

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**ЛУЦЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ДИЗАЙН АРХІТЕКТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА
(ЗАКЛАД ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ)**

Методичні вказівки до практичних занять
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітньої програми
«Архітектура та містобудування»
галузі знань 19 Архітектура та будівництво
спеціальності 191 Архітектура та містобудування
денної форми навчання

Луцьк 2023

УДК 725.7

Д43

Голова вченої ради факультету архітектури, будівництва та дизайну
_____ О. АНДРІЙЧУК

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій
ЛНТУ

Директор бібліотеки _____ Н. ПОЛІЩУК

Рекомендовано до видання вченою радою факультету архітектури, будівництва
та дизайну ЛНТУ,
протокол № ___ від «__» квітень 2023 року.

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри архітектури та дизайну ЛНТУ,
протокол № _ від «__» квітень 2023 року.

В.о. завідувача кафедри АД _____ О.ПАСІЧНИК

Укладач: _____ О.ПАСІЧНИК, кандидат архітектури, завідувач
кафедри архітектури та дизайну ЛНТУ.

Рецензент: _____ Ю. БОНДАРЧУК, кандидат мистецтвознавства,
доцент кафедри архітектури та дизайну ЛНТУ.

Відповідальний за випуск: _____ О.ПАСІЧНИК, кандидат
архітектури, завідувач кафедри архітектури та дизайну ЛНТУ.

Дизайн архітектурного середовища (заклад громадського харчування)
[Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів
Т-43 першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної
програми «Архітектура та містобудування» галузі знань 19 Архітектура та
будівництво спеціальності 191 Архітектура та містобудування денної
форми навчання / уклад. О.С. Пасічник. – Луцьк: ЛНТУ, 2023. – 44 с.

Методичні вказівки складені відповідно робочої програми «Дизайн
архітектурного середовища» ОП Архітектура та містобудування є практичними
рекомендаціями до дизайн-проекування закладів громадського харчування та
торгівлі.

© Пасічник О.С., 2023

ЗМІСТ

ЗМІСТ		3
ВСТУП		4
МОДУЛЬ 2	ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	5
<i>Тема 1</i>	<i>Основні принципи проектування закладів харчування різного призначення.</i>	5
<i>Тема 2</i>	<i>Завдання на проектування.</i>	17
<i>Тема 3</i>	<i>Концепція. Пошук образного і стилістичного рішення. Опрацювання плану та функціональних зон.</i>	19
<i>Тема 4</i>	<i>Опис об'єкта проектування. Підбір кольорової гами. Вибір кращих ракурсів перспективного зображення .</i>	23
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		64
Додаток А	<i>Дизайн інтер'єрів закладів громадського харчування</i>	65

ВСТУП

Важливим у професійній діяльності архітектора є проектування громадського середовища - закладів громадського харчування та закладів торгівлі. Тому дуже потрібною є наявність відповідної спеціалізованої літератури, де б у доступній формі були викладені основні принципи проектування цих типів громадських будівель: основні розрахункові норми, функціональне зонування, набір приміщень, взаємозв'язок функціональних зон тощо. Знання чіткої послідовності виконання всіх стадій проекту вимагає кожен з названих об'єктів.

Джерелознавчою базою для написання методичних вказівок до виконання лабораторних робіт стали чинні нормативні документи, які є основою для проведення проектної діяльності в Україні, - це Державні будівельні норми (ДБН) та Державні стандарти України (ДСТУ) та найновіші навчальні посібники для архітекторів та дизайнерів.

Методичні вказівки до лабораторних занять допоможуть навчити проектування різних груп інтер'єрів громадського призначення, а також оволодіти професійною термінологією.

Видання сформоване із двох структурних частин:

- **ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**
- **Модуль 2 ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ТОРГІВЛІ**

Викладено інформацію стосовно сучасних принципів класифікації закладів громадського харчування і торгівлі, загальні вимоги до проектування такого типу будівель, норми розрахунку та принципи компонування функціональних зон, основні засади проектування інтер'єрів.

МОДУЛЬ І.
ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Тема 1.

Основні принципи проектування закладів харчування різного призначення.

Зміст лабораторного роботи:

- *збір перед проектних матеріалів та їх систематизація;*
 - *архітектурно-художні принципи рішення предметно-просторового середовища закладів громадського харчування систематизація матеріалів;*
 - *визначення об'єкту проектування , складання завдання на проектування.*
- ***Збір перед проектних матеріалів та їх систематизація***

Витоки ресторанного бізнесу

Витоки ресторанного бізнесу треба беруть своє коріння з Китаю. У XIII столітті населення Піднебесної вже становило 1 мільйон. Китайці уже тоді користувалися паперовими грішми і ждали смачних страв у приємному для спілкування місці.

У цей час у Європі вже існували трактири і таверни, але їхніми відвідувачами були переважно мандрівники. Та й про різноманіття страв говорити годі: обід в шинку готували, як на велику родину, без делікатесів.

В Європі ресторани з'явилися тільки в XVII столітті. Сталося це, звичайно у Франції. Саме там виникають перші спеціалізовані заклади з надання послуг харчування. У порівнянні з постійними дворами та тавернами, приготування та продаж готової їжі стає єдиною функцією ресторанів. Перший ресторан "Tour d'Argent" виникає у 1533 р. у Парижі, і залишається єдиним подібним закладом упродовж майже двох століть. Поява нових ресторанів у Франції регламентувалась законодавством, яке забезпечувало гільдії постачальників провізії виключне право на торгівлю м'ясними стравами під час банкетів.

Термін "ресторан" закріплюється закладами харчування значно пізніше, у другій половині XVIII ст. й пов'язується з великим майстром кулінарної справи Д. Буланже. Буланже утримував на вулиці Баель неподалік Лувру таверну "Le Champ d'Oiseau", основною стравою якої був власний суп великого майстра - *restorantes*, що означає "зміцнюючий, відновлюючий". Згодом, у 1782 р. у Парижі на вулиці Ришельє відкривається перший ресторан "Grand Tavern de Londres". Таким чином спочатку ресторанами називалися заклади, в яких подавали супи і бульйони, але найголовніше - в них уже існував вибір страв та індивідуальне обслуговування. Щойно успіх першого закладу став очевидним, кількість ресторанів почала рости, як на дріжджах, але всі вони були дуже схожі.

Наступний прорив здійснив у 1786 році Антуан Бовіллєр, відкривши перший розкішний ресторан. Заклад відрізнявся шикарною обстановкою: столи з червоного дерева, кришталеві люстри, обруси з дамаськими візерунками. Також в ресторані був власний винний погреб, і, безумовно, їжа найвищої якості. Таким чином в цьому ресторані внутрішнє оздоблення – "дизайн інтер'єру" безпосередньо впливало на контингент відвідувачів, меню спосіб обслуговування.

Під кінець Великої французької революції 1789-1794 рр. у Парижі нараховувалось близько п'ятисот ресторанів. Водночас, політична нестабільність у Франції під час революції зумовлює еміграцію французьких кулінарів та поширення ідеї ресторанів в інших європейських державах та в США, насамперед у Новому Орлеані, анклаві французької колонізації.

Ефективність французького кулінарного мистецтва та концепцію організації у формі мережі ресторанів, на початку XIX ст., переймають англійці. До високої французької кулінарії англійці додають власну декорацію інтер'єрів засновану на англійській стилістиці кінця XVIII століття та високий рівень обслуговування, що зумовлює престиж англійських ресторанів.

Експортована з Франції у США ідея закладів громадського харчування швидко приживається та набуває нових рис розвитку в індустріальному суспільстві, яке швидко модернізується. У США гастрономічні заклади набувають чіткої спеціалізації, вони орієнтуються на місцевого клієнта з різними матеріальними можливостями та попитом. Тут вони набувають значно більшого суспільного значення в порівнянні з іншими державами, насамперед європейських. Харчування у громадських закладах, незалежно від матеріального стану клієнта, стає одним з атрибутів американського способу життя.

Перший ресторан у США відкриває у 1831 р. в Нью-Йорку, сім'я Дельмоніко. Згодом під цією назвою в країні сформується мережа дорогих, аристократичних ресторанів швейцарсько-французької кухні, які пропонують вишукані страви та бездоганне обслуговування, стають еталоном для всієї американської кулінарії упродовж XIX-XX ст. У ресторанах "Delmonico's" оригінальна кулінарія, зокрема страви - "біфштекси Дельмоніко", "курчата по-королівськи", "омари по-ньюрнберзьки" тощо, поєднуються з необхідними у гастрономії нововведеннями. Шеф-кухарі у престижних ресторанах США найчастіше були французами, тут панувала французька кухня, меню складалось на французькою, що водночас зумовлювало певні мовні труднощі в англійській країні. З метою ліквідації мовних бар'єрів один з власників, Джон Дельмоніко, ввів двомовне меню, у якому назви страв французькою та англійською мовами подавали одна навпроти другої. Це нововведення згодом набуло широкого поширення у світовій практиці готельного та ресторанного господарства.

Водночас, ця мережа ресторанів ввела європейську культуру перебування у ресторанах, зокрема у споживанні їжі.

До 1848 р. у США сформувалась система ресторанів різних категорій. Зокрема, у Нью-Йорку, окрім розкішних ресторанів "Delmonico's", відома мережа менш елегантних ресторанів Брауна. Середньо-категорійні ресторани аналогічного типу пропонували якісну кулінарію та ефектне обслуговування, орієнтувались на широке коло клієнтів, насамперед з середніми матеріальними можливостями. Гості отримували меню із зазначенням ціни страв та напоїв, кожен клієнт перебував під увагою офіціантів.

Для категорії малозабезпечених громадян у США сформувалась категорія дешевих закладів харчування з самообслуговуванням, часто антисанітарними умовами. Головне у подібних закладах - це низька вартість страв, всі інші умови були несуттєвими. Серед інших закладів із сумнівною репутацією були їдальні Данієля Суїні у Нью-Йорку.

Активний розвиток ресторанів у Європі зумовлює вдосконалення обслуговування, появу кулінарних довідників з описом страв, приправ, напоїв, розробляються рекомендації щодо обслуговування. У престижних ресторанах, насамперед у Франції, відвідувачам подається меню (a la carte) страв та напоїв. У 1856 р. француз Антонен Карен видає перший фундаментальний збірник "La Cuisine Classique", згодом низку інших з популярним описом значної кількості страв. Справжнім енциклопедичним виданням з гастрономії вважається праця "Le Guide Culinaire" ("Довідник з кулінарії") одного з найвідоміших майстрів кулінарії, француза Жоржа Огюста Ескоф'є. Жорж Ескоф'є у 90-х роках XIX ст. здійснив систематизацію праць Антоніна Карена та інших відомих кулінарів. Водночас, Жорж Ескоф'є разом з Цезарем Рітцом, управляючим готелю "Savoy", що відкрився в Лондоні у 1898 р., внесли кардинальні зміни в організацію сфери гостинності. Новація стосувалась відкриття ресторанів при готелях, вдосконалення роботи персоналу у ресторанах - внаслідок введення бригадного підряду.

Поява у Європі тонізуючих напоїв (кави та чаю), зумовлює виникнення спеціалізованих закладів з їхнього споживання. Проте, становлення кав'ярень та чайних відбувається, відповідно, лише в кінці XVII ст. та в середині XIX ст. Кава, що походить з Африки і широко відома в арабському світі у ранньому Середньовіччі, у Європі була відома лише для поодиноких аристократичних родин. Необхідно зазначити, суттєвою перешкодою у поширенні кави була заборона споживання "сатанинського напою" з боку католицької церкви. Тільки у XVI ст. папа Клемент VIII знімає цю заборону. У XVII ст. кав'ярні стають широко поширеними у всій Європі, лише у Венеції у 1675 р. їх нараховувалось декілька десятків. В Англії перша кав'ярня відкривається у 1652 р. у Лондоні на вулиці Сент-Майкл Аллей вихідцем з Вірменії. Перша кав'ярня у Центральній Європі відкривається у Відні у 1683 р. її власником був виходець з України - Юрій Кульчицький, який відіграв виняткову

роль у звільненні міста від турків, за що в нагороду отримав дозвіл на відкриття кав'ярні. Кав'ярня Юрія Кульчицького швидко набуває популярності у відвідувачів завдяки особливому тонізуючому підсолодженому медом та розбавленому молоком напою.

