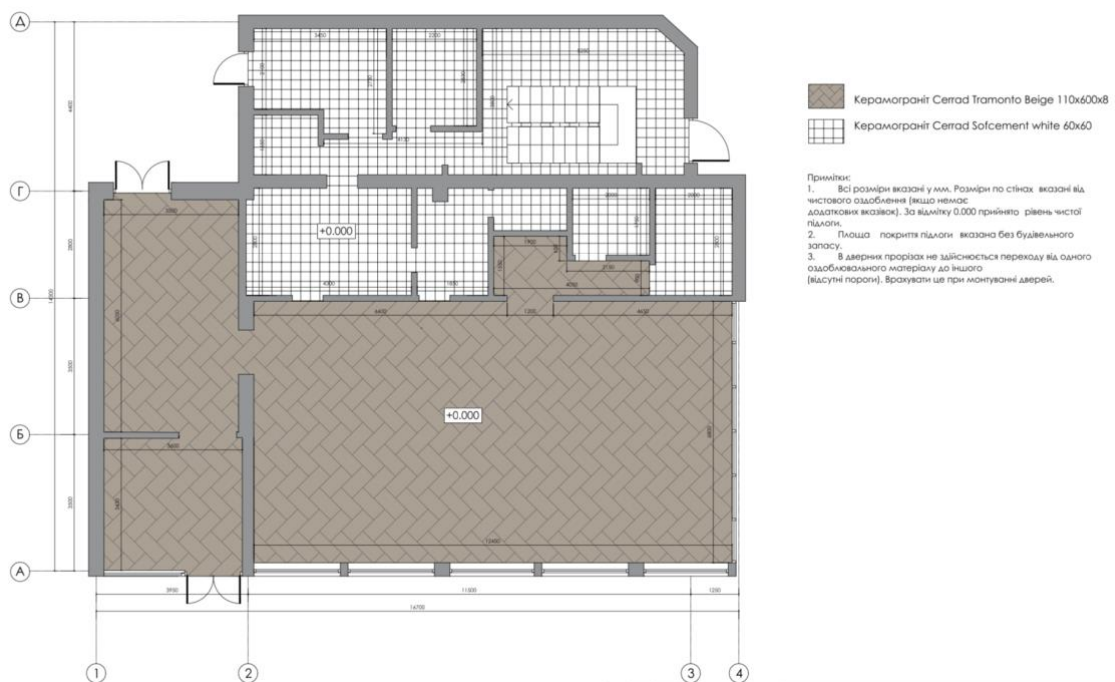
Головною відмінністю декоративних фарб від звичайних є естетичний елемент, який дозволяє досягти прекрасних декоративних ефектів. Декоративні фарби мають середній термін служби 10 років (без перефарбування), а шпалери слугуватимуть близько 5 років. Крім того, коли шпалери старіють або вицвітають, їх потрібно видалити та замінити, а нову фарбу можна наносити безпосередньо на старе настінне покриття. Це значно прискорює процес ремонту.

Єдиним недоліком декоративних покриттів є необхідність ретельної підготовки стін перед фарбуванням. Однак такі покриття можна наносити на готову штукатурку, цемент, дерев'яні панелі, гіпсокартон, фанеру, метал, МДФ і навіть скло. Поверхня повинна бути гладкою, хоча сама фарба заповнить дрібні тріщини в штукатурці.

Наносити декоративну фарбу на стіни не складніше, ніж поклеїти шпалери, хоча підготовка стіни і створення унікального декоративного ефекту займе більше часу.

Відповідно до дизайн-проекту підлога покрита керамогранітом. Керамограніт – матеріал, створений штучним шляхом під високим тиском. До його складу входять глина, польовий шпат, кварцовий пісок і різні мінеральні пігменти. Завдяки використанню преса і дрібнодисперсних матеріалів при її виготовленні керамогранітна плитка має меншу пористість, що робить її стійкою до вбирання рідин і пігментів з кольорових матеріалів. За необхідності поверхню плитки можна відреставрувати, відшліфувати, додатково покрити глазур'ю. Кромки керамогранітної оброблені під кутом 90 градусів, що є її основною естетичною перевагою, завдяки якій плиткові шви по краях практично непомітні.

На плані зазначено, які конкретні покриття підлоги будуть використовуватися в кожній кімнаті.



