

Міністерство освіти і науки України

Луцький національний технічний університет

(назва вишесунавця вищого навчального закладу)

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

(назва вишесунавця факультету)

Кафедра архітектури та дизайну

(назва вишесунавця кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»

ПРОЕКТ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО
ХАРЧУВАННЯ В М. ЛУЦЬК

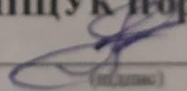
спеціальність 022 Дизайн
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма Дизайн
(назва освітньої програми)

Виконав: здобувач вищої освіти

Групи Д-42

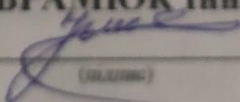
ЛІЩУК Ігор Сергійович


(підпис)

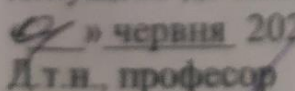
Керівник:

к. арх., доц.

АБРАМЮК Інна Георгіївна


(підпис)

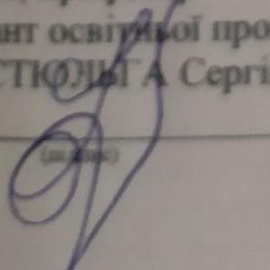
Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту

 » червня 2023 р.

Д.т.н., професор

Гарант освітньої програми:

ПУСТЮЛІГА Сергій Іванович


(підпис)

Луцьк – 2023 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

Кафедра архітектури та дизайну

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Галузь знань: 02 Культура та мистецтво

Спеціальність: 022 Дизайн

Освітня програма: Дизайн

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри

/ ПАСІЧНИК О.С.

«2» сентября 2023 г.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Синчук Гюр Сергієвич
(прізвище, ім'я, по батькові)

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи

1. Тема кваліфікаційної роботи: Розробка розробка закладу громадського харчування в м. Суслово.

Керівник роботи:

Брашюк Г. Р.

затверджені наказом закладу вищої освіти від «28» грудня 2022р. №988/01-02

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи «01» червня 2023 р.

3. Вихідні дані до роботи завдання на дизайн-розробку

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що потрібно розробити):

Вступ. Розділ 1 - аналіз та проектування: загальна інформація про об'єкт, Розділ 2 - конструювання рішень. Розділ 3 - фізичні проекти розробки. Рисунок 1 - проект розробки. Перелік використаних джерел. Додатки: А, Б та В.

5. Перелік графічного матеріалу:

5. Перелік графічного матеріалу: Осмоніграфічна графіка 1200 x 2000 мм 17 функціональних зонуваних місцями освітлення, розгорнутий сиріт, малюнок розміщення меблів, невідомі стіни, верхня частина зображення зовні освітлення.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Абрамчук Т. Р.		
Розділ 2	Абрамчук Т. Р.		
Розділ 3	Абрамчук Т. Р.		
Висновки	Абрамчук Т. Р.		

7. Дата видачі завдання «02» лютого 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Обґрунтування теми	20.03.2023 р.	Виконав
2	Розділ 1	01.04.2023 р.	Виконав
3	Розділ 2	15.04.2023 р.	Виконав
4	Розділ 3	01.05.2023 р.	Виконав
5	Висновки та пропозиції	15.05.2023 р.	Виконав
6	Формування списку використаних джерел	20.05.2023 р.	Виконав
7	Нормоконтроль	05.05.2023 р.	Виконав
8	Розробка демонстраційної графіки	25.05.2023 р.	Виконав
9	Формування додатків	30.05.2023 р.	Виконав
10	Інструментальна перевірка на плагіат	01.06.2023 р.	Виконав
11	Подання КР на відгук та рецензію	04.06.2023 р.	Виконав
12	Подання КР на підпис завідувача кафедри, гаранту ОП та секретарю ЕК	06.06.2023 р.	Виконав
13	Представлення кваліфікаційної роботи до захисту	09.06.2023 р.	Виконав

Здобувач вищої освіти

(підпис)

(Слічук Т.С.)
(прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис)

(Абрамчук Т.Р.)
(прізвище, ініціали)

ЗАВДАННЯ НА ДИЗАЙН-РОЗРОБКУ

1. Призначення та галузь застосування: створення середовища для організації громадського харчування та відпочинку в ресторані «Argentum» розрахованого на 75 посадочних місця.

2. Умова для розробки: реальне замовлення та завдання на дипломне проектування.

3. Мета художньої розробки: на основі проведення дизайн-аналізу аналогів та прототипів розробити стильове рішення інтер'єру закладу громадського харчування, а саме: залу 1, залу 2 та залу очікування (столів, стільців, м'яких крісел, диванів, барної стійки). Забезпечення відповідності проекту вимогам дипломного проектування кафедри дизайну ЛНТУ.

4. Джерела: літературні дані, практичні розробки в галузі дизайну і архітектури, проектно-пошукові роботи, які обумовлюють проектування; аналоги та прототипи на базі яких була виконана розробка.

5. Технічні вимоги до розробки середовища:

Формування інтер'єру закладу громадського харчування та його обладнання на основі перед проектного дослідження матеріалів і вивчення специфіки проектування ресторанів та їх типології:

- зонування та функціональні вимоги: проектування закладу громадського харчування складається з двох залів та залу очікування

- умови експлуатації: термін експлуатації – не менше 20 років;

- конструктивно-технологічне забезпечення: обумовлене єдиною системою домовленостей щодо виконання робіт, комплектації, монтажу та якості дизайну;

- вимоги до надійності: надійність забезпечується високим рівнем професійності робітників, якістю роботи та матеріалів, які можуть гарантувати термін експлуатації не менше 20 років;

- ергономічні вимоги: згідно стандартів ергономіки (відповідність екологічним, гігієнічним, фізичним, психофізіологічним і біомеханічним вимогам);

- естетичні вимоги: забезпечуються законом композиції, як одним із основних методів гармонійного проектування;

- патентна частина: дизайн-розробка є авторською, проте не претендує на патентування;

- вимоги до категорії якості: найвища.

6. Специфічні вимоги: вносити зміни в проект у процесі виконання робіт;

7. Характер і стадії розробки: нова розробка на основі проведеного аналізу аналогів і прототипів з виконанням усіх стадій проектного процесу за методикою кафедри дизайну ЛНТУ, стадії розробки – наукове дослідження, формулювання концепції формотворення, пошукові ескізи, затвердження остаточного варіанту розробки, комп'ютерна візуалізація інтер'єру.

8. Обмеження – за технологічними процесами формотворення, ціною, а також термінами виконання, матеріалами й стильовими можливостями проектування.

9. Композиційні елементи, що підлягають розробці графічне рішення, виконання макету, таблиць, схем, пояснювальної записки.

10. Пропозиції з використання покрить і декоративно-лицювальних та оздоблювальних матеріалів, види і способи лицювання: використати відповідно до стилістики рішень, матеріали – природні та штучні (метал, натуральний камінь, декоративна штукатурка, декоративні тканини, скло, керамічна плитка, гіпсокартон, пластик).

Зал 1, зал 2, зал очікування:

- підлога – керамічна плитка, метал;
- стіни – штукатурка, фарба, пластикові панелі, метал, шпалери;
- стеля – натяжна глянцева стеля, металеві та пластикові 3d конструкції.

11. Перелік документів і художньо-графічних матеріалів, що підлягають передачі замовнику:

- результати розробки художньо-графічних матеріалів (плани, розгортки стін, плани стель та освітлення, плани покриттів підлоги та розгортки стін);
- графічне рішення;
- макет.

12. Порядок контролю та приймання: згідно з вимогами методики проектування та за домовленістю сторін.

Студент:

Керівник:

Замовник:

Приватна особа

АНОТАЦІЯ

ЛІЩУК Ігор Петрович. Проект закладу громадського харчування в м. Луцьк. Рукопис. Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Дизайн» спеціальності 022 Дизайн. Луцький національний технічний університет. Луцьк, 2023

У кваліфікаційному проекті бакалавра на основі методики дизайнерського проектування, категорій, законів і засобів композиції досліджено та розкрито особливості формування інтер'єрів закладів громадського харчування.

На основі історичних відомостей та дизайн аналізів сучасних ресторанів запропоновано авторське стильове рішення у якому поєднано тенденції постмодерністичного планування з сучасними матеріалами та технологіями. У результаті передпроектних досліджень у кваліфікаційному проекті запропоновано дизайн-рішення: функціонального зонування залу 1, залу 2 та залу очікування; освітлення, рівнів підвісних стель та стельових конструкцій; покриття підлоги громадського приміщення; конструктивних елементів стін; колористичної та художньо-образної організації інтер'єру закладу громадського харчування.

Пояснювальна записка складається з вступу, 3-х розділів, висновків, списку використаних джерел, містить 47 сторінок.

Пояснювальна записка кваліфікаційної роботи комп'ютерного набору формату А4. Складовою частиною записки є додатки (26 сторінок).

Графічну частину кваліфікаційної роботи виконано комп'ютерними засобами за допомогою програм 3D Max, CorelDRAW, Photoshop на форматі розміром 2000x1200 мм.

ABSTRACT

Ihor Petrovych LISCHUK. Project of a catering facility in Lutsk. Manuscript. Qualification work of the bachelor's OP "Design" specialty 022 Design. Lutsk National Technical University. Lutsk, 2023

In the bachelor's qualification project based on the methodology of designer design, categories, laws and means of composition, the peculiarities of the formation of interiors of public catering establishments were investigated and revealed.

On the basis of historical information and design analyzes of modern restaurants, an author's style solution is proposed, which combines the trends of postmodern planning with modern materials and technologies. As a result of preliminary design studies, the qualification project proposed a design solution: functional zoning of Hall 1, Hall 2 and the waiting room; lighting, levels of suspended ceilings and ceiling structures; floor covering of public premises; structural elements of walls; color and artistic organization of the interior of a catering establishment.

The explanatory note consists of an introduction, 3 chapters, conclusions, a list of used sources, contains 39 pages

Explanatory note of the qualification work of the A4 format computer set. Appendices (40 pages) are part of the note.

The graphic part of the qualification work was performed by computer means with the help of 3D Max, CorelDRAW, Photoshop programs in a format of 2000x1200 mm.

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. Аналоги та прототипи: загальна характеристика.....	
1.1. Історичні відомості.....	
1.2.Дизайн-особливості аналогів та прототипів.....	
1.2.1. Функціональне призначення.....	
1.2.2. Ергономічні вимоги	
1.2.3. Композиційні особливості.....	
1.2.4. Конструктивно-технологічні підходи	
1.2.5. Образно-стилістичні рішення	
РОЗДІЛ 2. Концептуальне рішення.....	
2.1 Обґрунтування змісту образу.....	
2.2 Художньо-графічні пропозиції.....	
РОЗДІЛ 3. Дизайн-проектна розробка.....	
3.1 Складові частини об'єкта проектування.....	
3.2 Особливості формотворення.....	
3.2.1 Функціональне призначення розробки.....	
3.2.2 Ергономічні вимоги	
3.2.3 Композиційні особливості розробки	
3.2.4 Конструктивно-технологічні особливості.....	
3.2.5 Образно-стилістичне рішення розробки.....	
3.3 Матеріали та технологія виготовлення.....	
ВИСНОВКИ.....	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ.....	
Додаток А. Дизайн-особливості аналогів та прототипів.....	
Додаток Б. Художньо-графічні пропозиції.....	
Додаток В. Дизайн-проектна розробка.....	

ВСТУП

Актуальність теми. Актуальність теми про дизайн інтер'єрів закладів громадського харчування полягає у важливості врахування сучасних тенденцій та потреб клієнтів у цій галузі. З формуванням предметно-просторового середовища таких закладів пов'язана проблема дизайну, який враховує не лише архітектурну композицію, але й функціональні аспекти, які мають значення як у практичному, так і у художньому аспекті.

Історичний розвиток закладів громадського харчування свідчить про постійне удосконалення їх утилітарних та комфортних вимог, що включає в себе використання нових стилів і матеріалів облицювання. Зростання сфери обслуговування і торгівлі у сучасних умовах спричиняє збільшення кількості закладів громадського харчування, які часто проектуються у сучасному стилі. Проте, існує певний розрив між традиційною архітектурою та сучасним будівництвом, оскільки проектування здійснюється без чітких правил і методологічного зв'язку з основними етапами проектування закладів харчування.

Системне дослідження стилю хай-тек може сприяти прогнозуванню напрямків подальшого дизайну закладів громадського харчування. Воно враховує взаємозв'язок між різними елементами системи через композицію, що має важливе значення для сучасних дизайнерських практик. Організація стилю в дизайні інтер'єру закладу є складною задачею для дизайнера, оскільки вона вимагає зусиль спеціалістів з різних галузей знань. Дослідження стилю хай-тек дозволить вивчити його системні аспекти, розглянути його історичний розвиток та описати ті аспекти, які ще не отримали достатнього дослідження. Підхід до вивчення стилю як цілісної системи дозволить виявити загальні закономірності його функціонування, класифікувати його та вибрати методи проектування, які найбільш підходять для різних типів закладів громадського харчування. Таке дослідження обґрунтовує актуальність теми про дизайн закладів громадського харчування, оскільки воно сприятиме розумінню та впровадженню нових ідей і концепцій у створенні привабливих та функціональних просторів для клієнтів.

Мета і завдання кваліфікаційного роботи. Метою даного дослідження є виявлення основних засад та методів дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування в стилі хай-тек з урахуванням сучасних тенденцій. Крім того, метою є розробка методичних рекомендацій і пропозицій щодо формування інтер'єрів закладів

харчування з використанням елементів стилістики, форм, будівельних традицій та місцевих матеріалів.