Серед українських закладів громадського харчування найдавнішим вважається львівський "Кентавр" який засновано у 1768 році. У радянські часи «Кентавр» вважався одним з найкращих закладів у центрі Львова. У 70-х роках при вході до ресторану гостей завжди зустрічав швейцар, без домовленості з яким у заклад годі було потрапити. Сьогодні «Кентавр» працює в форматі міського кафе, в якому можна замовити традиційні страви місцевої львівської кухні.

Отже, історія розвитку ресторанів, безумовно, не зупинилася, адже кожен власник намагається виділити свій заклад на тлі конкурентів. Шеф-кухарі продовжують вигадувати нові страви, тримали в суворій таємниці унікальні рецепти, особливу увагу приділяли обслуговуванню, а головне створенню затишної атмосфери, до якої на перших етапах залучали архітекторів і театральних декораторів. Особливостями їхньої діяльності було надання неповторності інтер'єру та привнесення у його стилістику етнічних атрибутів.

– *Архітектурно-художні принципи рішення предметно-просторового середовища закладів громадського харчування систематизація матеріалів;*

Ресторан - підприємство громадського харчування, що надає відвідувачам широкий асортимент страв, напоїв, кондитерських виробів, в тому числі фірмових і складного приготування. Високий рівень обслуговування в ресторанах забезпечується кваліфікованими кухарями, офіціантами, метрдотелями і поєднується з організацією відпочинку та розваг.

Залежно від асортименту пропонованої продукції виділяють наступні категорії ресторанів:

- повносервісні;
- спеціалізовані.

Повносервісні ресторани пропонують широкий вибір закусок, страв, хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів, різноманітних напоїв.

У меню повносервісних ресторанів і кафе частка фірмових і замовних страв, які відносять до розряду страв «високої кухні» (фр. haute cuisine) досить висока. Для повносервісних ресторанів характерний високий рівень обслуговування: метрдотель зустрічає і саджає гостя за стіл, старший офіціант дає поради з приводу страв, розповідає про їх якість, він же радить, яке вино краще підходить до замовленої страви.

Інтер'єр повносервісних ресторанів зазвичай відповідає загальному настрою, який ресторан намагається створити. Розкішна їжа, обслуговування та атмосфера - все це в комплексі залишає незабутнє враження.

Спеціалізація підприємств харчування може бути різною: від широкої спеціалізації на стравах певної кухні (французької, італійської, китайської тощо) до вузької спеціалізації на одному або декількох найменуваннях страв. Ресторан може бути одночасно і повносервісним, і спеціалізованим. Спеціалізуючись, наприклад, на французькій кухні, ресторан одночасно пропонує широкий (не менше 15) асортимент їх найменувань.

Згідно ГОСТ Р 50762-95 ресторани поділяються на три класи:

- «Люкс»

- «Вища категорія»

- «Перша категорія»

«Люкс» - це ресторани, які в побуті називають так само ресторан класу люкс.

Ресторан класу люкс відрізняється вишуканістю інтер'єру, високим рівнем комфортності, широким вибором послуг і асортименту оригінальних, замовлених і фірмових страв, а також страв, які не включені в меню. Іноді в ресторанах такого класу офіціанти подають страви з проведенням заключних операцій з приготування у присутності клієнтів, які замовили ці страви. Для ресторанів даного класу столовий посуд і прилади виготовляють за спеціальним замовленням (з високоякісного фарфору і скла з найкращого обробкою та ін.) На кожному предметі з порцеляни повинна бути монограма або емблема підприємства. Столова білизна також виготовляють на замовлення відповідно із загальним художнім задумом сервіровки і інтер'єру залу. У ресторані класу люкс передбачено виступи інструментального або вокального ансамблю, концертні програми. Обслуговуючий персонал повинен бути одягнений у фірмову одяг і взуття єдиного зразка.

Для того щоб ресторану привласнили категорію «люкс», він повинен мати банкетний зал, бар або коктейль-хол. Інтер'єр такого закладу повинен бути оформлений в архітектурно-художньому стилі. Назва ресторану, загальний стиль зовнішнього оформлення та інтер'єру повинні бути витримані в одному ключі. Техніка та обладнання ресторану такого рівня повинні бути вищої якості.

Що стосується обслуговуючого персоналу ресторану класу «люкс», то вони повинні носити фірмовий одяг та взуття, відповідну стилю підприємства, знати правила обслуговування клієнтів. Асортимент страв повинен включати фірмові страви, широкий вибір кулінарії і, звичайно ж, кондитерські вироби. В якості розважальної програми повинні бути виступи естрадних артистів, музичних шоу.

«Вища категорія» - цей клас в побуті називається рестораном «середньої руки». Вимоги до ресторану вищого класу не такі жорсткі. В основному вони стосуються наявності оригінального інтер'єру, навченого обслуговуючого персоналу і гарного вибору оригінальних страв у меню. Розважальна програма складається з виступу музичних колективів.

«Перша категорія» - цей клас що відповідає до світового поняттю fast food. Ресторан першого класу відрізняється гармонійністю, комфортністю і вибором послуг, різноманітним асортиментом фірмових страв і виробів, а також напоїв складного приготування. Замовлені і фірмові страви, трудомісткі у виготовленні становлять 25%, решта - чергові страви. При обслуговуванні використовують металевий посуд, столові прилади з нержавіючої сталі, посуд з порцеляни, білі і кольорові скатертини та серветки.

Залежно від місця розташування розрізняють:

1) Міські ресторани. Розташовані в міських межах і пропонують різноманітний асортимент страв, закусок, напоїв або спеціалізуються в наданні обідів і вечерь. Працюють в певні години і мають численних клієнтів.

2) Вокзальні ресторани. Розташовані на залізничних і аеровокзалах. Працюють цілодобово. Характерний обмежений набір страв, закусок, напоїв, невисокий рівень цін і відносно швидке обслуговування.

3) Вагони-ресторани. В основному діють на поїздах далекого прямування і призначені для обслуговування пасажирів, що знаходяться в дорозі. У меню входять холодні закуски, перші та другі страви, гарячі напої, комплексні обіди, а також дорожні набори в пакетах, кондитерські вироби, фрукти, соки, мінеральні і фруктові води, продавані офіціантами у всіх вагонах поїзда.

4) Ресторани на теплоходах. Призначені для обслуговування пасажирів і туристів на шляху прямування. У них надаються сніданки, обіди та вечері. Обслуговування здійснюється офіціантами, але може застосовуватися і самообслуговування. На великих теплоходах може бути декілька ресторанів.

5) Ресторани для автотуристів, які не бажають покидати автомобіль. Розташовані біля шосе або великих автостоянок. З метою економії часу клієнти обслуговуються прямо в машині офіціантами, які підкочують до них на роликівих ковзанах. Такий вид ресторанів поширений в США.

6) Ресторани самообслуговування. Цей вид ресторану пов'язаний з швидким обслуговуванням біля стійки і відносно низькими цінами за рахунок того, що в них не передбачено обслуговування офіціантом за столиками. Вони розташовані в ділових, центральних районах, і їх відвідувачі люди, у яких мало часу для прийняття їжі. Такі ресторани відрізняються особливою плануванням, меблями, вони по-особливому декоровані і пофарбовані. Вперше з'явилися в Америці.

7) Ресторани в літаках. Це не зовсім ресторани, а просто подача їжі і напоїв на місця пасажирів під час польоту. Різноманітність страв у меню, як правило, невелика, за винятком організації харчування подорожуючих Бізнес класом і першим класом. Проте, останнім

часом ресторанне обслуговування на літаках вважається областю конкуренції між різними авіакомпаніями.

8) Вегетаріанські ресторани. Основними продуктами тут є овочі, м'ясо або риба відсутні. Даний тип ресторану виник в результаті сегментації ринку в міру змін потреб населення.

9) Виїзні ресторани. Не класичний тип ресторану; обслуговуються особливі заходи - прийоми, вечори, коли в домашніх умовах неможливо приготувати велику кількість їжі або прийняти чимало гостей.

10) Інші ресторани - діяльність, що має місце там, де вона не пов'язана з отриманням прибутку (лікарні, школи тощо).

11) Ресторани, спеціалізуються в області приготування їжі на винос.

З кожним днем кількість ресторанів збільшується, тому всім їм доводиться прикладати зусилля для формування свого кола відвідувачів та роботи з клієнтами. З точки зору роботи з клієнтами всі ресторани можна умовно розділити на три категорії. Підставою для такого поділу є принцип, на якому будується робота з відвідувачами:

- ресторани, орієнтовані на потік: зазвичай знаходяться в жвавому місці, територіальне розташування таких ресторанів забезпечує постійний приплив нових клієнтів. У роботі ресторанів, орієнтованих на потік, пріоритетом стає виловлювання відвідувачів які проходять у натовпі.

- ресторани, орієнтовані на стандарти в обслуговуванні (ресторанні мережі): будують свою роботу з відвідувачем, ґрунтуючись на підсвідомому бажанні людини користуватися знайомими йому речами. Мережеві ресторани дозволяють людині відчувати себе впевнено де б вона не знаходилась. Раз побувавши в одному з ресторанів мережі, клієнт вже не відчуває себе незатишно ні в одному з інших ресторанів тієї ж мережі.

- ресторани, орієнтовані на постійного клієнта: створені спеціально для тих, хто регулярно їх відвідує. Офіціанти пам'ятають постійних клієнтів і їх улюблені страви. Відмітною ознакою таких ресторанів є специфічна, притаманна тільки цьому ресторану аудиторія. Але в кожному разі ресторану необхідно докладати деякі зусилля для утримання цих клієнтів, заохочувати їх, щоб у них виникло бажання прийти сюди знову і знову. У цьому випадку непогані результати дають програми заохочення постійних клієнтів. Причому знижки в цьому випадку грають, аж ніяк не головну роль (зрештою, конкурент може запропонувати не меншу знижку). На сьогоднішній день в ресторанах цього типу сформувалась тенденція до ексклюзивного заохоченню клієнтів, поява системи бонусів і подарунків.

Вплив концептуального рішення на предметне насичення приміщень ресторану

Концепція ресторанного бізнесу складається з величезної кількості пунктів. Найважливіші з них - це:

- тема ресторану. Ресторан це не їдальня, у нього має бути своє незвичайне «обличчя». Проектно-графічне рішення приміщень в ресторанному бізнесі дуже важлива. Вона може ґрунтуватися на самих різних речах. Популярна морська тематика і етнічна, коли ресторан оформляється в японському, африканському та інших стилях. Цікаво виглядає заклад, присвячений кіно, мультфільмам, флорі або фауні. Є ресторани, де проходять трансляції спортивних матчів, де грають джаз, де влаштовуються цікаві змагання. Не менш важливо, що дизайн ресторану безпосередньо перекликався з його меню.

- тип ресторану. Ресторан на вокзалі, на теплоході, в місті, за містом, ресторани для автотуристів, які роблять замовлення, не виходячи з машини тощо дуже різняться і концепція має бути відповідною. Наприклад, на вокзалі буде не доречний ресторан преміум класу.

- назва та слоган ресторану. Вони повинні яскраво характеризувати ресторан і швидко запам'ятовуватися потенційним клієнтам.

- стиль обслуговування ресторану. Послуги офіціантів безпосередньо в ресторані можуть доповнюватися кейтерингом (доставка їжі в офіси, на підприємства, на пікніки). Деякі ресторани пропонують швидке обслуговування або самообслуговування. Можна організувати заклад громадського харчування з баром, з можливістю проведення фуршетів, конференцій, дитячих свят тощо.