*Рис.2.3.2. План підлоги*



*Рис.2.3.3. Розгортки стін основного залу*

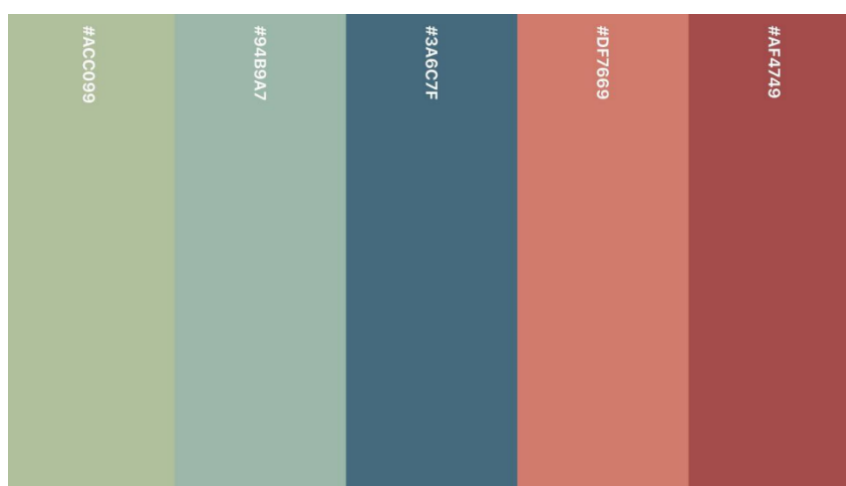
### **Колір.**

Морський стиль має багату кольорову гаму. Саме тому художники-маринисти обожнювали писати свої полотна, надихаючись саме морськими пейзажами. Море неодмінно захоувало їх своєю непокірністю та красою, воно змінювало свій характер та форму кожної миті. Море — це річ непокірна та непередбачувана. Пейзажі могли бути притулком для бентежної душі, або навпаки, стихією людині непідвладною, роковою, передаючи тим самим те, що є речі, які не можна контролювати, із ними можна лише змиритися та навчитися насолоджуватись. Саме тому обрана тематика дозволяє охопити широченний спектр кольорів та відтінків, поєднувати їх, змішувати, гратися із ними так, як промені сонця бавляться із морськими хвилями, тихими та ніжними, або бушуючими та моторошними.

Якщо розглядати прямі асоціації — кольорами, які першими спадуть на думку, стануть відтінки синього та блакитного, адже це кольори моря та неба, жовтий нагадає про піщаний берег, а білий — про хвилі та морський бриз.

Колірна гама інтер'єру включає в себе контрастність, кількість і коефіцієнти відбиття. Важливо розглянути фарбування для інтер'єру, оскільки воно значно впливає на зорову втому. Люди часто не помічають важливості влучного підбору кольорів інтер'єру, але саме вони відіграють вирішальну роль у передачі інформації та емоцій. Основними кольорами, які використовуються в морському стилі, є різні відтінки синього, білого, бежевого. Ці заспокійливі кольори створюють комфортну та радісну атмосферу, відображаючи красу моря. Додаткові яскраві акценти, такі як червоний, кораловий відтінки, додають енергії та свіжості дизайну.

Безліч наукових досліджень доводять, що кольори можуть мати як фізичний, так і психічний вплив на людину. Сприйняття кольору впливає не лише на наш зір, але й на інші органи чуття, та навіть на кров'яний тиск.



*Рис.2.3.4. Колірна палітра*

У кольоровій палітрі проекту переважають пастельні бежеві кольори з акцентами контрастної бірюзи (блакитний спектр) та коралу (червоний).

Блакитний – символ спокою та духовності, вірності, довіри та нескінченності. Цей колір надає гальмівного впливу на нервову систему, сприяє концентрації уваги, сповільнює пришвидшений пульс, допомагає зняти нервову напруження, знизити артеріальний тиск.

Кораловий — відтінок, створений із поєднання червоного, рожевого та помаранчевого кольорів. Він асоціюється із життєрадісною енергією та

оптимізмом, здатен підіймати настрій та додавати бадьорості. Саме через це він часто використовується у дизайні як спосіб додати яскравих акцентів та цікавих образів.

Бежевий – світло-коричневий колір з кремовим (жовтим) або сіруватим відтінком. Його можна влучно охарактеризувати як класику інтер'єру – дуже консервативний, спокійний і розслабляючий колір, який втілює простоту та елегантність. Бежевий вважається нейтральним кольором, так як в ньому присутні теплі і холодні тони одночасно.

Бежевий служить чудовою базою для внесення інших кольорів, на його тлі вони виглядають більш яскраво. Тому він підходить для інтер'єрів з великою кількістю акцентів. Інші кольори, такі як білий, коричневий, малиновий, зелений, теракотовий і рожевий — це природні супутники бежевого.

Таким чином, колористична модель інтер'єру сприятиме створенню атмосфери спокою, комфорту та затишку, зняттю втоми, відновленню психоемоційної рівноваги та життєвих сил.