Для досягнення поставленої мети розглядаються наступні завдання: провести аналіз і класифікацію сучасних закладів громадського харчування; дослідити особливості архітектурно-планувальної організації та художньо-стилістичні особливості сучасних закладів харчування та визначити принципи і методи їх створення; розкрити специфіку формування інтер'єрів підприємств харчування в Україні та сформулювати принципи і прийоми художньо-стилістичної організації внутрішнього середовища; розробити основи просторової організації підприємств харчування з урахуванням сучасних інновацій; розробити принципи предметно-просторової організації інтер'єрів у стилі хай-тек, а також прийоми розміщення обладнання та декорування.

Дане дослідження має **наукову новизну**. Вперше у роботі було комплексно розглянуто планувальну організацію закладів громадського харчування в стилі хай-тек. Також було виявлено специфіку формування інтер'єрів підприємств харчування з урахуванням культурно-національних особливостей. Були сформульовані принципи та прийоми об'ємно-планувальної та художньо-декоративної організації закладів громадського харчування.

Практичне значення проєкту. У практичному плані, дана робота має велике значення. Вона може бути використана для подальшого вивчення архітектурно-планувальної організації закладів харчування в Україні. Крім того, вона може бути корисною у процесі проектування сучасних підприємств харчування в стилі хай-тек. Пропозиції щодо проектування закладів харчування також можуть бути включені до нормативних документів з проектування громадських будівель, а також використані у розробці рекомендацій для проектувальників. Крім того, дане дослідження може бути цінним додатком до навчального процесу та наукової діяльності.

РОЗДІЛ 1

Аналоги та прототипи: загальна характеристика

1.1 Історичні відомості

Історія дизайну інтер'єрів визначається розвитком художніх стилів і оснащенням будівлі. Розвиток тисячоліттями накопичувалося у світовій практиці як результат складної взаємодії людської праці, природно-кліматичних, соціальних і матеріальних умов життя, стало базою сучасної архітектури житла і його інтер'єру: від дешевих закусочних та їдалень до першокласних ресторанів. Першоджерелом дизайну інтер'єрів було прагнення людей до внутрішнього прикраси приміщень, однак коло обов'язків сучасного інтер'єр-дизайнера значно ширше.

Хай-тек (англ. hi-tech, від high technology - високі технології) - стиль цей можна назвати таким собі гімном високих технологій і спробою переосмислення їх в мистецтві, а в даному випадку - в дизайні квартири. Виник він в Англії в кінці 60-х рр ХХ століття. Для нього характерне використання по максимуму простору житлового приміщення, практично повна відсутність декоративних елементів і прикрас. Базові положення – прості форми і багато металу, пластику і скла. Основне діюче правило хай-тека – практицизм. стиль в архітектурі і дизайні, що зародився в надрах пізнього модернізму в 1970-х і знайшов широке застосування в 1980-х р. Головні теоретики і практики хай-тека (здебільшого практики, на відміну від архітекторів деконструктивізму і постмодернізму) в основному англійці - Норман Фостер, Річард Роджерс, Ніколас Гримшоу, на якомусь етапі своєї творчості Джеймс Стірлінг та італієць Ренцо Піано.

Виник і розвинувся навіть особливий стиль квартирного інтер'єру. Він так і називається – хай-тек і перекладається з англійської як "високі технології". Усе спрямовано на виконання одного бажання - задовольнити потреби сучасних власників будинку. Хай-тек, до речі кажучи, широко використовується не тільки в інтер'єрах квартир, але і офісів сучасних компаній - великі на всю стіну вікна, металеві двері, засклені двері. Посуд виготовляється з металу, хромованої сталі. А меблі – це пластик або добре відполірований метал, наприклад, та ж хромована сталь. Використовують також і обертові сидіння, труби з покриттям хромом, вони можуть бути як прямими, так і зігнутими. Дуже добре вписуються в такий інтер'єр і вироби з шкірозамінника. Вдалим

рішенням для великих багатофункціональних приміщень можна назвати застосування спеціальних перегородок. Назвемо їх мобільними, оскільки в своєму розкритому або зімкнутому стані вони дозволяють змінювати планування приміщення. Ми вже говорили, що декоративні деталі не застосовуються. Декоратором тут виступає освітлення. Світлом виділяють особливості колірних рішень матеріалів. Крім цього, декором служать різноманітні кріплення і т.д. Зазвичай застосовується чорно-біле поєднання елементів інтер'єру. Улюблені кольори – це вже згадані білий і чорний. Можливе застосування і таких кольорів, як срібло, металік.

В історії зарубіжного дизайну серед численних досліджень різного часу, присвячених проблем взаємозв'язку архітектури, дизайну і техніки, слід виділити роботи Е.Віоле ле Дюка, З.Гідіона, В. Гропіус, Ю.Здіке, Ф.Л. Райт Г.Земпера, К.Зігеля, Ле Корбюзьє, Д. Рескина, Л.Хільберсаймера, О.Щуазі, Р. Роджерс [20], Д.Уолкера. Вивченням впливу науково-технічного прогресу на дизайн-творчість останніх десятиліть займалися Р.Бенем, М.Класанів, Н.Певзнер, П.Портогезі, М.Паулі, М.Фостер, К.Фремpton та ін.

У численних журнальних публікаціях, присвячених стилю хай-тек, зарубіжна професійна критика дуже неоднозначно трактує це явище. Існує ряд монографічних публікацій, присвячених творчості окремих майстрів про стиль хай-тек. Спроби теоретично обґрунтувати свої творчі позиції і методи, осмислити взаємовплив сучасного дизайну і мистецтва, науково-технічного прогресу та архітектури належать таким авторам, як П.Кох, С.Прайс, Б.Фуллер, а також самим творцям дизайну в стилі хай-тек - Н.Грімшоу, Я.Капліцкому, Р.Піано, Р.Роджерс, Н.Фостеру та І.Куликова.

Серед зарубіжних авторів, найбільш активно займалися вивченням стилю хай-тек, слід виділити Р.Бенема і П.Еьюкенена, К. Девіс, а також М. Гинзбург, Ч.Дженкса, П.Деві, М. Мід, А.Пелісьє, Д.Саджік, М.Фареллі.

На початку 80-х років основні принципи архітектурного хай-тека стали визначальними і для інтер'єрів будівель. Моду на цей стиль в рамках житлового простору багато в чому поставила видана в 1978 році книга Джоан Крон і Сьюзан. У бестселері давалося ілюстрований опис того, як оформити інтер'єр за допомогою заводських підлогових покриттів, металевих стелажів, контейнерів, лабораторних виробів зі скла, медичних світильників та іншого утилітарного промислового обладнання.

Одним з перших об'єктів, що втілював концепцію цього напрямку став, Національний центр мистецтва і культури ім. Жоржа Помпиду в Парижі (1977). Хай-тек успішно розвивався в 80-і і 90-і роки, активно впливаючи на розвиток архітектури та промислового дизайну. Поряд з цим хай-тек впевнено завойовує дизайн житлового середовища. Основи цього самого «гострого», ультрасучасного стилю були закладені ще на початку ХХ ст. представниками функціоналізму і конструктивізму. Ідеї архітекторів - новаторів Міс ван дер Роє і Ле Корбюзьє, концепція «будинок - машина для житла», техногенні мотиви в архітектурі та інтер'єрі стали для сучасних дизайнерів джерелом натхнення. А поява в кінці ХХ ст. нових технологій і матеріалів наповнило ці ідеї новим змістом і дало поштовх до подальшого розвитку стилю. Хай-тек має всі можливості стати ще одним «великим», тобто що охоплює різні сфери мистецтва і життя, стилем. З цього приводу один з найвідоміших світових дизайнерів Карім Рашид зауважив: «Дизайн хай-тек - це щось незмірно більше, ніж декорування стін, вікон і підбір меблів. Це створення цілої інфраструктури, в якій з'єднуються аспекти фізичного, фізіологічного і соціального досвіду людини».

Згідно класифікації Ч. Дженкса, хай-тек відноситься до пізнього модернізму, тобто його характеризують прагматизм, уявлення про архітектора як елітному професіоналі, забезпечення архітектурою обслуговування, складна простота, скульптурна форма, гіпербола, технологічність, структура і конструкція як орнамент, анти-історичність, монументи. Практично всі архітектурні критики слідом за Дженксом архітекторів хай-тек називають новим поколінням модерністів, тому що незважаючи на іронію 1970-х, вони не поривають з традиціями європейської архітектури, вони не сперечаються з Вітрувієм: їхні твори дуже функціональні, зручні, і в них є своя краса. Але якщо хай-тек - пік модернізму, навіть ширше - пік ідеї «сучасності» в архітектурі, в такому випадку хай-тек можна вважати поетичним завершенням цілої епохи.

У формоутворенні меблів та інших об'єктів використовувалися технічні деталі з військової або наукової галузей електронного технічного обладнання в роботах Хейко Бартельс Харальд Хульман Торшери (1981р.) (рис. А.8). Класичними прикладами хай-теку в предметному дизайні є система канцелярських меблів "Номос" Нормана Фостера (1987р.) і шафа-контейнер Матео Туна (1985 р.).

У 1980-х роках стиль хай-тек з'являється у дизайні інтер'єру, й у першу чергу у дизайні інтер'єрів громадських місць. Стиль копіює загальні для хай-тека архітектурні

мотиви, такі як відкриті труби комунікацій і цегельні стіни без який або обробки, або із застосуванням часткової декорацією стін штучним каменем. Стельові перекриття виконані у вигляді сталевих балок і конструкцій, подібних донервюри крил літака. У цьому труби інженерних комунікацій або хромовані, або кольору нержавіючої сталі. Меблі для таких інтер'єрів спочатку створювалася з промислової арматури і підручних технічних матеріалів (профільоване залізо, сталеві труби, будівельна арматура), нерідко стільцем служить просто перегорнута сталева бочка, крісло з автомобіля.

Сьогодні інтер'єр у стилі «хай-тек» - це меблі з вбудовуваної технікою, скляні столи і полиці, стільці з металевими ніжками і спинками, журнальні столики на коліщатках, двері та перегородки з небиткого скла, прозорі двері-купе в алюмінієвій рамі, скляні двері на фотодіодах, метал в деталях, світильники з модельованим світлом, настінні панно-обігрівачі тощо. Переживши цілу лавину відгуків – від захоплення до різкого неприйняття – стиль, що проявився головним чином архітектурі мегаполіса, по сьогодні продовжує залишатися затребуваним

1.2. Дизайн-особливості аналогів та прототипів.

1.2.1. Функціональні особливості.

Заклади громадського харчування - один із найстаріших типів громадських споруд, який функціонував ще у стародавньому світі. Нові соціальні та економічні відносини зумовлюють появу нових типів (наприклад, заклади швидкої їжі та ресторани з обслуговуванням на виїзді) та істотну зміну наявних (наприклад, їдальні). Заклад громадського харчування сьогодні - це складний організм, де дотримуються водночас з архітектурно-планувальними та функціональними санітарно-гігієнічними та технологічними вимоги.

Підприємства громадського харчування класифікуються залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, обсягу та видів послуг, що надаються.

Залежно від характеру виробництва підприємства громадського харчування підрозділяються на заготівельні, довиробничі і підприємства з повним циклом виробництва.

До групи заготівельних підприємств входять підприємства, які виготовляють напівфабрикати і готову продукцію для постачання ними інших підприємств: фабрики

- заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготівельні цехи, спеціалізовані кулінарні та кондитерські цехи.

До дозаготівельних відносяться підприємства, які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержуваних від заготівок громадського харчування та підприємств харчової промисловості. До них відносяться: їдальні-дозаготівельні, столові-розповсюджуючі, вагони-ресторани та ін.

Підприємства з повним циклом виробництва здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, а потім самі реалізують її. До таких підприємств належать великі підприємства громадського харчування - комбінати харчування, ресторани, а також всі підприємства, що працюють на сировині.

Залежно від асортименту продукції, що випускається підприємства громадського харчування діляться на універсальні і спеціалізовані. Універсальні підприємства випускають різноманітні страви з різних видів сировини. Спеціалізовані підприємства здійснюють виробництво і реалізацію продукції з певного виду сировини - кафе-молочні, кафе-кондитерські, рибні їдальні, ресторани; здійснюють виробництво однорідної продукції - ресторани, кафе з національною кухнею, дієтичні їдальні. Саме в спеціалізованих закладах громадського харчування є доцільне використання стилю в інтер'єрі, а саме хай-тек стилю, що стане цікавим та оригінальним рішенням. Вузькоспеціалізовані підприємства випускають продукцію вузького асортименту - шашличні, пельменні, вареничні, чебуречні і т. д.

Залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і обсяг наданих послуг, рівень і якість обслуговування, підприємства громадського харчування певного типу поділяються на класи. На них підрозділяються ресторани та бари: люкс, вищий і перший [22]. Класи відповідно ознакам поділяються:

- Люкс - вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв, виробів - для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв, коктейлів - для барів;

- Вищий - оригінальність інтер'єру та відповідність всім ознакам стилю хай-тек, комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв і виробів - для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв і коктейлів - для барів;

- Перший - гармонійність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент замовлених і фірмових страв і виробів і напоїв складного приготування - для ресторанів, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, в тому числі замовлених і фірмових - для барів.

Залежно від часу функціонування підприємства громадського харчування можуть бути постійно діючими і сезонними. Сезонні підприємства діють не весь рік, а у весняно-літній період. У місцях відпочинку відкривається велика кількість таких підприємств. Стаціонарні підприємства працюють весь рік незалежно від пори року, але у весняно-літній період можуть збільшувати число місць на відкритому повітрі.

Залежно від місця функціонування підприємства громадського харчування можуть бути стаціонарними і пересувними - вагони-ресторани, авто-столові, авто-кафе, в яких доречним є використання саме індустріального стилю хай-тек, що підкреслить просторове рішення та функціональні особливості таких закладів громадського харчування.

Залежно від обслуговуючого контингенту підприємства громадського харчування поділяються на загальнодоступні, обслуговуючі всіх бажаних, відвідали їх, і підприємства громадського харчування при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах (робочі, шкільні, студентські, дитячі та ін.) [23].

