

**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:
Розробка інтер'єру ресторану з використанням

можливостей освітлення

Ткаченко Вікторія Ігорівна

(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**

Розробка інтер'єру ресторану з використанням

можливостей освітлення

(назва)

Виконала: Ткаченко Вікторія Ігорівна

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

(спеціальність)

Інтер'єр і обладнання

(освітня програма)

Групи: ДН-42

Керівник: Шапаренко О.М

(прізвище та ініціали)

(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

**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. Кашенко

«__» _____ 2023 року

З А В Д А Н Н Я

НА ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ

НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ

бакалавра дизайну

Ткаченко Вікторія Ігорівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи “Розробка інтер'єру ресторану з використанням можливостей освітлення”

2. Керівник роботи: Старший викладач Шапаренко О.М

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, проектної практики;

II. Дизайн інтер'єру..

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

5. 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 елементу меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	<i>Керівник Шапаренко О.М</i>		
2			
3			

7. Дата видачі завдання 27.02.2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
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 _____ Ткаченко В.І

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Шапаренко О.М

Керівник роботи _____

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Зміст

Вступ.....	7
Розділ I. Особливості проектування інтер'єрів ресторану	
1.1 Аналіз джерел досвіду проектування інтер'єрів закладів харчування	8
1.2 Нормативна база проектування закладів харчування	12
1.3 Висновок розділу 1.....	27
Розділ II. Прийом формування Інтер'єру та його засоби	
2.1 Вихідні данні об'єкту	28
2.2 Концепт інтер'єру.....	31
2.3 Використання можливостей світла в громадських інтер'єрах.....	34
2.4 Меблі та обладнання ресторану	36
Розділ III. Розробка елемента обладнання	
3.1 Аналоги.....	44
3.2 Ергономічно-технічні особливості.....	47
Висновок.....	54
Список використаних джерел.....	55

Вступ

Чи замислювались люди про те, що саме формує наше сприйняття оточення? Про те, що дизайн – це не тільки меблі та матеріали? Іноді люди не розуміють чому саме така гарна річ виглядає не так гарно в їх оселі, коли в магазині вона виглядала краще та привертала до себе увагу. Це все приклад того, що дизайн це не тільки речі та матеріали, не тільки грамотне та гармонійне поєднання їх між собою, бо це також поєднання з причиною їх сприйняття – світлом.

Чи думали люди про те, що було б з дизайном, якби не було в світі світла? Відповідь дуже проста – нічого. Ми сприймаємо з вами навколишній простір, колір та поєднання їх між собою лише завдяки тому, що спрямований світловий промінь відбивається від поверхні різних виробів, їх матеріалу, та потрапляє у людські зіниці, після чого кришталік змінює форму, аби відбувся фокус на сітківці ока. Таким чином людина бачить, вона бачить кольори, форми, їх поєднання та розташування в просторі, завдяки чому, з часом, люди почали замислюватися над поняттям естетики, гармонії та їх відтворення.

Завдяки цьому з'явилося безліч відкриттів у дизайні, з'явилося поняття кольору, форм та композиції, їх поєднання між собою і те, як їх можна підкреслити, виділивши їх у просторі.

З часом з'явилися вироби, які дозволяють бачити після заходу сонця – ліхтарі, світильники, люстри, торшери і таке інше. Воно має свою форму, свій власний дизайн, а також свою ступінь освітлювання, яка дозволяє не тільки бачити, алей й сприймати естетику. Завдяки цим приладам люди почали отримувати загальне, функціональне, акцентне, емоційне та чергове світло, яке в свою чергу здатне доповнити дизайн приміщення та створити власну атмосферу, в якій потребуються заклади харчування для створення комфорту клієнтів, створення власної історії та зацікавлення клієнтів у купівлі страв саме в їх закладі. Це один з аспектів, що допомагає харчовому закладу отримувати фору в монополії, та мати з цього прибуток, а щоб дістатись цієї сторінки життя їх закладу, власники звертаються до професіоналів.

Розділ I. Особливості проектування інтер'єрів ресторану

1.1 Аналіз джерел досвіду проектування інтер'єрів закладів харчування.

Перш ніж розпочинати роботу над проектом, відбувається етап вивчення різних типів аналогів. Оскільки в дизайн проекті основною темою являється розробка дизайну інтер'єру приміщення ресторану з використанням можливостей світла, за основу розгляду було приділено найбільше уваги до прикладів з використання різного типу світла, можливості променевого напрямку, взаємодії температури променю на колір, середовище та сприйняття людини. Також за основу стилістики в інтер'єрі була взято модернізовану тематику мафії Чикаго 1930-х років, де присутня елегантність, вишуканість, таємничість та небезпека.

Аби створити таку атмосферу можна використовувати темні кольори, наприклад чорний, а також матеріали високого глосу.

Прикладами таких інтер'єрів являються:

1) Ресторан **Fredde's Food & Fire** (рис.1.1), що знаходиться за адресою



Fredikanterassi 1, Хельсінки, Фінляндія, оформлення якого насичене яскравими кольорами, тканинами, меблями звичайними та старовинними, що робить ресторан таким теплим і гостинним протягом усього дня та ночі для всіх клієнтів. Освітлювальні прилади включають в себе широкий вибір характерних конструкцій: від кованих в ручну алюмінієвих підвісок до кришталевих люстр. Саме освітлення комбіноване: має теплий та холодний відтінки. Сама стеля чорного кольору, що

Рис.1.1 Вигляд ресторану з середини.

<https://visionarydesign.fi/portfolio/freddes-food-fire/>

не привертає взагалі до себе уваги, бо всю увагу на себе переймають яскраві кольори та світлові зонування. Обідня зона освітлена теплим світлом, коли інші декоративні елементи підсвічені холодним. Таким чином створюється контраст, який здатен підкреслити один

одного в своєму поєднанні між собою.

Також в просторі присутнє дзеркало, що допомагає створити відчуття наче простір є більшим, ніж є насправді.

В барній зоні (рис.1.2) використано функціональне та акцентне освітлення. Кожна поличка має свою підсвітку холодного відтінку, що допомагає працівнику закладу харчування краще сприймати інформацію розташування напоїв та предметів приготування на поличках, а також зосередити свою увагу на праці.

Таким чином підсвітка такого характеру несе в собі не лише декоративну основу, алей й функціональну. Аби підсилити естетичні особливості барної стійки, на її фасад було нанесено металеву решітку яка також була підсвічена в свою чергу, що надало декоративний ефект

гри світла та тіні через фактуру, а також зробило акцент в головному місці закладу – барі.

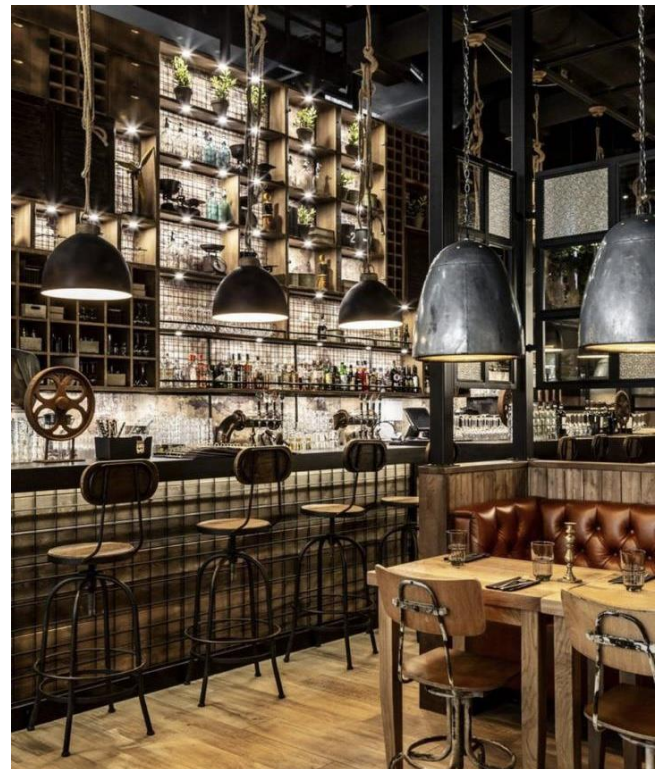


Рис.1.2 Вигляд ресторану з середини.

<https://visionarydesign.fi/portfolio/freddes-food-fire/>

2) Buddha-Bar Restaurant New York (рис.1.3)

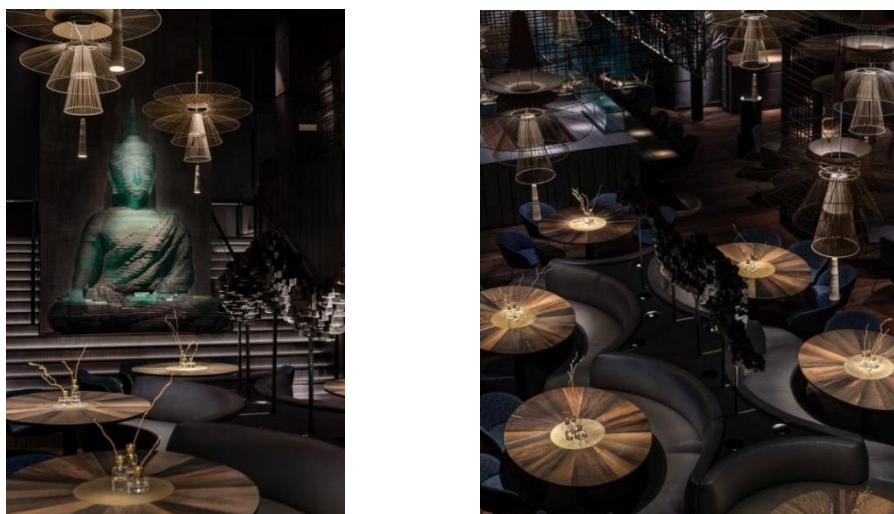


Рис.1.3 Зовнішній вигляд зсередини. Дизайн розробка YOD Group.

<https://decor.design/budda-bar-nyu-jork-yod-group/amp/>

Це ресторан азіатської кухні, який має два поверхи. Він розміщений в районі Трібека на Манхетені в Нью-Йорку. Центром композиції є скляна статуя Будди, яка сягає 4,5 м заввишки. Дизайн група YOD Group вирішили, що краще за все буде віддалитися від матеріалу жовтого та позолоченого кольорів металу для божества, аби надати простору футуристичності. Дивлячись на саму статую можна подумати наче вона виконана з порожньої ємності, в середині якої відбувається рух та зароджується життя, але насправді статуя важить 13,5 тонн, де кожен шар скла має близько 4 сантиметрів товщини. На боковинках зрізу скла було використано матову фактуру, завдяки чому, промені світла, що направлені на саму статую трьома проекторами, не проникають всередину. Таким чином було створено тривимірну проекцію з медіа-контентом, що створює відчуття голограми.

Forestier – французький бренд, що створив великі круглі світильники під стелею за дизайном Катерини Соколової. Ці світильники надають відчуття легкості та об'єкту, що наче завис в повітрі. Промені такого світильника спускаються на обідній стіл клієнтів, що надає відчуття роздільності та інтимності діалогу.

В інтер'єрі переважають темні кольори та тепле світло, що створює затишок, але в деяких місцях все ж таки трапляються акценти з холодного світла аби підкреслити деякі декоративні особливості.

3) Hilton hotels & resorts; Ananti Hilton Busan (рис.1.4)



Це ресторан, що знаходиться в готелі, в республіці Корея. Його головна особливість – розташування по колу меблів та обладнання, колони, решітчатая стеля, а також підвісні конструкції, що також розташовані по колу, по яких було пущено підсвітку знизу та зверху, аби надати візуальне зонування приміщення. Аби навісні конструкції не зливалися з фоном, аби надати їм більшої естетичності та акценту, по нижній частині навісу та на верхній частині навісу було пущено лед стрічку, яка змушує звернути увагу на себе клієнта. Коли відвідувач потрапляє під таку

конструкцію, складається відчуття нібито він відокремлений від іншого залу, що він знаходиться більш в особистій атмосфері. Під такою ж конструкцією знаходяться й кухарі, люди з залу можуть спостерігати за приготуванням своїх страв.

Рис.1.4 Зовнішній вигляд зсередини.