Перевага віддається тому, щоб кімнати були світлими і просторими, з більш частим використанням бежевого кольору. Важливо не забувати про яскраві акценти у вигляді декору і безпосереднього використання зелені живих рослин. Але задля практичності, можна використовувати засушені квіти та рослини, оскільки вони довго зберігають свою привабливість і не вимагають складного догляду. Крім того, сухі букети та композиції сьогодні користуються великою популярністю.

WHERE TO FIND THE BEST  
**DRIED & PRESERVED**  
WEDDING FLOWERS



FLOWER MOXIE



### **Освітлення.**

Завдяки наявності великих вікон, вдень для загального освітлення достатньо природних чинників. Однак велика глибина кімнати створює недостатнє освітлення для першого ряду обідніх столів біля стіни. Тому навіть вдень необхідно частково використовувати засоби штучного світла.

У цьому інтер'єрі розташування джерел світла відповідає сервіровці столиків і барному обладнанню. Зал забезпечений основними джерелами освітлення (трекові лампи), а барна зона і кожен столик додатково освітлюються підвісними світильниками. Таке розташування штучного світла забезпечує необхідний рівень освітлення для організації функціонального процесу.

Освітлення має вирішальне значення для оформлення простору. Добре продуманий проект починається з вивчення освітлення.

Проте «світловий дизайн» — поняття складне й багатогранне. Світло має бути здоровим і затишним, підкреслювати зовнішній вигляд кімнати і виражати індивідуальність її власника. Тому світлодизайн складається з трьох взаємопов'язаних напрямків:

Дизайн загального освітлення або просто дизайн освітлення. З фізіологічної точки зору це створює фон, на якому розміщується все інше.

Архітектура освітлення підкреслює концептуальну спрямованість приміщення та розкриває світогляд його мешканців. Вона включає зовнішній та внутрішній простори. Деякі стилі інтер'єру, такі як модерн і хай-тек, не можуть бути реалізовані без правильного освітлення, через це втрачається виразність інтер'єру.

Фон повинен бути максимально безтіньовим, так як людські інстинкти сприймають глибокі тіні як небезпеку, що створює психологічний дискомфорт.

Локальне освітлення підкреслює деталі та декор інтер'єру, тому доречним буде використання не тільки основного джерела світла, але і індивідуального освітлення для кожного столу.

Робоче освітлення є місцевим, але оскільки воно орієнтоване на око, а не на об'єкт, потрібні оптимальна яскравість і спектр у межах фізіологічного сприйняття.

Єдина вимога до декоративного освітлення, наприклад, стельового, це те, щоб воно не чинило негативного впливу на здоров'я. Освітлення повинно сприятливо впливати на зір, психіку і здоров'я в цілому, тому слід ознайомитися із правилами гігієнічних вимог. Правила освітлення квартир регламентуються

фізичними параметрами ГОСТ Р 54943-2012 4 і СНиП 23-05-95 «Освітлення природне і штучне»; СанПіН 1278-03 залишаються в силі для старих будівель, але не діють для проектування нових.

Наступним кроком було створення планів розміщення освітлення. Було передбачено та продумано декілька сценаріїв освітлення кожного з приміщень. Були розроблені креслення, на яких умовними позначеннями виділено всі види освітлювальних приладів і надано відповідні розміри.

На планах розміщення освітлення було визначено розташування вимикачів та електрообладнання із зазначенням висоти в кожному з приміщень. Розміщення розеток та вимикачів виконано відповідно до правил ергономіки та санітарних норм України.