1.2.2. Ергономічні вимоги.

Основні ергономічні вимоги до закладів громадського харчування регламентуються нормами ГСН В.2.2-15-2005. Заклади громадського харчування. Проте більшість сучасних ресторанів спроектовані з порушенням зазначених норм.

Важливу роль в організації роботи залів, формуванні внутрішнього простору і створенні комфортних умов, відповідних до загального стилю, для споживачів і працівників грає розміщення обладнання та меблів; варіанти розміщення вибирають з урахуванням забезпечення оптимальних умов для споживачів і обслуговуючого персоналу [16].

На вибір прийому розміщення устаткування в залі впливають проміжні опори і відстань між ними. Тому розміщення столів у залах починається від колон і проводити її таким чином, щоб забезпечити вільний прохід споживачів і обслуговуючого персоналу до кожного місця, безперешкодно евакуюють людей із залу, а також транспортування використаного посуду.

Розміщення обладнання у виробничих приміщеннях необхідно здійснювати з урахуванням забезпечення прямолінійного і найкоротшого шляху руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції між ділянками і робочими місцями з застосуванням засобів механізації [25].

Загально прийнятими допустимими вимогами до меблів є:

Столи. У ресторанах площа столу розраховують 0,25 кв.м. на одного споживача. Оптимальна ширина прямокутних столів 800 - 900 мм, а радіус для круглих столів - від 300 до 650 мм. Висота столу повинна бути 690 - 750 мм. Столи, як правило, встановлюють на металевому каркасі, поверхні глянцеві, в деяких випадках скляні, з прямими формами, які характеризуються за стилем хай-тек.

Стіл – це один з головних елементів в дизайні закладу, який може виготовлятися ексклюзивно, та показувати собою всю суть стилю хай-тек.

Кількість стільців, які також по стилю хай-тек виконуються за прямими формами, або напівм'яких крісел повинно відповідати числу місць в залах, висота спинки - 50 см. Для банкету використовують напівкрісла, так як вони зручніше. Відстань між кришкою столу і сидінням має бути 290 - 310 мм. Стільці для ресторанів промисловість випускає на дерев'яному або металевому підставі з використанням поролону, миються синтетичних матеріалів. Для барів застосовують барні табурети з обертовим підставою, опорами для ніг, рідше із спинкою і підлокітниками, властивими даній стилістиці [15].

Сервант - шафа для офіціанта, призначений для розміщення і зберігання поточного розносу посуду, столових приборів, столової білизни. Верхня частина - робоча поверхня, під нею полиці і відділення, де зберігають виделки, ножі, ложки, нижче полиці для тарілок, потім для столової білизни. Габарити сервантів 1000 x 450 x 900 мм (довжина x ширина x висота).

Буфети в ресторанах призначені для відпустки офіціантам покупної продукції: напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів.

Сервізна розташовується суміжно зі столовою мийної посуду і обладнується шафами зі скляними дверцятами, підвісними полицями і стелажми. У сервізної зберігають і видають офіціантам столовий посуд, прилади.

На вибір меблів у закладах громадського харчування також впливає стиль, в якому розробляється приміщення. Стиль хай-тек не допускає текстилю з малюнком, колір поверхонь і меблів повинен бути чітким і конкретним. Це може бути білий,

чорний, яскраво виражений сірий або інші насичені кольори. Якщо в оформленні поверхонь використовувалися світлі тони, то стільці можуть бути більш яскравими. Проте не більше ніж 2-3 відтінки, інакше інтер'єр буде занадто грубим і недоладним. Також при використанні тільки сірого або сірого кольору приміщення буде виглядати неживим і нудним (рис. А.30).

Також, детальне проектування підприємств громадського харчування полягає в плануванні монтажу різних інженерних систем, а саме опалення, вентиляції, електро-, газо-, водопостачання і каналізації. Жодна будівля і приміщення такого функціонального призначення не буде прийнято в експлуатацію без остаточного монтажу всіх інженерних систем [24].

План розміщення технологічного устаткування - все обладнання, яка бере участь у процесі приготування їжі та інших, пов'язаних з ним технологічних процесів повинно бути розміщено таким чином, що б обслуговуючому персоналу було зручно працювати. Крім простого зручності повинна дотримуватися техніка безпеки, нормативи охорони праці та пожежної безпеки. Воно може розміщуватись на відкритому просторі приміщення або за скляними перегородками, що властиве для стилю хай-тек.

Прив'язка обладнання до електротехнічних систем - особливо важливо це на кухні, не менш важливо в залі і біля барної стійки (рис. А.31). Правильне проектування кафе, наприклад, дозволяє влаштовувати влітку додаткові столики на відкритому повітрі, подбавши заздалегідь про електрозабезпеченні робочих місць для персоналу на вулиці.

Прив'язка обладнання до водопостачання і системам каналізації - цей пункт важливий для успішного дотримання санітарно-гігієнічних норм. До того ж системи подачі води не повинні перетинатися з електромагістралями, що теж дуже важливо. Знову ж, цей пункт виходить більш об'ємним, коли відбувається проектування ресторанів, так як кількість клієнтів, а отже, і навантаження на водопостачання і каналізацію більше.

Прив'язка обладнання до системи вентиляції - правильно навіть не стільки прив'язувати обладнання, скільки створювати систему вентиляції, враховуючи вже створені вище пункти. Також, вона може бути як елемент декору на стелі, що придасть характерності даного стилю хай-тек [24].

1.2.3 Композиційні особливості

. Історично в архітектурі склалося кілька видів стилю Хай-тек: індустріальний, геометричний та біологічний.

Індустріальний Хай-тек заснований на використанні елементів індустріальної естетики: це металеві та скляні деталі, а також арматура, труби, перемички. Ці елементи використовуються не вроздріб, а символічно: як правило, імітують інтер'єр заводу, фабрики, ТЕЦ. Цей вид Хай-тека дуже відвертий: виносить на фасад різні елементи комунікацій, а в інтер'єр - елементи інженерного обладнання та арматури.

Геометричний хай-тек пов'язаний зі складною каркасною системою з використанням новітніх елементів конструкцій заснований на створенні складних форм та пропорцій, а також на пошуку особливого класу просторових оболонок, що базуються на стрижні і складаються з розтягуючих тросів [11].

Біонічний Хай-тек - одна з останніх модних тенденцій в інтер'єрі. Цей стиль виник зовсім недавно на тлі зростання інтересу суспільства до природи і проблем екології. Характерною рисою стилю є запозичення природних форм і кольорової палітри, використання екологічно чистих матеріалів, підвищена увага до мікроклімату приміщення. Він не терпить строгих ліній, незграбних форм і одноманітності [20]. Біо-тек відповідає останнім тенденціям в дизайні меблів. Біо-тек може використовувати етнічні мотиви, характерні для африканської, давньоєгипетської або індіанської культур. Загалом в колориті переважні заспокійливі тони - зелений і небесно-блакитний, варто уникати занадто яскравих або блідих кольорів. Наприклад, у ресторані Ikibana в Барселоні яскраво представлений даний стиль (рис. А.23-24), що характеризується прямими лініями скла та металу, які переплітаються з динамічними дерев'яними елементами на стелі, які яскраво підкреслюють біо-тек.

1.2.4. Конструктивно-технологічні підходи.

Архітектурне проектування підприємств громадського харчування в стилі хай-тек докорінно відрізняється від складання планів інших будівель своєю технологічною частиною, яка повністю залежить від функціонального призначення та особливостей приміщень за стилем хай-тек. Здійснюючи проектування підприємства громадського харчування і будівництво такого виду об'єктів, в технологічній частині необхідно враховувати дислокацію і підключення різного спеціалізованого обладнання - морозильних камер, холодильників, кухонних печей і т.д., а також підведення необхідних для його обслуговування комунікацій.

Підприємства громадського харчування по своєму містобудівному положенню можуть розміщатися в окремо розташованих будинках, бути прибудованими до будинків іншого призначення при відособленості всіх груп приміщень, бути вбудованими у будинки іншого призначення при поєднанні деяких груп приміщень підприємства з аналогічними групами приміщень цих будинків [26].

Всередині будівлі приміщення слід розташовувати по певних архітектурно-планувальних схемах та характеристики стилю хай-тек, яка впливає на систему загалом. У схемах готівковий підприємств основне місце займає розташування холодильних камер. Рекомендується кілька планувальних схем розташування холодильного блоку в будинку підприємства: центральна або острівна; П-подібна або півострівна Г-подібна, або кутова; лінійна, або торцева. При центральній планувальній схемі холодильні камери розташовуються в центрі будинку, а з чотирьох сторін до них примикають виробничі приміщення. На основі даної композиційної схеми можна здійснювати планування одноповерхових і багатоповерхових будинків заготівельних підприємств.

При П-подібній планувальній схемі холодильні камери розташовані також у середній частині будинку, але виробничі приміщення примикають до них тільки з трьох сторін; четвертою стороною вони примикають до зовнішньої стіни.

При Г-подібній планувальній схемі холодильні камери частково вбудовані в будівлю підприємства, а виробничі приміщення примикають до них тільки з двох сторін. Така планувальна схема може бути застосована при обмеженому складі виробничих приміщень щодо запроектованої ємності холодильника.

При лінійній, або торцевій, планувальній схемі холодильні камери примикають до будинку з торцевої сторони. Таким чином, будинок чітко розмежовується на дві частини: виробничу і складську [8].

Якщо підприємства розташовані в багатоповерхових будинках, то основні групи приміщень можна розташовувати в різних варіантах і поєднаннях, які будуть відповідати загальній стилістиці закладу. Однак при цьому необхідно дотримуватися деякі загальні вимоги: на першому поверсі розташовують складські приміщення, приміщення експедиції, цех з переробки овочів, магазин кулінарії, на другому і третьому поверхах - інші виробничі приміщення (рис. А.29).

У виконанні планувальних рішень до виробничих підприємств і підприємств, що працюють на сировині, головну роль грає взаємозв'язок основних груп приміщень - для

споживачів і виробничих, а точніше, залів і гарячого цеху. У зв'язку з цим рекомендується кілька архітектурно - планувальних схем: центральна; фронтальна; глибинна; кутова.

При центральній планувальній схемі гарячий цех з іншими виробничими та іншими приміщеннями проектують в центрі будинку, а зали з роздачами розміщаються навколо них [20].

При фронтальній планувальній схемі план будинку умовно ділиться на дві частини паралельно поздовжній осі. З боку головного фасаду розміщають групу приміщень для споживачів, а в протилежній половині будинку - виробничі, складські та інші приміщення. Зал і виробничі приміщення мають природне бічне освітлення. У зал можуть бути прилаштовані тераси і веранди для організації літніх місць, де характерними для стилю хай-тек будуть металеві каркаси та арматура, скляні перегородки та накриття [19].

При глибинною планувальною схемою план будинку умовно ділиться навпіл паралельно короткій стороні. З боку головного фасаду розміщають групу приміщень для споживачів, з протилежного боку - всі інші приміщення. Характерна риса цієї схеми полягає в тому, що всі основні приміщення послідовно розміщаються в глибині будинку відповідно з технологічним процесом виробництва

При кутовій планувальній схемі залу розташовуються в плані будинку суміжно, під кутом один до одного і відповідно примикають із двох сторін до виробничих та інших приміщень.

На першому поверсі біля зовнішніх стін розташовують виробничі приміщення, що вимагають природного освітлення, частина технічних і адміністративних приміщень. У центрі будинку можуть бути розташовані складські, побутові та інші технічні приміщення.

Останній етап виконання планування підприємства - розміщення устаткування в цехах та інших приміщеннях, що також буде дотримуватись даного стилю хай-тек.

Оздоблення та декорування в сучасних закладах харчування в стилі хай-тек. У функціональному та образному вирішенні, предметно-просторового середовища і створенні відповідного комфорту для відвідувачів велику роль грає не тільки раціональний підбір меблів та обладнання, а й зовнішній вигляд виробів, їх форми і оздоблення, що об'єднуються за стилем хай-тек. Даний стиль характеризується

прямими лініями, металевими та скляними елементами, також мінімальним використанням декору [22].

При виборі покриття підлог у підприємствах загального типу з самообслуговуванням поряд з естетичними вимогами враховуються експлуатаційні якості, такі як зносостійкість матеріалів, а для приміщень з прямим виходом на вулицю і водостійкість. У обідніх залах ресторанів використовуються ворсові зносостійкі килимові покриття з невисоким ворсом. Відштовхуючись від стилістичного рішення, підлога однотонна, а колірна гама витримана в спокійних тонах, з поєднанням сучасної плитки і керамограніту, що характерні для стилю хай-тек.

Вибір того чи іншого матеріалу для обробки стін та колон залежить від композиційного рішення кожного об'єкта. У невеликих приміщеннях створення цілісного сприйняття інтер'єру за рахунок сполучень матеріалів і колірних рішень. У обідніх залах великий місткості комбінування матеріалів різної фактури і кольору для зорового членування простору. Проте на стінах, за даною стилістикою хай-тек, відсутні орнаменти і інших декоративних деталей. Білий колір є домінуючим, але іноді базовим фоном може служити чорний або сірий кольори, з прикрасами чорно-білих фото в металевій рамці або сучасної мальованої абстракції (рис.А.32).

Особливе місце в інтер'єрі підприємств харчування в стилі хай-тек займає архітектурно-просторове рішення стелі. Доцільним є використання різних архітектурних прийомів. У обідніх залах перспективно застосовувати матеріали повної заводської готовності. Для застосування підвісних і підшивних стель у приміщеннях з перекриттями з залізобетонних конструкцій є відповідні обґрунтування, плити, застосовувані для обробки стелі, з малюнком або рельєфом, що композиційно ув'язаний із загальним рішенням інтер'єру. Досить цікавими архітектурними рішеннями сталі є саме в стилі біологічного хай-теку (рис.А.33).