<https://dotzsoh.com/ananti-hilton-busan-hotel-south-korea/>

1.2 Нормативна база проектування закладів харчування

Згідно з ДБН України [3], при проектуванні закладів харчування необхідно дотримуватись наступних вимог:

5.1.3 Підприємства закладів ресторанного господарства, обслуговування яке відбувається повсякденно, з кількістю місць до 75 персон, слід орієнтувати на наближене обслуговування та розміщувати на територіях з житловими будинками з розрахунком на обслуговування працівників, які працюють в самому закладі ресторанного господарства.

5.2.3 Розвантажувальні майданчики та господарська зона підприємств ресторанного господарства, що розміщуються в житлових будинках, потрібно розташовувати з боку, де відсутні вікна та вхід в житлове приміщення.

6.1.2 Для людей з обмеженими можливостями та маломобільністю в пересуванні потрібно передбачати механізми для зручного доступу і користування просторами цієї категорії клієнтів закладу ресторанного господарства, такі як: пандус, широкі двері, ліфти, якщо заклад має більше ніж один поверх.

6.1.6 В закладі ресторанного господарства повинні бути три типи приміщень для виготовлення кулінарної продукції: приміщення основного виробничого типу, приміщення складів і службово-побутового типу приміщення.

6.1.11 Висота поверху закладів ресторанного господарства, винятком є висота технічного поверху, повинна бути від 3,3 метрів.

Приміщення в яких розташовані виробничі цехи в закладах ресторанного господарства повинні прийматись за технологічною вимогою, але не нижче ніж 3 метри, при 150 місць для відвідувачів; 3,3 метра, коли кількість місць відвідувачів сягає більше 150 осіб, але менше ніж 300, а також 3,9 метра, коли кількість місць відвідувачів сягає більше 300 осіб.

Приміщення в яких знаходиться гарячий цех та мийні повинні мати висоту не нижче ніж суміжні з ним обідні зали.

6.1.15 Аби надати приміщенню ресторанного господарства природне освітлення, будинок орієнтують так, щоб складські та виробничі приміщення були обернені на північний схід та північ, а зала для відвідувачів та приміщення призначені для

персоналу на південний схід та південь. Якщо орієнтація буде несприятливою для людини, то слід застосувати сонцезахисні пристрої.

6.1.16 У всіх приміщеннях конструкція підлоги не повинна мати пустот. Всі огорожувальні конструкції та підлога повинні бути захищені від вторгнення гризунів.

Покрівельний матеріал повинен бути довговічним, не токсичним, безпилковим, включити травматизм і таким, щоб можна було його забезпечити вологим прибиранням та дезинфекцією.

У складських, в залах самообслуговування і виробничих приміщеннях не допускається перепад рівнів підлоги.

6.2.2.1 На 1 місце площі обідньої зали слід приймати 1.8 м².

6.2.2.7 У підприємствах закладів ресторанного господарства дозволяється розділяти зони перегородками, за умовою влаштування евакуаційних шляхів з кожної зони.

6.2.2.8 У підприємствах закладів ресторанного господарства, які напряду пов'язані з відпочинком клієнтів, слід передбачати танцювальні майданчики.

6.2.3.1 Вестибюль та гардероб, туалет, зони відпочинку, кімнати для куріння та інше, а також приміщення для надання послуг відвідувачам відносяться до складу допоміжних приміщень.

У багатьох підприємствах закладів ресторанного господарства такі приміщення слід об'єднувати.

6.3.1.1 Склад приміщень виробничого призначення визначаються виходячи з прийнятих: типу підприємства харчування, продукції, яка оброблюється і виду обслуговування. Розгорнутий за типами перелік виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства наведений у додатку Д.

Площі приміщень виробничої групи приймаються згідно додатку Е.

Мінімальна площа виробничого приміщення слід приймати не менше 7 м².

6.3.1.2 Група виробничих приміщень рекомендується розміщувати в одній функціональній зоні.

Принцип зонування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, при розміщенні їх в двоповерхових та триповерхових закладах слід зберігати функціональне поповерхове зонування груп.

6.3.1.3 Потрібне забезпечення послідовності технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів в цехах, розміщених в структурі будинку, при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків.

Цехи не повинні бути похідними. Виняток може бути лише один, коли присутнє відділення цехів, які в свою чергу зв'язані послідовними технологічними процесами.

6.3.1.4 Для підприємств закладів ресторанного господарства, виробничі цехи продуктивністю більше 1500 страв за 24 години рекомендується передбачати в роздільних приміщеннях.

6.3.1.6 У виробничій групі приміщень ширина коридорів повинна бути не менше 1.3 метри.

6.3.1.18 У всіх приміщеннях підлога повинна бути гладенькою без вибоїн, щілин, з поверхнею для зручного миття.

6.3.2.2 Продуктові складські приміщення не мають бути прохідними, але мати безпосередній зв'язок із завантажувальною.

Складські продуктові приміщення і холодильні камери не допускається розміщувати під мийними і сан вузлами, а також під траповими виробничими приміщеннями.

6.3.2.3 Згідно з прийнятими умовами зберігання, слід передбачати роздільне зберігання продуктів: рибні, сухі, м'ясні, хліб, гастрономічні, молочно-жирові, овочі.

Примітка.

Рекомендується окрема комора для зберігання хліба з роздільним зберіганням житнього і пшеничного хліба.

6.3.2.4 В приміщеннях для приймання і зберігання продуктів мінімальна ширина коридорів приймається залежно від кількості страв на добу. До 3000 страв – 1,3 м.

6.3.2.8 Не допускається розміщувати холодильні камери поряд з душовими, котельними та іншими приміщеннями з підвищеною вологістю і температурою, під ними, або над ними.

Також не слід розміщувати холодильні камери під приміщеннями, де постійно знаходяться люди. За необхідності розміщення її в такому місці, перекриття камер повинне бути відокремлене від міжповерхового перекриття будинку вентиляльованим повітряним прошарком.

6.3.2.9 В холодильній камері повинна бути запроектована теплоізоляція з негорючого матеріалу або з матеріалів низького ступеню небезпеки на пожежу не вище ніж Г2, В2, Д2, Т2. Її проектують відносно розрахунку внутрішньої температури камери, але не вище ніж -15 градусів Цельсія в низькотемпературних камерах і не вище -2 градусів Цельсія в решті камер.

6.3.2.11 Колони та стіни в приміщеннях зберігання та приймання продуктів вологого режиму повинне мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 метри, але в холодильних камерах таке опорядження повинне бути по всій висоті приміщення.

6.3.2.13 Холодильні камери для зберігання м'яса повинні бути обладнані з гігієнічним покриттям стелажів, а за необхідності – підвісні балками з гачками. Матеріал покриття стелажів мусить відповідати нормам регламентованими в СанПин 42-123-4240.

6.3.2.15 Холодильні машини забороняється розташовувати в безпосередній близькості до входних дверей, під сходами, в тамбурах холодильних камер, в місцях великого скупчення пилу.

6.3.3.1 Групи побутових і службових приміщень слід запроектувати в єдиному блоці, функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень. Приміщення службово-побутової підгрупи та склад приймаються відповідно до додатків К та Л.

6.3.3.2

7.01 Підприємства ресторанного господарства повинні бути обладнаними системами водопостачання (протипожежного, гарячого, господарсько-питного), вентиляції, каналізації, електроосвітлення, опалення, системою пожежогасіння,

телефонної мережі, системою автоматичної пожежної сигналізації, системою оповіщення про пожежу, системою протидимного захисту, охоронної сигналізації, пилоприбирання і сміттєвидалення.

7.1.1 Підприємства ресторанного господарства повинні бути обладнані системами протипожежного водопостачання і господарсько-питного, каналізації, які треба проектувати згідно вимог норм проектування внутрішніх систем водопостачання СНиП 2.04.01. Витратний розрахунок гарячої і холодної води слід проводити згідно з вимогами СНиП 2.04.01 з урахуванням технологічного завдання.

7.1.2 Має встановлюватись сітчастий фільтр на вводі холодної води. Облік водних витрат слід проектувати відповідно до вимог нормативних документів.

7.1.3 Всі наявні умивальники закладу ресторанного господарства повинні бути запроектовані з підведенням холодної та гарячої води до змішувачів. Для миття підлог у овочевих цехах і заготівельних, а також в шлюзах туалетів, на рівні 500 мм. від підлоги, слід встановлювати поливальні крани гарячої і холодної води з розрахунку 1 кран на кожні 100м² площі, але не менше 1 крана в приміщенні. Слід передбачати у кормі прибирального інвентаря підведення гарячої та холодної води і відведення стоків, а також місце зберігання дезінфікуючих засобів і сушильник. Необхідно передбачати мийку у камері харчових відходів для раковин і бачків.

7.1.4 Не допускається прокладання внутрішньої побутової каналізації в стінах, під стелею, підлогах, а також у виробничих цехах в місці транзитних водопровідних магістралі, складах харчових продуктів та обідніх залах.

7.1.5 До зовнішньої каналізації повинні відводитися побутові і виробничі стоки роздільними випусками. В один колодязь допускається приєднання два роздільні випуски в один колодязь зовнішньої каналізаційної мережі.

7.1.6 З метою очищення стічних виробничих вод слід проектувати поза будівлею на випусках:

- Жирові уловлювачі
- Мезгоуловлювачі і грязевідстійники

7.1.7 Для приготування кулінарної продукції і миття посуду, підключення технологічного обладнання слід проектувати з повітряним розривом струменя.

Слід передбачати окремий сифон 5 см. діаметром для кожного відділення виробничої мийки.

7.2.1 Підприємства ресторанного господарства повинні біти обладнані системою вентиляції та опалення , які необхідно проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.5-20, СНиП 2.04.05.

7.2.2 Теплопостачання підприємств закладів ресторанного господарства має здійснюватися від теплової мережі, а за її відсутності від власного джерела.

7.2.4 Опалення залів для відвідувачів, виробничих приміщень, а також службових приміщень має здійснюватися окремими системами, які будуть обладнані самостійними приладами групового регулювання.

Слід встановлювати у виробничих приміщеннях опалювальні прилади з гладкою поверхнею. Індивідуальні автоматичні регулятори температури мають встановлюватися на усіх опалювальних приладах, за винятком тих приладів, які встановлені в приміщенні, де режим температури автоматично контролюється системою кондиціонування.

7.2.5 При будь-якому виді опалення, всі нагрівальні прилади, повинні бути доступні для регулярного очищення від пилу.

7.2.6 Самостійними повинні проектуватися такі системи витяжної вентиляції:

- Гарячі цехи та мийні
- Приміщення для відвідувачів, окрім туалетів і умивальних
- Виробничі та складські приміщення
- Місцевих відсосів, які вбудовані в технологічне обладнання
- Туалетів, умивальних і душових
- Адміністративних приміщень
- Охолоджувальних камер для зберігання харчових відходів
- Холодильних камер для зберігання овочів та фруктів

Має подаватися повітря для відвідувачів до приміщень, а також до виробничих приміщень окремими приливними системами.

7.2.7 В гарячому цеху, розрахунок повітрообміну, проводиться на поглинання в робочій зоні теплонадлишку подалі від людей, сонячної радіації і технологічного

обладнання. Для розрахунку повітрообміну в цих цехах температуру повітря, яку технологічним обладнанням видаляють через місцеві відсоси, слід приймати 42 градуси Цельсія, а температуру повітря під стелею 30 градусів Цельсія. Від одного працівника приймається 210Вт повного теплового потоку.

В обідніх залах, розрахунок повітрообміну слід проводити на поглинання теплонадлишку від людей, електроосвітлення або сонячної радіації.

7.2.9 Повинне бути забезпечення розрідження у гарячому цеху, що досягається подаванням безпосередньо в цех 40 відсотків припливного повітря, призначеного для вентиляції. Через обідню залу подається залишок припливного повітря. В гарячі цеха, у верхню зону інших приміщень слід також подавати припливне повітря.

7.3.1 Вимоги ДБН В.2.5-23, ПУЭ та ПУЕ передбачають, що підприємства харчування (заклади РГ) повинні мати електроприймачі відповідної надійності електропостачання, пристосовані до розміру та комплексності кожного з таких підприємств харчування (закладів РГ) залежно від загальної кількості місць.