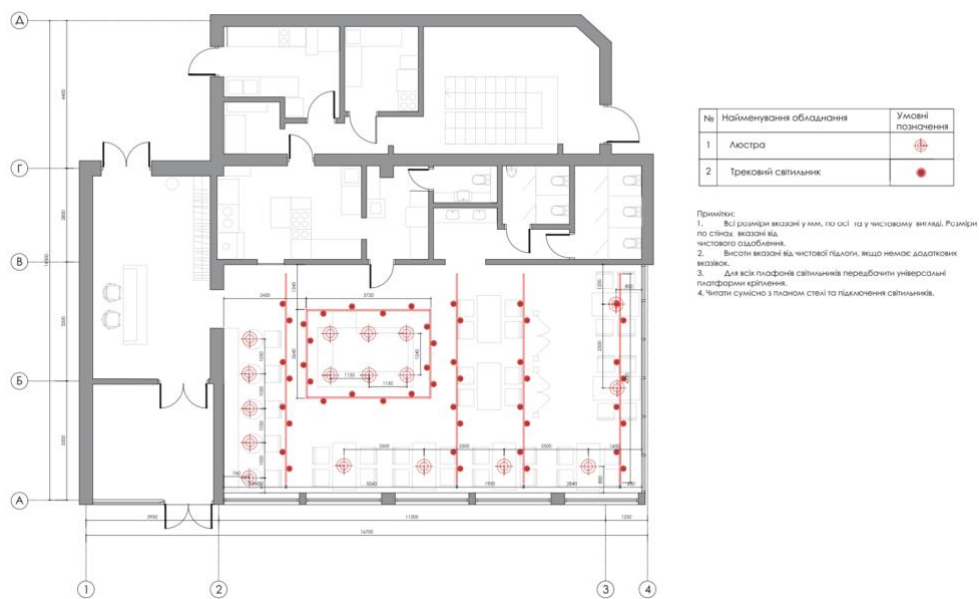


Рис.2.3.5. План освітлення



*Рис.2.3.6. План розташування розеток*

## РОЗДІЛ 3. КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ ЕЛЕМЕНТУ (МЕБЛІВ) ДЛЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ

### 3.1. Вимоги до умеблювання інтер'єру ресторану

Правильний підбір меблів є дуже важливим аспектом у розробці будь якого дизайну.

При виборі предметів бля сидіння (стілці, крісла, дивани та лави) слід враховувати наступні показники: комфорт, ергономічність, стійкість, міцність та висока якість обраних матеріалів. Не менш важливими є розміри стільця або крісла, а саме співвідношення виробу до висоти столу, адже невідповідні розмірі призведуть до відчуття дискомфорту під час трапези. Оптимальна висота ресторанного столу повинна становити 75-76 см, а сидіння стільців або м'яких лав – 45-46 см.

Столи для громадських приміщень мають налічувати наступні властивості: міцність, стійкість та легкість у прибиранні. Форма та розмір столів також здатні завдавати настрої усьому вигляду приміщення. Круглі столи виглядають елегантно, вони створюють враження легкості та витонченості, але слід пам'ятати, що вони вимагають більше місця.

Для інтер'єру обідніх закладів ідеально підходять квадратні та прямокутні столи, адже таке рішення дозволяє об'єднати кілька наборів столів у разі, якщо до закладу завітає велика група людей.

При проектуванні обов'язково треба розраховувати, що кожен гість повинен мати власний простір за столом шириною не менше 60 см і глибиною 40 см. Відстань між стільцями має бути не менше 20 см. Для закладів швидкого харчування та місць, де очікується висока ротація клієнтів, необхідна мінімальна ширина становить 50 см, а у більш вишуканих ресторанах цей простір має становити не менш ніж 70 см.

Досить важливим аспектом для створення комфорту гостей, а також для ефективності обслуговування є відстань між столиками. Оптимальна відстань

між столами має бути не менше 120 см, а стандартна відстань між спинками стільців – 40 см. Розроблюючи планування ресторану, слід також мати на увазі, що ширина головного проходу для людей з обмеженими можливостями має становити не менше 120 см.

Серед ряду ресторанных елементів умеблювання обов'язковим елементом є модульні дивани. Додавання диванів в інтер'єр вирішить питання наявності зони відпочинку у закладі. Слід ознайомитись із функціональними можливостями кожної моделі, та враховуючи усі переваги та недоліки, обрати ідеальний варіант. На сьогоднішній день виробів та конфігурацій на ринку існує безліч.

Також слід звертати увагу на текстильні вироби, що використовуються у тому чи іншому виробі. Вибираючи матерії для громадських приміщень, слід звертати увагу на міцність, стійкість до стирання та легкості очищення. Існують матеріали, які мають спеціальний захисний бар'єр, сформований ще на етапі виробництва, завдяки чому всі плями можна ефективно прибрати, не пошкоджуючи матеріал. Також можна звернути увагу на тканини, які мають властивості, що перешкоджають вбиранню рідині завдяки спеціальному захисному шарові, який створює спеціальне гідрофобне покриття. Пролита рідина залишиться на поверхні матеріалу, перетворившись на краплі, які вийде легко прибрати чистою тканиною.

Одним із найважливіших предметів умеблювання закладів харчування являється барна стійка. Нерідко саме цей предмет є центральним елементом дизайну, адже він використовується персоналом під час роботи найбільше, так як його функціонал дуже різноманітний. Слід із увагою віднестися до вибору матеріалів барної стійки, так як вона експлуатується працівниками та відвідувачами протягом всього дня. Стільниця повинна бути особливо зносостійкою до подряпин, тепла, холоду та вологи, так як через цю поверхню буде проходити безліч напоїв та їжі.

### 3.2. Приклади розробки конструктивного рішення елемента (меблів) для інтер'єру ресторану

Барна стійка в інтер'єрі ресторану або кафе доволі часто стає головним елементом дизайну. Нерідко вона виконує роль ключової деталі усієї концепції.