Поширений прийом освітлення обідніх залів, кафе і ресторанів підвісними світильниками, що різноманітно вирішують як технічні, так і композиційні завдання (рис. А.34). Ними виділяють окремі зали, оптично розчленовують приміщення. Доповненням до системи загального освітлення є настінні або настільні світильники [23].

Оформлення вікон також відіграє значну роль в декорування закладів громадського харчування. В основному, за стилістикою, використовують жалюзі -

горизонтальні або вертикальні. Використання тканинних штор не є характерним для стилю хай-тек, тому якщо і додають, то тільки однотонні і прості за фактурою тканини і фасону. Відсутність штор чи жалюзів підкреслює, також, характерний стиль хай-тек (рис.А.35).

Кольорове рішення предметного середовища інтер'єру їдалень і кафе загального типу, створених в стилі хай-тек, сприяє створенню спокійної, врівноваженої атмосфери без різких колірних контрастів. Вибір загального кольорового рішення базується на використанні гармонійних поєднань кольорів, а контрасти застосовуються для створення акцентів [27].

1.2.5. Образно-стилістичні рішення. Вивченням вітчизняного та світового досвіду розвитку дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування займалися різні вчені, дизайнери та архітектори. У сучасному мегаполісі існує сотні ресторанів, кафе, барів. Кожен з них має індивідуальне оформлення, цікаву ідею в дизайні. Сучасний дизайн інтер'єру бару варіюється різноманітними напрямками. У будь-якому випадку, інтер'єр, в якому витримується кафе-бар, перегукується з його загальним стилем [27].

Облаштування інтер'єру закладу громадського харчування відіграє важливу роль, тому враховуються всі особливості: фізіологічні, психологічних, антропометричні тощо. Цьому сприяє гармонійне поєднання всіх елементів композиції, що цілком відповідає дизайнерському рівню образотворення середовища інтер'єру.

Популярний сьогодні стиль хай-тек не завжди підходить для житлових приміщень, за його технологічністю, різкими формами і мінімалізмом в декорі, проте для таких приміщень, як кафе, ресторан або бар, хай-тек є доцільним. Цей стиль передбачає досить велику площу приміщення, наявність техніки, використання в якості матеріалів металу, скла та пластику (рис.А.36), також, хай-тек максимально використовує функціональні можливості простору, а прикрасами в інтер'єрі стають деталі обладнання, труби, наприклад, виставлене холодильне обладнання може виконувати ще й декоративну функцію.

Основною відмінною рисою стилю хай-тек є використання високих технологій в проектуванні, будівництві та проектування будівель і споруд. Хай-тек характеризується високим прагматизмом в плануванні простору.

Ефект просторого, добре освітленого приміщення посилюється децентрувальним освітленням. Крім загального світла, в стилі хай-тек передбачаються всілякі види

додаткового освітлення, світильники на кронштейнах, підставках, а також вмонтовані в меблі [14].

У дизайні інтер'єру використовуються прямі лінії і прості фігури, елементи конструктивізму і кубізму, трубчасті конструкції. При цьому широко застосовуються різноманітні сучасні синтетичні матеріали, скло, пластик, метал, бетон, відкрита цегла (рис.А.37).

Колористичне рішення інтер'єру припускає інтенсивне використання сріблясто-металевого кольору, а також чорний, білий і сірий кольори. До них можуть додаватися інші чисті, незмішані відтінки: червоний, синій, зелений, жовтий.

Практично повна відсутність декору в стилі хай-тек компенсується формою і фактурою деталей і предметів інтер'єру: грою світла на склі, блиском хромованих і металевих поверхонь, малюнком натуральної деревини. В оформленні приміщень застосовується як звичайна фарба або штукатурка, так і рідкі або об'ємні шпалери з рельєфом, плитка, натуральний камінь, ламіноване дерево, лінолеум [24].

Створюючи інтер'єр в стилі хай-тек, важливим є те, що він вимагає уважного відбору всіх елементів. Деталі інтер'єру в стилі хай-тек демонструють високі якості пластиків, легких сплавів, нових композитних матеріалів, кольорових блискучих і прозорих поверхонь (рис.А.38).

Блиск є особливістю інтер'єру в стилі хай-тек. Він розширює простір, додає світло, створює відчуття стерильності. Цьому в інтер'єрі хай-тек сприяють і дзеркала, причому рами у них прості, гладкі і одноколірні.

Для прикраси інтер'єру в стилі хай-тек використовуються фотографії, графічні або авангардистські полотна [26].

Загалом стилістика відіграє важливу роль в створенні закладу громадського харчування, а стиль хай-тек з характерними прямими лініями, каркасами, конструкціями, металевими та скляними поверхнями, максимально підходить для сучасних приміщень громадського використання.

Висновок до першого розділу.

У розділі 1 висвітлено історію формування стилю хай-тек, виникнення в архітектурі, а також в інтер'єрі громадських та житлових приміщень; класифікацію закладів громадського харчування та видів стилю хай-тек; дизайн-особливості.

1. Дослідниками, які піднімали дані проблеми були: П.Кох, С.Прайс, Б.Фуллер, Н.Грімшоу, Я.Капліцкому, Р.Піано, Р.Роджерс, Н.Фостеру та І.Куликова. Проте ця тема досліджена не до кінця, і підлягає подальшому вивченню та дослідженню.

2. Підприємства громадського харчування класифікуються залежно від характеру виробництва (кафе-кондитерські, пельменні, піцерії), асортименту продукції (кава, алкоголь, десерти), обсягу та видів послуг, що надаються (самообслуговування або офіціантом). Також, на проектування закладу громадського харчування впливає класифікація стилю, в якому виконується загальний дизайн. Стиль хай-тек поділяється на: індустріальний, геометричний та біо-тек.

3. У роботі висвітлено та охарактеризовано такі ознаки: функціональні особливості, архітектурно-планувальні особливості розташування закладів громадського харчування, прийоми та загальні вимоги до розміщення обладнання, оздоблення та декорування в сучасних закладах харчування в стилі хай-тек, художньо-стилістичні особливості.

Роль стилю хай-тек в закладах громадського харчування відіграє важливу роль у проектуванні, та створює характерний образ в закладі.

Під час дослідження було виконано такі завдання:

- проведено аналіз і розроблено класифікацію сучасного закладів громадського харчування;
- досліджено особливості архітектурно-планувальної організації сучасних закладів харчування, а також художньо-стилістичні особливості,
- виявлено принципи і прийоми їх формування; розкрито специфіку формування інтер'єрів підприємств харчування України і сформулено принципи і прийоми художньо-стилістичної організації внутрішнього середовища;
- сформульовано основи просторової організації підприємств харчування з урахуванням сучасних нововведень;
- розроблено принципи предметно-просторової організації інтер'єрів в стилі хай-тек, а також прийомів розміщення обладнання та декорування.

РОЗДІЛ 2.

Концептуальне рішення

2.1 Обґрунтування змісту образу.

Метою формотворення є створення концептуального дизайн-проекту ресторації для відпочинку, прийому їжі і дозвілля з використанням стилістичних елементів робіт Мауріц Корнеліс Ешера та стилістики хай-тек, що загалом має створити сучасне стилістичне спрямування інтер'єру приміщення.

Функціональне призначення. Функціональне призначення громадських приміщень передбачає забезпечення трьох основних функцій: громадсько-соціальної (спілкування, харчування, відпочинок); господарської (приготування їжі, обслуговування клієнтів); життє-забезпечувальну (їжа, особиста гігієна, активний та пасивний відпочинок, фізіологічні та психологічні потреби). Виходячи з функціонального призначення в закладі громадського харчування необхідно передбачити наступні основні приміщення і функціональні зони ресторану який включає такі зали: зал 1, зал 2 та зал очікування. В інтер'єрі закладу громадського харчування має бути максимально ефективно використана площа. Створення взаємного розташування основних груп залів таким чином, щоб між ними забезпечувалася технологічний зв'язок, що сприяє обслуговуванню.

Об'єктом дипломного проектування є інтер'єр закладу громадського харчування загальною площею 473 м² і його конструкція меблів.

Асоціативно-образне рішення форми. Для пошуку і втілення образного рішення ресторану пропонується використати авторські стилістичні елементи, що розроблені на основі стилю хай-тек та робіт Ешера з якого виокремлено основні чорно-білі кольори та декілька яскравих кольорових акцентів. Використання зазначених елементів має створити сучасне постмодерністичне середовище з елементами мінімалізму створивши певний еклектизм в стилістиці (використовуючи відповідні матеріали, не прості форми і пастельні кольори). Всі елементи інтер'єру гармонійно поєднані з матеріалами та покриттями, кольоровими акцентами, які об'єднуються в один цілісний образ. М'яке розсіяне світло використовується в проектуванні закладу громадського харчування, у той же час присутнє і додаткове декоративне підсвічування.

Образне рішення спроектованого інтер'єру полягає у єдності та цілісності форм і кольору, у наданні інтер'єру специфічного стилю хай-тек. Суть якого полягає в використанні властивостей відкритого простору, світла та матеріалів. Отже, інтер'єр виконаний з урахуванням сучасних тенденцій у світі дизайну, з використанням сучасних форм та матеріалів.

Способи втілення концепції. При проектуванні закладу громадського харчування необхідно виділити наступні функціональні зони: громадсько-соціальної (спілкування, харчування, відпочинок); господарської (приготування їжі, обслуговування клієнтів); життє-забезпечувальну (їжа, особиста гігієна, активний та пасивний відпочинок, фізіологічні та психологічні потреби).

Важливим є також врахування антропометричних, фізіологічних психологічних, соціально-психологічних та гігієнічних вимог, які утворюють єдиний взаємопов'язаний комплекс, дотримання якого забезпечує оптимальні умови для комфортного проведення часу у закладі громадського харчування.

Створити цілісний образ, організувавши всі елементи інтер'єру у єдину систему, що задовольняла б не лише фізичні але й духовні потреби споживача. Використати характерний для стилю хай-тек принцип відкритості інтер'єру, декоративності, орнаментальності; поєднання різних фактур та матеріалів, застосування значної кількості металевих і частково скляних елементів декору, підпорядкованих обраному ритму та загальному художньому образу. Всі форми і кольорові відтінки організовувати за принципом контрасту фактур і нюансу кольору, а також зіставленні, повтору та рівноваги.

Застосувати наступні матеріали та покриття:

- покриття стін – декоративна штукатурка, пластикові 3D панелі;
- підлога – керамічна плитка, металеве покриття - стійка до стирання та навантаження, легко миється, не потребує особливого догляду та частої заміни чи ремонту;
- стеля – штукатурка, підвісні і натяжні конструкції;
- метал, пластик, скло, - використані у якості каркасу для виготовлення меблів, , що є екологічно чистими матеріалами, забезпечують міцність на надійність їх конструкції;

- текстильні доповнення на стільці, лавки та дивани легко чистяться, приємні на дотик, не викликає подразнень.

Враховуючи принципи дизайну і результати дизайн-аналізів аналогів, пропоную наступні концептуальні рішення:

1. запропонувати логічно-раціональну функціональну схему руху між всіма зонами ресторану;

2. відповідно зі схемою руху запропонувати такі рішення зон:

- при вході в ресторацію розташувати достатньо велику вільну площу для доступу відвідувачів та персоналу до функціональних зон ресторану.

- зали поділити на функціональні зони загального інтер'єру і місць підвищеного комфорту декоративними прийомами застосованими для стін,стелі та підлоги.

3. Запропонувати стильові рішення меблів та обладнання в контексті стилістики хай-тек.

2.2 Художньо-графічні пропозиції.

У цій частині представлено проектування закладу громадського харчування в стилі хай-тек. Вона включає графічні компоненти, такі як плани з відмітками та розмірами, плани освітлення та рівнів підвісних стель, плани покриттів підлоги, плани функціонального зонування приміщення, перспективи та розгортки стін у різних залах та пояснювальну записку.

Замовники висловили бажання включити унікальні функціональні приміщення, такі як зал 1, зал 2 та зал очікування. Ці приміщення будуть забезпечувати різні види діяльності, включаючи відпочинок, спілкування, прийом та приготування їжі, а також всі необхідні процеси для комфортного перебування відвідувачів.

Об'єктом проектування є заклад громадського харчування з площею 473 м². Важливим елементом спроектованого інтер'єру є втілення принципів дизайну, таких як конструктивність, функціональність, технологічність, естетичність, ергономічність та екологічність.

Для забезпечення втілення цих принципів і враховуючи особисті побажання замовника, пропонуються концептуальні рішення, включаючи логічно-функціональну схему руху між усіма залами ресторану.

Дотримання принципів дизайну під час проектування інтер'єру сприятиме створенню виразних і чітких форм у приміщенні, а також створенню зручного та комфортного громадського середовища, дотримуючись принципів композиції.

Оформлення спроектованого інтер'єру буде характеризуватися єдністю і цілісністю форм і кольорів, що відображатимуть специфіку стилю хай-тек. Цей стиль використовує властивості відкритого простору, світла та сучасних матеріалів. Таким чином, інтер'єр буде створений з урахуванням останніх тенденцій у світі дизайну, використовуючи сучасні форми і матеріали.

Враховуючи концептуальні вимоги проекту та керуючись принципами дизайну, пропонуються такі стильові рішення для інтер'єру: використання стилю хай-тек з використанням робіт Ешера у розробці інтер'єру; впровадження композиційного підходу до організації простору та його зонування для забезпечення комфорту, який представлений у пошуковому ескізі ресторану (рис.Б1).

Ці стильові рішення в поєднанні з уважним дотриманням принципів дизайну допоможуть створити неповторний та привабливий інтер'єр для закладу громадського харчування, який відповідатиме потребам замовника та забезпечуватиме комфорт та задоволення для відвідувачів.

Висновки до другого розділу

1. Концепція формоутворення інтер'єру закладу громадського харчування заснована на логічно-раціональному рішенні, основним принципом якого є втілення у дизайні проектного закладу хай-тек стилістики, яка поєднана з сучасними будівельними технологіями.

2. У процесі формулювання концептуального рішення образу інтер'єру закладу громадського харчування висвітлено: мету та розкрито основні принципи формоутворення інтер'єру ресторану; описано функціональне призначення залів та здійснено їх розподіл за видами діяльності.

РОЗДІЛ 3.

Дизайн-проектна розробка

3.1 Складові частини об'єкта проектування

Об'єктом проектування є заклад громадського харчування розрахований на 75 посадочних місць, який має загальну площу 473 м². Безпосереднім об'єктом проектування ресторану є такі приміщення для відвідувачів: зал 1 площею 162,7 м², зал 2 площею 86 м², та зал очікування площею 45,5 м².

Складовими частинами проекту є: план приміщення до реконструкції; план та схема функціонального зонування приміщення; схема систем освітлення приміщення і покриттів підлоги; перспективи і розгортки стін інтер'єру приміщень; пояснювальна записка.

3.2 Особливості формотворення

3.2.1 Функціональне призначення розробки

Проектований заклад громадського харчування – це комплексна, функціональна система, яка забезпечує комфортне проведення часу відвідувачів.

Споживчі потреби: проектування зумовлено потребою втілення дизайнерських (авторських) ідей та смаків власника ресторану, його стильової виразності, функціональності, ергономічності, довговічної експлуатації у відповідності з принципами проектування і в контексті обраної стилістики хай-тек.

Характер та рівень взаємодії на органи відчуття: заклад громадського харчування є комплексом функціональних зон, які розміщені на відмітці 0,000 будівлі. Частота тактильних та візуальних контактів визначається індивідуальними потребами персоналу та відвідувачів, та вимогами особистої гігієни.

Відношення власності: ресторан є об'єктом громадського користування і приватної форми власності. В основу планувального рішення будівлі покладено принцип функціонального зонування. Відповідно до нього структуру закладу громадського харчування формують наступні приміщення: зал 1, де для відвідувачів розміщені такі столи: на 2 особи, на 4 особи та на компанії з 6 осіб; зал 2 в якому розміщені: два банкетні столи та столи на 4 особи; зал очікування, де відвідувачі

можуть провести час чекаючи на свій стіл. Об'єкт проектування, як система "Людина-предметне середовище" виконує ряд функцій:

- основна робоча функція – господарська тобто обслуговування відвідувачів;
- виконання пізнавальної функції забезпечують конструктивні та декоративні елементи бресторану, їх форма, конструкція, колір, характер покриттів (текстура і фактура), спосіб поєднання, і використання матеріалів, конструкція та естетика меблів і обладнання;
- комунікативну функцію забезпечує заклад в цілому, оскільки передбачає не лише споживання їжі в ньому, але й спілкування між відвідувачами та персоналом;
- знаково-символічна функція проявляється через втілення світоглядних ідей власника ресторану та хай-тек традиційних тенденцій при формотворенні середовища закладу. Таким чином розглянутий зразок закладу громадського харчування відзначається якісним плануванням та гармонізацією простору - розміщення усіх об'єктів інтер'єру. Зонування приміщень продумано так, щоб впорядкувати та оптимізувати рух персоналу та відвідувачів, забезпечити їм комфортні умови для обслуговування та відпочинку. Виконання перерахованих функцій в закладі громадського харчування забезпечує комфортні умови перебування, як єдиної системи.

Функції окремих частин та меблів закладу включає наступні типові для закладів громадського типу функціональні зони: громадсько-соціальної (спілкування, відпочинок); господарської (обслуговування, приготування їжі, зберігання речей та ін.); життє-забезпечувальну (їжа, особиста гігієна, пасивний відпочинок, фізіологічні та психологічні потреби). Виконання функцій кожної окремою зони закладу відбувається завдяки його оснащенню відповідним обладнанням та меблями, що в даному випадку виступає не лише функціональним елементом інтер'єру, але й виконує повноцінну декоративну роль.

3.2.2. Ергономічні вимоги

Забезпечення антропометричних вимог. Під час проектування інтер'єру закладу громадського харчування було враховано всі ергономічні вимоги та основні розмірні співвідношення меблів та елементів інтер'єру, тобто їх висота, ширина і довжина, висота розташування полиць і інших декоративних елементів інтер'єру, встановлені з урахуванням росту і пропорцій фігури людини і забезпечують мінімальну стомлюваність відвідувачів та персоналу.

Форма, пропорції і колір меблів відповідають своєму функціональному призначенню, архітектурно-художньому оформленню інтер'єру, а головне призначенню громадського середовища. Саме хай-тек стиль підкреслює загальну оригінальність ресторану, а також виступає об'єднавчим елементом.

Інтер'єр закладу відповідає *фізичним та психофізіологічним вимогам*. Висота стелі складає 4000 мм. Меблі загалом розміщені пристінках, що б відвідувачам та персоналу було зручно переміщатись по ресторані. Цікавим є вирішення робочої барної стійки в залі 1, яка є акцентом в приміщенні. У ній ширина робочої поверхні складає 4000 мм, а висота 750 мм як у типового робочого столу.

Вміле використання найрізноманітніших матеріалів – від скла і металу до пластика – забезпечують тактильний і візуальний комфорт, частота якого визначається потребами відвідувачів.

Гармонійне поєднання та використання композиційних засобів забезпечує *психологічний* комфорт. Всі ергономічні показники відповідають нормам і забезпечують всі умови для комфортного і зручного проведення часу. Сам інтер'єр відповідає *соціально-психологічним* вимогам, оскільки в ньому не використано ніяких антисоціальних предметів та речей, а також нічого не створює психологічного дискомфорту, ні форми меблів, кольору і освітлення.

Розміщення меблів, а також матеріали, використані для їх виготовлення не ускладнюють їхнє чищення в процесі експлуатації і прибирання приміщень. У зв'язку з цим меблі мають доброякісну обробку, із гладкою поверхнею, без зайвих поглиблень і виступів. Поверхні меблів покриті металом або склом, що придатне для вологого прибирання.

Отже, психологічні вимоги зумовлюють відповідність даного закладу громадського харчування, його обладнання та меблів психологічним особливостям відвідувачів та персоналу. Заклад спроектований таким чином, щоб персонал та відвідувачі почували себе в ньому комфортно і безпечно. Конструкція, форма, розміри обладнання і меблів є відповідними формі, розмірам людини. Показники, які відповідають за екологічність і гігієнічність матеріалів, допускають вологе прибирання, антистатичність, антиалергійність, кольоростійкість.

3.2.3. Конструктивно-технологічні пропозиції

Інтер'єр закладу громадського харчування поділений на певні функціональні зони, кожна з яких представлена своїми конструктивними елементами та меблями, які спроектовані для виконання закладених у них основних функцій.

Для влаштування підлоги у залі 1, залі 2 та залі очікування було використано керамічну плитку одного типу але різних відтінків, яка підібрана у відповідності до загального стилістичного напрямку хай-тек. Аналогічним чином оздоблена стеля ресторану з тією відмінністю, що для втілення її простої конструкції використовувався гіпсокартон. Стіни відповідно до стилістики закладу облицьовані декоративною штукатуркою та декоративними панелями, що являються акцентами в залі 1 та залі 2. Цікаве планування закладу утворює певний маршрут руху по ньому. Всі громіздкі меблі розміщено впритул до стін у такому випадку це розміщення максимально економічне та забезпечує вільний прохід між усіма зонами і вільний рух відвідувачів та персоналу по всій території ресторану.

Системи інженерного обладнання, їх конструкція та технологія виготовлення. Стіни попередньо покриті гіпсовою штукатуркою і покриті декоративними панелями, що покриті антистатичним спреєм який має пиловідштовхуючу властивість. Підвищена вологостійкість штукатурки забезпечує можливості протирання її водою. Акцентом інтер'єру є у проектованому закладі громадського харчування присутнє поєднання природного і штучного освітлення. Оскільки у проектованому приміщенні є велика кількість вікон та дверей, що забезпечує достатнє освітлення закладу, тому штучне освітлення використовується тільки в пізні години та потужність якого регулюється автоматично.

У гіпсокартонну стелю у всіх розроблених приміщеннях вмонтовані точкові світильники. Опалення в приміщеннях централізоване і здійснюється повздовжніми радіаторами які розташовані під кожним вікном. У приміщеннях ресторану також встановленні напівпромислові системи вентиляції та кондиціонування, що має середній показник потужності і використовуються для ресторанів громадського типу до 400 м². Система кондиціонування проходить по верхній частині стін приміщень, а також здійснюється за допомогою спеціальних приладів, які можуть також слугувати як батареї (в холодну пору року). Кондиціонування та опалення продумано так, щоб його не помітно було з першого погляду, і разом з тим, в разі неполадок до нього легко можна було б дістатись.

Меблі, їх конструктивні особливості та технології виготовлення. Меблі мають металеві каркаси та покриті розчином, що диктує особливу підвищену вологостійкість приміщення. Меблі для ресторану є зручними в експлуатації, забезпечують комфортне та зручне перебування. Вони відповідають експлуатаційно-технічним, економічним, ергономічним, естетичним і санітарно-гігієнічним вимогам.

Меблі розташовані зручно, що забезпечує максимум зручностей. Вони виготовлені з простій і полегшеної конструкції з використанням сучасної технології виробництва. Вони займають невелику площу в приміщеннях, але досить ємні, забезпечують всі функціональні вимоги.

Отже, правильно обрані меблі для закладу громадського харчування допоможуть раціонально використовувати площу. Завдяки цьому відвідувачі та персонал ресторану можуть комфортно та зручно перебувати в ньому, та використовувати меблі за своїми потребами. Також вдале конструктивне рішення меблів допомагає вигідно представити стилістику, зробити її лаконічною та цікавою.

3.2.4 Композиційні особливості середовища

Основу гармонійної композиції формують *категорії тектоніки та об'ємно-просторової структури*. Оскільки досліджуваний інтер'єр закладу громадського харчування є об'ємно-просторовою структурою, і в основі його тектонічної структури закладені форми паралелепіпеду з тектонічними отворами - вікнами і дверми та сформованими архітектурними елементами конструкції: стінами і перегородками. Чітко визначене зонування закладу сприяло правильному композиційному проектуванню приміщення. Тектонічними елементами інтер'єру є прямолінійні форми стін, дверних проходів. Приміщення має виражені горизонтальні та вертикальні тектонічні елементи – елементи інтер'єру які йдуть догори, це тектонічна форма конструкції шаф. Горизонталі підкреслюються горизонтальними елементами авторських панелей на стінах, що простягається по периметру кімнат розміщенням декоративних елементів та освітлення. Таким чином, виявлений прихований зв'язок архітектурних форм та дизайну інтер'єру громадського закладу, який підпорядковується законам та засобам композиції, завдяки чому створюється гармонія предметно-просторового середовища ресторану.

Цілісність форми і змісту інтер'єру приміщень ресторану виражається у завершеній неподільності форми і змісту – підборі меблів і обладнання, виконання декоративних елементів, оздобленням стін і освітленням.

Прийоми формотворення середовища. В основу об'ємно-просторової структури всього інтер'єру закладу і майже кожної складової частини закладена асиметрія. Симетрія спостерігається в розташуванні вікон та в конструкції меблів, розстановці меблів і обладнання. Динаміка проявляється в загальному розташуванні мас, при якому її розподіл збільшується знизу до верху. Також динаміка простежується за рахунок активного використання місцевого і направленого світла, що створює акцентовані кольорові плями на стелі і стінах. Контраст присутній у колористичній і декоративній концепції вирішення інтер'єру закладу громадського харчування зокрема в акцентованих світлих плямах на стелі, що створено штучною підсвіткою. Значно менший контраст спостерігається в декоративному рішенні підлоги. Таким чином інтер'єр ресторану побудований на відношеннях контрасті кольору стелі, стін і підлоги та контрасті форм і кольору обладнання, меблів, підлоги з керамічною плиткою. Увагу на собі акцентують графічні оформлення декоративними панелями з металевими конструкціями на стінах.

Отже, заклад громадського харчування витриманий з дотриманням хай-тек стилю і принципам рішення простору "Open space", що забезпечило загальне асиметричне і контрастне рішення ресторану.

3.2.5. Образно-стилістичне рішення середовища

При організації інтер'єру закладу громадського харчування необхідно врахувати різноманітні фактори, такі як фізіологічні, психологічні та антропометричні особливості. Гармонійне поєднання всіх композиційних елементів є важливим аспектом, який повністю відповідає дизайнерському рівню створення інтер'єру.

Шляхом розподілу площі будівлі на функціональні зони з використанням принципів композиції було створено оригінальний інтер'єр, який успішно поєднує стиль і функціональність. Він виразно відкритий завдяки розташуванню меблів уздовж периметра ресторану. Проте, в інтер'єрі присутні деякі яскраві елементи, які виступають акцентами в загальній концепції, побудованій на основі білого кольору. Основним

композиційним рішенням інтер'єру є розташування меблів уздовж стін, що створює головний напрямок та концентрацію для відвідувачів та персоналу.

Отже, досліджуваний інтер'єр закладу громадського харчування можна повністю віднести до рівня дизайну, оскільки він втілює основні принципи дизайну, такі як функціональність, конструктивність, технологічність, ергономічність, естетичність, екологічність та економічність. В цьому інтер'єрі відчувається оригінальність та відповідність стилю хай-тек, що виявляється у вдалій інтерпретації кольорового рішення меблів, яке доповнюється декором на стінах. Таким чином, цей ресторан є унікальним та неповторним у контексті дизайну.