7.3.2 Проектування електрообладнання будинків підприємств харчування (закладів РГ) повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-23, ДБН В.2.5-24, ПУЭ, ПУЕ, НПАОП 40.1-1.21, НПАОП 40.1-1.32 та СНиП 3.05.06.

7.3.3 Для встановлення необхідного рівня освітленості в приміщеннях для відвідувачів необхідно дотримуватися вимог, визначених у ДБН В.2.5-28.

7.3.4 Упровадження автоматизації, диспетчеризації та контролю, а також сигналізації довибухонебезпечних концентрацій паливного газу в інженерному обладнанні виконується відповідно до вимог, встановлених у ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.5-13, ДБН В.2.5-20, ДБН В.2.5-23, СНиП 2.04.01, СНиП 2.04.05, СНиП 3.05.06, СНиП 3.05.07, СНиП II-35, ПУЭ, ПУЕ, НПАОП 40.1-1.32, а також відповідних документах [6] та [7].

7.4.1 Будинки підприємств харчування (закладів РГ) повинні бути оснащені мережами та пристроями, а в разі необхідності мати окремі приміщення, призначені для забезпечення загальнодоступних телекомунікаційних послуг, таких як зв'язок, телебачення та проводове мовлення.

7.4.5 Приєднувальні пристрої для проводового мовлення встановлюються в адміністративних приміщеннях, а також у приміщеннях, де розташований черговий персонал.

7.4.6 Зазвичай, для вертикального прокладання мереж зв'язку та сигналізації у будинках підприємств харчування (закладів РГ) використовуються окремі труби-стояки, які приховують ці мережі. Крім того, відповідно до [8], на кожному поверсі встановлюються окремі розподільні монтажні шафи для системи зв'язку та сигналізації.

7.4.7 Мережі зв'язку та сигналізації, які виходять з поверхових розподільних шаф та прокладаються до адміністративних та службових приміщень, мають бути виконані приховано.

7.4.8 У проекті слід передбачити заходи, спрямовані на запобігання несанкціонованому проникненню до монтажних розподільних шаф, інших споруд, приміщень та обладнання мереж зв'язку та сигналізації.

7.4.11 Рекомендується устаткувати будинки та споруди підприємств харчування (закладів РГ) спеціалізованою системою охоронної сигналізації. Обсяг встановленої охоронної сигналізації визначається в рамках проектування, враховуючи конкретні вимоги та завдання. Крім того, у приміщеннях, де зберігаються цінні матеріали, передбачаються додаткові рівні захисту.

7.4.12 Приміщення протипожежної автоматики, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів, входи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів та інші аналогічні приміщення повинні бути обладнані охоронною сигналізацією, яка передає сигнал на пульт чергового диспетчерської сигналізації або на пульт централізованого нагляду служби охорони.

7.4.13 Рекомендується виконувати мережі зв'язку і сигналізації в обідніх залах, адміністративних приміщеннях та місцях скупчення людей у прихованому вигляді.

7.5.1 Необхідність встановлення ліфтів у будинках підприємств харчування (закладів РГ) повинна відповідати вимогам, що визначені у ДБН В.2.2-9, НПАОП 0.00-1.02, ДСТУ ISO 4190-1, ДСТУ ISO 4190-2, ДСТУ ISO 4190-3, ДСТУ ISO 4190-6, ДСТУ EN 81-1, ДСТУ EN 81-2. Кількість, тип, швидкість та час очікування

ліфтів повинні відповідати характеристикам будівель. У процесі влаштування ліфтів необхідно також враховувати протипожежні вимоги, визначені у НПАОП 0.00-1.02, ДБН В.1.1-7 та НАПБ Б.01.007.

7.5.3 Для маломобільних груп населення приводні підймальні платформи та приводні сходові підйомники повинні бути встановлені відповідно до вимог, визначених у ДСТУ ISO 9386-1 і ДСТУ ISO 9386-2.

7.6.1 У будинках і приміщеннях підприємств харчування (закладів РГ) необхідно передбачати системи, які забезпечують очищення від сміття та пилоприбирання. Це може включати вологе прибирання, сухе прибирання з використанням пилососів або систем централізованого пиловидалення. Також слід забезпечити тимчасове (в межах санітарних норм) зберігання сміття та можливість його вивозу.

7.6.3 Всі матеріали, які використовуються для опорядження та ущільнення сміттєпроводів, а також покриття, повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Крім того, опоряджувальні матеріали та покриття повинні бути стійкими до дезінфекції.

7.6.4 Рівень шуму, який створюється сміттєпроводами, не повинен перевищувати 25 дБА в прилеглих житлових і громадських приміщеннях.

7.7.1 Для холодильних агрегатів рекомендується використовувати повітряне охолодження. Однак, також можна застосовувати систему оборотного водопостачання за умови, що витрати води оборотного водопостачання будуть узгоджені з відповідними службами водопостачальної організації. Крім того, рекомендується проектувати систему охолодження з можливістю використання тепла в системах тепlopостачання.

7.7.2 Заборонено прокладати трубопроводи опалення, водопроводу та каналізації у огорожувальних конструкціях охолоджуваних камер, а також через камери і їх тамбури.

7.7.3 Для ефективного відведення конденсату, що утворюється під час розморожування випарників в охолоджуваних камерах, рекомендується встановлювати піддони з системою відведення води. Ці піддони повинні мати відведення до трапів, які розташовуються в тамбурах, сусідніх приміщеннях до камер або, в особливих випадках, у коридорах.

7.7.8 Для освітлення виробничих приміщень, зокрема цехів холодних страв і закусок, а також обробних цехів кондитерських виробництв, рекомендується використовувати світильники з захисною арматурою. Розташування світильників над казанами, плитами та іншими аналогічними об'єктами є забороненим.

7.7.9 Для приладів, які виробляють шум, рекомендується використовувати пристрої, які зменшують його рівень за допомогою амортизації.

8.1 Під час проектування освітлення на підприємствах харчування (закладах РГ) необхідно враховувати вимоги, встановлені у СП 42-123-5777 і ДБН В.2.5-28, щодо характеристик освітленості робочих зон та основних приміщень.

8.3 У підприємствах харчування (закладах РГ) необхідно використовувати будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що застосовуються для виготовлення вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання та вентиляції, які відповідають вимогам ДГН 6.6.1-6.5.001, ДБН В.1.4-1.01, ДБН В.1.4-2.01 (щодо рівня фонові радіоактивності та питомої ефективної активності природних радіонуклідів (ПРН) у будівельних матеріалах та сировині).

Для опорядження інтер'єрів будинків на підприємствах харчування (закладах РГ) слід використовувати полімерні матеріали, які відповідають вимогам діючих державних стандартів в Україні та мають відповідні документи, що підтверджують якість та безпеку для споживача. При цьому полімерні матеріали повинні бути дозволеними для використання на підприємствах харчування (закладах РГ) та не викидати в продукти харчування хімічні речовини вище нормативів, встановлених СанПиН 42-123-4240.

Використання полімерних матеріалів для внутрішнього опорядження слід здійснювати відповідно до переліку полімерних матеріалів та виробів, які були затверджені Міністерством охорони здоров'я України для використання у будівництві (СанПиН 6027.А).

Опорядження приміщень повинно відповідати вимогам СП 42-123-5777 та бути стійким до дезінфекції. Використані матеріали, фурнітура, арматура, регулювальні пристрої та покриття підлоги повинні виключати можливість травматизму.

8.4 При проектуванні конструкційних елементів, з'єднань та вентиляційних ґрат необхідно враховувати вимоги щодо захисту приміщень від проникнення паразитуючих тварин і комах.

Системи вентиляції, кондиціонування та опалення, а також теплотехнічні характеристики огорожувальних конструкцій повинні бути належним чином спроектовані, щоб запобігати зволоженню (від конденсації, капілярності, дощових і талої води тощо) внутрішніх поверхонь та елементів будинків підприємств харчування (закладів РГ), а також для уникнення умов, сприятливих для розмноження різних видів пліснявих грибів.

8.5 У виробничій зоні необхідно дотримуватись вимог щодо рівнів шуму (рівні звукового тиску, еквівалентні та максимальні рівні звуку) згідно з ДБН В.1.2-10, СН 3077, а також вимог щодо вібрації від зовнішніх джерел згідно з вимогами СН 1304. Допустимі рівні шуму, що створюються системами вентиляції та іншими інженерно-технічними системами підприємств харчування (закладів РГ), якщо вони відбудовуються або прибудовуються до житлових будинків, повинні бути нижчими на 5 дБА (за поправкою мінус С.51 ДБН В.2.2-25:2009) від відповідних норм для нічного часу згідно з вимогами ДСН 3.3.6.037. При проектуванні підприємств харчування (закладів РГ), слід передбачити заходи, такі як плаваючі фундаменти, гнучкі вставки та амортизатори, для захисту житлових та громадських приміщень від шуму та вібрації відповідно до вимог ДБН В.1.2-10, СНиП II-12, СН 1304, СН 3077, ДСН 3.3.6.037, ДСН 3.3.6.039, СанПиН 42-120-4948. Акустичний вплив на приміщення підприємств харчування (закладів РГ) від музичного обладнання має відповідати вимогам СанПиН 42-128.

8.6 Необхідно забезпечити звукоізоляцію та віброізоляцію будівельних конструкцій окремих підприємств харчування (закладів РГ), а також підприємств, які вбудовано-прибудовані до житлових будинків або будинків іншого призначення, відповідно до гігієнічних норм, визначених у СН 1304 та СН 3077.

8.8 Необхідно виконувати вимоги ДСНіП 3.3.6-096, ГОСТ 12.1.005 та ГОСТ 12.1.006 щодо приміщень, де працює персонал.

8.10 При використанні індивідуального водонагрівача для гарячого водопостачання підприємств харчування (закладів РГ), важливо врахувати

наступні інженерно-технічні рішення, що запобігають застою води в системі під час неробочих годин і нагріву труб холодного водопостачання шляхом проходження їх поруч з гарячими водопровідними трубами. Це необхідно для запобігання змінам фізичних (температура) та мікробіологічних показників якості води.

Також, у випадку використання індивідуального водонагрівача, система гарячого водопостачання повинна включати систему введення дезінфікуючих реагентів.

9.1 При проектуванні підприємств харчування (закладів РГ), необхідно дотримуватися протипожежних вимог, визначених у ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-20, ДБН В.2.2-24, ГОСТ 12.1.004, ДСТУ Б В.1.1-4, а також інших діючих нормативних документів та цього розділу.

9.6 Для визначення ширини евакуаційних виходів з коридорів до сходових кліток та ширини маршів сходів, а також для встановлення інших вимог до шляхів евакуації, необхідно враховувати положення, встановлені в ДБН В.1.1-7 та ДБН В.2.2-9.

При розрахунку евакуаційних проходів у залах підприємств харчування (закладів РГ), слід передбачити не менше 0,2 м² площі шляху евакуації на кожну людину, яка використовує цей шлях для евакуації.

9.7 У підприємствах харчування (закладах РГ) зі залами, в яких є більше ніж 50 місць, слід передбачати окремі виходи для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. У випадку, коли кількість місць у залах становить 50 або менше, допускається суміщення одного з евакуаційних виходів для відвідувачів з евакуаційним виходом для обслуговуючого персоналу. При цьому, при розрахунку шляхів евакуації для відвідувачів можна враховувати виходи та сходи для обслуговуючого персоналу, якщо вони мають прямий доступ до залів або з'єднуються з ними через коридори, з дотриманням вимог, викладених у таблиці 9 ДБН В.2.2-25:2009.

При розташуванні залів підприємств харчування (закладів РГ) на підвальних поверхах, важливо передбачити не менше двох евакуаційних виходів, з яких один повинен вести прямо на вулицю. Не допускається улаштування евакуаційних виходів через завантажувальні приміщення.

9.8 Східниці типу СК1 на підприємствах харчування (закладах РГ) повинні бути фізично відокремлені від інших приміщень, включаючи коридори, за допомогою глухих або засклених армованим склом дверей, що мають пристрої для автоматичного самозачинення та ущільнення в притулах.

Дозволяється використовувати відкриті сходи типу С2 в будівлях першого і другого ступенів вогнестійкості для з'єднання першого поверху з другим або цокольним (підвальним) поверхом, призначеними для використання відвідувачами. У такому випадку, довжину відкритих сходів слід враховувати, відраховуючи від найбільш віддаленої точки, де можуть перебувати відвідувачі, до зовнішнього аварійного виходу, проте їх площа не враховується при визначенні загальної площі основних аварійних виходів. Використання сходових кліток типу С2 може обмежуватися евакуацією не більше ніж 50% відвідувачів.