Проектуванням пабу Anti-domino No. 02, що знаходиться у Китаї, займалися архітектори китайської студії Daipu. Вони вирішили застосувати натуралістичні елементи для творення унікального інтер'єру. Таким чином для оздоблення меблів, барної стійки, що плавно перетікає у підлогу та сходи, було використано цільні дерев'яні матеріали. Такий дизайн дуже нагадує та перегукується із місцевою топографією та ландшафтом.



*Рис.3.2.1. Барна стійка у пабі Anti-domino No. 02 у Кумаї*

Наступний об'єкт розташований у Барселоні. Він прославлений тим, що отримав дві нагороди у номінаціях «Найкращий бар у Європі» та «Найкращий бар у світі». Бар має назву Blue Wave. Над інтер'єром закладу працювали дизайнери зі студії El Equipo Creativo.

У проектуванні вони застосували світловідбиваючі елементи – керамічну дрібноформатну плитку у формі риб'ячої луски. Барна стійка підвішена до стелі, це враження, ніби вона завмерла у повітрі, білий колір її стільниці асоціюється із морською піною. Як матеріал було використано мармур, він гарно підкреслює морську тематику.



*Рис.3.2.2. Барна стійка у барі Blue Wave у Барселоні*

У самому центрі Гонконгу знаходиться бар-ресторан Castello 4. Він відрізняється цікавою концепцією. Симетричні, масивні та монолітні колони, виконані з цементу, бетону та металевих пластин створюють конструктивний, об'ємний, важкий, але водночас логічно продуманий простір. Центром композиції являється барна стійка, для того щоб візуально відокремити її, було використано яскравий ржавий помаранчевий колір та елементи підсвічування.



*Рис.3.2.3. Барна стійка у барі-ресторані Castello 4 у Гонконгу*

При проектуванні предметного середовища інтер'єру ресторану враховуються певні вимоги, а саме:

- формування умеблювання, що повинне відповідати сучасним функціональним вимогам;
- запобігання використанню неекологічних або небезпечних матеріалів та форм, які в теорії можуть зашкодити людині та негативно вплинути на її здоров'я.
- відповідність до визначених габаритів та ваги виробу
- практичність, універсальність та ергономічність виробу
- конструктивні особливості виробу та функціональність виробу
- використання якісних матеріалів з довговічним терміном експлуатації;
- естетична виразність та лаконічність виробу
- актуальність конкретного стилістичного рішення

### **3.3. Особливості конструктивного рішення елемента (меблів) для інтер'єру ресторану**

Для розробки елемента умеблювання для дизайну інтер'єру ресторану «SEPIA» було обрано барну стійку. Виріб було створено за індивідуальним та унікальним проектом. При проектуванні виробу головною метою було створення предмету меблів, що матиме практичні, функціональні, стилістичні та естетичні показники.

Розробка виробу складається з трьох основних етапів: затвердження дизайнерської ідеї, конструктивного розроблення виробу і втілення проекту в матеріалі.

Дизайнерське розроблення містять в своєму складі створення ескізного проекту, а також дослідного зразка. А ось конструктивне розроблення полягає у розробці робочого елемента та детальної документації.

Робоче місце бармена завжди користується особливою увагою зі сторони відвідувачів закладу, саме тому грамотне проектування допоможе власникам значно підвищити рівень їх прибутку.

Проектуючи барну стійку для ресторану, слід враховувати наступні нюанси:

Ширина стійки має бути в межах 70-80 см.

Товщина стільниці не повинна бути меншою за 5 см.