Дизайн інтер'єру закладу громадського харчування підкреслює його стиль та створює приємну атмосферу для відвідувачів. Використання елементів хай-тек стилю, таких як металеві поверхні, скляні деталі та сучасне освітлення, додає сучасності та індивідуальності приміщенню. Кольорова гама, переважно в білих та нейтральних відтінках, створює відчуття простору і світлоти, що сприяє затишку та комфорту.

Акцентні деталі, такі як яскраві декоративні елементи, сміливі кольорові плями чи сучасні арт-об'єкти, додають живості та виразності інтер'єру. Використання цікавих фактур, таких як штукатурка, скло або метал, надає додаткової текстури та глибини приміщенню.

Загальна концепція дизайну закладу громадського харчування відображається у всіх його аспектах - від розташування меблів та освітлення до вибору матеріалів та декоративних елементів. Це створює гармонійне і стильне середовище, яке заохочує відвідувачів насолоджуватися їжею та проводити час у цьому закладі.

3.3. Матеріали та способи оздоблення

Рекомендується використовувати такі матеріали та методи оздоблення при реалізації даного проекту: металеві конструкції, гіпсокартон, пластик, скло і керамічну плитку. Цегляні стіни покриваються штукатуркою, а на їх поверхню встановлюються декоративні панелі. Стеля вкривається натяжною стелею, а також монтується металевопластикова конструкція з точковими світильниками. Підлога вкривається керамічною плиткою одного типу, але декількох відтінків.

Меблі виготовлені з чорного металу, скла і м'яких оббивок. Гарантійний термін експлуатації матеріалів, обладнання та меблів становить 5 років, а в разі необхідності

можна виконати косметичний ремонт. Технологічне забезпечення пов'язане з узгодженою системою умов про виконання робіт, комплектацію, монтаж та якість дизайну.

У рамках даного проекту, також використовуються інші матеріали та методи оздоблення, які можуть бути відповідними для досягнення бажаного результату. Наприклад, можна розглянути використання натуральних дерев'яних елементів для створення теплої атмосфери. Також, для додання естетичного ефекту та стильного оформлення приміщення, можна використовувати декоративні фарби або tapeti з цікавими малюнками. Необхідно також звернути увагу на вибір відповідних освітлювальних приладів, які забезпечать комфортне та ефективне освітлення в приміщенні. При цьому, важливо дотримуватися технологічних вимог щодо виконання робіт, а також забезпечити відповідну якість дизайну та експлуатації матеріалів, обладнання та меблів

Таблиця 3.1 Для проектування інтер'єрів були використані природні і штучні матеріали.

№ п/п	Декоративно – лицевальні та оздоблювальні пропозиції	Способи лицювання (виконання)
1	2	3
1	Підлога - покрита керамічною плиткою одного типу, проте декількох відтінків.	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. Також в ресторані "Аргентум" під керамічною плиткою змонтована система теплої підлоги.
2	Стіни - штукатурка - декоративні панелі	Після закладання дверного отвору і монтажу цегляних перегородок отримані стіни штукатуряться. Після висихання вони ґрунтуються і вмонтовуються декоративні панелі, які виконані з високоякісних матеріалів.
3	Стеля - гіпсокартон та металеві профілі - молочний акрил - водоемульсійна фарба	Конструктивні елементи стелі формуються металевими профілями, які монтуються до бетонного перекриття. По завершенню монтажних робіт вони зашиваються гіпсокартоном. Після шпаклювання фарбуються водоемульсійною фарбою. В спеціально сформованих гіпсокартонових нішах по завершенню монтажних робіт кріпиться авторська конструкція що виконана з "молочного" акрилу.
4	Меблі - столи та стільці	

	- дивани та крісла - полиці	Оскільки меблі в даному проектні використовувались відомих Шведських фірм та дизайнерів, вони виготовлялись за фірмовими замовленнями.
--	--	--

Висновок до третього розділу

1. Основу планувального рішення закладу громадського харчування складають чітке та логічне зонування простору, зрозуміле орієнтування та комфортні умови переміщення для відвідувачів та персоналу. В результаті виконання цих вимог, інтер'єр наповнений світлом та повітрям, зберігаючи при цьому його функціональність.

2. Розглянутий зразок закладу громадського харчування характеризується якісним плануванням та гармонійним простором, що забезпечує комфортні умови для відвідувачів та роботи персоналу, а також забезпечує їх ефективну комунікацію.

3. Меблі, обладнання та конструктивні елементи інтер'єру закладу громадського харчування відповідають основним ергономічним вимогам та нормам ДБН В.2.2-23:2009 "Будинки і споруди. Громадські споруди".

4. Всеохоплюючо, інтер'єр закладу громадського харчування задовольняє фізичні, психологічні та духовні потреби відвідувачів та персоналу. Використані кольори, форми та фактури не викликають негативних відчуттів, а його планування забезпечує комфорт і зручність.

5. Досліджуваний інтер'єр закладу громадського харчування можна повністю віднести до дизайнерського рівня проектування, оскільки він втілює основні принципи дизайну, такі як функціональність, конструктивність, технологічність, ергономічність, естетичність, екологічність та економічність. Інтер'єр вибудований з урахуванням функціональних потреб закладу, забезпечуючи комфорт та зручність для відвідувачів та персоналу.

6. Окрім того, інтер'єр відзначається певною оригінальністю, що проявляється у вдалому поєднанні авторської стилістики, що базується на хай-тек стилі. Це надає закладу виразності та неповторності, створюючи неповторний атмосферний настрій для відвідувачів.

Загальний висновок полягає в тому, що дизайн інтер'єру закладу громадського харчування є добре продуманим та вдало реалізованим проектом. Він відповідає усім

необхідним критеріям комфорту, ергономіки та естетики, створюючи приємне та затишне середовище для відпочинку та харчування.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи на тему закладу громадського харчування були виявлені й описані його головні функції, такі як відпочинок, проведення вільного часу, приготування та споживання їжі, гігієнічні процедури та інші. Для розробки роботи були використані нові досягнення в технології виробництва обладнання та оригінальні авторські художньо-конструкторські рішення, що були реалізовані за допомогою прийомів і засобів композиції, таких як статика і динаміка, симетрія та асиметрія, рівновага та рівновага, нюанс і акцент, метричний повтор і ритм.

В процесі дослідження були вивчені аналоги та прототипи, а їхні конструктивні елементи і кольорове рішення були використані у проектуванні. Робота дала можливість аналізувати готові проекти та працювати над власною темою. Основою формотворення інтер'єру загалом і обладнання зокрема був принцип конструктивності, з акцентом на функціональність, якість і лаконічність здорового сприйняття. Застосування перепланування приміщень та їх поділ на функціональні зони сприяло збільшенню простору ресторану і зробило його більш зручним і функціональним.

Оформлення інтер'єру було доповнено різноманітністю кольорів з яскравими акцентами, відповідно до сучасних тенденцій дизайну, з урахуванням принципів функціональності, практичності, естетичності та ергономіки. Основним завданням було створення комфортного та затишного середовища як для персоналу, так і для відвідувачів закладу. Проаналізувавши передпроектні матеріали та врахувавши інноваційні технології, були розроблені оригінальні рішення щодо планування приміщення, вибору меблів, освітлення та декору.

У результаті кваліфікаційної роботи було досягнуто гармонійного поєднання функціональних і естетичних аспектів в оформленні інтер'єру громадського закладу. Оригінальні концепції та дизайнерські рішення створили унікальну атмосферу, яка приваблює відвідувачів і сприяє їхньому комфортному перебуванню.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андреа Палладио Четыре книги о архитектуре. – Париж: Архитектура, 2006. – 120с.
2. Бондаренко І.А. Архітектурний спадок. Київ: ЛКИ, 2020. 265с.
3. Виппер Б.Р. Мистецтво без якості посеред колекціонерів. – Лондон: МБФ, 1923. - 450с.
4. Виппер Б.Р. Декілька тез до проблеми стилю // Творчість. 175 с.
5. Касьяненко І.А. Вплив індустрії на формотворення в архітектурі Заходу. Питання формотворення в сучасній архітектурі / КиївЗНИИЭП. Київ, 1983. 56с.
6. Кох Ф. Енциклопедія архітектурних стилів. Лондон: БММ, 2005. 145 с.
7. Роджерс Р. Архитектура. : Аса Демі Ед, 1985. 160 с.
8. Історія стилю хай-тек [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5914541/>
9. Дизайн-проекування у стилі хай-тек [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://www.4living.ru/guide/stili/hai-tek/>
1. Стилїстика [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.lab-style.net/stili/xaj-tek/>
11. Історія дизайну та стилю [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.designstory.ru/style/high-tech/>
12. Культура і мистецтво [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://bukvar.su/kultura-i-iskusstvo/page,2,148263-Stil-inter-era-Haiy-tek.html>
13. Архітектура закладів громадського харчування. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://referatu.com.ua/referats/919/43738>
14. Хай-тек. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://homy.com.ua/article/xaj-tek>
15. Основи стилю хай-тек. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://yutvdome.blogspot.com/2013/06/blog-post.html>

ДОДАТКИ

Додаток А Дизайн-особливості аналогів та прототипів



Рис. А.1 Термінал 3 міжнародного аеропорту Shenzhen Bao'an студії Funksas



Рис. А.2. Ресторан Sugar у Нью-Йорку



Рис. А.3. Офісний центр, розташований в Берліні



Рис. А.4. Національний центр мистецтва і культури ім. Жоржа Помпиду в Парижі (1977)

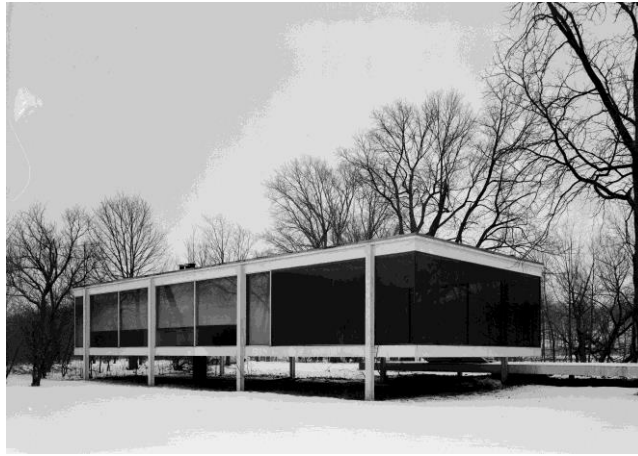


Рис. А.5. Розробка «будинку машини для житла» архітекторів - новаторів Міс ван дер Рое і Ле Корбюзьє



Рис. А.6. Розробка групи «Аркігрем»

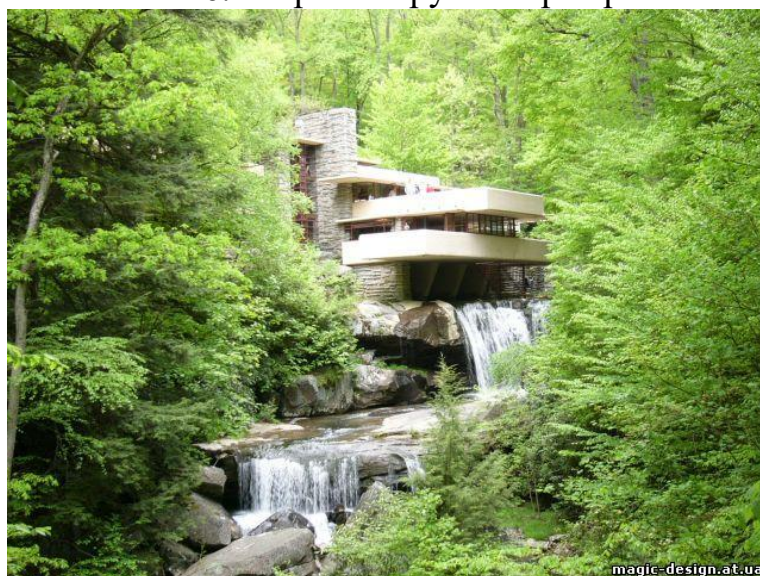


Рис. А.7. Будинок в стилі еко-тек архітектора Р.Піано

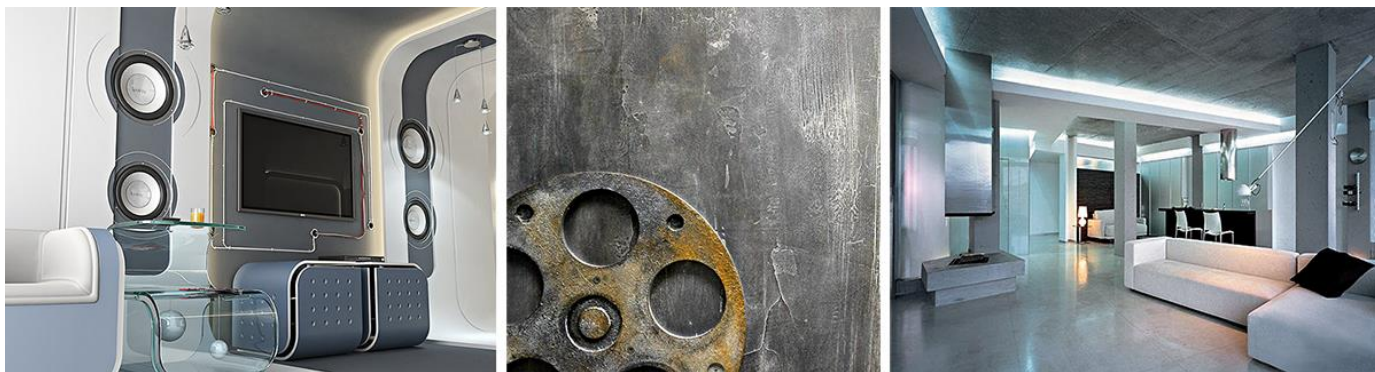


Рис. А.8. Меблі "Номос" Нормана Фостера (1987р.)

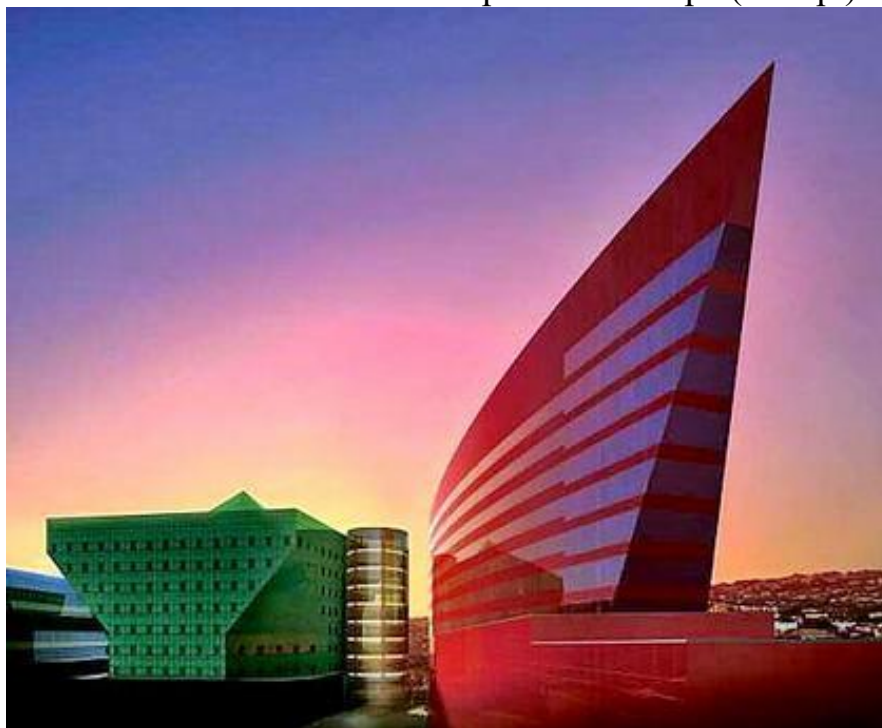


Рис. А.9. «Пасифік дизайн Центр» у Лос-Анджелесі, США, 1976р.



Рис. А.10 Будівля компанії Ллойдз, Лондон, 1986р.