9.11 При облаштуванні приміщень та шляхів евакуації на підприємствах харчування (закладах РГ) необхідно використовувати матеріали, які відповідають вимогам щодо пожежної безпеки, встановленим у ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9 та ДБН В.2.2-24.

9.14 Для гасіння локальних пожеж при загорянні жиру в зонах з кухонним обладнанням із використанням газу, дерева, кам'яного вугілля та відкритого вогню, системи вентиляції, витяжні труби та шафи на об'єктах при кількості посадочних місць 50 та більше необхідно захищати спеціальними автоматичними установками пожежогасіння згідно із вимогами ДБН В.2.2-9.

9.15 Слід обладнувати підприємства харчування (заклади РГ) системами автоматичної пожежної сигналізації та системами автоматичного пожежогасіння відповідно до вимог НАПБ Б.06.004, ДБН В.2.2-24 та ДБН В.2.5-13.

9.16 Для підприємств харчування (закладів РГ) вимагається обладнання систем внутрішнього протипожежного водопроводу відповідно до СНиП 2.04.01, а також зовнішнього протипожежного водопроводу відповідно до СНиП 2.04.02. Вимоги щодо установки пожежних кранів та їх шаф наведені в ДБН В.2.2-9.

9.18 Електричні мережі повинні відповідати вимогам пожежної безпеки, встановленим у ДБН В.2.5-23.

9.19 Для будинків і споруд підприємств харчування (закладів РГ), необхідність встановлення систем оповіщення про пожежу та управління евакуацією людей визначається відповідно до вимог, встановлених у ДБН В.1.1-7 та ДБН В.2.2-24.

9.20 Для підприємств харчування (закладів РГ) необхідно встановлювати знаки безпеки відповідно до вимог ДСТУ ISO 6309, а також забезпечувати наявність аварійного освітлення відповідно до вимог, визначених у ДБН В.2.5-28, для будинків та споруд.

10.1 У випадку відсутності централізованого джерела тепlopостачання в районі будівництва будинків та споруд підприємств харчування (закладів РГ), рекомендується розглядати застосування відновлюваних джерел енергії, включаючи енергію навколишнього середовища, яка може бути перетворена за допомогою теплових насосів. Це повинно бути обґрунтовано відповідними документами.

10.2 При проектуванні огорожувальних конструкцій будинку, включаючи світлопрозорі огороження, необхідно забезпечити, щоб розрахункові значення опору теплопередачі, які враховують теплопровідні включення, не були меншими за нормативні значення, встановлені в ДБН В.2.6-31. Якщо площа світлопрозорих огорожень перевищує значення, визначені для забезпечення достатнього денного освітлення, це має бути обґрунтовано.

10.3 Розрахункові значення теплової потужності системи опалення та річного теплоспоживання, віднесені до одного квадратного метра загальної площі будинку, не повинні перевищувати встановлених контрольних показників, які визначені в СНиП 2.04.05 і ДБН В.2.6-31, згідно з С. 58 ДБН В.2.2-25:2009.

10.4 Необхідно передбачати наявність пристроїв для автоматичного регулювання теплової потужності в кожній системі теплоспоживання. Додатково, слід розглядати встановлення індивідуальних регуляторів теплової потужності біля кожного калорифера системи припливної вентиляції.

10.5 В проектуванні припливних вентиляційних систем слід передбачати використання утилізаторів тепла для витяжного повітря. Для забезпечення чистоти, забруднене витяжне повітря з виробничих приміщень має проходити через фільтри перед його подачею до утилізаторів. Використання роторних

утилізаторів тепла на витяжному повітрі з виробничих приміщень не є припустимим.

10.6 При проектуванні холодильних машин центральних і місцево-центральної систем кондиціонування, зазвичай, слід передбачати використання пристроїв, які дозволяють повністю або частково відводити тепло конденсації холодоагента до системи гарячого водопостачання. У випадку холодильних машин систем технологічного холодопостачання холодильних камер, зазвичай, необхідно проектувати пристрої, які забезпечують повне відведення тепла конденсації холодоагента до систем теплоспоживання під час холодного періоду року.

10.7 При проектуванні підвищувальних насосів систем водопостачання рекомендується використовувати автоматику, яка забезпечує зниження споживання електроенергії в разі зменшення водоспоживання. У випадку, коли тиск води на вводі водопроводу до будинку перевищує проектний напір на більш як 0,1 МПа, рекомендується встановлювати регулятори тиску "після себе" на вводі.

10.8 Рекомендується проектувати водопідігрівачі гарячого водопостачання з автоматичними пристроями, які автоматично зупиняють потік теплоносія під час неробочих годин.

В.2 У підприємствах харчування, які пристосовані для людей з обмеженими можливостями, офіціанти повинні мати доступ до принаймні 5% кількості місць в залах, які можуть обслуговувати відвідувачів на кріслах-колясках.

В.7 При проектуванні вестибюлів, холів, аванзалів, туалетів, умивальних і інших допоміжних приміщень, які будуть використовуватися маломобільними групами населення, необхідно враховувати вимоги, викладені у розділах 6.5 і 6.6 ДБН В.2.2-17.

В.8 Для зручності осіб з обмеженою мобільністю та вадами зору, інформація про підприємство харчування (заклад РГ), така як його тип, клас, форма обслуговування, доступність для маломобільних груп населення та меню, повинна бути легко зрозумілою та доступною. Це стосується осіб, які користуються кріслом-коляскою або мають проблеми зі зором.

В.9 При проектуванні специфічних засобів інформації для маломобільних груп населення необхідно враховувати основну дизайнерську концепцію інтер'єру.

Висновок розділу 1

В розділі 1, в пункті 1.1, було представлено аналоги різних ресторанів від різних дизайнерських компаній. За основу було взято взірці ресторанів: Fredde's Food & Fire, Buddha-Bar Restaurant New York, а також Ananti Hilton Busan. Були представленні фото з об'єктів, а також прописаний їх опис, концепт та стилістичний ефект.

У підсумок можна сказати, що вивчивши матеріали попередніх років, ми маємо змогу покращити якість виконання майбутніх проектів, спостерігаючи за їх якістю та процесом експлуатації наяву. Також ми маємо змогу спостерігати на процес впливу середовища на людину, їх відчуття та настрої по відношенню до них. Це надає змогу враховувати всі плюси та мінуси з ціллю використання позитивних результатів в майбутньому, в інших проектах, а також отримання досвіду від негативних результатів аби в подальшому мати змогу виправити їх чи знайти альтернативне рішення, що покращить подальші роботи.

Зробивши аналіз робіт, ми маємо напрацьовану базу інформації і тепер можемо починати роботу над проектом.

Розділ II. Прийом формування Інтер'ру та його засоби

2.1 Вихідні данні об'єкту

Об'єкт, для розробки дизайн проекту ресторану з використанням можливостей освітлення, знаходиться за адресою Антоновича 44, в житловому комплексі Chicago central house (рис.2.1).

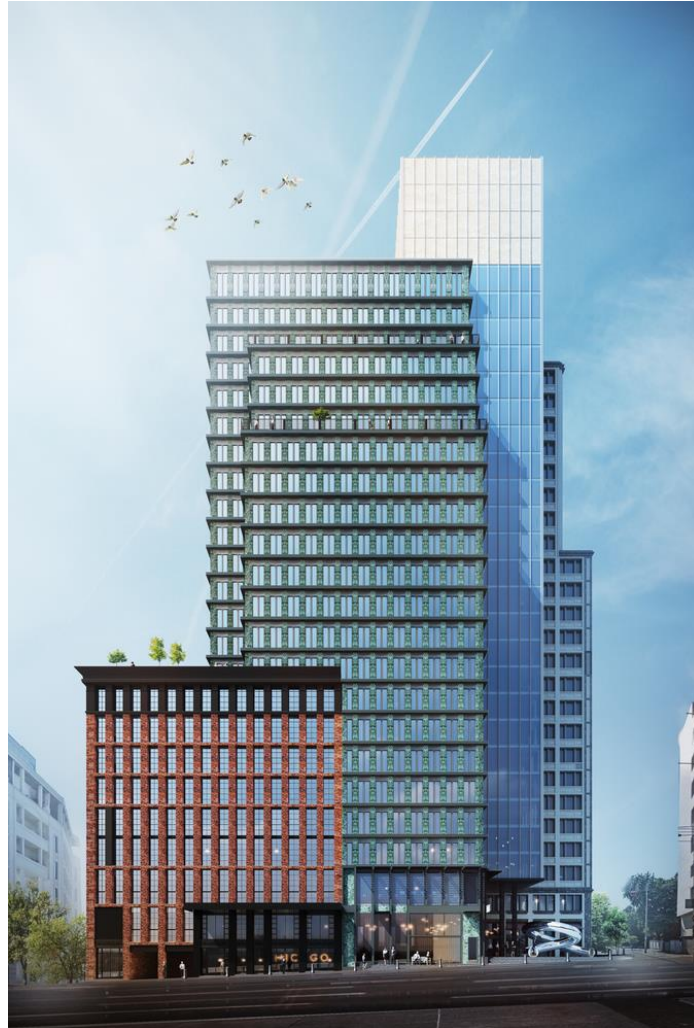


Рис.2.1 Житловий комплекс Chicago central house

<https://lun.ua/ru/%D0%B6%D0%BA-chicago-%D0%BA%D0%B8%D0%B5%D0%B2>

Це багатоповерховий житловий будинок в якому розміщені квартири, магазини, офіси та ресторан. На території цього комплексу (рис.2.2) також знаходиться площа, дитячий майданчик, літнє кафе, дві тераси, тиха зона, зони озеленення та парковка.

Аби потрапити до ресторану, ми маємо два входи, один з яких для відвідувачів, а інший для персоналу та розгрузки продуктів.