- тип меню ресторану. Стабільне меню, меню на кожен день, циклічне меню, яке з'являється час від часу. Існує каліфорнійське меню, за яким замовляють будь-яку страву в будь-який час дня і ночі. Популярно меню з фіксованою ціною страви і меню, де вартість змінюється залежно від пропорцій інгредієнтів.

- дизайн ресторану. Ресторан повинен захоплювати навіть, якщо клієнт не встиг нічого замовити і спробувати. Для цього залучаються кваліфіковані дизайнери.

Коли відвідувачі вперше заходять до ресторану вони оцінюють не його страви, а дизайн. Інтер'єр закладу розповідає про тематику ресторану, про його стилі і навіть про страви, які можна спробувати. Дизайн красномовно говорить про статус ресторану. По ньому безпомилково визначається - перед вами недорогий заклад або ж елітне місце. Це важливо враховувати, формуючи концепцію.

У ресторанах люди відпочивають і дизайн інтер'єру ресторану повинен цьому сприяти. Тут все має виглядати гармонійно. На підсвідомому рівні дизайн інтер'єру ресторану вже формує у відвідувача ставлення до якості пропонованих страв.

На поч. XXI ст. в ресторанній індустрії йде жорстка боротьба за кожного відвідувача. Завідомо програшними є ресторани, які не можуть похвалитися стильним і незабутнім

дизайном інтер'єру. І навпаки, цікаво виконаний дизайн інтер'єру ресторану може приховати для відвідувача деякі недоліки закладу.

Сьогодні тенденції в ресторанному бізнесі такі, що кожен заклад просто зобов'язаний мати свій яскравий образ. Адже клієнти готові платити не тільки за страви, напої та якість сервісу, але і за атмосферу, за дизайн ресторану. Дуже затребувані сьогодні ресторани в національних стилях (японська, китайська, італійська, російська і так далі). Багато ресторанів спеціалізуються тільки на рибних або на м'ясних стравах, на виготовлення чилі, піци або різного сорту кебабів.

Абсолютно різні концептуальні проекти ресторанів необхідні для кухні, наприклад, європейської, і для fast food. Припустимо, якщо кухня ресторану буде екзотичною, то дизайн інтер'єру ресторану можна розробити в східному стилі. Якщо ж заклад є піцерією, то дизайн ресторану в такому випадку може бути витриманий в італійському стилі. Дизайн інтер'єру ресторану буде визначатися ще й необхідною якістю і рівнем обслуговування, режимом роботи ресторану, його експлуатаційними та естетичними характеристиками.

При цьому в розробку дизайну ресторану входить не тільки оформлення гостьової зони, де розташовані столики або барна стійка. Клієнтська зона (або територія обслуговування) також включає в себе і туалетні кімнати, хол, гардероб, окремі кабінети і багато-багато іншого, куди заходять відвідувачі. Будь-яка дизайнерська помилка при оформленні кожної із зон може негативним чином позначитися на іміджі і загальному образі всього закладу.

Дизайн ресторану при цьому повинен повністю відповідати позиціонуванню та концепції ресторану. При цьому проектування ресторанів ґрунтується на декількох основних принципах:

- дизайн інтер'єру ресторану повинен бути повністю завершеним, щоб не залишалося жодної недомовленості. Кожен окремо взятий елемент інтер'єру або аксесуар має гармонійно доповнювати загальну картину образу.

- на початковому етапі проектного рішення ресторану необхідно враховувати той факт, що майже напевно надалі в оформлення внутрішнього оздоблення ресторану будуть вноситися деякі зміни. І в початковій розробці дизайну ресторану повинні бути вказані можливості для подальших змін у проекті.

- проект ресторану повинен цілком і повністю відповідати всім законам ергономічності. Тобто, дизайн інтер'єру ресторану не повинен створювати зайвих незручностей для персоналу закладу та відвідувачів. У проекті ресторану необхідно грамотно розподілити всю вільну площу приміщення. Також необхідно передбачити те, як різні зони закладу будуть взаємопов'язані. Тільки тоді ресторан буде затишним.

Об'ємно-планувальне рішення приміщень для відвідувачів

Ресторан проектується у вбудовано-прибудованому або окремо збудованій будівлі. Під час проектування ресторанів на другому поверсі або кількох поверхах допускається розміщення обідніх залів на 1 і 2 поверхах, у той час як всі виробничі і допоміжні приміщення проектуються у прибудовах до неї. Не рекомендовано розмішувати зали на верхніх поверхах, оскільки це утрудняє відвідування ресторанів.

Приміщення для споживачів, виробничі та адміністративні приміщення слід розмішувати в надземних поверхах. Перераховані групи приміщень повинні мати природне освітлення. Складські, адміністративно-побутові та виробничі приміщення проектуються єдиними для всього комплексу харчування.

Гардеробні, вбиральні, душові, білизняні, комори, приміщення для різання хліба, мийні, приміщення завідувача виробництвом, роздавальні, експедиція, технічні приміщення, коридори, а також всі приміщення підвалів допускається проектувати без природного освітлення.

При обслуговуванні декількох банкетів одночасно можуть бути використані перегородки трансформери між залами, що дає можливість легко об'єднати їх. На одному рівні з залами розташовуються виробничі приміщення, пов'язані з центральним виробництвом і складами вантажними ліфтами і службової сходами.

Естрада в залі ресторану повинна бути піднята над рівнем підлоги на значну висоту для кращого огляду її всіма споживачами, що знаходяться в залі. Поруч з нею зручно залишити майданчик для танців.

При розташуванні ресторану в будівлі готелю і в прибудовах одним з основних вимог до планування груп приміщень є чітка організація зв'язку залів з виробничими приміщеннями і буфетами. Зали повинні зручно сполучатися з роздачею, буфетом, сервізної, а також і мийної, широким коридором, що забезпечує вільне зустрічний рух офіціантів з підносами. Ширина роздавальної при односторонньому русі - 2м, при двосторонньому русі, не менше 3 м.

Важливим прийомом у вирішенні сучасного інтер'єру ресторану є розподіл на окремі зони, сектори, оскільки невеликі зали з різними формами зв'язку між собою (наприклад, розсувними стінками) створюють більш затишну обстановку для відпочинку споживачів.

У ресторані зазвичай передбачається один або два буфети: основний - для продажу вино-горілчаних виробів, води, пива, фруктів, цукерок і тютюнових виробів - і кавовий буфет, який призначений для приготування та продажу кави, а також інших гарячих напоїв. Доцільно буфети розташовувати поблизу від роздавальної і залу і мати у них два відділення: в одному зберігати запаси продуктів і порожню тару, в іншому встановити прилавок і вітрину для відпустки буфетної продукції.

Основне обладнання залів - обідні та банкетні столи, стільці та підсобні столи (серванти) офіціантів для оформлення та зручності подачі страв споживачам, холодильники для охолодження напоїв. Серванти зручніше розташовувати біля стіни або опорних колон із розрахунку один сервант на два офіціанти.

У залах ресторану в залежності від планувальних рішень розташування вікон, дверей, з урахуванням розміщення естради необхідно прийняти певний порядок розташування столів. Вони розставляються прямими лініями або в шаховому порядку, утворюючи групи - зони, відділені одна від іншої основними проходами завширшки не менше 1,5 м і додатковими шириною 1,2 м для підходу до окремих місць - 0,6 м. Не можна розміщувати столи на одній лінії з вхідними дверима.

Приміщення для відвідувачів слід проектувати з урахуванням типу підприємства, його місткості, обраних форм і методів обслуговування, контингенту відвідувачів і їх цільових установок.

Важливим фактором при цьому, що впливає на формування планувальних рішень просторів обідніх залів та їх предметно-просторового середовища (інтер'єрів) є форма обслуговування відвідувачів і характер підприємства, який в даному випадку орієнтований на виборчі запити з функцією проведення дозвілля.

Обідні зали, як правило, рекомендується розташовувати в одному рівні з основною групою виробничих приміщень: гарячим і холодним цехами, мийними посуду, буфетами і роздатковими.

Групу виробничих приміщень, як правило, слід розміщувати в єдиній функціональній зоні, з метою збереження безперервності виробничих процесів.

При розміщенні виробничих приміщень у двох-трьох поверхових підприємствах харчування принцип функціонального поповерхового зонування груп виробничих приміщень необхідно зберігати.

Виняток можуть становити заготівельні цехи: овочевий, м'ясний, рибний та кондитерський, що працюють на сировинній основі, які можуть розміщуватися у відокремленій функціональній зоні.

Розміщення виробничих цехів, як правило, передбачається у окремих приміщеннях.

У підприємствах харчування з понад 50 місцями при розміщенні в одному приміщенні цехів з різними температурними режимами застосовується технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових продуктів задані температури.

Розміщення цехів у структурі будівлі повинне забезпечувати послідовність обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків. Цехи не повинні бути

прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, пов'язані послідовними технологічними процесами.

Виробничі приміщення повинні бути зручно зв'язані з низкою інших приміщень виробничими коридорами. Приміщення роздавальної в підприємствах з обслуговуванням офіціантами розташовується таким чином, щоб через технологічні і дверні отвори воно мало безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба, сервізної, мийної посуду і буфетом.

Фронт видачі страв у роздавальній при обслуговуванні офіціантами приймається: для гарячих цехів не менше 0,03 м, для холодних цехів – 0,015 м і для буфетів – 0,01 м на 1 місце в залі.

Мийні столового, кухонного посуду (у тому числі функціональних ємностей), тари напівфабрикатів допускається розміщувати в одному приміщенні; в цьому випадку мийні поділяються бар'єрами висотою не менше 1,6 м.

Паленища кухонних плит на вугіллі, торфі або дровах розташовуються в окремому приміщенні, що має мати самостійний вхід. Пристрій димоходів кухонних плит повинно бути виконано відповідно до протипожежних вимог, що висуваються до димоходів печей.

Балони з горючими газами (застосовувані для обпалювання птахів) розташовувати в приміщеннях будинків не допускається.

Приміщення для прийому (завантажування) і зберігання продуктів (комори охолоджені і неохолоджені) необхідно проектувати єдиним блоком – функціональною зоною, що має безпосередній зв'язок з вантажними ліфтами і зв'язок з іншими приміщеннями через виробничі коридори.

Важливим елементом приміщень ресторану є їх освітленість. Найкраще, якщо світло падає зверху або з лівої сторони (у світлому приміщенні припустимо також праворуч). У той же час деякі приміщення, наприклад столові, туалети, роздягальні, можуть бути висвітлені повністю штучним світлом.

Природне освітлення має створювати нормовану освітленість з урахуванням її зміни протягом дня. Щоб захищатися від прямих променів і відблисків, необхідні світлорозсіюючі штори і жалюзі, а поверхні стін і меблів повинні мінімально поглинати світло. Штучне освітлення має бути достатнім. Джерела освітлення повинні правильно підбиратися і раціонально розподілятися в приміщенні.

На освітленість впливає забарвлення приміщень. Крім того, вона сприятливо впливає на нервову систему: бадьорить при одноманітній роботі або послаблює напругу, а також забезпечує естетичну прив'язку кольорів до архітектурних форм. За допомогою кольору можна підкреслити найбільш важливі елементи приміщень і приховати малоістотні. Для

виділення спеціального обладнання використовують, наприклад, яскраве забарвлення. У той же час для маскуванню структурних елементів застосовується той же колір, що і для стін.

Планування і організація приміщень і умов роботи в них повинні враховувати, що технологія управління передбачає постійне спілкування та контакти співробітників, у тому числі і з сторонніми особами. Планування службових приміщень включає розподіл структурних підрозділів по кімнатах і таке розміщення в них меблів та обладнання, яке запобігає втрати часу на зайві переміщення, забезпечує економічне використання площі і зберігає здоров'я.

Площа приміщень повинна відповідати чинним санітарним нормам і специфіці роботи. Загальна потреба в площах визначається виходячи з розмірів об'єктів, які повинні розміщуватися на ній. Площа робочого місця має вирішальне значення, так як її зниження скорочує ефективність роботи, а завищення призводить до надлишку матеріалів. Так, на технічного виконавця має припадати не менше 3-4 м² площі, а на спеціаліста – 4-6 м².

Тема 2.

Завдання на проектування

Зміст практичної роботи:

- *складання завдання на проектування*
 - **Завдання на архітектурно-розробку дизайн-проекту інтер'єру ресторану**
- **1. Призначення та галузь застосування:** розробити дизайн гармонійного середовища – закладу громадського харчування для забезпечення відвідувачам споживання їжі та спілкування, а персоналу зручного виконання професійних обов'язків.
- **2. Умова для розробки:** завдання на проектування.
- **3. Мета розробки** – на основі проведення дизайн-аналізу аналогів і прототипів розробити стильове рішення приміщення закладу громадського харчування з використанням особливостей стилістики стилю лофт, та частково конструктивізму, а саме: прохідного і головного залу, що включають функціональну зону: відкритих та пристінних столиків, барної стійки та нішових столиків з м'якими диванами.
- **4. Джерела** – фахова та спеціалізована література (журнали та книги), практичні розробки інтер'єрів кафе і ресторанів в галузі дизайну, що виконанні у стилістиці лофт та конструктивізму.
- **5. Технічні вимоги:**
 - зонування та функціональні вимоги: інтер'єр закладу громадського харчування складається з двох основних приміщень: головного і прохідного залу. Відповідно вони

включають в себе зону: барної стійки, відкритих і пристінних столиків (двомісні і чотиримісні), вхідну зону, санвузол, невелику кухню;

- умови експлуатації: забезпечуються використанням якісної сировини, сучасних технологій будівництва та виконання меблів на замовлення;
- конструктивно-технологічне забезпечення: базується на єдиній системі домовленостей щодо виконання робіт та якості дизайну;
- вимоги до надійності: обумовлені терміном експлуатації приміщення, меблів і обладнання не менше 5 років, а також надійністю взаємозв'язків між виконавцями, їх професійним рівнем у виконаних робіт;
- ергономічні вимоги: відповідність українській та міжнародним стандартам ергономіки (гігієнічним, фізичним, психофізіологічним і біомеханічним вимогам);
- вимоги естетики: згідно законів композиції;
- патентна чистота: розробка не претендує на патентування;
- вимоги до категорії якості: найвищі.

- **6. Специфічні вимоги:**

- використати для декорування приміщення кольорову гамму і текстури стилістики лофт і частково конструктивізм;
- забезпечити можливість вносити зміни в проект у процесі його втілення.

- **7. Характер та стадії розробки:** проект є концептуальною розробкою здійсненою на основі проведеного аналізу аналогів і прототипів з виконанням усіх стадій проектного процесу за методикою кафедри дизайну Луцького НТУ: стадії розробки – дослідження аналогів і прототипів, формулювання концепції формотворення, пошукові ескізи, затвердження остаточного варіанту розробки, комп'ютерної візуалізації інтер'єру закладу громадського харчування.

- **8. Композиційні елементи та види робіт, що підлягають розробці:**

- пояснювальна документація;
- демонстраційно-графічна пропозиція, що включає: планувальне рішення і функціональне зонування, розгортки стін, плани стель та освітлення, план покриттів підлоги, перспективні зображення, розробка меблів, зокрема; сидячих місць з стільчиками та пристінних столиків, конструкції барної стійки, а також проектно-графічне рішення стін;

- **9. Пропозиції з використання покриття, декоративно-лицювальних та оздоблювальних матеріалів, види і способи лицювання:** вважаємо за потрібне використати відповідно до стилістики закладу громадського харчування - природні та штучні матеріали: дерево, як основний матеріал дерев'яних конструкцій, диванів, столів, стільчиків, а також стелі; декоративне покриття стін, що відповідає стилістиці лофт та частково конструктивізм.

- **10. Документи і художньо-графічні матеріали**, що передаються замовнику. Для подальшого можливого втілення проекту замовнику будуть передані наступні матеріали;
- - план – функціонального зонування приміщення, розгортки стін, план стелі та освітлення, перспективні зображення, план покриттів підлоги, конструктивні креслення меблів сидячих місць, та барної стійки з стільчиками.
- - графічне рішення проекту

- Студент
- Керівник

Тема 3.

Концепція. Пошук образного і стилістичного рішення.

Опрацювання плану та функціональних зон.

Зміст роботи:

- *пошук стилістичного вирішення інтер'єру (Рис. А.1-6);*
- *пошук образного вирішення інтер'єру (Рис. А.1-6);;*
- *проектування стелі та освітлення.*

Обґрунтування змісту образу

Метою формотворення є розробка стильового рішення приміщення закладу громадського харчування з використанням особливостей стилістики лофт і частково конструктивізму. Таким чином інтер'єр ресторану "W&B" побудований на основі законів і категорій композиції з використанням сучасних матеріалів та технологій, нових дизайнерських рішень де людина почуватиме себе комфортно та затишно у контексті втілення принципів синтезованої стилістики лофт і частково конструктивізму.

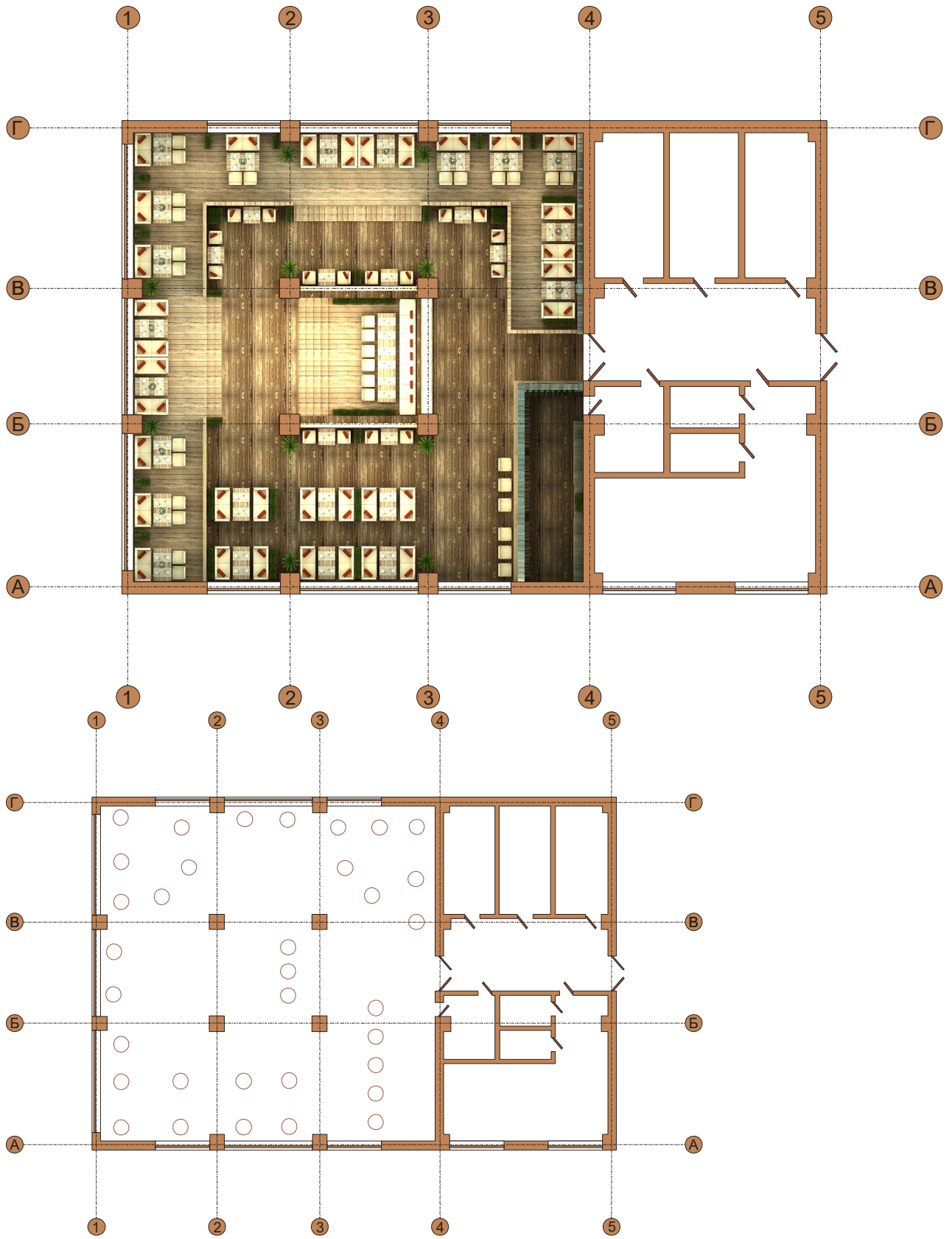


Рис. 3.1. План підлоги з меблями та план освітлення

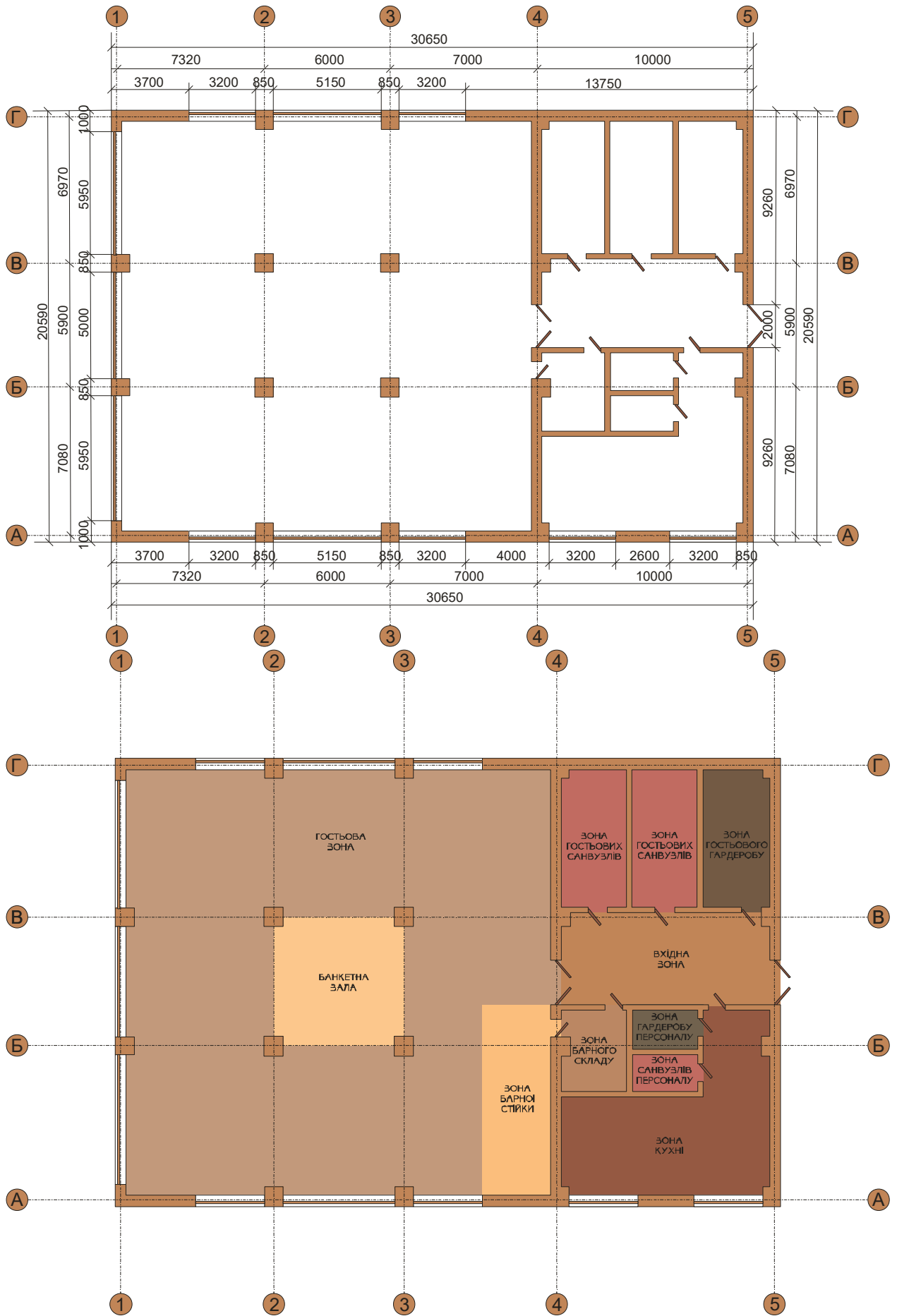


Рис. 3.2. План з розмірами та план зонування

Для пошуку і втілення асоціативно-образного рішення ресторану "W&B", пропонується використати авторські стилістичні елементи які розроблені на основі стилістичного напрямку Лофт, а саме втілення відкритості, прозорості та максимального доступу повітря і світла. Втілення якого забезпечить використання у проекті ресторану "W&B": натуральних матеріалів - дерева, металу і текстильних тканин; світлих пастельних кольорів білого, молочно-кремового, бежевого, пісочного, світло-коричневого, помаранчевого та оливкового; в якості кольорових акцентів пропонується використати зелений, помаранчевий, лавандовий та коричневий; дерев'яних дверей та віконних рам які пофарбовані в білу фарбу і мають ефект зістареної та потертої поверхні; пофарбованої білою фарбою стелі з коричневими вищербленими, з ефектом потемніння від часу дерев'яними балками. На стінах закладу пропонується використати декоративну штукатурка та цегляну кладку, що відповідає стилістиці лофт і частково конструктивізму.

Загалом всі елементи інтер'єру поєднані специфікою використання світлих пастельних кольорів і частково акцентованого текстилю на м'який частинах меблів, а також підсвіток стін. В цілому означені стилістичні елементи відповідають заявленому синтезу лофт і частково конструктивізму.

Функціональне призначення приміщень закладу громадського харчування має включати наступні головні та вторинні види діяльності. Головні: споживання і приготування страв та виконання професійних обов'язків робочого персоналу. Вторинні: пасивний відпочинок і спілкування відвідувачів. Виходячи з функціонального призначення у ресторані для клієнтів необхідно передбачити наступні приміщення і функціональні зони: пристінні і відкриті столи (на дві, три або чотири особи) та барну стійку. Для персоналу необхідно передбачити наступні функціональні зони приготування і зберігання їжі, нарад і спілкування.

Враховуючи принципи дизайну і результати загальної характеристики аналогів та прототипів пропонується наступні концептуальні рішення: запропонувати логічно-раціональну схему руху між всіма функціональними зонами ресторану. Відповідно зі схемою руху відвідувачів та персоналу запропонувати такі рішення функціональних зон:

- при вході в ресторан розташувати повздовжню прохідну площу для вільного доступу відвідувачів та персоналу до функціональних зон закладу і проходу на першому поверсі ресторану;

- розділити прохідний зал першого поверху на три основні функціональні зони: прохідну, відкритих і пристінних столиків та барну стійку;

- запропонувати стильові рішення меблів та обладнання в контексті заявленої синтезованої стилістики лофт і частково конструктивізму.

Художньо-графічні пропозиції

1. Назва: інтер'єр ресторану "W&B".

2. Складові частини художньо-графічної пропозиції:

- план і функціональне зонування приміщень ресторану;
- схема систем освітлення та рівнів підвісних стель приміщення;
- схема покриттів підлоги закладу громадського харчування;
- перспективи і розгортки стін інтер'єру ресторану;
- пояснювальна записка.

Окремо на проекті виноситься перспективне проєкції та перспектива дивану-сидіння.

Техніка виконання: комп'ютерна графіка.

У центральній частині проекту розташована його назва, усі інші елементи художньо-графічної пропозиції гармонійно скомпоновані у цілісну експозицію. Загальне проектно-графічне вирішення планшета зумовлене тематикою дипломного проекту. Всі авторські розробки конструкцій, меблів і обладнання ресторану "W&B" витримані у масштабі та дозволених стандартах.

Пояснювальна записка містить опис витоків ресторанного бізнесу, формуванням власної класифікації ресторанів, а також аналіз впливу концепції на предметне насичення приміщень ресторану і особливостей об'ємно-планувального рішення приміщень для відвідувачів. Всі розділи проекту викладено в чіткій та лаконічній формі. Записка відповідає вимогам до виконання дипломних проектів кафедри дизайну Луцького НТУ для бакалаврів.

1. Концепція формоутворення інтер'єру ресторану заснована на логічно-раціональному рішенні та особливостях тектонічної структури першого поверху будинку в якому розташований ресторан "W&B", а також у контексті втілення синтезованого стилістичного напрямку, що заснований на принципі поєднання лофт і частково конструктивізму.

2. В процесі формулювання концептуально рішення образу інтер'єру ресторану "W&B" висвітлено: мету та розкрито основні принципи формотворення закладу; описано функціональне призначення приміщень закладу та здійснено їх розподіл за двома видами діяльності, а саме, вторинної та головної діяльності; висвітлено особливості та складові художньо-графічної пропозиції.

Тема 4.

Опис об'єкта проектування.

Підбір кольорової гами.

Вибір кращого ракурсу перспективного зображення

Зміст роботи:

- *опис об'єкта проектування*
- *побудова перспективи;*
- *проектування стелі та освітлення.*

Складові частини об'єкта проектування

Об'єкт проектування дипломної роботи – заклад громадського харчування площею 320 м², завдання вимагало виконання дизайну, функціонального зонування та розробку меблів і обладнання ресторану. Будівля ресторану знаходиться на першому поверсі одноповерхового будинку. Орієнтовна місткість закладу громадського харчування 90 осіб.

Реальний проект закладу громадського харчування "Соло" передбачає створення конструктивних планів приміщення, виконання перспективних зображень інтер'єру, а також детальну розробку конструктивного елемента барної стійки.

Дизайн-проектна розробка



Рис. 4.1. Перспектива столиків на підвищенні



Рис.4.2. Перспектива прохідної зони



Рис. 4.3. Перспектива вхідної зони



Рис. 4.4. Перспектива основного залу та центральних столів



Рис. 4.5. Перспектива відкритої банкетної зали



Рис. 4.6. Перспектива основного залу та центральних столів

Функціональне призначення та умови експлуатації

Заклад громадського харчування "W&B" – це комплексна функціональна система, яка забезпечує громадське харчування і пасивний відпочинок відвідувачів. Особливість проектування інтер'єрів громадського харчування полягає у виявленні взаємозв'язків між окремими зонами при збереженні їх чіткого розмежування. У основу планувального рішення закладу громадського харчування "W&B" покладені наступні критерії: чітке та логічне зонування простору яке сформоване у контексті тектоніки будівлі, можливість простого та зрозумілого орієнтування в ресторані, влаштування достатньої кількості посадочних місць із забезпеченням комфортних умов для переміщення і пасивного відпочинку відвідувачів.

Аналізований заклад громадського харчування є комплексом функціональних зон, які розміщені в двох автономних приміщеннях прохідному залу першого поверху та головному залі другого. Частота тактильних та візуальних контактів визначається індивідуальними потребами запитів споживача та вимогами особистої гігієни. Ресторан "W&B" є об'єктом громадського користування, але приватної форми власності.

У основу планувального рішення першого поверху ресторану "W&B" покладено форму паралелепіпеду задає його фундаментальні принципи функціонального зонування. Відповідно до нього структуру ресторану формують наступні функціональні зони:

- вхідний, повздовжній простір прохідного залу: де відвідувачі можуть обирати місце свого подальшого розташування та здійснювати переміщення по першому поверсі;
- короткочасне перебування відвідувачів забезпечує барна стійка;
- довготривале перебування відвідувачів: пристінні і відкриті столики прохідного залу.

Вхідний простір, функціональні зони відкритих і пристінних столиків та барна стійка формують спільну зону, що охоплює все приміщення першого поверху і призначене для клієнтів. Функціональний простір прохідного залу першого поверху має по одному сполученню з кухнею.

Описаний об'єкт проектування, як система "Людина-предметне середовище" виконує ряд функцій:

- основна робоча функція для: відвідувачів – забезпечення необхідного мінімального простору та комфортних умов для приймання їжі та їх якісного пасивного відпочинку, а персоналу – виконання професійних обов'язків;
- виконання пізнавальної функції забезпечують конструктивні та декоративні елементи ресторану, а саме: часткове відтворення на стінах ресторану текстури та орнаменту; конструкція столів і стільчиків стилізована під особливості декору лофт і частково конструктивізму; загальний спосіб поєднання і використання натуральних і штучних контрастних матеріалів які активно використані в дизайні приміщення закладу;
- комунікативну функцію забезпечує ресторан в цілому, оскільки передбачає не лише споживання їжі, активний і пасивний відпочинок, але й спілкування між відвідувачами та персоналом закладу;
- знаково-символічна функція проявляється через втілення світоглядних ідей споживачів і замовників та сучасних тенденцій при формотворенні середовища ресторану.

Отже, розглянутий зразок закладу громадського харчування "W&B" відзначаються якісним плануванням та гармонізацією простору - розміщення усіх об'єктів інтер'єру. Зонування приміщень продумано так, щоб впорядкувати та оптимізувати рух відвідувачів, забезпечити їм комфортні умови для пасивного відпочинку, комунікації та споживання їжі. Виконання перерахованих функцій в ресторані забезпечує злагоджену роботу закладу, як єдиної цілісної системи. Незважаючи на те, що приміщення достатньо насичене і має доволі

щільну розстановку меблів (обладнання) особливо на першому поверсі та завдяки якісному і чіткому поділу та логічній організації простору інтер'єру, приміщення ресторану "W&B" не є надто перевантаженим.

Ергономічні вимоги

Функціональне зонування інтер'єру ресторану "W&B" розроблялася у тісній взаємодії з загальною тектонікою одноповерхового цегляного будинку, а тому неухильної потреби у переплануванні не виникло.

Всі ергономічні показники відповідають ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" і забезпечують всі умови для комфортного і зручного перебування відвідувачів, а також професійного виконання обов'язків персоналом закладу.

Проектований інтер'єр є закладом громадського харчування, що розрахований на середню кількість відвідувачів відповідно його планування, вхідні і вихідні проходи, відстані між меблями та обладнанням мають достатню пропускну здатність і становить від 1,2-2,5 м (у прохідному залі), що відповідає нормам ДБН В.2.2-25:2009, де можуть розминутись - мінімум двоє-троє осіб та понад 0,8 м. Під час формотворення елементів інтер'єру ресторану "W&B" була врахована їх відповідність вимогам функціональної доцільності – вони створюють комфортне середовище для спілкування, пасивного відпочинку та споживання їжі, конструктивної надійності – що забезпечується міцністю та довговічністю. Надійність також полягає і в тому щоб заклад громадського харчування безвідмовно виконував задані функції впродовж розрахованого періоду експлуатації. Таким чином в процесі проектування та втілення інтер'єру ресторану дизайнерами було забезпечено його формотворення у відповідності до психофізіологічних вимог дизайну та стійких правил ергономіки.

Забезпечення антропометричних вимог. Антропометричні ергономічні вимоги включають відповідність приміщення та його обладнання (меблів) ростовим, ваговим та пропорційним параметрам тіла людини.

Висота приміщення 340 см, що не тільки відповідає антропометричним характеристикам людини і забезпечує комфортне перебування відвідувачів в приміщенні ресторану. Загалом достатня кількість вікон у прохідному і головному залі забезпечує достатнє проникнення світла у внутрішнє середовище закладу. Висота допоміжних приміщень (кухні, сан. вузла тощо) також становить 340 см.

Меблі та обладнання інтер'єру ресторану "W&B" є активним складовим елементом формотворення його стилістики. Вони мають індивідуальний дизайн і відрізняється за стилістичним виконанням в залежності від функціональної зони та спроектовані у відповідності до стилістичного спрямування закладу - лофт і частково конструктивізму та основних ергономічних вимог. Таким чином стільці та столи мають розміри, що відповідають антропометричними характеристикам людини, тобто висота сидіння складає 45 см, а висота столів 75 см відповідно. Габаритний розмір відкритих столів на два місця становить 60x60 см, на чотири 80x80. Зазначені розміри меблів для сидіння та столів є достатніми для зручного розміщення гостей закладу і відповідають ергономічним вимогам на нормам ДБН В.2.2-25:2009.

Ширина проходів між групами меблів (столиками і стільчиками) відповідає необхідному мінімуму 60-70 см, що є достатньо для відповідності вимогам ергономіки, а отже забезпечує вільний рух відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Тому в даному закладі можна спостерігати повну відповідність ергономічним вимогам і стандартам. Таким

чином, основні конструктивні елементи інтер'єру ресторану "W&B" спроектовані у відповідності з основними ергономічними вимогами.

Забезпечення біомеханічних вимог. До обладнання та оздоблюваних матеріалів громадських закладів встановлено підвищені вимоги зносостійкості, звукоізоляції, теплоізоляції (що є актуальним, оскільки тут передбачено проходження за день великої кількості людей, у зв'язку з цим приміщення несе значні тепловитрати), стійкості до стирання та опору механічним пошкодженням. Оскільки ресторан "W&B" розрахований на велику кількість відвідувачів, відповідно дизайнером було підібрано наступні лицювальні матеріали: для влаштування підлоги у всіх залах використана дерев'яна підлога - стійка до стирання та навантаження, не потребує особливого догляду та частої заміни чи ремонту.

У проєктованому ресторані "W&B" присутня достатня кількість вікон у прохідному і головному залі що природно забезпечує достатню інсоляцію, природну вентиляцію та доступ денного світла в усі закутки приміщення закладу. Проте у місцях підвищеної небезпеки і роботи персоналу, додатково згідно гігієнічних і санітарних вимог цей показник покращується якісною організацією системи штучного освітлення через розміщення великої кількості точкових світильників у стелі і підвісних люстр у прохідному залі. У закладі громадського харчування організована примусова вентиляція приміщень, що забезпечує комфортні умови для спілкування, відпочинку та споживання їжі, влаштування кондиціонерів забезпечує створення стабільного клімату незалежно від пори року.

Забезпечення гігієнічних вимог зумовлюють відповідність підібраних меблів та обладнання, матеріалів і декоративних елементів їх експлуатаційних характеристик і елементів середовища (мікроклімату, акустичного режиму, світлового клімату, умов гігієни і безпеки) особливостям організму людини. Конструктивні елементи та лицювальні матеріали ресторану відповідають санітарно-гігієнічним вимогам та нормам ДБН В.2.2-25:2009.

Сприятливий внутрішній клімат – необхідна температура, вологість повітря створюють комфортні умови для життєдіяльності та здоров'я людини. Використані лицювальні матеріали – екологічно чисті, легкі у догляді, легко миються та ремонтуються у разі пошкоджень.

Забезпечення соціально-психологічних вимог. Поєднання усіх вище згаданих ергономічних факторів та повна відповідність нормам ДБН В.2.2-25:2009 формує зручне середовище ресторану "W&B", викликає приємні зорові відчуття (використана світла нюансна пастельна гамма на першому поверсі): враховано особливості фізіології зору – вдало підібране штучне освітлення, що не є занадто яскравим – втомлювало б очі, та надто тьмяним що недостатньо освітлювало б середовище), дотикові (приємна фактура вибіленого дерева і текстилю м'яких меблів), слухові відчуття (використання звукоізолюючих матеріалів, що формують автономну звукову атмосферу інтер'єру ресторану). Безумовно всі ці показники впливають на настрій відвідувачів та працівників закладу та створює комфортну, затишну атмосферу ресторану "W&B".

Конструктивно технологічні підходи

Приміщення закладу громадського харчування "W&B" спроектовані у відповідності до норм ДБН В.2.2-25:2009, що застосовуються до ресторану та поділяється на дві основні функціональні зони (групи приміщень) перша призначена для обслуговування відвідувачів, а друга для виготовлення кулінарної продукції. Означені функціональні зони поділяється на менші кожна з яких представлена власними конструктивними елементами, які спроектовані для виконання закладених у них основних робочих функцій.

Для влаштування конструкції стелі ресторану в прохідному залі на першому поверсі використано гіпсокартон який змонтований в один рівень на поверхню якого накладені пінопласти рольні фальшбалки.

Під час влаштування конструкції більшості стін на першому поверсі ресторану "W&B" використано гіпсокартон який покритий декоративною штукатуркою, а на другому стіни частково облицьовані декоративною білою цеглою. Також акцентами в інтер'єрі ресторану виступає текстильне покриття м'якої частини стільчиків і дивані на першому поверсі ресторану. Конструктивно-технологічне рішення підлоги закладу громадського харчування "W&B" вирішене у одному матеріалі – дерев'яній підлозі, одного розміру, але різного кольору і фактури в залежності від поверху.

Системи інженерного обладнання, їх конструкція та технологія виготовлення. Для забезпечення штучного освітлення закладу було використано чотири типи штучного освітлення. Зокрема вмонтовані у фальшбалки точкові світильники активно застосовані на першому поверсі закладу. Доповнює штучне освітлення на першому поверсі місцеве яке забезпечене підвісними люстрами які зосереджені над кожним столом закладу. Додатковим декоративним джерелом штучного світла є настінне бра та неонові підсвітки у спеціально створених нішах на стінах і стелі. Поза сумнівом, що означені джерела світла виконують більшою мірою декоративну роль, а не здійснюють освітлення закладу. У проєктованому інтер'єрі ресторану "W&B" у відповідності до стилістики прованс всі типи світильників виступають повноцінними елементами декору. Для облаштування середовища ресторану і забезпечення комфортного мікроклімату було використано складну систему кондиціонування приміщень. Мережі водо-, тепло-, газопостачання є прихованими. Опалення приміщення ресторану здійснюється за рахунок розгалуженої системи теплих підлог у прохідному і головному залі.

Меблі, їх конструктивні особливості та технології виготовлення. Меблі для облаштування інтер'єру ресторану "W&B" дібрані у відповідності до призначення закладу у контексті стилістики лофт і частково конструктивізму.

Зона прийому їжі ресторану "W&B" представлена групами столів та стільців. Практично всі меблі ресторану призначене для довготривалого перебування відвідувачів, у головному залі на другому поверсі використані закриті колові та відкриті столи які розраховані на вісім та дві персони відповідно. А у прохідному залі на першому поверсі для довготривалого перебування відвідувачів застосовано групу м'яких дивані підвищеного комфорту.

Меблі аналізованого закладу громадського харчування у головному і прохідному залі виготовлені на основі дерев'яного каркасу з м'якими сидіннями і спинками для зручного довготривалого перебування відвідувачів. Загалом конструкція усіх столів і стільців, що використані у ресторані "W&B" зручна, висота відповідає антропометричним характеристикам.

Художньо композиційні особливості об'єкту проєктування

Чітке зонування проєктованого закладу громадського харчування, відповідність ергономічним вимогам та раціональний підбір конструктивних елементів та обладнання сприяло правильному композиційному проєктуванню усього інтер'єру ресторану "W&B".

Основу гармонійної композиції формують *категорії тектоніки та об'ємно-просторової структури*. Проєктований інтер'єр ресторану "W&B" розташований на першому поверсі одноповерхового будинку. Загалом будинок є окремою стоячою одноповерховою спорудою в основі якого закладена форма паралелепіпеда з тектонічними

отворами - вікнами і дверми та сформованими архітектурними елементами конструкції стін та даху. Приміщення ресторану має яскраво виражені тектонічні елементи: опорні стіни та еркери. Додатковими тектонічними елементами, які формують об'єкт проектування є фальш балки, конструкція барної стійки.

Основним критерієм якості будь-якого середовища є його гармонія. Її утворюють об'ємно-просторова структура тектоніки і раціональне використання засобів та дотримання законів композиції. Засоби композиції включають прийоми, а також матеріали і способи формоутворення: статика і динаміка; симетрія і асиметрія, ритм і метричний повтор тощо.

У проектуваному інтер'єрі переважає статичне формотворення середовища, що певною мірою збалансовує (стабілізує) психологічний стан відвідувачів. Статичність також активно спостерігається у формоутворенні конструкції меблів столів і стільців, що розташовані в головному і прохідному залі та монолітної конструкції барної стійки інтер'єру ресторану. Варто зауважити, що не дивлячись на загальне домінування статичного рішення інтер'єру ресторану за рахунок використання градієнтного освітлення частково сформовано динамічну (непокоїну) атмосферу. Динамічність практично не спостерігається у аналізованому закладі за виключенням певних елементів конструкції стільців і столів ресторану, а також декорі на другому поверсі зокрема гардинах. Також динаміка простежується в конструкціях люстр і бра.

Не дивлячись на відповідність тектонічної організації будинку у якому розташований заклад форми паралелепіпеду загальна композиція приміщень ресторану сформована на базі – асиметрії, як основного способу організації його об'ємно-просторового середовища. Асиметрія чітко спостерігається у кожному з двох основних приміщень ресторану головному і прохідному залі. Особливо активно асиметрія простежується в головному залі у розташуванні вікон, меблів, джерел світла, конструкції стелі. Симетрія у аналізованому закладі активно простежується відносно вертикальної осі у конструкціях всіх меблів і обладнання закладу. Асиметрія простежується в розташуванні, дверей як тектонічних конструктивних елементів будівлі, меблів та обкладання барної стійки, а також художньо-графічному декоруванні стін закладу і гардинах.

Зауважимо, що не дивлячись на те, що асиметрія є домінуючим прийомом формотворення середовища ресторану "W&B" загалом його інтер'єр завдяки використанню світло пастельної гамми зумовлює його врівноважену внутрішню організацію. Рівновага досягається в основному за рахунок використання відносно світлих кольорів на стелі, стінах, підлозі та у меблях закладу. Рівновага також простежуються в конструкції більшості меблів і обладнання закладу. Особливо активно рівновага простежується в диванах у пристінних меблях, що розташовані в головному і прохідному залі. Рівновага простежується головним чином у розташуванні двох тектонічних просторів головного і прохідного залу, що загалом впливає на тектонічну стабільність простору. Також рівновага активно простежується у наповненні інтер'єру ресторану «W&B» авторськими графічними декоративними елементами на стінах закладу, розташуванні світильників на стіні над пристінними столиками.

У зв'язку з втіленням стилістики лофт і частково конструктивізму у ресторані "W&B" практично не використовується акцент, адже кольорова гамма заснована на нюансних відношеннях кольору. Проте акцент активно застосовується в аналізованому закладі на стінах та текстилі. Він присутній у колористичній і декоративній концепції вирішення інтер'єру зокрема у кольоровому рішенні зелених рослин. Особливо увагу на першому поверсі зосереджує контрастний текстиль який втілений в пристінних диванах. Отже, загалом інтер'єр ресторану "W&B" побудований на відношеннях, як правило, контрасту

обладнання і декору до його кольорового рішення конструктивних елементів стелі, стін та підлоги.

Метричний повтор і ритм простежується в повторях однакових груп меблів (столів і стільчиків), розташуванні світильників на стелі і стінах, а також в укладці підлоги закладу та тектонічних конструкціях вікон. У решти елементів предметно-просторового середовища інтер'єру ресторану "W&B" метричний повтор і ритм практично не спостерігається в силу домінування в ньому статичних формотворчих елементів в прохідному і головному залі.

Основними матеріалами і способами формоутворення досліджуваного інтер'єру ресторану є колір і світло. Кольоро-графічне вирішення інтер'єру підпорядковується закону цілого і його частин в цілому. За рахунок раціонального пастельного і частково контрастного тонального вирішення взаємодії кольорових площин, світло молочна гамма більшості конструктивних елементів закладу досить гармонійно виглядає в аналізованому ресторані "W&B". Загалом кольорову гамму досліджуваного інтер'єру можна умовно визначити, як теплу молочно-білу на першому поверсі, що створена за рахунок використання домінуючого білого і світлого майже білого рожевого. Таким чином в ресторані "W&B" вдало поєднано кольорові відношення його складових частин, що забезпечило створення цілісного середовища.

Отже, з проведеного аналізу можна сказати, що композиційна побудова приміщень становить собою єдине ціле, частини якого пропорційно співвідносяться одна з одною і підкоряються загальному стилістичному вирішенню ресторану у контексті втілення дизайн принципів синтезу лофт і частково конструктивізму.

Важливим засобом художньої виразності аналізованого інтер'єру ресторану є світло. Характер освітленості поверхні, напрямок світлового потоку, розподіл світлотіні суттєво впливає на виявлення фактури та текстури застосованих матеріалів ресторану "W&B". Зауважимо, що наявність в тектонічній структурі одноповерхової будівлі у якій розміщений ресторан "W&B" достатньої кількості вікон на першому і другому поверсі та відносно світле наповнення закладу меблями і обладнанням забезпечує достатньо освітлене середовище. Такими чином, як засвідчують світлини доступ природного світла в аналізованому інтер'єрі у денний період доби є достатнім. Проте у ресторані "W&B" активно використано велику кількість додаткового штучного освітлення для темного часу доби зокрема над кожним столом першого поверху розташована люстра і точкові світильники у балках переkritтя. Також окрім робочого освітлення в інтер'єрі ресторану "W&B" активно використовується декоративне світло. Зокрема на стінах у головному залі (другий поверх) розташовані бра які більшою мірою виконують декоративну функцію ніж безпосередньо освітлюють заклад. Всі об'єкти інтер'єру узгоджені між собою призначенням, масштабом, кольоровим рішенням, виступаючи як доповнення один до одного, підпорядковані загальному дизайнерському рішенням та стилістиці інтер'єру.

Отже, інтер'єр ресторану "W&B" загалом цілком задовольняє фізичні (відповідає антропометричним характеристикам людини, є зручним у плануванні), психічні (використані кольори, форми, фактури не викликають негативних відчуттів при сприйманні) і духовні потреби споживачів.

Образно стилістичне рішення середовища

Формоутворення ресторану базується на основі стилістичних елементів, що розроблені на основі стилізованих мотивів класичного європейського інтер'єру, що трансформувалися у сучасну стилістику лофт і частково конструктивізму. Використання зазначених деталей має створити стилістичне спрямування інтер'єру ресторану "W&B". Також на основі заявленої стилістики спроектовані меблі та обладнання інтер'єру, а їх функціональне зонування і розташування здійснено за принципом розташування меблів по периметру у прохідному залі, а головному у нішах (єркерах) і двох вільних функціональних зонах. Для втілення конструктивно-стилістичних елементів, обладнання і меблів дизайнер використав сучасні способи обробки деревини, а також передові матеріали текстилю і мішковини у контексті стилістики лофт і частково конструктивізму. Таким чином вибравши такий підхід до проектування автору проекту певною мірою вдалось створити атмосферу класичного інтер'єру у стилі лофт і частково конструктивізму у контексті тенденцій дизайну.

Отже, досліджуваний інтер'єр ресторану "W&B" можна повністю віднести до дизайнерського рівня проектування оскільки він втілює основні принципи дизайну: функціональність, конструктивність, технологічність, ергономічність, естетичність, екологічність і економічність. У даному інтер'єрі певною мірою відчувається оригінальність, яка проявляється в досить вдалому поєднанні стилістичних елементів лофт і частково конструктивізму з авторськими конструкціями меблів і текстилю гардин і м'якого куточку. Таким чином в контексті дизайну і декоративного оформлення він є достатньо оригінальним і неповторним для закладів, що засновані на понятті і принципах стилю лофт і частково конструктивізму.

Матеріали та і технологія виготовлення

Рекомендується при виготовленні і втіленні проекту інтер'єру ресторану "W&B" використовувати – натуральні матеріали скло, дерево, гіпсокартон, дерев'яну підлогу тощо. Проте для повноцінної передачі проектних рішень також необхідно задіяти і штучні матеріали – пластик і плексиглас. Термін експлуатації обладнання і конструктивних елементів ресторану – 5-8 років, в разі необхідності виконується косметичний ремонт.

Технологічне забезпечення обумовлене єдиною системою домовленостей щодо виконання робіт, комплектації, монтажу та якості дизайну. Зазначені в проекті матеріали та покриття відповідають сучасним тенденціям оздоблювальних робіт.

Таблиця 1 Для проектування інтер'єру ресторану були використані природні і штучні матеріали.

Таблиця 3.1

№ п/п	Декоративно – лицювальні та оздоблювальні пропозиції	Способи лицювання (виконання)
1	2	3
1	Підлога - прохідний і головний зал "застелений" керамічною плиткою одного виду, але у двох кольорах;	Керамічна плитка клеїться на спеціальний клей, і викладається на попередньо залиту бетонну стяжку. В закладах з підвищеною вологістю зазвичай прокладають між стяжкою і плиткою додатковий шар гідроізоляції.
2	Стіни - шпаклівка, що пофарбована водоемульсійною фарбою білого кольору; - акцентовані елементи втілені способом венеціанської штукатурки	Обшиті гіпсокартоном стіни, пошпакльовані і після висихання пофарбовані водоемульсійною фарбою; - у відведених місцях спеціальною технологією затирання і воскування за допомогою відповідних інструментів наноситься декоративна штукатурка.
3	Стеля Головний і прохідний зал втілений на сонові однорівневого гіпсокартонового коробу. Також стеля додатково декорована фальшбалками	Гіпсокартоний короб за допомогою системи металевих направляючих і підвісів монтується в один рівень. Згодом стеля після шпаклювання фарбується водоемульсійною фарбою одного (білого) кольору. Після висихання в спеціальних місцях монтуються декоративні фальш балки.
4	Меблі - пристінні і відкриті столики; - м'який куточок - барна стійка;	Загалом меблі аналізованого закладу фабричні за виключенням барної стійки, що виготовляти за індивідуальною технологією. Каркасом всіх конструктивних елементів меблів є дерево.

Досліджуваний інтер'єр ресторану "W&B" можна повністю віднести до дизайнерського рівня проектування оскільки він втілює основні принципи дизайну: функціональність, конструктивність, технологічність, ергономічність, естетичність, екологічність, економічність. У даному інтер'єрі певною мірою відчувається оригінальність, яка проявляється в досить вдалому поєднанні авторських стилістичних елементів які поєднані з принципами проектування лофт і частково конструктивізму, що загалом відповідає заявленому синтезованому стилістичному напрямку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Грицюк Л. Інтерер. Альбом-посібник / Л. Грицюк, О.Пекарчук. Ч.1. – Львів: видавництво Львівська політехніка. 2011.-108.
2. Курліщук Б.Ф. Проектування інтерерів житлових і громадських споруд. – К: ІСДО, 1995 – 264.

Додаток А. Дизайн інтер'єру закладів громадського харчування



Рис. А.2. Студентське кафе

Додаток А. Дизайн інтер'єру закладів громадського харчування

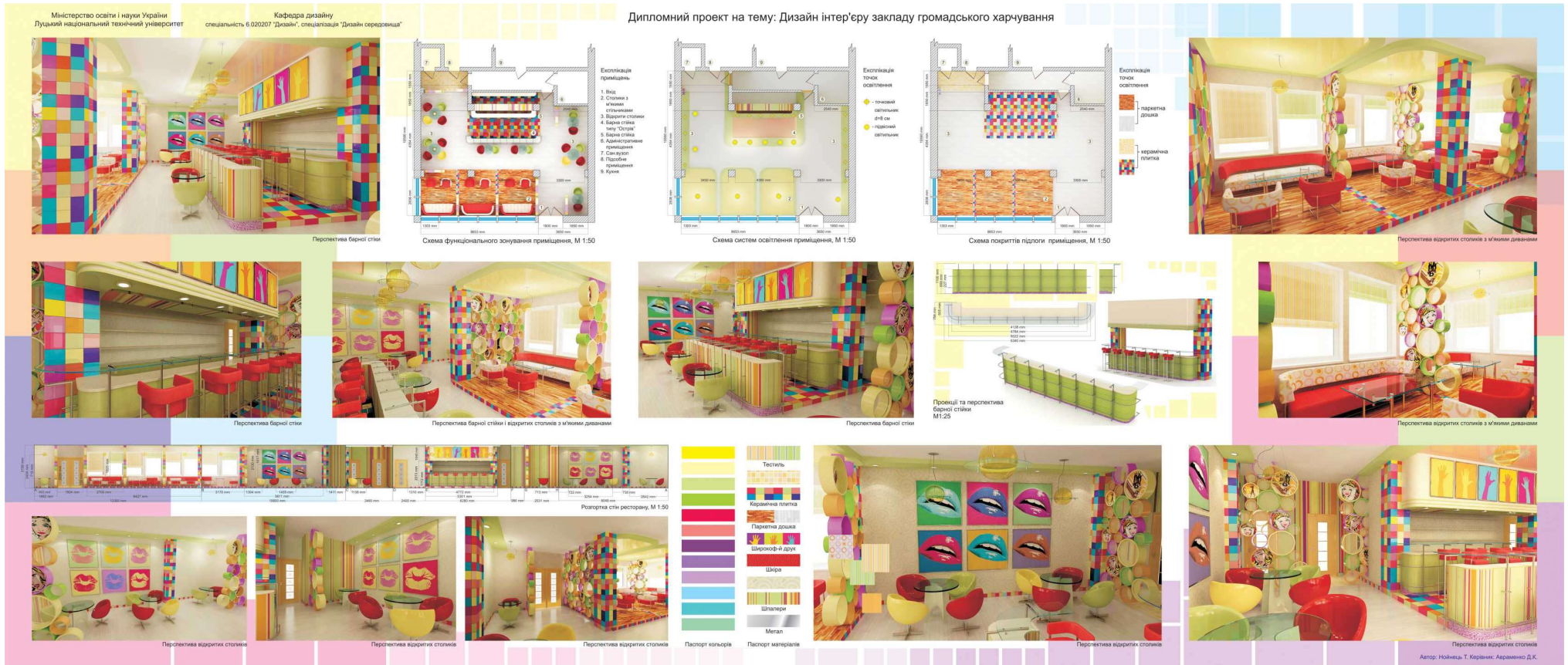



Рис. А.3. Кафе


Додаток А. Дизайн інтер'єру закладів громадського харчування



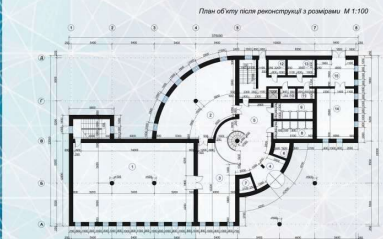
Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Кафедра дизайну

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ
«ДИЗАЙН ПРОЕКТУ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ У М. РОЖИЦЕ ПО ВУЛ. НЕЗАЛЕЖНОСТІ»


Спеціальність 6.020207 «Дизайн»
Спеціалізація «Дизайн середовища»




План об'єкту після реконструкції з розмірами М 1:100



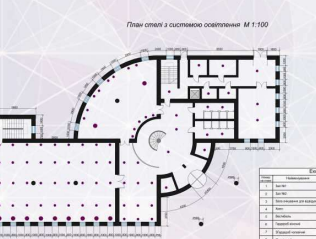
План розміщення меблів та підлоги з пористими М 1:100



План функціонального зонювання та сітки евакуації М 1:100




План стелі з системою освітлення М 1:100




Таблиця для вимірювань	
№	Позначення
1	Висота стелі
2	Висота підлоги
3	Висота меблів
4	Висота люстр
5	Висота стовпів
6	Висота стін
7	Висота дверей
8	Висота вікон
9	Висота порогов
10	Висота поручнів
11	Висота поручнів
12	Висота поручнів
13	Висота поручнів
14	Висота поручнів
15	Висота поручнів
16	Висота поручнів
17	Висота поручнів
18	Висота поручнів
19	Висота поручнів
20	Висота поручнів
21	Висота поручнів
22	Висота поручнів
23	Висота поручнів
24	Висота поручнів
25	Висота поручнів
26	Висота поручнів
27	Висота поручнів
28	Висота поручнів
29	Висота поручнів
30	Висота поручнів
31	Висота поручнів
32	Висота поручнів
33	Висота поручнів
34	Висота поручнів
35	Висота поручнів
36	Висота поручнів
37	Висота поручнів
38	Висота поручнів
39	Висота поручнів
40	Висота поручнів
41	Висота поручнів
42	Висота поручнів
43	Висота поручнів
44	Висота поручнів
45	Висота поручнів
46	Висота поручнів
47	Висота поручнів
48	Висота поручнів
49	Висота поручнів
50	Висота поручнів


Перспективні зображення залу 2 ресторану «Argentum».




Перспективні зображення залу 1 ресторану «Argentum».




Перспективні зображення залу снікування ресторану «Argentum».




Розробка стелі залу 2 ресторану «Argentum» М 1:25




Розробка стелі залу 1 ресторану «Argentum» М 1:25




Розробка стелі залу снікування ресторану «Argentum» М 1:25




Сітка




Метал




Текстиль




Сітка




Метал




Текстиль




Пасторити матеріали




Коричнева плитка




Текстиль




Коричнева плитка




Метал




Текстиль




Коричнева плитка



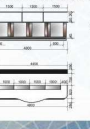
Метал




Текстиль




Розробка барної стіли ресторану «Argentum» М 1:50




Перспективне зображення барної стіли ресторану «Argentum»



Листості кольорів



Листості кольорів



Автор: ст. пр. Д-51 Касьян Ю. С.

Керівник: к. мист. Авраменко Д. К.

Рис. А.4. Кафе

Додаток А. Дизайн інтер'єру закладів громадського харчування

Міністерство освіти та науки України
Луцький національний технічний університет
Кафедра дизайну

Кваліфікаційний проект Дизайн-проект інтер'єру винного ресторану "Winch"

спеціальність 6.020207 "Дизайн"
спеціалізація "Дизайн середовища"

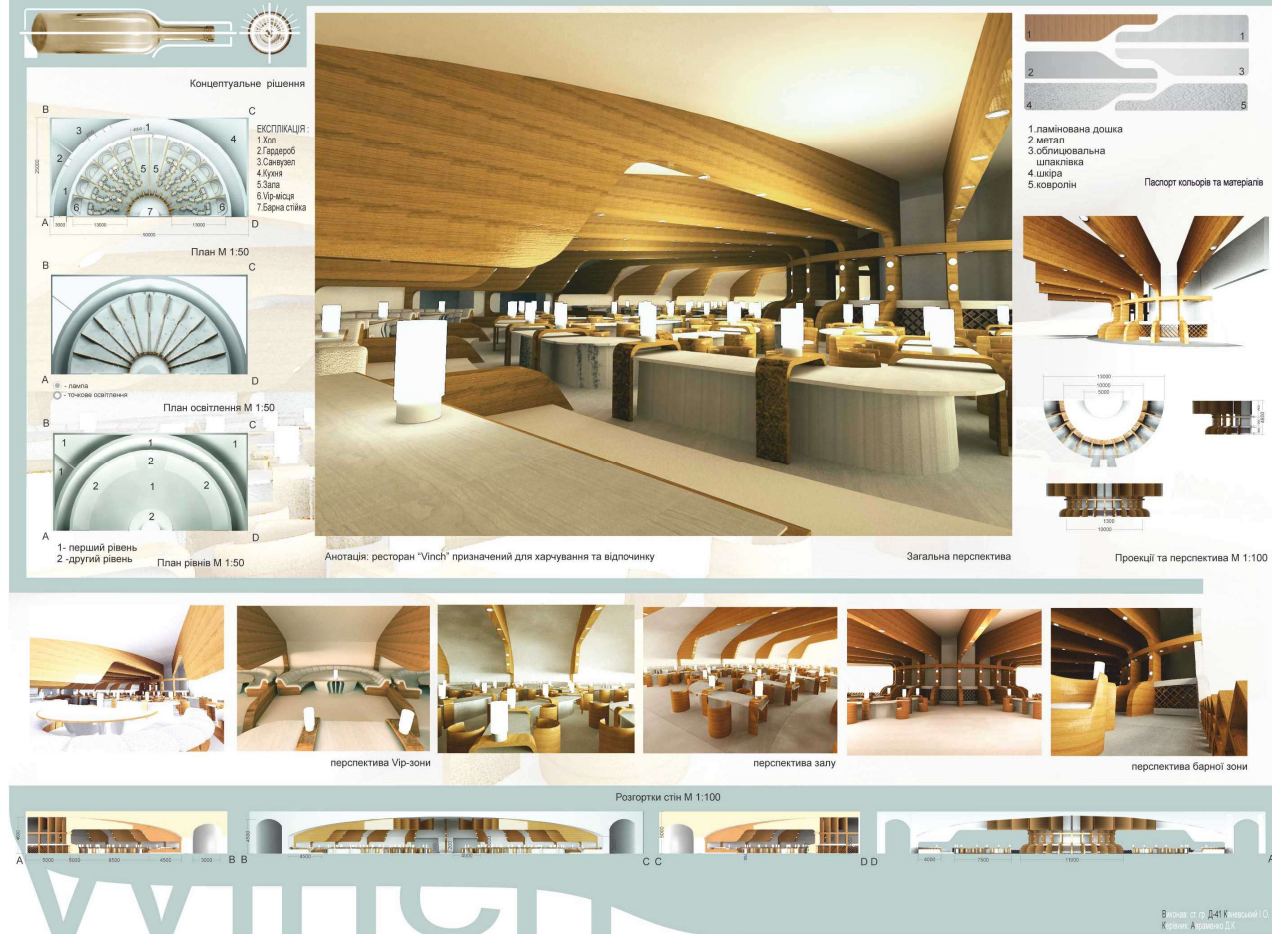


Рис. А.5. Ресторан

Додаток А. Дизайн інтер'єру закладів громадського харчування

Міністерство освіти та науки України
 Луцький національний технічний університет
 Кафедра дизайну
 спеціальність 7.02020701
 спеціалізація "Дизайн середовища"

Дизайн-розробка кафе ідальні Луцького національного технічного університету

План підлоги та розстановки меблів у ідальні М 1:25

План стелі та освітлення у ідальні М 1:25

План з розробкою ідальні М 1:25

План функціонального зонування та руху людей у ідальні М 1:25

Функціональні зони у ідальні:
 зона для пісики
 зона прийому їжі
 зона подани їжі
 зона каси
 зона для безалкогольного напою

Перспективне зображення кафе. Зона прийому їжі

Розробка стелі ідальні М 1:50

Перспективне зображення ідальні

Перспективне зображення ідальні. Зона прийому їжі та каси

Перспективне зображення ідальні. Зона прийому їжі

Перспективне зображення ідальні. Зона для пісики

Перспективне зображення ідальні. Вхідна зона

Перспективне зображення кафе. Зона прийому їжі у попівненні столи

Перспективне зображення кафе. Зона подани їжі та каси

Паспорт кольорів та матеріалів

Кольорова гамма

Дерево

Водостійкі фарби, штукатурка

Сито

Хромований метал

Замшеві шкіри

Фотошпалери

Виконавці: ст. гр. Д - 91 Балабаш І.Ю., Маринко Христина Ю.С.

Рис. А.6. Студентське кафе

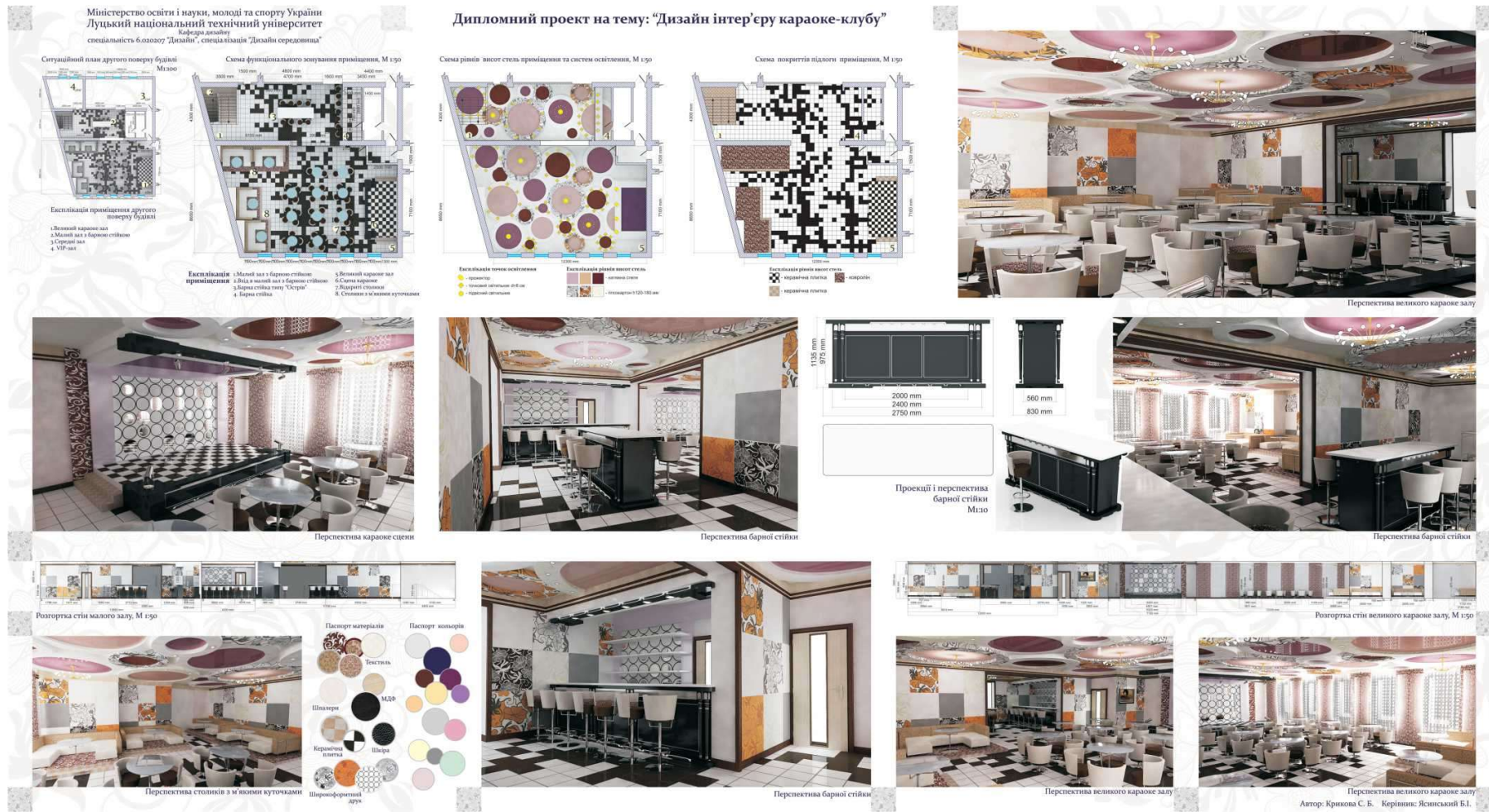


Рис. В.3. Дизайн інтер'єру закладу відпочинку

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ

Т-43 Дизайн архітектурного середовища [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Архітектура та містобудування» галузі знань 19 Архітектура та будівництво спеціальності 191 Архітектура та містобудування денної форми навчання / уклад. О.С. Пасічник. – Луцьк: ЛНТУ, 2023. – 44 с.

Комп'ютерний набір та верстка:
О.С. Пасічник.

Редактор: О.С. Пасічник.

Підп. до друку Формат
Папір офс. Times New Roman Ум. друк. арк.
Обл. вид. арк.
Тираж __ прим. Зам.

Інформаційно-видавничий відділ
Луцького національного технічного університету
43018 м. Луцьк, вул. Львівська, 75
Друк – ІВВ ЛНТУ