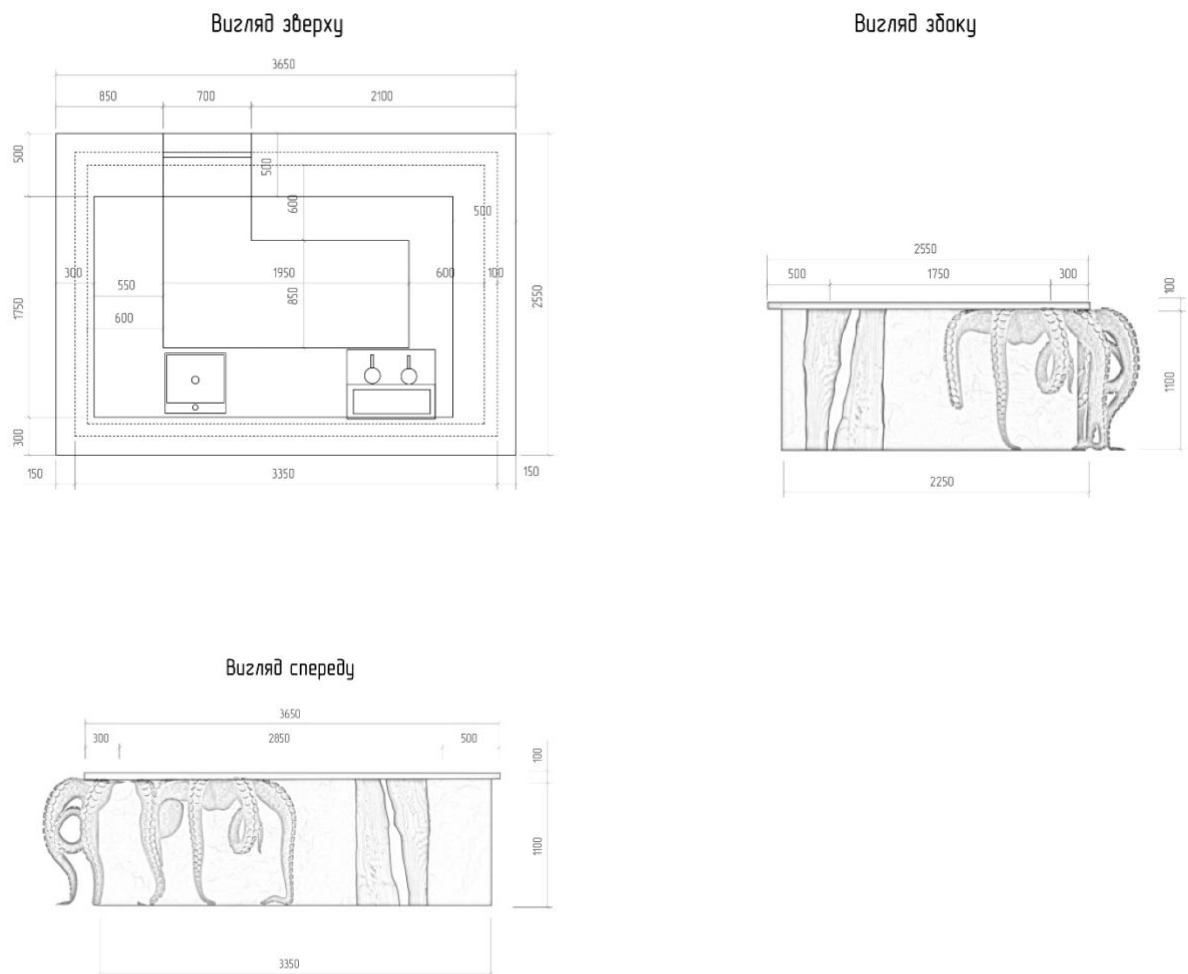
Максимальна висота барної стійки не повинна перевищувати 150 см (висота професійних моделей – 114 см). Такі параметри обумовлені висотою стандартного барного стільчика.

Головний критерій при розробці — це, звичайно, комфорт та зручність.

Головними критеріями при розробці являються комфорт та зручність.

Правильна організація внутрішнього простору стійки дозволяє збільшити продуктивність у декілька разів. Грамотне та ергономічне зонування посприє зручній та легкій праці персоналу, зменшенню зайвих рухів та економії часу, що витрачається на обслуговування клієнта.

Надання розробленій за індивідуальним проектом барної стійки декоративної виразності відбувається завдяки використанню натуралістичних елементів. (Рис. 3.3.1.).



*Рис.3.3.1. Проект барної стійки*

Звертаючись до принципу екологічності для створення виробу використано декілька видів природних матеріалів. Барна стійка змурована з блоків, та оброблена спеціальною декоративною штукатуркою, що імітує рельєф каміння. Цей матеріал має безліч переваг, та був обраний через наявність наступних показників: міцність, легкість матеріалу, тривалий термін експлуатації, декоративність. Авторська концепція полягає у тому, що виріб має свою особливість — акцент у вигляді анімалістичного різьблення із деревини. Щупальця восьминога вдало підкреслюють філософію та концепцію закладу, адже ця тварина являється символом бренду. Важливо, що у обраному матеріалі міцно тримаються металеві кріплення. Виріб оброблено лакофарбовою речовиною, завдяки чому деревина отримала приємний теплий відтінок. (Рис. 3.3.2.).



*Рис.3.3.2. Розроблений за індивідуальним проектом елемент умеблювання ресторану у морському стилі*

Отже, підбиваючи невеликий висновок, можна зазначити, що під час проектування елемента умеблювання було виявлено, що якість та характеристики матеріалів відіграють вирішальну роль у розробці та впливають на кінцевий результат. Готовий виріб має задовольняти усі вимоги та потреби

відповідно до його призначення. Оцінювання якості предмету ґрунтується на аналізі конструкцій, властивостей матеріалів, які було застосовано у виробництві та технологій, за якими було створено цей елемент. Завдяки глибокому розбору цих факторів встановлюються чіткі вимоги до проектування виробів, саме ці норми у подальшому використовуються при розробці.