Рис. А.11 Торговий салон BMW, Гонконг



Рис. А.12 Офісне приміщення фірми Крафтс



Рис. А.13. Умивальник та змішувач Ікеа



Рис. А.14. Буфет на Wold Street



Рис. А.15. Меблі фірми Siries



Рис. А.16. Ресторан-вагон в Брукліні



Рис.А.17. Кафе-кондитерська в Празі



Рис.А.18. Пивоварня



Рис. А.19. Пивоварня



Рис. А.20. Ресторан Academy в Празі



Рис. А.21. Ресторан Academy в Празі

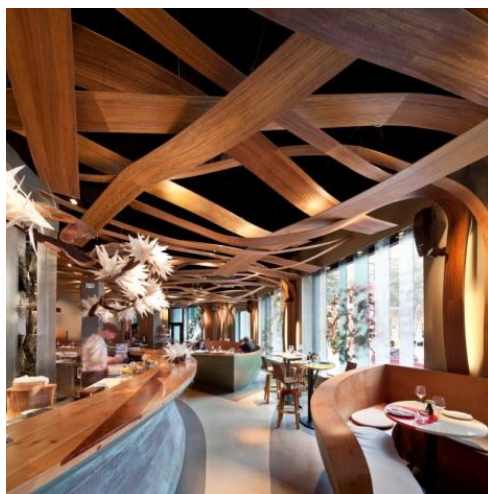


Рис. А.22. Ресторан Іківана в Барселоні



Рис.А.23. Ресторан Іківана в Барселоні



Рис. А.24. Ресторан Ікібана в Барселоні



Рис. А.25. Ресторан Mensonn в Токіо



Рис.А.26. Ресторан Sherry в Лондоні

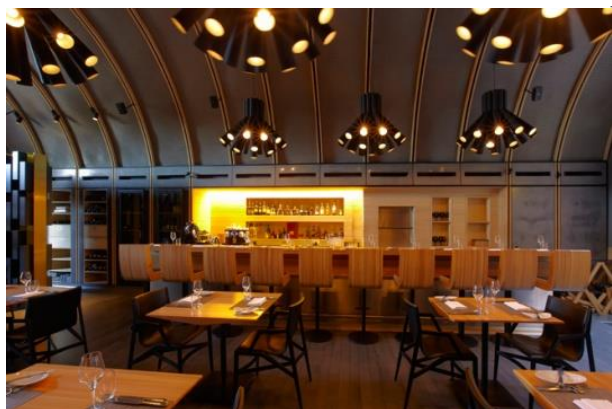


Рис. А.27. Кафе-бар Rolls в Торонто



Рис. А.28. Лаунж кафе в Києві

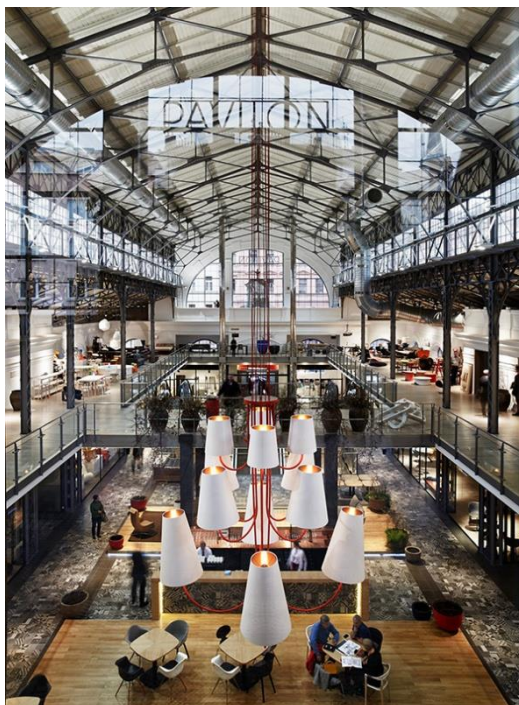


Рис. А.29. Кафе в торговому центрі Goor в Берні

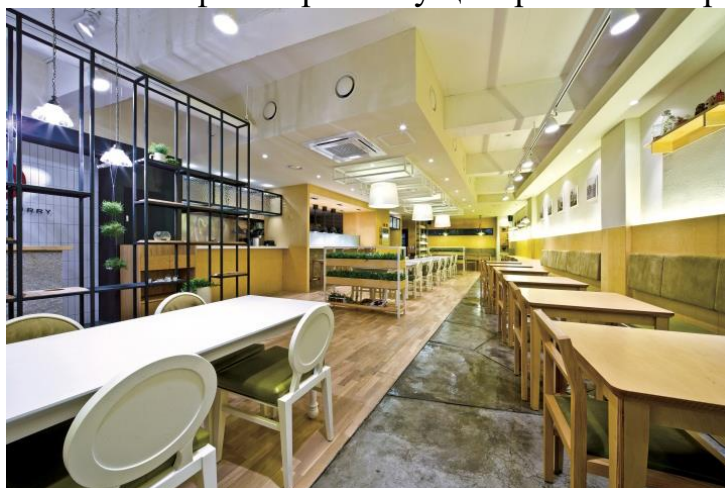


Рис. А.30. Кафе-кондитерська White lips в Вроцлаві

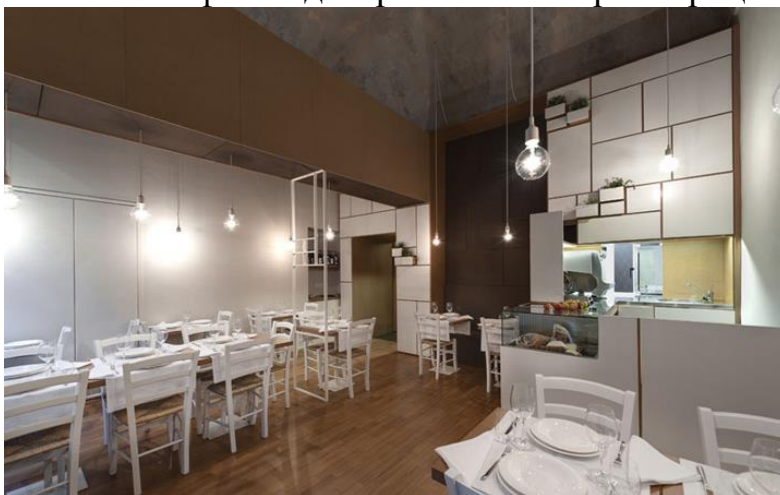


Рис. А.31. Ресторан Сенсейшен в Тель-Авіві



Рис. А.32. Ресторан Fіnіs в Дубаї



Рис. А.33. Ресторан Junior Jack в Варшаві

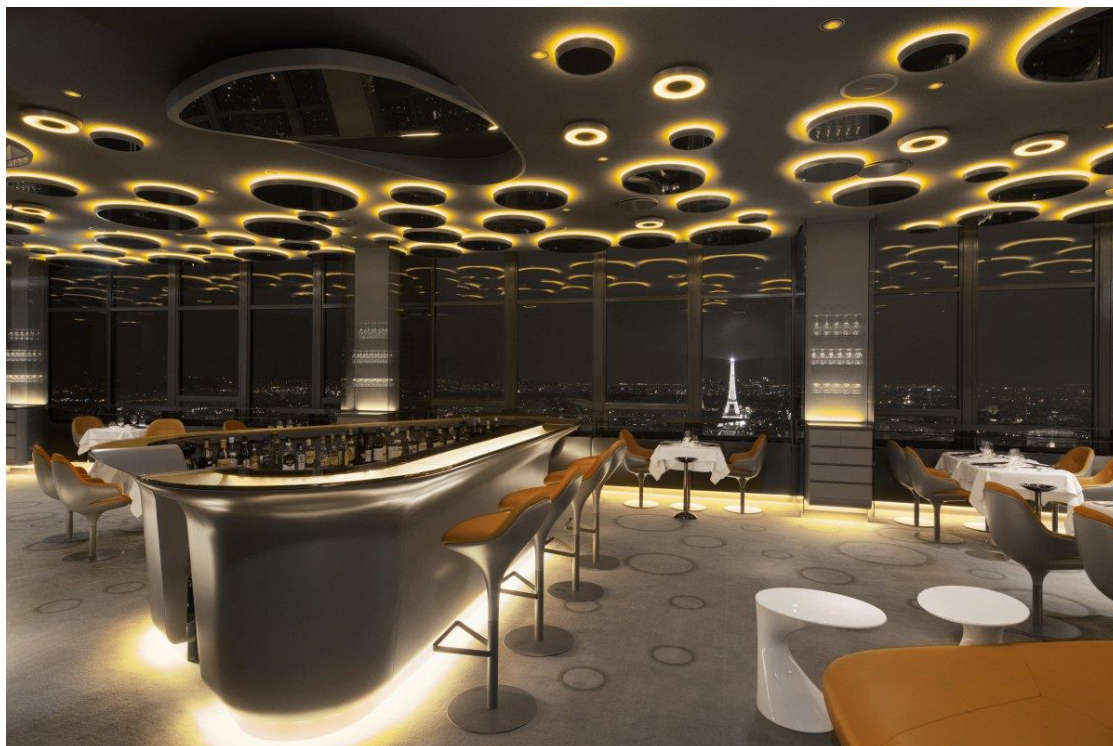


Рис. А.34. Кафе-бар Sun grey в Дубаї

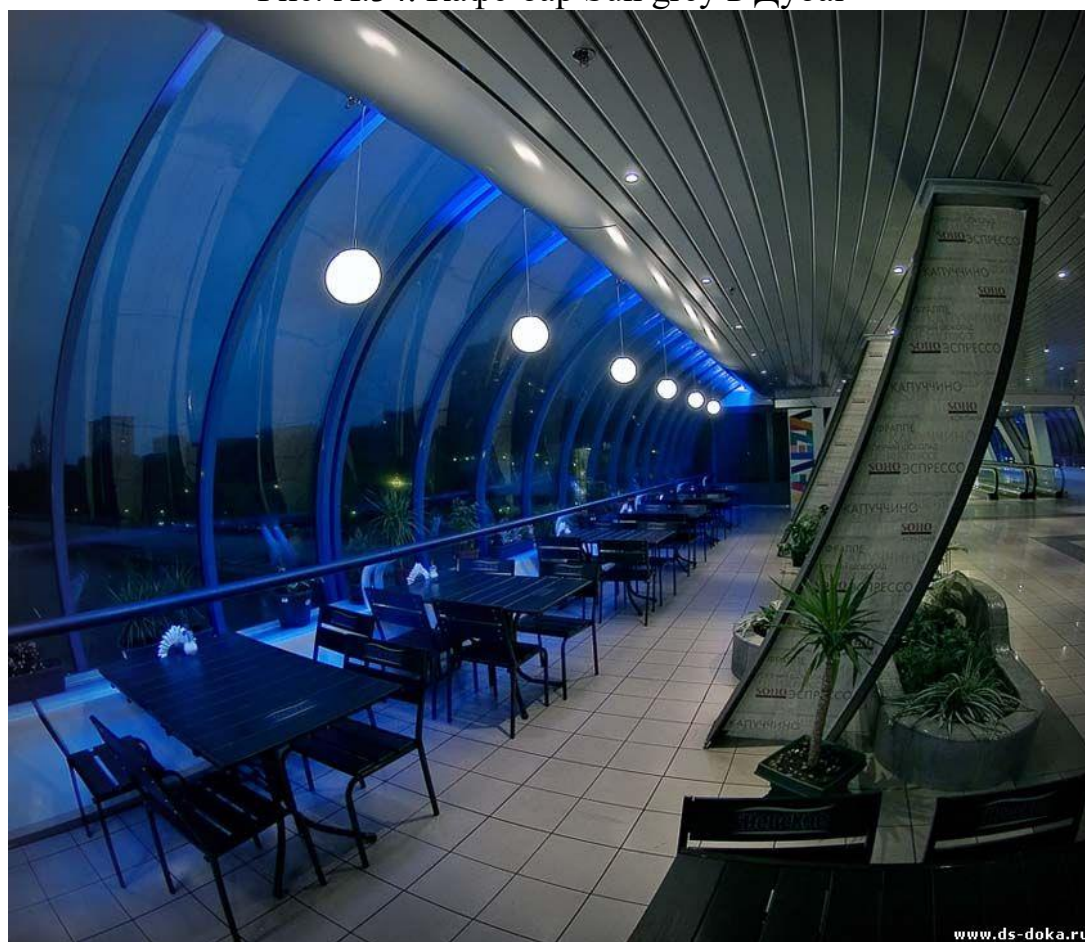


Рис. А.35. Кафе в торговому центрі Numero One в Парижі



Рис. А.36. Піццерія Роло в Венеції

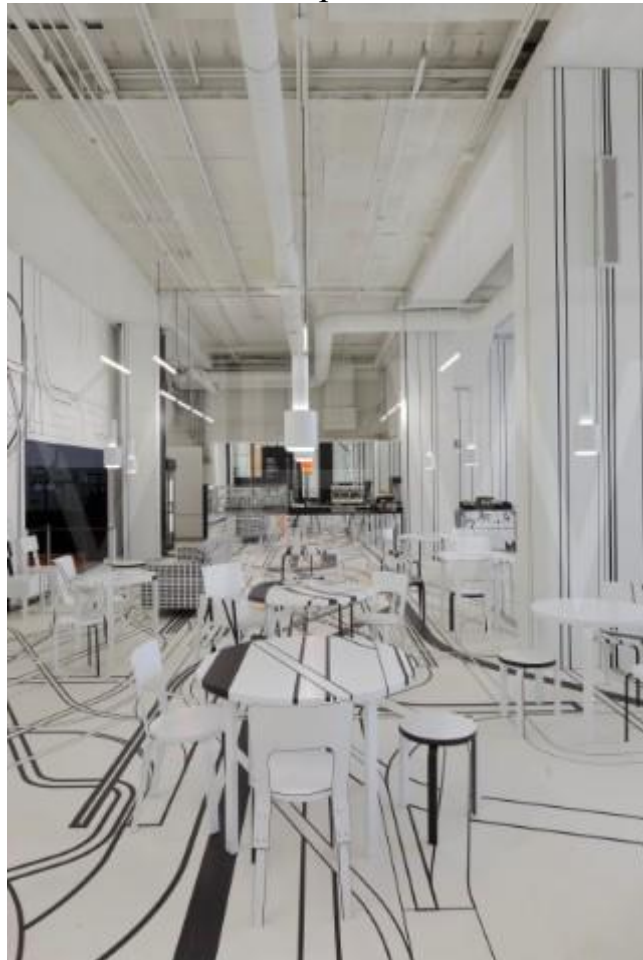


Рис. А.37. Ресторан Полоси в Одесі

Додаток Б
Художньо-графічні пропозиції



Рис. Б.1. Ескізний пошук залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. Б.2. Ескізний пошук залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. Б.3. Ескізний пошук залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. Б.4. Ескізний пошук залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. Б.5. Ескізний пошук залу 2 ресторану «Argentum»



Рис. Б.6. Ескізний пошук залу 2 ресторану «Argentum»



Рис. Б.7. Ескізний пошук залу 2 ресторану «Argentum»



Рис. Б.8. Ескізний пошук залу 2 ресторану «Argentum»

Додаток В
Дизайн-проектна розробка



Рис. В.1. Дизайн проектна розробка залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. В.2. Дизайн проектна розробка залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. В.3. Дизайн проектна розробка залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. В.4. Дизайн проектна розробка залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. В.5. Дизайн проектна розробка залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. В.6. Дизайн проектна розробка залу 1 ресторану «Argentum»



Рис. В.7. Дизайн проектна розробка залу 1 ресторану «Argentum»

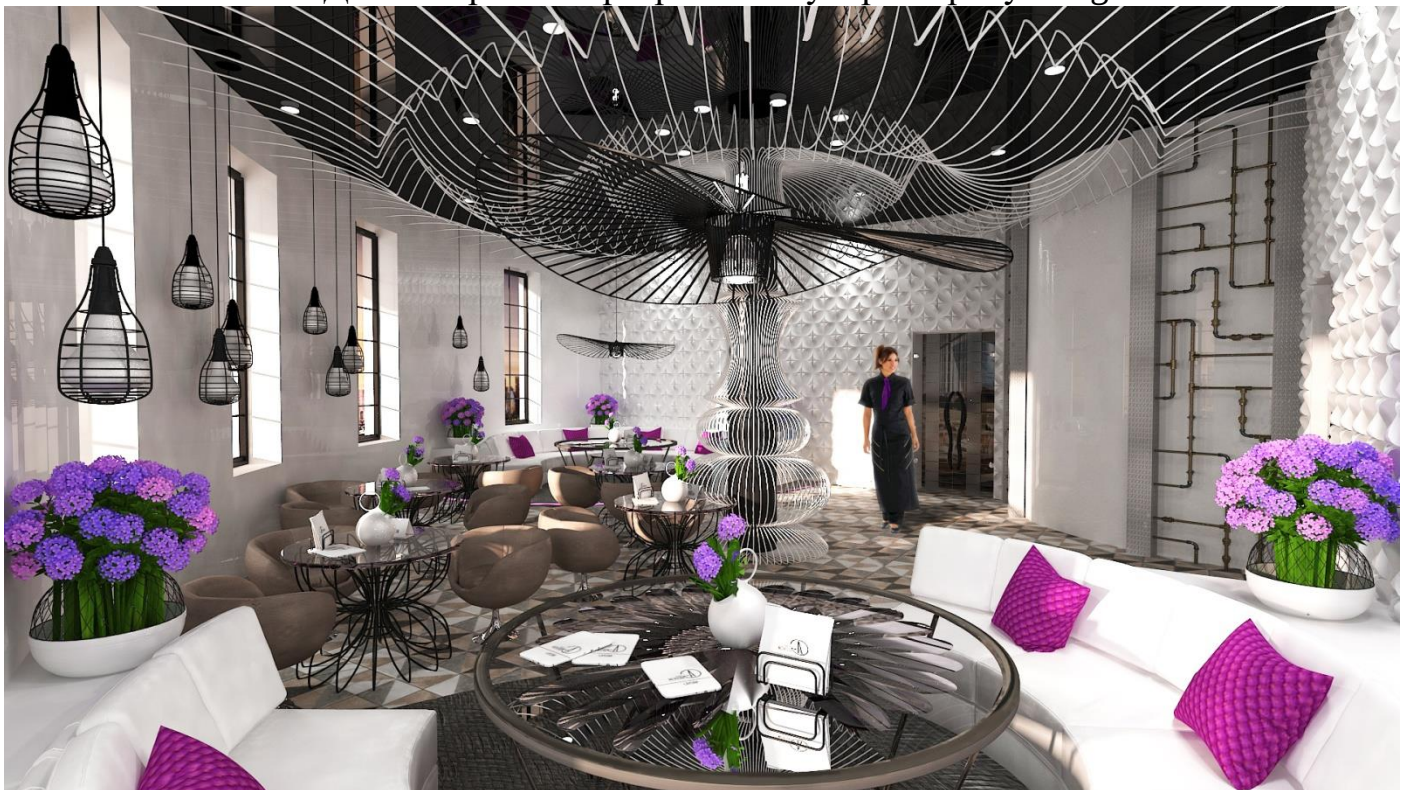


Рис. В.8. Дизайн проектна розробка залу 2 ресторану «Argentum»



Рис. В.9. Дизайн проектна розробка залу 2 ресторану «Argentum»



Рис. В.10. Дизайн проектна розробка залу 2 ресторану «Argentum»

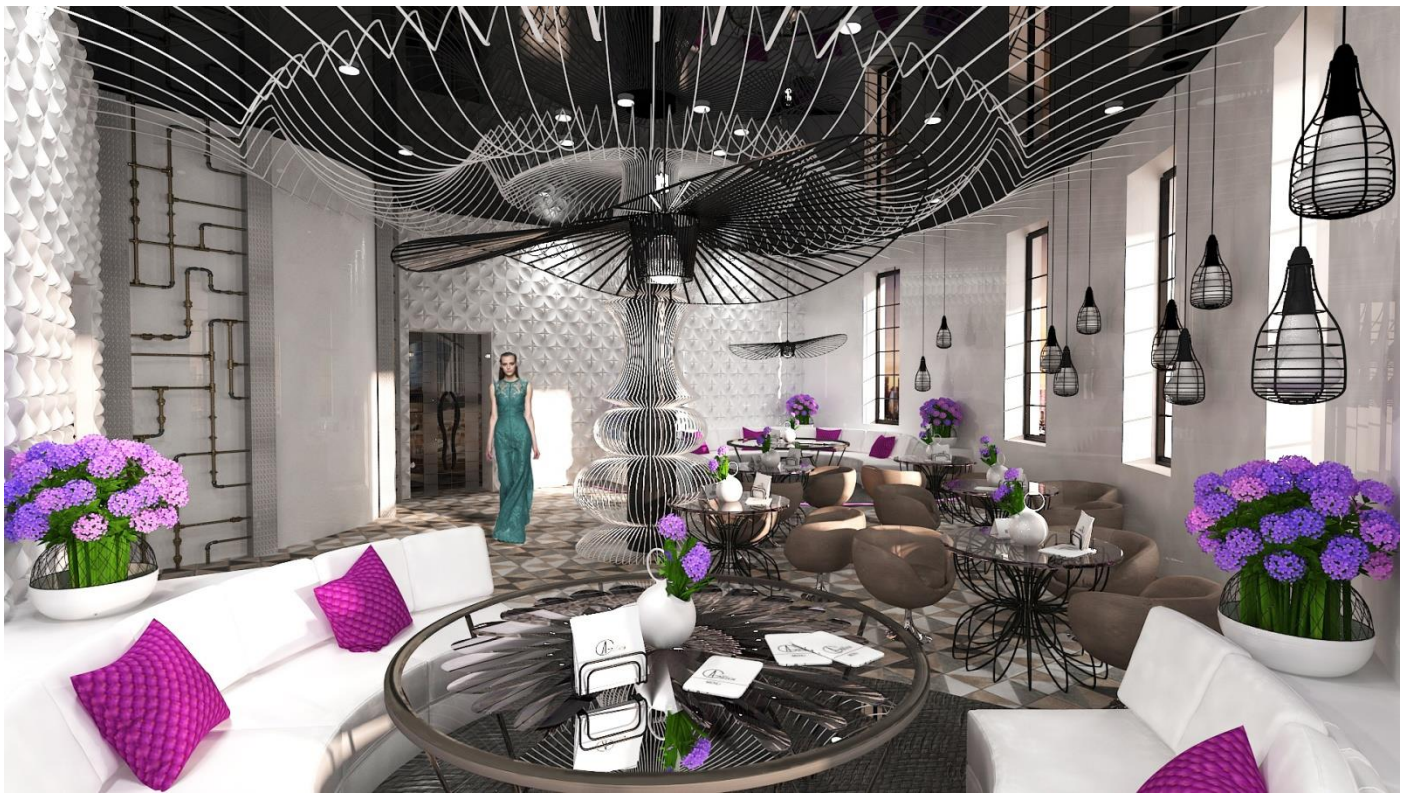


Рис. В.11. Дизайн проектна розробка залу 2 ресторану «Argentum»



Рис. В.12. Дизайн проектна розробка залу очікування ресторану «Argentum»



Рис. В.13. Дизайн проектна розробка залу очікування ресторану «Argentum»



Рис. В.13. Дизайн проектна розробка залу очікування ресторану «Argentum»



Рис. В.15. Дизайн проектна розробка залу очікування ресторану «Argentu»

ДОДАТОК В. ДИЗАЙН-ПРОЕКТНА РОЗРОБКА

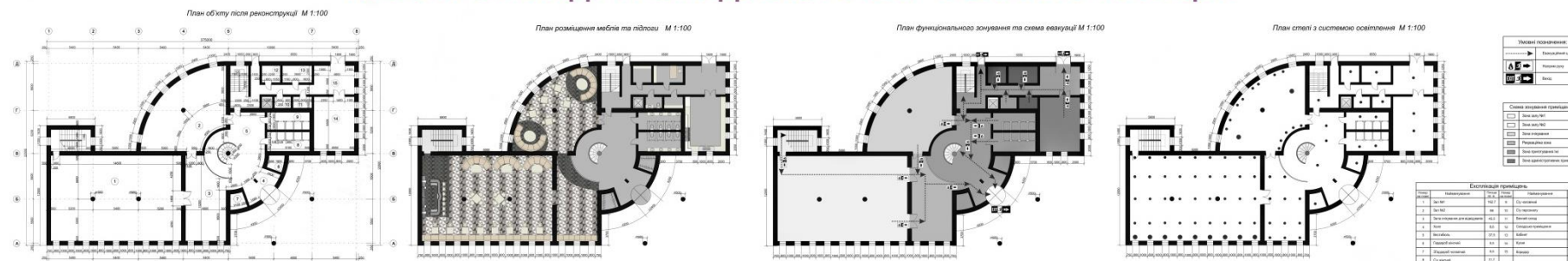
Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Факультет архітектури, будівництва та дизайну

Кваліфікаційна робота за ступенем вищої освіти «Бакалавр»

ПРОЄКТ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ У М. ЛУЦЬК

Кафедра архітектури та дизайну
Спеціальність 022 Дизайн
Освітня програма «Дизайн»

AD



Здобувач: Ліщук Ігор Сергійович

2023

Керівник: к. арх., доц. Абрамюк І.Г.