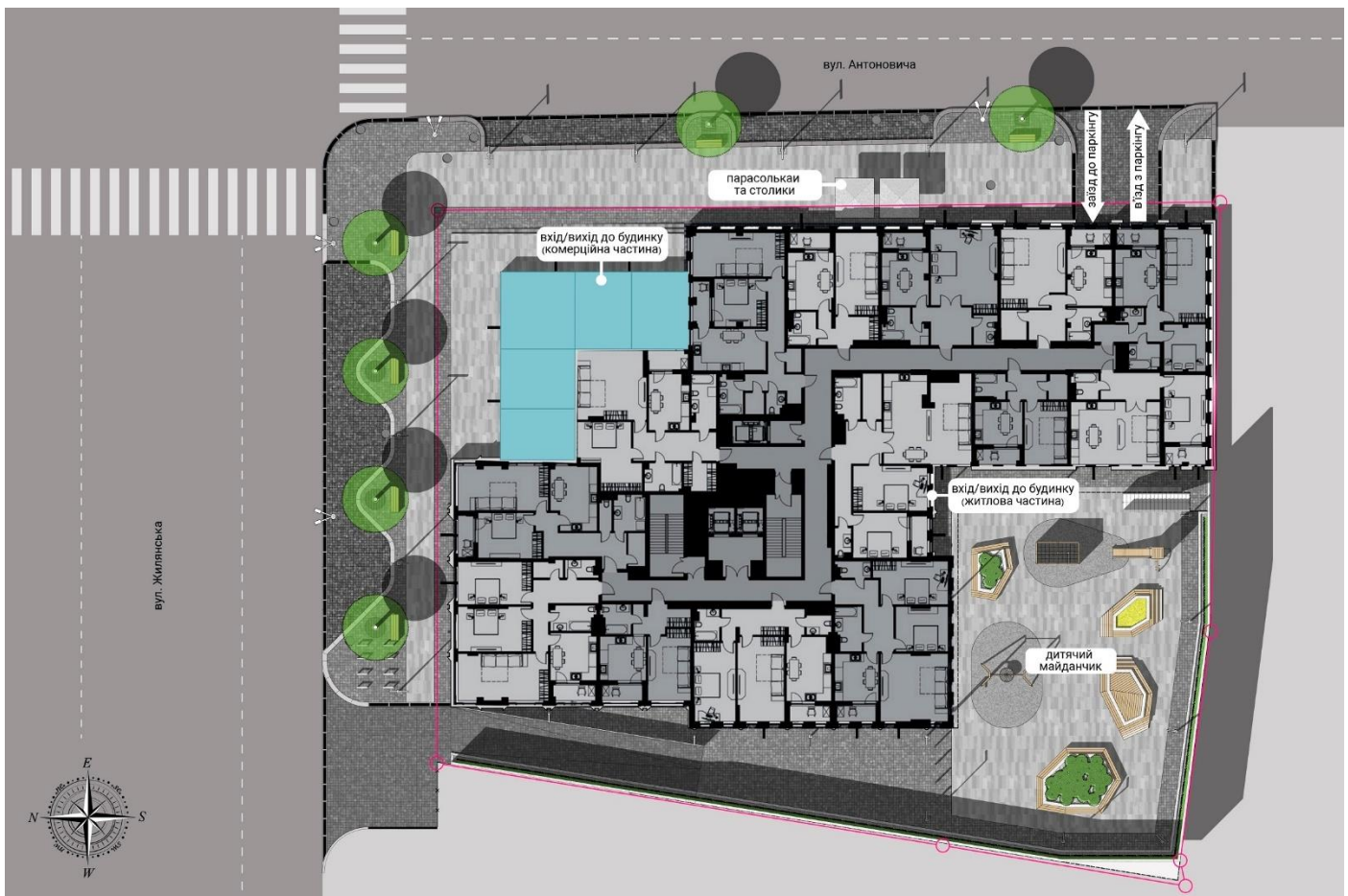


Рис.2.2 Генеральний план житлового комплексу Chicago central house

<https://chicago.kiev.ua/ru/gen-plan/>

Вхід для персоналу, дивлячись на генеральний план, знаходиться зі сторони проїзної частини, траси, а вхід для відвідувачів – зі сторони дитячого майданчику.

Це двоповерхове приміщення (рис.2.3), де перший поверх розділений на дві частини, одна з яких має функціонал для відвідувачів і розміщує в собі рецепцію, гардеробну та підйомний механізм на 2 поверх, а також сходи. Висота цього приміщення сягає 3 метра від чорнової підлоги до стелі, згідно стандартів державної будівельної норми.

Інша секція першого поверху обладнана для персоналу та прийому заводу, де знаходяться приймальня, гардеробна, санітарний вузол та кабінет директора закладу.



Обмірний план М1:75

Рис.2.3 Обмірний план

його вишуканості. З такого матеріалу було виготовлено декоративні панелі на стінах, ніжки столів та стільців.

В інтер'єрі також присутні глянцеві поверхні, вони візуально збільшують простір та надають можливість розширити світлові можливості простору, таким чином вони стали не лише декоративним елементом, алей й тим випадком, коли завдяки такій поверхні починається гра з іншими фізичними чинниками.

Також в приміщенні присутні панорамні вікна, що дозволяє надати простору великої кількості природного світла в день. Чорний колір поглинає світло лише частково, а глянцеві поверхні приймають на себе сонячні промені та створюють сяйво, яке також надає приміщенню загадкового характеру.

З приводу розташування меблів та обладнання (рис.2.4), ми бачимо, що столи та стільці розташовані динамічно. По підлозі було випущено світлову стрічку (рис.2.5), яка задає напрямок руху клієнта до його столику, а також від столика до виходу.

Столи розміщено в ряд, повздовж всього залу за стрічкою, завдяки чому і спостерігається та сама динаміка руху. Також, аби надати столикам більш особистого простору, було вирішено монтувати між ними перегородки. Також на плані можна спостерігати перегородку, яка приховує від відвідувачів вхід та вихід до сервірувальної та мийної.

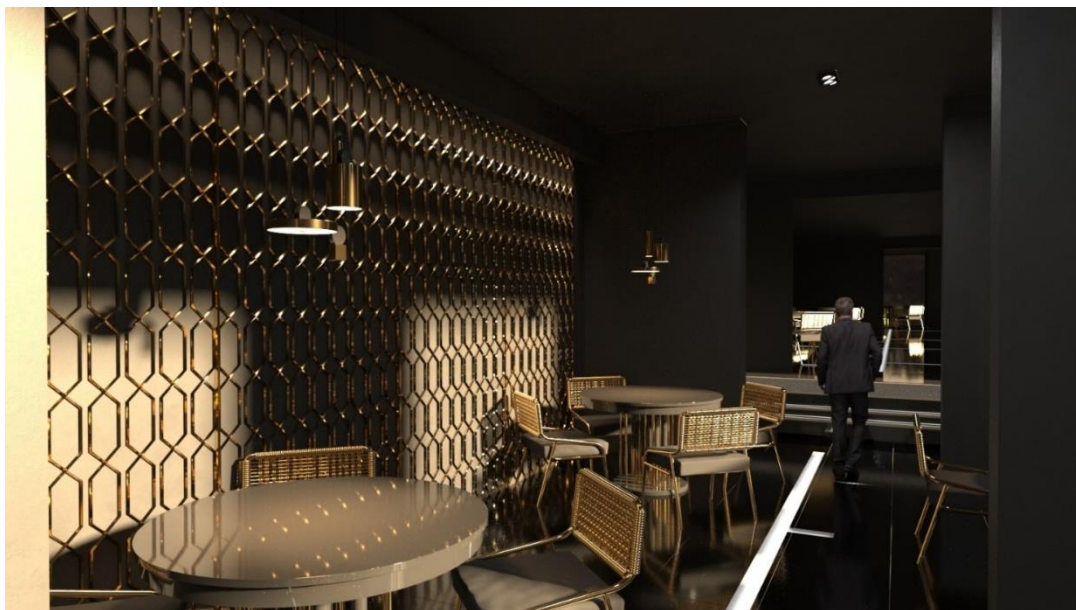


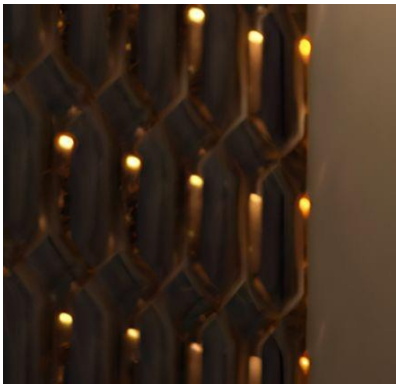
Рис 2.5 Візуалізація обіднього залу

Центром композиції є бар. Він розташований на другому поверсі напроти сходів. Коли людина потрапляє в обідню залу, перше що вона бачить – барна стійка, яка оснащена декоративними елементами. Аби підвищити якість обслуговування бару, було вирішено розмістити склад напоїв так, щоб офіціанти мали змогу дістатись до неї з головної зали.

Таким чином ми маємо функціональне розташування меблів, де людині буде зручно та комфортно на своєму місці, а зайві деталі робочого процесу приховані від їх очей.

2.3 Використання можливостей освітлення в громадських інтер'єрах

Світло грає дуже важливу роль. Завдяки йому людина може сприймати навколишній простір по різному. Аби приміщення не здавалося дуже темним, було використано глянцеві поверхні, завдяки яким світловий промінь відбивається від поверхні та має здатність додаткового освітлення інших деталей. Над кожним столом використано світильники, які спрямовують світло на глянцеvu поверхню стола, яка в свою чергу додатково відбиває світловий промінь на стелю на навкруги себе, що змушує підвищити освітленість в приміщенні. Також світло над столами має характер зонування, воно спрямовує свій світловий промінь куполом на саму поверхню стола, а навкруги створює легкий ефект мраку. Таким чином, коли відвідувач сідає за стіл, він починає відчувати наче він знаходиться відокремлено від інших.



Аби надати панелям (рис.2.6), з ефектом золота, більш декоративних можливостей, під стелею була пущена підсвітка, яка підсвічує панель після заходу сонця, надаючи їй здатність сяяти навіть пізно ввечері після заходу сонця. Такий прийом освітлення має декоративний характер для сприйняття простору в більш елегантній манері.

Рис.2.6 Декоративна панель

Аби надати простору функціональних можливостей на випадок непередбачуваних ситуацій, по підлозі було пущено світлову стрічку, чергове освітлення, де розміщено одноватову підсвітку, яка не сліпить очі. Це створює і декоративний ефект в підлозі і являє собою допоміжну функцію для евакуації. У випадку виключення світла, вмикається допоміжний постачальник електроенергії, завдяки чому підсвітка по підлозі (рис.2.7) не вимкнеться. Така стрічка не зможе яскраво освітлити приміщення, але вона розміщена таким чином, що під час непередбачуваної ситуації, вказує шлях безпечного пересування людей до евакуаційних виходів. З тією ж причини на кожній сходинці було також вмонтоване чергове освітлення, аби люди змогла побачити перед собою перешкоду до виходу.

В приміщенні також було використано функціональне освітлення, завдяки якому підсвічені додаткові елементи для працездатності. Таке світло можна спостерігати в зоні барної стійки, де підсвічені полички з пляшками та інгредієнтами, а також робоча поверхня. Таким чином, завдяки світла ми надаємо не лише декоративний характер простору, а й можливість вдалого функціонування робітників.

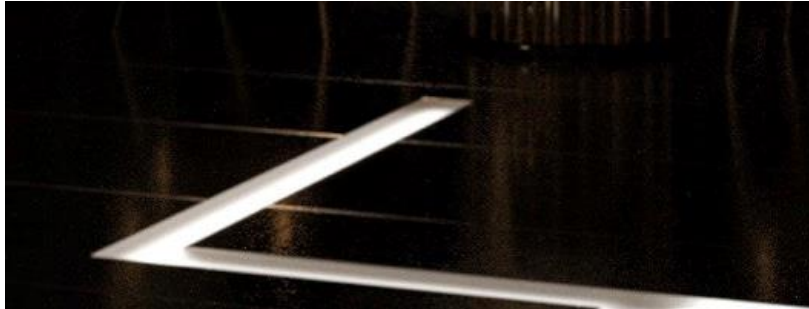


Рис 2.7 Світлова стрічка, що йде по підлозі та несе в собі функцію чергового світла

За температурою освітлення було використано прийом комбінації, де комбінується тепле та холодне світло. Тепле світло призначено для відвідувачів, воно використано в кожному світильнику над столом, аби надати людині відчуття відпочинку. При теплому освітленні в організмі людини починає вироблятися мелатонін, який в свою чергу викликає відчуття комфорту та спокою. Загальне освітлення приміщення та підсвітка підлоги має холодне світло. Воно спрямоване для того, аби у працівників закладу вироблявся гормон кортизол, при якому людина більше зусереджується та набуває більшої здатності у праці. Також такий вибір комбінування теплого та холодного світла має перехідний ефект. Коли клієнт відчуває себе досить розслаблено, знаходячись під світловим куполом над столом, але трапляється непередбачувана ситуація з вимкненням світла, стрічка чергового освітлення має холодний відтінок, що змушує людину почати діяти, бо під час виділення кортизолу відбувається пробудження.

Таким чином ми маємо поєднання декоративних властивостей з функціоналом та допомогою, а також поєднання атмосферного саява з можливостями більш детального сприйняття навколишнього середовища.

2.4 Меблі та обладнання ресторану

Не завжди замовник, при замовленні дизайн проекту у дизайнера інтер'єрів, може дозволити собі розкіш виготовити всі меблі та світильники під замовлення індивідуального дизайну. Саме тому дизайнери не тільки проектують додаткові меблі та обладнання, але й підбирають вже існуючі моделі виробів так, аби воно гармонійно поєднувалося між собою.

Саме тому в дизайн проекті ресторану з використанням можливостей освітлення було підбрано такі меблі:

1. ІКЕА VITTSJÖ ВІТТШЕ, 802.213.52



Це додатковий стіл, який розміщений між входом та виходом в сервірувальну та мийну. Він призначений для того, аби офіціант міг швидко додати декілька декоративних штрихів страві, на випадок, якщо в сервірувальні прикрасу було нанесено некоректно. За висотою стіл сягає 740 мм, ширина його 1000мм, а глибина – 300мм.

Виробник – ІКЕА

Артикул – 802.213.52

Ціна – 2388.00 грн.