Спираючись на всі вимоги, найважливішим завданням для дизайнера являється створення функціонального, зручного у використанні та водночас візуально естетичного виробу. Надання декоративних особливостей та стилістичної виразності виробу обов'язково гарно вплине на впізнаваність закладу.

## ВИСНОВКИ

Під час роботи над створенням унікального дизайну для приміщення ресторану було проаналізовано велику кількість інформації, пов'язану із міжнародними та вітчизняними теоретичними і практичними розробками громадських закладів харчування.

Представлений у дипломному проєкті ресторан був створений із метою продемонструвати альтернативне бачення такої вузької тематики, як морський стиль в інтер'єрі. Основна мета — показати, що приміщення можна створити легким та невимушеним, але при цьому досить характерним лише завдяки впровадженню декількох особливих елементів, при цьому не перенавантаживши простір зайвими декораціями.

Як результат, було отримано продукт, який повністю відповідає задумці та корелює з концепцією та настроєм бренду, відповідає його цінностям. Адже саме унікальність компанії у подальшому вплине на її покращення, розширення і розвиток, здатність виділятися серед конкурентів та успіх на ринку. Індивідуальний підхід до роботи підвищує цінність бренду в очах клієнтів, змусить їх говорити про заклад, повертатися знов і знов.

Що стосується будівельних аспектів, розробка інтер'єру ресторану виконана відповідно до сучасних вимог і стандартів. Результатом проєктування являється розробка максимально комфортного та зручного для працівників та відвідувачів приміщення. Під час виконання було проаналізовано загальні принципи проєктування, переглянуто аналоги та прототипи та створено унікальний простір, який безумовно запам'ятається гостям. Виявлено, що художнє оформлення — це невід'ємна частина створення повноцінного та лаконічного проєкту.

Також було досліджено виникнення та подальший розвиток закладів громадського харчування.

Було виділено важливі аспекти функціонально-планувальних рішень, а саме: раціональне використання технологічного обладнання відповідно до його вимог та створення необхідних умов для комфорту людини.

Об'єктом розробки став ресторан, що розрахований на 50 місць. Заклад поєднує в собі функції виробництва їстівних страв та організації їх споживання.

Для маломобільних відвідувачів передбачено спеціальну санітарну частину, а також пандуси при входних зонах, відповідні за розмірами двері та вестибюлі, пристрої та зручності пересування людей із обмеженими можливостями.

Було проаналізовано розмір та класифікацію приміщень, та у подальшому розподілено окремі зони за функціональністю. Таким чином ресторан поділяється на дві умовні зони: робочу та зону відпочинку.

Якщо більш детально розглянути ці складові, можна з'ясувати, що проект ресторану має налічувати у собі наступні типи приміщень:

1) Складські приміщення:

- Холодильна камера;
- Комора для сухих продуктів, хліба, овочів, білизни, обладнання;
- Приміщення для зберігання контейнерів;
- Приміщення для комірника;

2) Виробничі приміщення:

- Заготівельні цехи овочів, м'яса, птиці, риби
- Кулінарний цех
- Приміщення холодної підготовки
- Кондитерський цех
- Миття кухонного посуду
- Роздаткова

### 3) Адміністративно-побутові приміщення:

- Кімната завідувача виробництвом
- Гардеробні, душові, туалети для персоналу.

Кінцевий результат свідчить про успішне виконання усіх поставлених завдань. У інтер'єрі ресторану морських продуктів «SEPIA» втілено всі естетичні та креативні побажання. Було створено проект, який безумовно зачепить око та зацікавить своїм унікальним дизайном.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДБН В.2.2–9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
2. ДБН В.2.2–25:2009 Будинки і споруди підприємства харчування
3. ДБН В.1.2-7: 2008. Вимоги до будівель і споруд та пожежної безпеки
4. ДБН В.2.2-17: 2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення
5. ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
6. Абизов В.А. Теорія розвитку архітектуро-будівельних систем. Київ: КНУКіМ. 2009. 240 с.
7. Ашеро́в А. Дизайн і Ергономіка: термінологічний словник. Харків: НТМТ, 2009. 103 с.
8. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.
9. Бойчук Г.В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я. Київ: ЛОФТ, 2016. 143с.
10. Бердичівський В.Х., Карсекін В.І. Технологічне проектування підприємств громадського харчування. Київ Вища школа, 2008,– 284с.
11. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Київ, 2014, випуск 37, С. 125-131.
12. Голобородько В. М. Ергономіка для дизайнерів: підручник. – Харків: ХДАДМ, 2012. 378 с.
13. Дизайн інтер'єру та обладнання: Навчальний посібник / Сергій Сьомка, Євген Антонович, - К.: Вид. Ліра-К, 2018. – 400с.
14. Дизайнерська діяльність: Екологічне проектування. Науково-методичне видання / В.О. Свірко, О.В. Бойчук, В.М. Голобородько, А.Л. Рубцов. Київ: УкрНДІДЕ, 2016. 196 с.

- 15.Ергономіка та ергодизайн: Навчальний посібник / Сергій Сьомка, - К.: Вид. Ліра – К, 2017. – 618с.
- 16.Єгорова Н. Стиль в інтер'єрі. Київ: Український медіа холдинг, 2010. 120 с.
- 17.Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ : КНТЕУ, 2011. 339 с.
- 18.Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О, Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів, Вісник ХДАДМ. Харків, 2015. С. 25-28.
- 19.Нікуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.І., Ястіна Г. М. Проектування підприємств громадського харчування. Колос, 2000, 216 с.
- 20.Нойферт Е. Будівельне проектування: Пер. з нім. Сорокове вид., перероблене і доповнене/ Е. Нойферт. – Київ: Видавництво «ФЕНІКС», 2017
- 21.Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навчальний посібник. Київ: НАУ, 2011. 228
- 22.Олійний О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру : навч. посіб. Київ : Університетська книга, 2014.
- 23.Пилицук О.Д. Основні засоби вирішення задач фактурності кольору в художній формі, розміщеній у просторовому середовищі сучасного інтер'єру. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2013. Вип. 34. С. 256-260.
- 24.Пилицук О.Д. Проблема асоціативності кольору в інтер'єрі, художньо-декоративного оздоблення та методи засвоєння практичних прийомів. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2014. Вип. 36. С. 220-225.
- 25.Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи, Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
- 26.Стрілець В. Ф. Дизайн меблів цивільних приміщень: тенденції розвитку : дис. канд. мистецтвознав. : 17.00.07 / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ, 2019. 229 с.
- 27.Тонконог В.В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування. Львів: Л.ХАРД, 2016. 78с.

28. Чернявський В. Г., Чернявський К. В. Декоративне мистецтво як ефективний засіб архітектурно-художньої виразності інтер'єрів громадських будівель. Перспективні напрямки проектування житлових та громадських будівель. Спеціальний випуск. Засоби монументально-декоративного мистецтва та дизайну у міському середовищі / під загальною ред. Куцевич В. В. Зб.наук. праць. Київ: Київ ЗНДІП, 2006. С.18-21.
- Дизайн ресторану в морському стилі. URL: <https://vbusk.com/cikavo/dyzajn-restoranu-v-morskomu-styli.html> (дата звернення 17.05.24)
29. Необхідне обладнання для кафе і барів - нюанси вибору. URL: <https://dsto.com.ua/ua/article/neobhodimoe-oborudovanie-dlya-kafe-i-barov> (дата звернення 17.02.24)
30. Популярні інтер'єрні стилі в готелях та ресторанах. URL: <https://masiv.ua/articles/8-populjarni-inter-erni-stili-v-goteljah-ta-restoranaх> (дата звернення 28.04.24)
31. Фактосвіт: Психологія кольору. Значення кольору в психології. URL: <https://factosvit.com.ua/psychologiya-koloru/> (дата звернення 28.04.24)
32. Як правильно підібрати меблі для кафе, ресторану або бару? URL: <https://klen.ua/uk/blog/eksperti-z-mebliv-radyat/yak-pravilno-pidibrati-mebli-dlyakafe-restoranu-abo-baru> (дата звернення: 19.03.2024).
33. How to choose furniture for a restaurant, cafe, bar URL: <https://demico.com.pl/en/news/how-to-choose-furniture-for-a-restaurant-cafe-bar-where-to-start> (дата звернення: 17.05.2024)
34. Restaurant URL: <https://www.britannica.com/topic/restaurant> (дата звернення: 17.05.2024)

### Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 54.0%

Словари проверки: en\_US, ru\_RU, ua\_UA. Ошибок в документах: 7%

ID: 129090 Название: Дизайн интерьер'а и оборудования объектов зала заседаний городского учреждения Добавлено в БД: 2024-06-07 Авторы: Кривоклоская Полина Валентиновна Руководители: Шапаренко Олеся Михайловна Консультанты: Опоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	91288	755	56483 (62%)	459 (61%)

#### Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы
93778	Название: Дизайн-проект интерьер'у библиотеки для детей та юношества Добавлено в БД: 2021-06-14 Авторы: Григорьев В. М. БэД-17 Руководители: Айтенов В. А. Консультанты: Опоненты:	7764 (9.0%)	82 (11.0%)
116112	Название: Дизайн-проект интерьер'у помещения ресторана на морскому курорте Добавлено в БД: 2023-06-13 Авторы: Диченко Ксения Викторовна Руководители: Селиванова Олеся Вячеславовна Консультанты: Опоненты:	49074 (54.0%)	410 (54.0%)