Кількість – 1

Сайт – https://home-club.com.ua/ua/sku-80221352?gclid=CjwKCAjwvpCkBhB4EiwAujULMjR1JE0ssKYoraUNhQiu7rnt2gbLN9-57-9vMapJ-KYJgfTsvnkTHxoCQQMQAvD_BwE

2. Барний стілець Duke Barstool



Барний стілець з м'якою шкіряною оббивкою розташований у зоні бару. Його висота сягає 880 мм, а ширина – 540 мм.

Виробник – GLOBEWEST

Артикул – BS-DUKE-VTBK

Ціна – 660\$

Кількість – 5

Сайт – <https://www.globewest.com.au/duke-barstool>

3. Обідній стіл Stainless Steel Outdoor Dining Table with Black Top



Обідній стіл розташований у ВІП зоні, яка призначена для більше 4 осіб. Ніжки оброблені нітрид титаном, завдяки чому створюється ефект золота, а сама стільниця – решітчаста. Його висота сягає 750 мм, ширина 2220мм, а глибина – 1200мм.

Виробник – 1stDIBS

Артикул – LU5670223312052

Ціна – 6529.05\$

Кількість – 1

Сайт – https://www.1stdibs.com/furniture/building-garden/garden-furniture/stainless-steel-outdoor-dining-table-black-top/id-f_23312052/

4. Диван ALVA Sofa 3-osobowa



Цей диван також розташований у ВІП зоні. Його висота сягає 880 мм., ширина – 2100 мм., а глибина – 900 мм. Для цієї моделі було обрано тканину чорного кольору за артикулом NAPOLI 20, а також чорні ніжки за артикулом ND_036_WENGE.

Виробник – complet furniture

Артикул – sofs 3-osobowa

Ціна – 3 822,00 zł

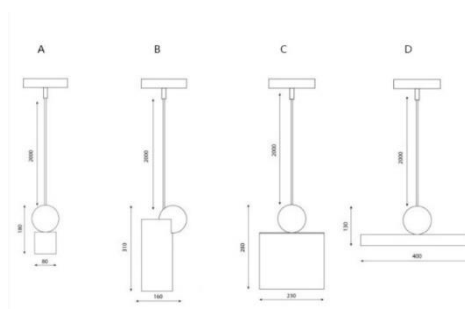
Кількість – 1

Сайт – <https://sklepcomplet.com.pl/pl/p/ALVA-Sofa-3-osobowa/204>

5. Підвісний світильник SHEEN



Цей підвісний світильник розміщений над кожним столом в обідній залі. Він має чотири типа розмірів:



Золотисте покриття досягнуто шляхом булутування.

Виробник – Anzazo

Артикул – ANZ166

Ціна – 142\$

Кількість – 12

Сайт – <https://anzazo.com.ua/anzazo-lustri-magazin/podvesnye-svetilniki/sheen-79439.html>

6. Точковий світильник Skarlat TH3532 BK



Світильник чорного кольору, розміщений в обідньому залі та на першому поверсі в зоні для персоналу з ціллю надати приміщенню загального освітлення. Його розміри сягають: по ширині – 100 мм, висота – 30 мм, довжина – 185 мм.

Виробник – Skarlat

Артикул – 26132

Ціна – 940 (874) грн

Кількість – 33

Сайт –

https://skarlat.ua/catalog/osveshchenie_led_svetilniki/osveshchenie_led_svetilniki_tochechnye/skarlat_th3532_bk/

7. Точковий світильник Skarlat RDLC79003 138W BK 4000K



Його діаметр сягає 950 мм, а висота 72 мм. Він розміщений здебільшого в робочій зоні, цехах.

Виробник – Skarlat

Артикул – 1695562

Ціна – 77933 (72478) грн

Кількість – 5

Сайт –

https://skarlat.ua/catalog/premium/tochkovi_premium/skarlat_rdlc79003_138w_bk_4000k/

8. Точковий світильник Skarlat RDLC79003 35W BK 3000K

Світильник чорного кольору також здебільшого розташований в робочих цехах на другому, та першому поверсі. Його діаметр сягає 350 мм, а висота – 72 мм.



Виробник – Skarlat

Артикул – 1695549

Ціна – 15629 (14535) грн

Кількість – 22

Сайт –

https://skarlat.ua/catalog/premium/tochkovi_premium/skarlat_rdlc79003_35w_bk_3000k/

9. Підвісний світильник Skarlat LS 1056-1L



Оскільки ресторан має мафіозну тематику, перший поверх для відвідувачів замасковано під Лофт, аби надати відчуття підпільності закладів тих років. Цей світильник розміщено на першому поверсі в зоні рецепції та гардеробної.

Виробник – Skarlat

Артикул – 25993

Ціна – 647 (602) грн

Кількість – 5

Сайт –

https://skarlat.ua/catalog/osveshchenie_loft/osveshchenie_led_svetilniki_podvesnye_svetilniki/skarlat_ls_1056_1l/

10.Точковий світильник Skarlat AK-732С 3W COB BK 4000К

Точковий світильник розміщується на першому поверсі для надання приміщенню загального освітлення.



Виробник – Skarlat

Артикул – 1695223

Ціна – 289 (269) грн

Кількість – 20

Сайт –

https://skarlat.ua/catalog/osveshchenie_led_svetilniki/osveshchenie_led_svetilniki_tochechnye/_skarlat_ak_732c_3w_cob_bk_4000k/

11. LED стрічка Skarlat LED LV-2835-120 3000К



Лед підсвітка влаштована в нішах під стелею для того аби підсвітити декоративні панелі.

Виробник – Skarlat

Артикул – 26211

Ціна – 105 (98) грн/пог.м

Сайт –

https://skarlat.ua/catalog/komplektuyushchie/komplektuyushchie_led_lenta/skarlat_led_lv_2835_120_3000k/

12. Підвісний світильник Skarlat RHL7766 3W BK 3000K



Підвісний світильник розміщений у кабінеті директора над його столом. Його діаметр сягає 16 мм, а висота 2406 мм.

Виробник – Skarlat

Артикул – 1695418

Ціна – 4668 (4341) грн

Кількість – 2

Сайт – https://skarlat.ua/catalog/premium/pidvisi_premium/skarlat_rhl7766_3w_bk_3000k/

13. Підвісний світильник Redo 01-2043 Madison SU, 4 Вт, 432 лм, 3000К



Підвісний світильник розміщено в обідньому залі над барною стійкою, а також над столиком допоміжного сервірування.

Виробник – E27.ua

Артикул – redo 01-2043

Ціна – 5189 грн

Кількість – 9

Сайт – <https://e27.com.ua/redo-01-2043.html>

14. Світильник-спот Skarlat D209B-COB 12W BK 3000K



Оскільки цей світильник має рухову здібність направляти світловий промінь в різні боки, його було розміщено біля кожного проходу в обідньому залі. Його габаритні розміри сягають по висоті – 145 мм, а за діаметром – 65 мм.

Виробник – Skarlat

Артикул – 26868

Ціна – 781 (726) грн

Сайт –

https://skarlat.ua/catalog/osveshchenie_led_svetilniki/osveshchenie_led_svetilniki_spoty/skarlat_d209b_cob_12w_bk_3000k/

15. LED-світильник FLEXYLED AT6 30W 24V M24x2 NW (супер теплий світ), 3м



Це лед підсвітка, яка вмонтовується в корпус меблевого виробу з ціллю підсвічування робочої зони для функціональної роботи. Вона має безперервну стрічку, що надає рівномірне сяйво на поверхню.

Виробник – DOMUS Line

Артикул – 101091

Ціна – 3863.13 грн/шт

Кількість – 4

Сайт – <https://mt.ua/ru/products/led-cvetilnik-flexyled-at6-30w-24v-m24x2-nw-super-teplyj-sve-65539>

Розділ III. Розробка елемента обладнання

3.1 Аналоги

Як і для розробки інтер'єру потрібні аналоги, так вони і потрібні для розробки елемента меблів інтер'єру. Для чого це потрібно? Це потрібно аби ми вивчили досвід наших попередників, а також могли створити, щось нове з вирішенням задач, які були допущені в минулому.

Для розробки елемента меблів інтер'єру було взято барну стійку, яка оснащена сучасними завісами та висувними системами, а також має вбудовані наші для підсвітки. З чого все почалось? Все почалось з вивчення!

До уваги було взято роботу барної стійки від Atelier Leymarie Gourdon – Aechitectes



(рис 3.1).

Це барна стійка з вигнутою основою, яка виготовлена для стоячого споживання напоїв. Її головною особливістю, що так зацікавлює, являє собою вертикальні рейки, які влаштовані повздовж всього фасаду. Ще однією цікавою особливістю є латунні вставки, що йдуть по верхній та нижній частині бару, надаючи обрамлення бару такою собі рамкою, що демонструє початок та його кінець, а також приховує

зрізи та несе в собі декоративний характер.

Сайт де було взяте фото –

<https://pin.it/2YujxSd>

Сайт виробника – <https://leymariegourdon.com/>

Рис 3.1 Барна стійка в кафе BAROOM, Париж

<https://fr.restaurantguru.com/5PIZZ-Bastille-Paris>

Ще однією цікавою роботою, повз якої неможна пройти повз, є барна стійка від ISTO (рис.3.2) проекту “winerest”. Її головною декоративною особливістю являється підсвітка, яка знаходиться під стільницею, що підсвічує фасад бару, а також під самим фасадом, що підсвічує цоколь цього меблевого виробу. Такий прийом, який виконано завдяки світла, надає виробу відчуття об’ємності та фактурності завдяки гри світла та тіні.

В приміщенні ресторану, де знаходиться бар, найбільш освітленою частиною, знову ж таки, являє собою бар, що дозволяє сприймати його як повноцінний центр композиції.



Рис.3.2 Ресторан Winerest від ISTO, Україна

<https://isto.ua/winerest/>

Також, вивчаючи ринок матеріалів, було виявлено поширення популярності фрезерувальних панелей (рис3.3), в основі яких закладено МДФ, а поверхня



покривається ламінуванням, шпоном або викраскою. Такі панелі можуть приймати будь які форми малюнку: напівкруглі, круглі, лінійні, хвилясті, рамкові тощо. Такі панелі зазвичай використовують на стінах приміщення або фасадах різноманітних меблевих виробів. Кромка, що з'являється після фрезювання іноді може дозволити влаштувати в них різноманітні вставки з латуні, нержавійки та інших оброблених металів.

Рис.3.3 Фрезерована панель

3.2 Ергономічно-технічні особливості

Після вивчення аналогів, було прийнято рішення створити барну стійку з об'єднанням всіх трьох елементів, вище вказаних (рис.3.4).

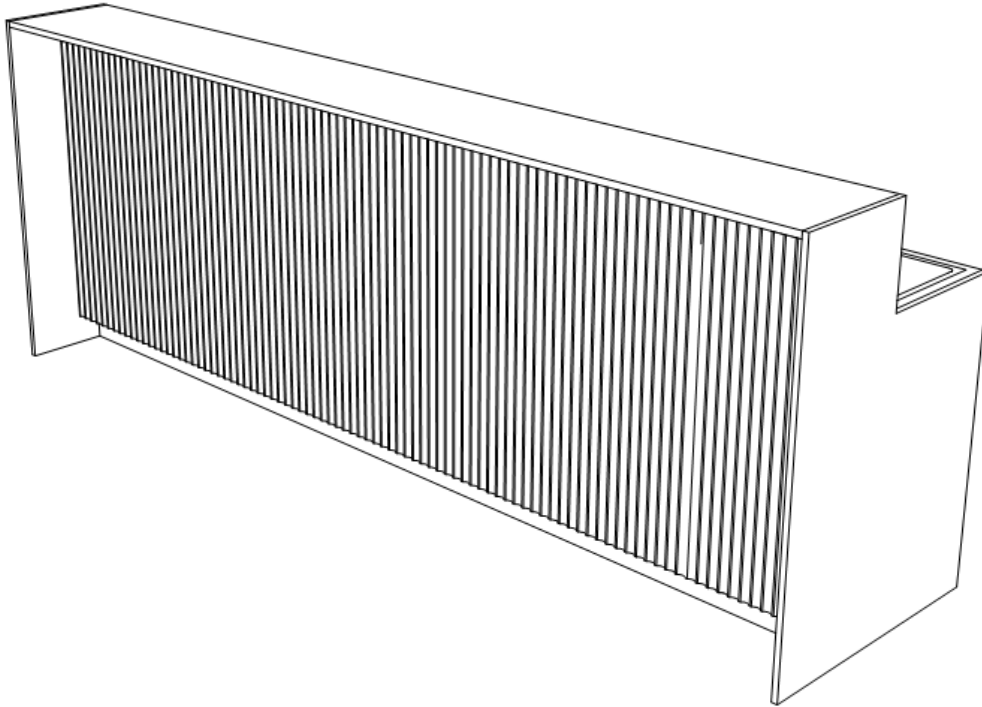
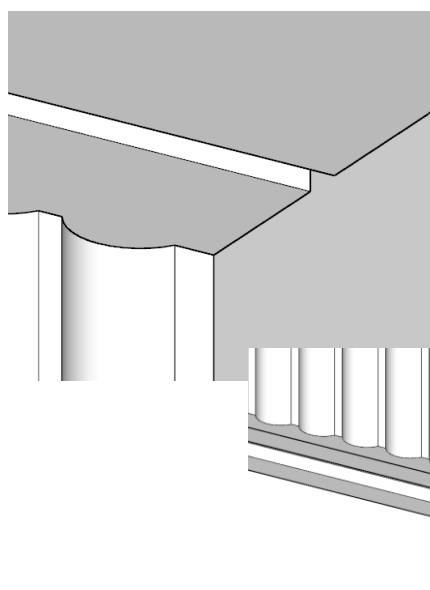


Рис.3.4 Аксонометрична схема барної стійки

Таким чином було створено барну стійку з можливістю приставити барний стілець, для зручного перебування в барі. Його висота сягає 1220 мм, ширина – 3500мм, а глибина 838 мм. Вона знаходиться напроти сходової клітини та підйомного механізму на другий поверх, через що відвідувачі, після потрапляння до обіднього залу, перш за все бачать бар та його декоративне оздоблення.

Оскільки стійка являє собою центр композиції вона додатково обладнана лед стрічкою, що підкреслить її фактуру та декоративні властивості фасаду з цоколем (рис.3.5). Аби підсвітити фасад бару, було вирішено вмонтувати в стільницю, з



зовнішнього боку стрічку в спеціальну фрезеровану нішу. Аби підсвітити нижню частину бару, в зоні цоколю, сам цоколь було заглиблено на 800 мм, а повздовж виступаючого дна над цоколем, було також відфрезеровано нішу для підсвітки.

Рис3.5 Зображення ніш для підсвітки.

- 1- Ніша в стільниці.
- 2- Ніша повздовж дна.

1

2

Під стільницею присутня також і друга вмонтована підсвітка, але вона вже несе в собі функцію функціонального характеру, а також знаходиться з іншої сторони бару (рис.3.6), зі сторони робочої зони. Вона підсвічує робочу поверхню, завдяки чому бармену буде краще видно робочий простір.

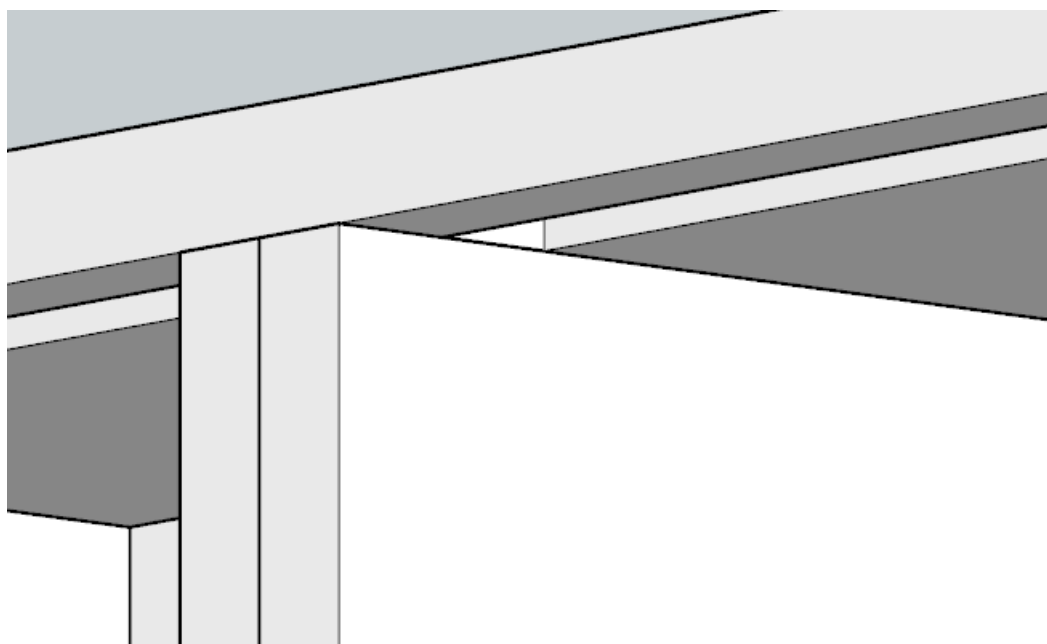


Рис.3.6 Вигляд верхньої частини барної стійки зі сторони робочої зони

Таким чином використання можливостей світла застосовуються й під час виготовлення меблевого виробу для простору.

Оскільки було вирішено підсвічувати передній фасад, було відфрезеровано панель для надання фактурності та об'єму передньої частини (рис.3.7). Фрезерування панелі відбувалося під замовлення за спеціальним кресленням малюнку, які виглядають напівкружками.

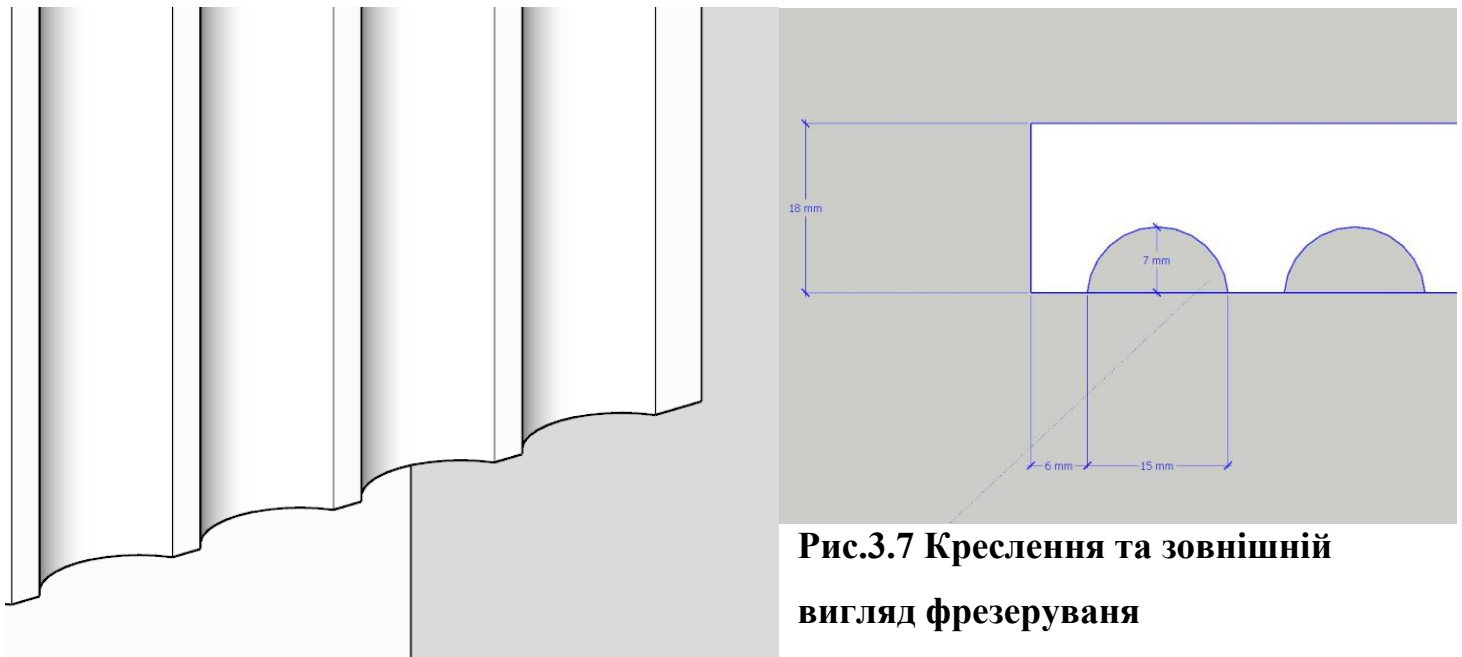


Рис.3.7 Креслення та зовнішній вигляд фрезерування

Також повинні бути присутні полички для зберігання пляшок при барній стійці, але замість винної шафи на всю стіну, було використано невеличкі скляні конструкції, на яких поміщається по одній пляшці за мотивами експонату з європейської виставки INTERZUM (рис.3.8).



На виставці було представлено експонат з підвісних скляних полицок на яких було влаштовано тримач для пляшок.

Повздовж стіни було пущено підсвітку, яка в свою чергу засвітила торці, створюючи ефект голограми. За подібною концепцією було розроблено аналог, в які поміщається від найбільших за діаметром та довжиною пляшок. В цій схемі було змінено пляшковий тримач, а також загальні габаритні розміри.

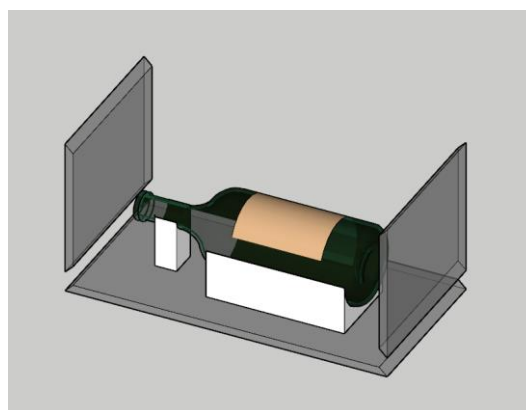


Рис. 3.8 Фото з виставки INTERZUM

3D модель аналогової розробки

<https://www.interzum.com/en/>

Подібна конструкція кріпиться повздовж стіни, від стелі до робочої зони стійки, що примикає до корпусу бару з правого боку. Така конструкція несе в собі не лише декоративна, але й функціональні можливості, які використовуються у роботі під час процесу приготування напоїв.

Якщо говорити про внутрішнє наповнення та структуру барної стійки, то можна відмітити її надзвичайні функціональні можливості.

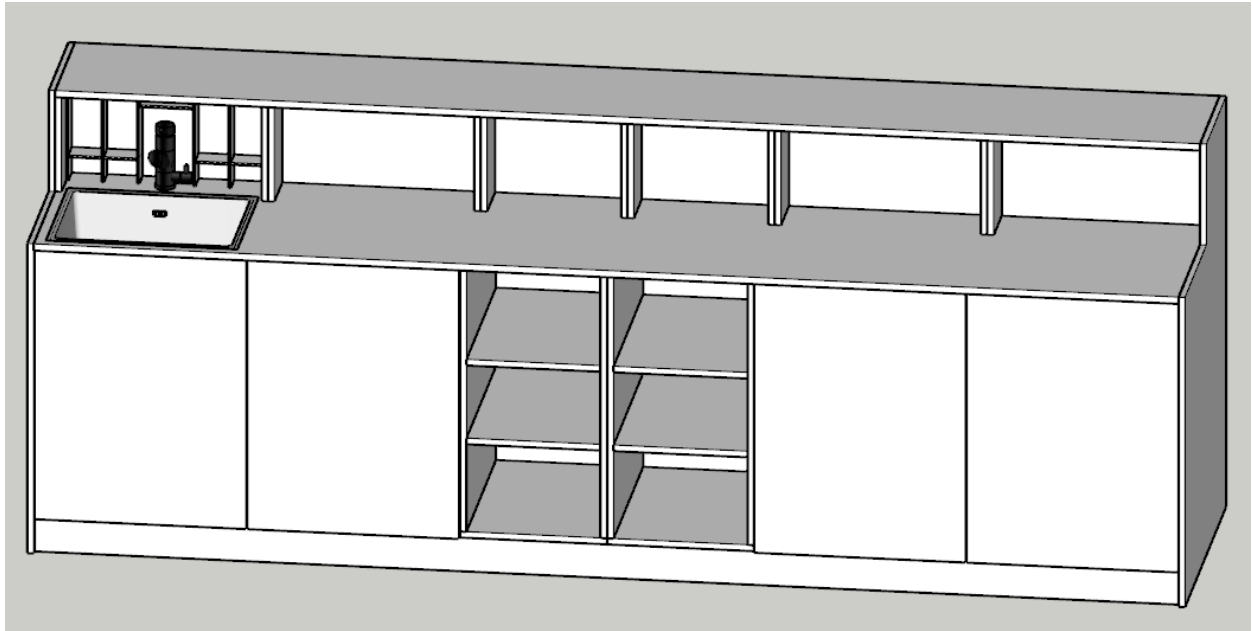


Рис 3.9 Барна стійка, вид ззаду, з фасадами

З внутрішнього боку, перше, що потрапляє на очі – чотири фасади (рис.3.9), а також ще два додаткових модуля з поличками для зберігання, а на самій стільниці – раковина зі змішувачем та розділювачами в ніші. Раковина розміщена з краю, біля правого корпусу барної стійки, оскільки з того боку розміщено також стіну з кріпленнями скляних конструкцій, на яких розміщуються пляшки. Таким чином бармен має зручний доступ для вологого прибирання від пилу пляшок та самої конструкції. Також, оскільки раковина знаходиться під стінкою, з протилежного краю відвідувачам не видно раковини та змішувача в якому б положенні та за яким столиком вони не сиділи б.

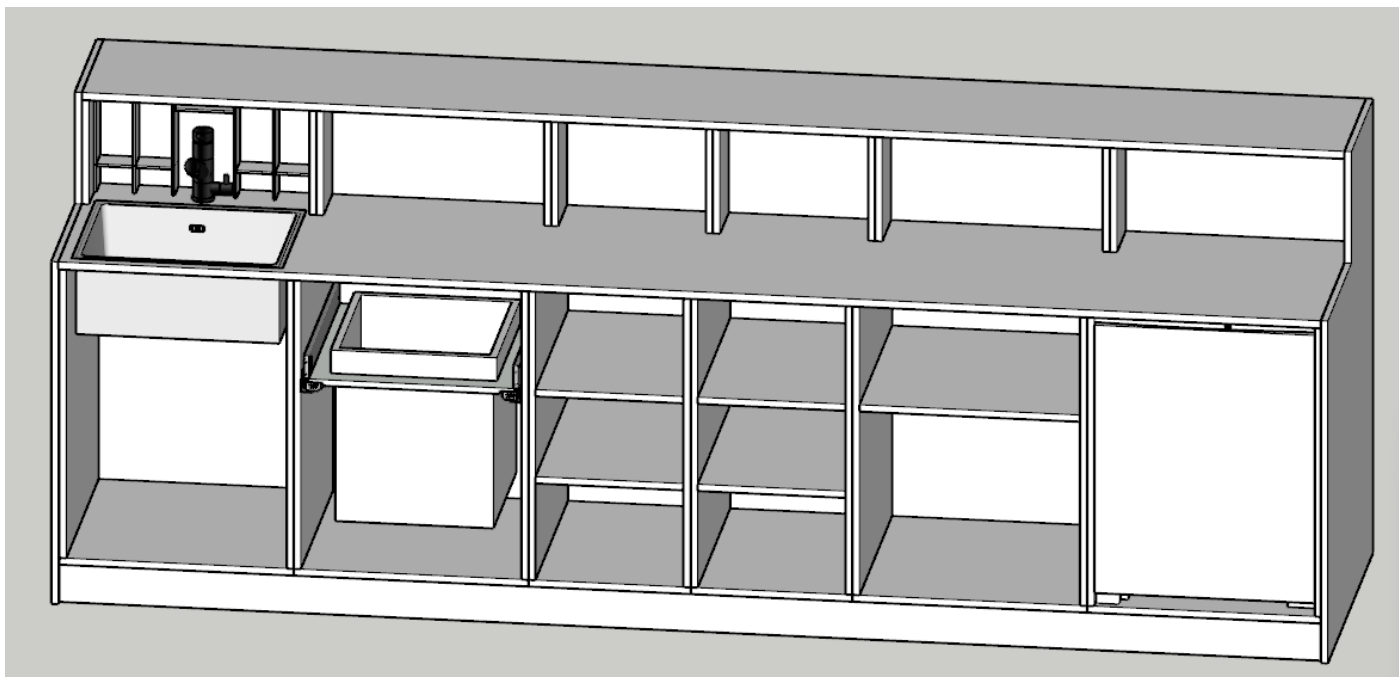


Рис. 3.10 Барна стійка, вид ззаду, без фасадів

Якщо поглянути в середину, за фасади виробу (рис. 3.10), то ми бачимо таку картину. Сам корпус барної стійки виготовлено з матеріалу ламінованого ДСП чорного кольору. З правого корпусу барної стійки, на фотографії моделі вона розміщена ліворуч, розміщена мокра зона з раковиною, де фасад кріпиться на завіси. В середині корпусу будуть розміщені системи осмос та сифон. Рухаючись трішки праворуч, ми бачимо висувну систему LEGRABOX в яку влаштовано сортер. За новими державними стандартами проектування меблів, внутрішня частина зони сортеру оброблюється тонким шаром нержавіючого покриття, а також в середині буде влаштована флуоресцентна лампа, яка буде вмикатися завдяки сенсорній кнопці на корпусі в ніші під стільницею. Це додавання створено для того, аби вбити мікроби в середині корпусу, після включання лампи для дезинфекції, вона буде вимикатись автоматично через 30 секунд. В інших двох модулях розміщено полицки для зберігання серветок ті інших засобів, а в модулі, що знаходиться ще більш праворуч на фото, полицка розташована так, щоб туди було зручно розмістити в верхній частині дрібниці, які будуть потрібні бармену, а в нижній її частині певні упаковки для зберігання. З боку лівого корпусу, що зображено праворуч на фото, розміщений міні холодильник для зберігання продуктів. В верхній частині барної стійки, в нішах, допускається зберігання бокалів та стаканів.

Дивлячись на Ергономічну схему за відношенням людини зростом 1,6 м до барної стійки можна побачити, що сама барна стійка висока, але вона зберігається в межах допустимої висоти за меблевим стандартом (рис.3.11).

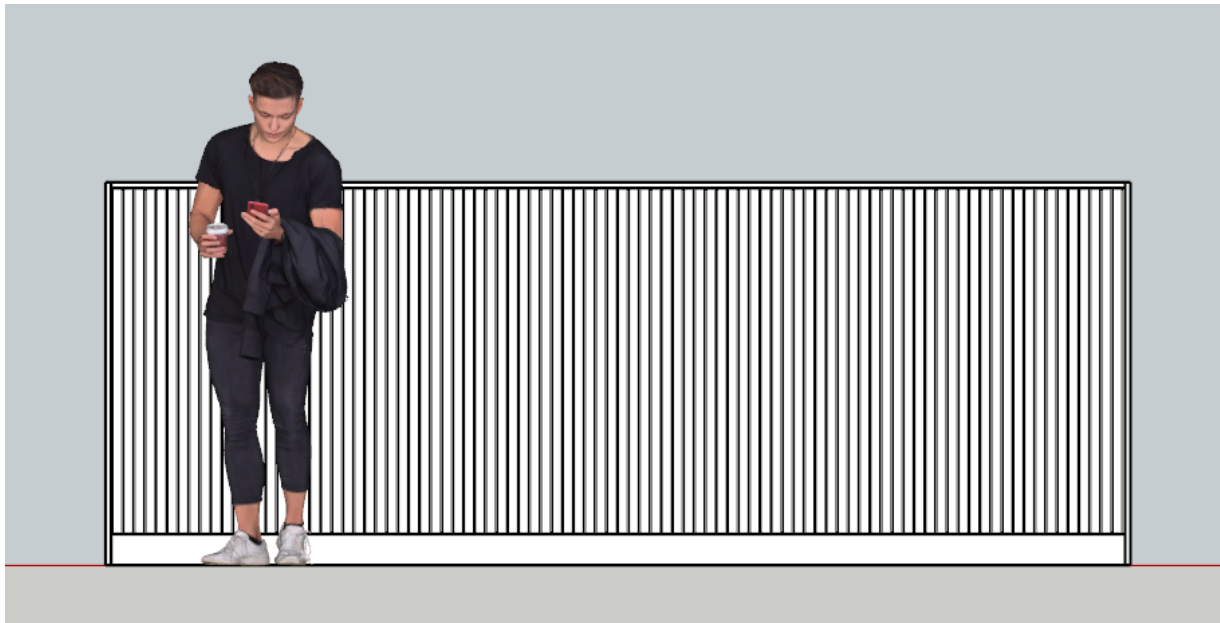


Рис. 3.11 Ергономічна схема

Висновок

Завдяки вивченню попереднього досвіду людства в сфері проектування інтер'єрів та меблевих виробів, було розроблено проект, де було прораховано всі функціональні можливості в поєднанні з декоративними. Було вирішено такі задачі як поглинання світлом кольору, підвищення освітленості інтер'єру не перевищуючи можливі допустимі норми освітлення приміщення завдяки матеріалу, а не самого освітлювального приладу, використання фізичних можливостей світла та його декоративний ефект в одній функції, а також питання з приводу надзвичайних ситуацій. На завершеному етапі ми отримали інтер'єр темного кольору з використанням глянцевого матеріалу для підвищення статусу та вишуканості самого закладу.

Список використаних джерел

1. Gordon, G. (1957). Interior Lighting for Designers. Wiley.
2. Rafael. (1957). ERCO Guide.
3. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) [Електронний ресурс] // Державні будівельні норми України
- Режим доступу до ресурсу: http://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2020/05/zmina-2_pidpnyemstva-harchuvannya_DBN-V2225-2009.pdf
4. Йоганнес Іттен. (1957). Мистецтво кольору. ArtHuss.
5. Джон Діккі. (2007). COSA NOSTRA; Життя Сицилійської мафії. London: Coronet.
6. Шонберг, Р. (1999). Аль Капоне.
7. Крупник, Б. (2023). Світло та композиція. ArtHuss.
8. Архіпов, В. В. (2007). Організація ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
9. Путан, О. (2010) Правила кухні; біблія громадського харчування.
10. Павленко, П. П. (2012) Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства.
11. Хоменко Л. М.: Основи проектування і моделювання [Електронний ресурс] // Навчально-методичний посібник
- Режим доступу до ресурсу: https://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/6789/6442/1/Osnovy_proektuvannia.pdf.pdf
12. О. П. Олійник: Конструювання меблів та обладнання інтер'єру [Електронний ресурс] // підручник для студентів вищих навчальних закладів
- Режим доступу до ресурсу: https://dspace.nau.edu.ua/bitstream/NAU/23552/1/Konstruyvannya_mebliv_pidruchnik.pdf
13. Пастуро, М. (2018) Чорний. Історія кольору. Новий літературний огляд.
14. Плоский, В.О. (2016). Архітектура будівель та споруд. Ліра-К.
15. Фартінг, С. (2018). Істрія мистецтва. Vivat.

16. Сюзанна А. Стерноу. (1998). Арт Деко. Польоти художньої фантазії. Белфакс, Роберт М. Год.
17. Олег Назаров: Найкращі ресторани “фішки” світу
18. Betty Lou Philips. (2012). The Allure of French and Italian Design. Gibbs Smith.
19. Сьомка, С. (2018). Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання. Ліра-К.
20. Ален де Боттон. (2007). Архітектура щастя. Penguin Books Limited.
21. Робертсон, Г. (2021). Монохромна оселя. ArtHuss.
22. Ростислав, Ш. (2021). Енциклопедія художнього металу. Априорі.
23. Рамстедт, Ф. (2021). Мистецтво затишку. ArtHuss.
24. Сьомка, С.В. (2017). Ергономіка та ергодизайн. Ліра-К.
25. Соломон, Д. (2013). Внутрішнє влаштування Windows.

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 1.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. Ошибок в документах: 7%

ID: 116024 Название: Розробка інтер'єру об'єднаної зали ресторану з використанням можливостей освітлення Добавлено в БД: 2023-06-13 Авторы: Каченко Руководитель: Шапаренко Консультанты: Опоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	53972	385	685 (1%)	5 (1%)

Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы