

Міністерство освіти і науки України

Луцький національний технічний університет

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

(повне найменування факультету)

Кафедра архітектури та дизайну

(повна найменування кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»

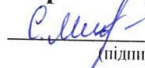
Дизайн інтер'єру кафе «Sea joy»

спеціальність 022 Дизайн
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма Дизайн
(назва освітньої програми)

Виконала: здобувачка вищої освіти
Групи Д-42

Сарай Марина Вікторівна


(підпис)

Керівник:

к. мист., доц.

Скляренко Наталія Владиславівна


(підпис)

Кваліфікаційну роботу

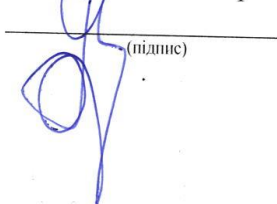
допущено до захисту

« » червня 2023 р.

Д.т.н., професор

Гарант освітньої програми:

ПУСТЮЛЬГА 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 » *серпня* 2023 р.

З А В Д А Н Н Я НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Сараї Марина Вікторівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи

Дизайн інтер'єру кафе "Sea Joy"

Керівник роботи:

доц. канд. мист. Сидоренко Н.В.

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

дизайн-проект інтер'єру кафе, що розташоване на другому поверсі корпусу Б Луцького НТУ

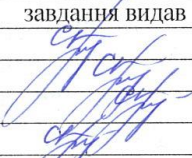
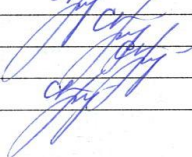
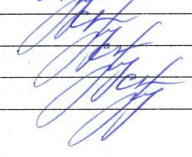
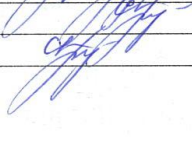
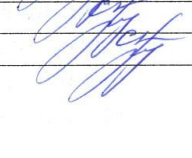
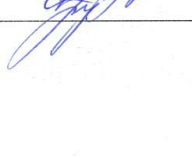
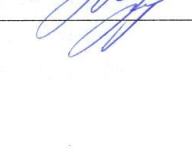
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що потрібно розробити):

Проектна робота об'ємом 30-40 см. Мисливський кшп, розділ 1. Аналіз та пропозиції: роз. кафе-тераси, розділ 2. Конструктивні рішення, розділ 3. Дизайн-проект інтер'єру, висновки та рекомендації, етюд використ. через форамки

5. Перелік графічного матеріалу:

Планшет розміром графіки розміром 1200 x 2000 мм, мисливський план та розробки стіт з розробки, першимовні розробки інтер'єру, розробка меблів, етюдів

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	доц. Силеренко Н.В.		
Розділ 2	доц. Силеренко Н.В.		
Розділ 3	доц. Силеренко Н.В.		
Висновки	доц. Силеренко Н.В.		

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

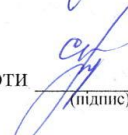
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач вищої освіти

 (підпис) (Сараї М. В.) (прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

 (підпис) (Силеренко Н. В.) (прізвище, ініціали)

ЗАВДАННЯ НА ДИЗАЙН-РОЗРОБКУ

інтер'єру кафе "Sea joy"

1. Призначення : дане середовище – це заклад харчування, який знаходиться на території університету, де можна перекусити, поспілкуватися та просто відпочити.

2. Умови для розробки: завдання на кваліфікаційну роботу для здобуття кваліфікації бакалавр зі спеціальності Дизайн.

3. Мета розробки: на основі аналізу аналогів та прототипів розробити сучасне стильове рішення інтер'єру кафе в морській тематиці.

4. Джерела - фахова та спеціалізована література, сучасні інтер'єр розробки представлені у мережі інтернет, аналоги та прототипи популярних кафе та ресторанів.

5. Технічні вимоги:

- вимоги естетики: згідно законів композиції;
- надійність та експлуатація;
- ергономічні вимоги: формотворення кафе та його обладнання на основі дослідження матеріалів та обладнання;
- вимоги до категорії якості – найвищі.

6. Специфічні вимоги: відсутні

7. Характер та стадія розробки – нова розробка на основі проведення аналізу аналогів та прототипів з використанням усіх стадій проєктного процесу на основі методики дизайну.

8. Обмеження: за технологічними процесами формотворення, ціною, термінами виконання, матеріалами.

9. Композиційні елементи, що підлягають розробці :

- виконання пояснювальної записки, художньо - графічне рішення.

10. Пропозиції з використання покриттів і декоративно-лицювальних та оздоблювальних матеріалів, види і способи лицювання:

- підлога - плитка біла
- стіни - фарба біла, декоративні 3D панелі

- стеля - касетна підвісна.

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

- результати розробки художньо-графічних матеріалів (плани, розгортки стін);
- графічне рішення.

12. Порядок контроль та приймання : згідно з вимоги методики проектування та за домовленістю сторін.

Студент

Керівник кваліфікаційної роботи



Сарай М.В.

Скляренко Н.В.

АНОТАЦІЯ

Сарай М.В. Дизайн інтер'єру кафе "Sea joy". Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Дизайн» спеціальності 022 Дизайн. Луцький національний технічний університет. Луцьк, 2023.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів, висновків і пропозицій, списку використаних джерел (24 позиції), додатків. Обсяг роботи без врахування додатків складає – 27 сторінок.

У роботі досліджено особливості формування кафе, сучасні тенденції, на основі аналізу аналогів та прототипів. Проведений аналіз став основою для створення середовища кафе “ Sea Joy”.

На основі аналогів та прототипів розроблена концепція кафе в морській тематиці. В основу розробки лежить природна стихія – вода.

Графічна частина виконана за допомоги комп'ютерних програм ArchiCAD, CorelDRAW, PhotoShop.

Ключові слова: Кафе, sea joy, морський стиль в інтер'єрі, аналоги, прототипи, ергономічні вимоги, стихія води, композиція.

SUMMARY

Sarai M.V. Interior design of "Sea joy" cafe. Manuscript.

Qualification work of the bachelor's OP "Design" specialty 022 Design. Lutsk National Technical University. Lutsk, 2023.

The bachelor's qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions and proposals, a list of used sources (24 items), appendices. The volume of work, excluding appendices, is 27 pages.

The work explores the peculiarities of cafe formation, modern trends, based on the analysis of analogues and prototypes. The conducted analysis became the basis for creating the environment of the "Sea Joy" cafe.

On the basis of analogs and prototypes, the concept of a cafe with a marine theme was developed.

The basis of the development is the natural element - water. The graphic part is made with the help of computer programs ArchiCAD, CorelDRAW, PhotoShop.

Keywords: Cafe, sea joy, marine style in the interior, analogues, prototypes, ergonomic requirements, element of water, composition.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. Аналоги та прототипи: загальна характеристика	9
1.1. Історичні відомості	9
1.2. Дизайн-особливості аналогів та прототипів	10
1.2.1. Функціональне призначення	11
1.2.2. Ергономічні вимоги	12
1.2.3. Композиційні особливості	13
1.2.4. Конструктивно-технологічні підходи	14
1.2.5. Образно-стилістичні рішення	15
РОЗДІЛ 2. Концептуальне рішення	17
2.1. Обґрунтування змісту образу	17
2.2. Художньо-графічні пропозиції	19
РОЗДІЛ 3. Дизайн-проектна розробка	21
3.1. Складові частини об'єкта проектування	21
3.2. Особливості формотворення об'єкта розробки	21
3.2.1. Функціональне призначення розробки	21
3.2.2. Ергономічні вимоги	22
3.2.3. Композиційні особливості розробки	23
3.2.4. Конструктивно-технологічні пропозиції	24
3.2.5. Образно-стилістичне рішення розробки	25
3.3. Матеріали і технологія виготовлення	26
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	27
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	28
ДОДАТКИ	31
Додаток А. Дизайн-особливості аналогів та прототипів	31
Додаток Б. Художньо-графічні пропозиції	45
Додаток В. Дизайн-проектна розробка	54

ВСТУП

Актуальність теми. Життя є дуже швидкоплинне, це призводить до постійного розвитку та оновлення середовища. Постійно з'являються нові розробки та нова інформація, це допомагає покращенню життя людини, але вимагає від неї швидкої адаптації до змін. На сьогоднішній день кафе в Україні стрімко розвивається.

У вищому навчальному закладі є необхідністю наявності кафе, адже це забезпечує фізіологічні потреби людини. Кафе – це не тільки їжа. В кафе ходять не тільки задля смачно поїсти, але й для відпочинку з друзями. Більшість ходять туди, щоб поспілкуватися з друзями, обговорити питання як по роботі, так і навчанню, або просто розслабитися і відпочити від повсякденного життя. Хоча для більшості студентів смачно поїсти – це залог вдалого дня. Тому важливим є розробка інтер'єру кафе в університеті для комфортного перебування та проведення часу студентів, викладачів та гостей. Окреслені питання визначають актуальність обраної теми розробки.

Мета та завдання. Метою дослідження є розробка естетичного рішення середовища кафе для університету.

Завдання:

- Дослідити історію виникнення перших кафе;
- Проаналізувати аналоги та прототипи;
- Сформулювати образне рішення кафе;
- Розробити проект та представити комп'ютерну візуалізацію.

Новизна дизайн-розробки полягає у використанні скляної перегородки з імітацією води та моху. Запропонована концепція інтер'єру у морській тематиці, що стало основою при виборі матеріалів, меблів, планування та освітлення. Розробка призначається для забезпечення гастрономічних потреб студентів, викладачів та гостей університету.

Практичне значення проєкту. Дизайн-розробка кафе – це реальне постійно діюче середовище у Луцькому національному технічному університеті. Застарілий ремонт обґрунтував реконструкцію цього кафе.

Даний проєкт – це заклад харчування, де можна перекусити, поспілкуватися та просто відпочити, при сучасному ритмі життя це є важливо. Тому в університеті теж потрібно таке місце. Інтер'єр є наближений до природи, що дає можливість розслабитися та буде позитивно впливати на почуття відвідувачів.

РОЗДІЛ 1.

Аналоги та прототипи: загальна характеристика

1.1. Історичні відомості

Поняття “кафе” виникло на Сході. Слово “кафе” не дарма схоже на “каву”, тому що в кафе трансформувалися кавові будинки, які спочатку називалися “кав’ярні”, а потім вже “кафе” [1]. У 1765 році власник трактиру Буланже в Парижі повисів на свій заклад табличку “Venite ab omnes gui stomasho laboratis. Et ego vos restourabo”, що означає “Приходьте до мене, всі хто хворіє шлунком, і я відреставрую ваші сили” [2]. Добре приготовлені страви, хороше обслуговування, столики з мармуровими кришками здобули любов парижан.

Кафе дуже подібні з ресторанами тим, що це заклади громадського харчування, де можна поїсти. Однак ресторани мають більш широкий асортимент страв та напоїв. Крім того ресторани зазвичай мають більшу площу та можуть бути більш дорогими.

Фактично ресторани виникли дуже давно. Історія їх створення сягає корінням в XIII століття. Китайські чайні та кавові будиночки в Ханджоу, намагаючись залучити клієнтів, збільшували розкіш своїх закладів, урізноманітнюючи меню. Найбільший вплив на ресторанну кухню зробила саме Франція. Кулінарні шедеври кухарів Людовика XIV, лягли в основу французького ресторану і були потім перейняті іншими ресторанами. В Україні саме трактири були родоначальниками ресторанів, які подавали каву, чай, спиртні напої і тютюн для паління [2]. Саме при Катерині II з’явилися перші ресторани. Перший український ресторан відкрився у Москві, який називався “Слов’янський базар” [2].

З кожним днем інтер’єр та меню ресторанів вдосконалювалося. Велику увагу приділяли зовнішньому вигляду закладів. Ставили розкішні меблі, прикрашали вишуканим декором. В меню з’являлися сотні страв, які відповідали смакам найбільш вимогливих аристократів [2].

1.2. Дизайн-особливості аналогів та прототипів

Кафе, які обрані як аналоги для створення кваліфікаційного проєкту, знаходяться у різних містах світу і є реальними об'єктами. Аналіз проведений за ілюстраціями та інформацією, наведеними в мережі Інтернет.

Для аналізу обранні наступні зразки:

- HOBSONS'S – традиційний Британський рибний ресторан. Лондон, Англія [3] (Рис. А.1).
- Ресторан Fish House, Київ [4] (Рис. А.2).
- ITHAA – перший ресторан під водою. Мальдіви [5] (Рис. А.3).
- Anantara Kihavah. Мальдіви [6] (Рис. А.4).
- Fish Go. Джакарта [7] (Рис. А.5).
- Fisker på Disken. Фінляндія [8] (Рис. А.6).
- SENOR MARTIN. Мадрид [9] (Рис. А.7).
- FRESH CATCH. Шанхай [10] (Рис. А.8).
- Причал. Київ [11] (Рис. А.9).
- THE FISH MARK [12] (Рис. А.10).
- В'єтнамський ресторан сімейна кухня [13] (Рис. А.11).
- Fresh Fish. Бар у транспортному просторі. Аеропорт Гатвік [14] (Рис. А.12).
- Le Super Qualite. Індія [15] (Рис. А.13).
- Aston Maria. Велика Британія [16] (Рис. А.14).
- MR.FISHMAN – рибний ресторан швидкого харчування зі свіжою рибою та морепродуктами [17] (Рис. А.15).

Усі представлені для аналізу аналоги і прототипи кафе облаштовано в морській тематиці, представлено пошук різних образних рішень, пов'язаних з морем (Рис. А.1. – Рис.А.15). При всій простоті оформлення інтер'єри виглядають елегантно, присутні чіткі зрозумілі форми. Особливостями цього стилю є використання кольорів моря та пляжу. Декорування здійснюється за допомоги піску, введення предметних форм скринь, штурвалів та ін. Деталі

надають вишуканості та витонченості та на перший погляд простому морському дизайну.

1.2.1. Функціональне призначення

Кафе та ресторани – організації, заклади, які надають послуги громадського харчування, де подають страви та напої. Харчування забезпечує задоволення гастрономічних потреб людини та організацію відпочинку і розваг, тобто задоволення соціокультурних потреб. Головною метою розробки дизайну кафе є забезпечення фізіологічних потреб споживача.

Кафе суміщає функції виробничого і обслуговуючого підприємства. В структурі виділяють дві основні категорії приміщень :

- приміщення для відвідувачів (обідні зали, холи, та ін.) з функцією обслуговування;
- приміщення, пов'язані з приготуванням їжі: виробничі цехи, складські, адміністративно-побутові приміщення.

Основні функціональні групи приміщень повинні мати чітке зонування і зручний функціонально-технічний зв'язок [1].

Приміщення має чіткі зони, а саме : зона для приготування їжі - там де знаходиться барна стійка; зона для споживання - там де розміщені столики та дивани; зона для зберігання одягу та інших речей відвідувача - в залі розташовані вішаки стійки.

Кафе (Рис. А.5 – Рис. А.7) майже подібні за планувальними рішеннями. Значно відрізняються за архітектурним рішенням зразки, подані на Рис. А.3. та Рис. А.4. Наприклад, ресторан Ithaa є підводним рестораном, який знаходиться на Мальдівах на глибині 5 метрів. Його дах з прозорого акрилу забезпечує відвідувачам панорамний огляд підводного світу з кутом 270 градусів. Таке облаштування сприяє емоційному розвантаженню та отриманню задоволення (Рис. А.3) [5].

FRESH CATCH ресторан свіжих морепродуктів. У дизайні поєднуються елементи океану з сучасним декором, щоб створити затишну спокійну атмосферу приміщення (Рис. А.8).

1.2.2. Ергономічні вимоги

Ергономічні вимоги – це вимоги, з метою оптимізації діяльності людини з урахуванням його соціально-психологічних, психофізичних, психологічних, антропометричних, фізіологічних, та інших об'єктивних характеристик і можливостей [18].

Антропометричні вимоги дозволяють проаналізувати взаємозв'язок форми тіла людини з елементами обладнання (розміри сидінь, крісел, подушок). Це забезпечує зручність користування виробом і раціональне витрачання енергії. Потреба в антропометричних досліджень зумовлюється тим, що кожна людина особлива і відрізняється розмірами тіла [19].

Велику роль при організації інтер'єру кафе відіграє вибір освітлення. Рівень освітлення впливає на самопочуття та працездатність. Державні норми визначають яким має бути освітлення приміщень, залежно від їх призначення. Відштовхуючись від цих норм освітленість робочих зон (столів) закладів харчування відрізняється в залежності від призначення приміщення. Для кухні – це 500 люксів, а ось освітлення столика клієнта – повна свобода дій [19]. Штучне освітлення повинно мати зв'язок з меблюванням залу. Щоб приміщення було комфортним і затишним, у ньому повинно бути не менше трьох джерел штучного освітлення. Наприклад, якщо освітлення погане, можна поставити яскраві підвісні світильники над столами або свічки. Атмосфера повинна відтворювати позитивний настрій і стимулювати апетит клієнтів. Необхідно також підтримувати баланс простору, створюваний акцентним освітленням. У залах великих ресторанів використовуються різні системи рівномірного розсіяного освітлення в площині підвісної стелі з посиленням освітленості деяких ділянок і застосовуванням місцевого освітлення ресторану (Рис. А.9).

Важливу роль відіграє кольорове забезпечення приміщення. Як приклад, використання вдалих світло-кольорових ефектів є ресторан Fish House (Рис. А.2). Ресторан виконаний в синьо-бірюзових кольорах. Застосоване акцентне освітлення, яке чудово підкреслює інтер'єр та виділяє особливості приміщення. Такі ефекти кольору надають приміщенню цілісності та забезпечують позитивний вплив на сприйняття. Це створює заспокійливу атмосферу та сприяє повному розслабленню.

Проходи між столами повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів. Проте у кожному окремому випадку меблювання залежить від планування та концепції облаштування середовища.

Фізіологічні вимоги відповідають параметрам людини, що забезпечує комфортні умови використання меблів та обладнання. Це зручна форма, відповідність меблів та обладнанням фізіологічним властивостям людини та її біологічним та енергетичним властивостям.

Сприйняття дизайну інтер'єру відбувається на основі естетичного смаку та культурних традицій. Аскетичний інтер'єр, який вирізняється простотою та лаконічністю, добре проєктовано у кафе Le Super Qualite, що в Індії (Рис. А.13).

До гігієнічних вимог належать забезпечення достатньої відстані між столиками, регулярне прибирання та дезінфекція поверхонь, забезпечення належного рівня шуму, забезпечення належного рівня вологості.

Отже, ергономіка враховує біометричні параметри людського тіла та необхідних занять людини при проєктуванні середовища, розробці та розташуванні меблів, обладнання та оздоблення.

1.2.3. Композиційні особливості

Композиційні особливості інтер'єру кафе можуть бути різними в залежності від тематики закладу та його особливостей. Для досягнення позитивного ефекту використані доцільні засоби та прийоми композиції.

Для забезпечення рівноваги у більшості аналогів переважає симетрія. Це дуже добре прослідковується у створенні візуального простору – розташування

меблів, подушок, декоративного оздоблення та колірних рішень (Рис. А.13; Рис. А.11; Рис. А.12).

Ритм також є важливий у проєктуванні інтер'єру. Ритм в інтер'єрі можна створити за допомогою повторення форм, кольору та текстур. Прикладом є ресторан Fish House (Рис. А.2). Аналогічні композиційні прийоми прослідкуємо у кафе Fish Go (Рис. А.5) та у THE FISH MARK (Рис. А.10). Обрані для аналізу зразки представляють гармонійно сформоване середовище для відпочинку та задоволення фізичних потреб.

1.2.4. Конструктивно-технологічні підходи

У створенні кафе важливої ролі набувають планувальні та конструктивні рішення. Зараз у дизайні кафе популярні такі особливості: 1) мінімалізм та скандинавський стиль; 2) використання природних матеріалів; 3) комбінація різних стилів; 4) використання рослин у дизайні інтер'єру; 5) природне освітлення; 6) використання яскравих кольорів та геометричних форм [20].

Найкращим варіантом для створення інтер'єру кафе є використання нетрадиційних форм стін, стелі, покриття підлоги та декоративного покриття стін, введення природних елементів (рослини, конструкції з водою) та декоративних елементів для імітації природного середовища (світильники, картини, інсталяції). Ці елементи характеризують середовище обраних аналогів.

Однією з головних тенденцій у дизайні кафе є використання природних матеріалів: камінь, метал, бамбук, штучний і натуральний камінь, кераміка, ротанг, сизалеві канати (Рис.А.8.). Також популярними є меблі з натурального дерева. У інтер'єрах кафе все частіше використовують рослини.

Іншими тенденціями є використання яскравих кольорів, максимальне використання природного світла, створення зон для роботи з ноутбуком. Для цього можуть бути використані столики з розетками та USB-портами, зручні стільці з підлокітниками (Рис.А.9.). Усі представлені аналоги не перенасичені дрібними деталями, предмети гармонійно поєднані між собою. Ілюзія великого

простору створюється за рахунок високої стелі та значної кількості вікон в кімнаті. Таким зразком є кафе у Шанхаї FRESH CATCH (Рис. А.8).

Важливу роль у формуванні конструктивних елементів відіграє встановлення різнокольорового освітлення (Рис. А.2). За рахунок вдалого використання конструкцій та матеріалів створена приємна атмосфера. Всі функції продумані та забезпечують комфортне перебування відвідувачів. Для створення сприятливої атмосфери важливу роль відіграють вікна, які є зручними для провітрювання і надійно захищають від морозів. А їх розташування забезпечує зручне провітрювання. Отже, конструктивність та технологічне забезпечення виконання усіх робіт одними з головних компонентів для формування середовища для громадського харчування.

1.2.5. Образно-стилістичне рішення

Усі обрані для аналізу аналоги і прототипи спрямовані на створенні затишного кафе в морській тематиці. Для формування образно-стильового рішення важливу роль відіграють колір, освітлення. Основними кольорами для кафе в морському стилі є блакитний, білий та коричневий. Ці кольори використані для створення атмосфери морського узбережжя з використанням елементів дизайну, таких як корабельні ланцюги, мапи, риболовецькі снасті та інші. Яскравим прикладом є кафе FRESH CATCH (Рис. А.8), яке виконане в блакитному, білому та коричневих кольорах.

Підлога та стіни можуть бути оформлені з використанням деревної підлоги плитки з мозаїкою або плитки з імітацією деревини або пляжного піску. В багатьох представлених аналогах підлога імітована під деревину (Рис. А.2; Рис. А. 3; Рис. А.7; Рис. А.8). Зазвичай така підлога гармонійно поєднується за кольором із забарвленням стін.

Отже, обрані аналоги та прототипи вирізняються високим рівнем дизайну. Плюсами такого образно-стилістичного рішення є те, що воно може створити атмосферу морського узбережжя та зробити кафе більш привабливим та затишним для відвідувачів.

На основі історичних відомостей і представлених аналогів і прототипів виявлено, що естетичний вигляд самого кафе безпосередньо впливає на рівень комфорту перебування і обслуговування відвідувачів. Формування внутрішнього середовища є важливою частиною створення повноцінного архітектурного об'єкта. Визначено необхідні особливості при формуванні дизайн інтер'єру кафе в морській тематиці. Головною ціллю дизайну є естетично привабливе та одночасно комфортне середовища для перебування відвідувачів.

РОЗДІЛ 2.

Концептуальне рішення

2.1. Обґрунтування змісту образу

Мета формотворення. Завдання на проєктування передбачає розробку комфортного кафе, який знаходиться у приміщенні Луцького національного технічного університету.

Функціональне призначення. Об'єкт розробки призначається для відпочинку та харчування студентів, викладачів та працівників Луцького національного технічного університету і гостей університету.

Кафе – це заклад громадського харчування, яке призначене для організації відпочинку споживача. Функціональне призначення кафе полягає в тому, щоб забезпечити відвідувача можливістю швидко перекусити або випити напій. Також кафе може бути місцем для проведення зустрічей, роботи з комп'ютером, і просто відпочинку між перервами.

Зважаючи на те, що інтер'єр кафе буде виконаний в морському стилі, була обрана назва “Sea Joy”. Вона виникла із поєднання слів Sea – з англ. море, Joy – з англ. радість. В інтер'єрі вода може бути використана для створення атмосфери радості, спокою та гармонії. Вода передає відчуття радості через свою свіжість та прозорість.

Для дизайн-розробки вибрано інтер'єр, що повинен об'єднати роботу, навчання та відпочинок, формуючи функціональне середовище.

Асоціативно-образне рішення. В основу образного рішення покладено концепцію природної стихії Води, що створить простір близький до природи. Слово “стихія” походить від грецького слова stoicheion, що в перекладі означає “першооснова”, “початок”, “елемент” [21]. Для створення дизайну середовища важливим визначення асоціацій стихії води з природними формами, проявами, місцем у середовищі.

Вода – це один з найважливіших елементів на землі, безбарвна речовинна без запаху та смаку (Рис. Б.1). З точки зору філософії – плинність життя,

очищення та відродження. В мистецтві вода використовується як елемент пейзажу, декору чи композиції. Вода – важливий елемент в житті. З точки зору психології є символом емоційної сторони, необхідна для життєво важливих процесів організму як фізіологічних, так і психологічних. В мистецтві вода зображується різними способами – як морський пейзаж, або ж як частина пейзажу. Вона може бути зображена як символ життя, символ змін.[21]

Вода є одним з чотирьох первинних елементів. Вода – потужна динамічна субстанція, стихія постійного розвитку. Так як кафе знаходиться на території університету тематика кафе в морському стилі відповідає оточенню, адже буде символізувати плинність життя, зміни та розвиток [22].

Вода – м'яка стихія, яка символізує глибокі почуття і переживання. Стихія чистоти, підсвідомості, любові і емоцій. Емоції не можуть довго перебувати в одному стані, а весь час змінюють один одного, так само як вода постійно тече і змінюється. Для вираження стихії води застосовуються блакитний та синій кольори, холодні відтінки. Вода виражається в інтер'єрі через встановлення акваріумів, колон, водних панелей, декоративних елементів. Не у кожному середовищі можна встановити та підтримувати цю стихію, тому дизайнери вдаються до імітації – це може бути зображення річки, озера, картин та інсталяцій.

Способи втілення концепції. Об'єкт знаходиться по вул. Львівська, 75 в корпусі Б на другому поверсі Луцького національного технічного університету. Для розробки надана територія, на якій знаходиться студентське кафе.

Стихія води передається у відтінках синього та білого кольорів, а також декоративних елементах, що нагадують морську тематику. Окрім синього та білого кольорів можна ще використовувати зелений та можна поєднувати різні холодних кольорів. Щоб створити композицію водного середовища в інтер'єрі можна використати різні елементи декору. Наприклад, використати панно з морським зображенням, можна встановити акваріум чи колони з водою, перегородки чи текстиль з морським принтом. Образ кафе в морській тематиці включає в себе елементи білого та синього кольору, світлі дерев'яні меблі.

2.2. Художньо-графічні позиції

Для розробки кафе представлено три концепції.

Концепція 1. Близькість до природи Перша ідея полягає у використанні штучного моху та цегляної кладки. У зоні для споживання, де розміщені столики та дивани де стіна не рівна, застосовується декор у вигляді цегляної кладки (Рис. Б.4.1). Не зважаючи на малу кількість декору, є елементи які привертають увагу. По центру на стіні розташований декор у вигляді штучного моху. Білий колір є універсальним і використовується як основний колір для інтер'єру. Зелений колір символізує гармонію та спокій. Основна думка – передати енергію життя, можливість занурення у інший світ. До білого інтер'єру в поєднанні з зеленим декором підібрані дерев'яні меблі, які характеризуються простотою форми та мінімалізмом.

Концепція 2. Усамітнення Друга концепція полягає у встановленні перегородок між столиками, що дає відчуття усамітнення. Перегородки є напівпрозорі у синьому кольорі (Рис. Б.5). Дерев'яні столики в поєднанні з білими стільцями. Стіни пофарбовані у синій колір. Використана декоративна мозаїка в поєднанні з білою плиткою. Кольори білого та синього використовуються при проєктуванні інтер'єру в морському стилі. Синій колір символізує спокій, цілеспрямованість та рішучість. Дана концепція потребує більш детального допрацювання.

Концепція 3. Енергія води Третя концепція пропонує використання різних розписів на стіні. Розписи на стінах додають індивідуальності та оригінальності інтер'єру (Рис. Б.6). Зображення води найкраще рішення для інтер'єру в морській тематиці. По боках стіни з зображенням води розміщена декоративна мозаїка синього кольору. Дерев'яні столи поєднані з білими стільцями. Вода – це символ життя. В психології образ води використовують для розвитку самосприйняття та самопізнання. Вода допомагає зосередитися на своїх почуттях та емоціях, знайти спокій та гармонію.

Отже, визначено необхідні особливості при формуванні дизайну інтер'єру кафе у морському стилі. Розглянуто кілька концепцій формуванні інтер'єру.

Визначено головні принципи використання кольору, що впливає не тільки на інтер'єр, а й на відвідувача. Головною ціллю дизайну кафе є естетичне, привабливе та водночас комфортне середовище для перебування.

РОЗДІЛ 3

Дизайн-проектна розробка

3.1. Складові частини об'єкта проектування

Об'єктом проектування виступає інтер'єр кафе, що знаходиться в університеті в корпусі Б на другому поверсі (Рис. Б.3). Кафе знаходиться у задовільному стані але із застарілим ремонтом. Даний об'єкт являє собою середовище із загальною площею 34,5 м².

Під час здійснення розробки виділено три основних функції кафе: виробництво страв, реалізація та організація їх споживання. Кафе складається з двох функціональних груп приміщень: призначене для обслуговування відвідувачів, для виготовлення кулінарної продукції. Об'єктом проектування виступає приміщення призначене для обслуговування відвідувачів. Проектування кафе відбувається відповідно до їх функцій.

У вхідній зоні по ліву сторону розташована барна стійка. Площа приміщення є достатньо комфортна для перебування. Значну площу приміщення займає зона з перегородкою, де розміщанні дивани та столики. Дивани розташовані таким чином, щоб відвідувачі могли вільно пересуватися, що дозволяє здійснення вільного вибору місця.

Висота стелі 3,150 метра. Приміщення світле, має 5 вікон, що забезпечує значну кількість природного світла. У кафе є необхідні меблі та обладнання. Приміщення добре провітрюється і опалюється. У проєктованому просторі є необхідне обладнання та продумане освітлення.

3.2 Особливості формотворення об'єкта розробки

Особливості формотворення об'єкту розробки включає в себе форму, розмір, текстури, кольори.

3.2.1 Функціональне призначення розробки

Створюваний інтер'єр кафе “Sea Joy” функціональне призначення кафе насамперед полягає в тому, щоб забезпечити відвідувача можливістю поїсти

або випити напій. Також може бути для відпочинку між парами, зустрічей з друзями, роботи з комп'ютером. Кафе призначається для студентів, викладачів та гостей університету. Кафе в університеті – це те місце, яке має об'єднати роботу, навчання та відпочинок.

Середовище спрямоване для комфортного перебування відвідувачів. Функціональне призначення розробки полягає в тому, щоб надати можливість відвідувачам відпочити та насолодитися їжею та напоями. Кафе дає можливість перепочити та відволіктися від навчання. Достатня кількість розеток в кафе є дуже важлива, адже це є зручно, дозволяє відвідувачам заряджати свої пристрої, а також підключатися до WI-FI. Так як кафе знаходиться в університеті, розміщені додаткові розетки, які дадуть змогу працювати та навчатися за ноутбуком, планшетом чи іншим пристроєм.

Планування дозволяє щоб було мінімальне зіткнення персоналу з відвідувачами. Відстань між столиками є достатньо вільна для проходу (Рис. В.7.) Приміщення складається із трьох чітких зон, а саме - зона для приготування їжі, зона для споживання, зона для зберігання одягу. Барні столи розміщені вздовж стіни.(Рис.В.8.)

Основою проєктування є середовища є поєднання в собі функції роботи, навчання та відпочинку. Проєктування зумовлено потребою зручності та тривалої експлуатації, базується на втіленні закладеної концепції стихії води. Основна робоча функція об'єкту – створення зручного та гармонійного середовища для роботи та відпочинку.

Об'єкт проєктування виступає складовою частиною Луцького Національно Технічного Університету.

3.2.2. Ергономічні вимоги

Оптимальні умови для перебування в середовищі забезпечують антропометричні, фізіологічні, соціально-психологічні та гігієнічні вимоги [19]. Взаємозв'язок форми тіла людини та проєктованих елементів та обладнання визначають антропометричні вимоги. Антропометричні вимоги дозволяють

передбачити зручне перебування певної кількості людей у приміщенні. Висота стелі 3,150 метра, скляна перегородка має 2,800 метра висоти. В даному об'єкті одним з ергономічних питань – це ергономічне планування приміщення – робочої зони та зони для відвідувачів.

Ширина дверних проїомів становить: вхідні двері 1000 мм; меблі для сидіння – 800 мм, поверхні столу 724 мм, поверхні барних столів 600 мм. Поверхні столів є тактильно приємні.

Гармонійне поєднання кольорів та композиційних засобів забезпечує психологічний комфорт. У цьому допомагають продумана дизайн-концепція інтер'єру, вибір обладнання, фурнітури та декоративних елементів.

Значну роль при формуванні інтер'єру відіграє освітлення. В приміщенні знаходяться 5 вікон, що дає якісне денне освітлення, але все природне освітлення йде тільки з одної сторони. Під час проєктування встановлено флуоресцентні світильники.

Кольорова гама підібрана в відповідності до створеної концепції у вигляді дизайну інтер'єру у морському стилі. В інтер'єрі використані зелений, блакитний, білий, коричневі кольори. Ці кольори мають позитивний вплив на людину, вони усувають надмірне збудження та відновляють емоційну стабільність. Скляна перегородка виконана з імітацією води та моху.

Приміщення в зимову пору року опалюється, температура підтримується в межах норми. Отже, кафе спроектоване з дотриманням ергономічних вимог.

3.2.3. Композиційні особливості розробки

Композиційні засоби відіграють важливу роль у розташуванні столів, декору, освітлювальних приладів. Композиція в закладі харчування є один з основних прийомів для проєктування.

Класичне рішення, коли меблі розставлені вздовж стіни, та розділенні перегородкою або колоною. При проєктуванні кафе застосований варіант з використанням перегородки. Динамічності надають лише декоративні хвилячки на перегородці. Така спокійна динаміка створює атмосферу відпочинку та не

дратує. Столи високі барні представляються у круглій формі, також у круглій формі є столи з диванами. Дивани розташовані вздовж перегородки S-подібної форми. В зоні, де розташовані дивани, можна збиратися групою людей відпочивати між парами, насолоджуватися їжею та напоями. Це чудове місце для відпочинку з друзями.

Підлога в інтер'єрі вкрита білою плиткою, яка створює тло для меблів та не привертає уваги.

Метричність прочитується у вікнах, в повторях столів між вікнами, також у повторях світильників на стелі. В цілому кафе створює враження спокою та рівноваги (Рис. В.9.).

Кольорова гама ґрунтується на основі трьох основних кольорів: блакитний, білий, зелений. Тлом слугує саме білий колір. Проектування приміщення в такій кольоровій гамі сприймається легко.

Отже, стилістика середовища формується завдяки композиційним особливостям, що підтримує концепцію морського стилю в інтер'єрі.

3.2.4. Конструктивно-технологічні пропозиції

Головним акцентом середовища є конструкція скляної перегородки (Рис. В.10.). Скло не псується, не покривається пліснявою його важко розбити або деформувати. Скло відмінно вписується в будь який дизайн і дозволяє дизайнеру втілити ідеї в реальність [23]. Зробивши аналіз ринку знайдено компанію SKLO яка займається виготовленням скляних перегородок, в них можна замовити перегородку під будь який дизайн інтер'єру. За допомоги лазера застосовується нанесення зображення на готовий скло пакет, так можна прикрасити скло за допомоги малюнку, орнаменту, надпису [23]. В розробці використана перегородка виконана з імітацією води та моху з високоміцного загартованого скла.

В кафе використані дерев'яні меблі. Каркас стола виконаний зі сталі та покриття полімерне фарбування, чорного кольору. Стільниця виконана з ЛДСП представлена у кольорі натурального дуба. Поєднання таких матеріалів

говорить про довгий термін експлуатації. Круглі барні столи представленні стільниці з ДСП та металевими ніжками пофарбованими у чорний колір.

Стіни пофарбовані у білий колір. Там, де стіна має на півкруглу форму використана декоративна 3D-панель під цеглу у білому кольорі (Рис. В.11.). Декоративна 3D-панель використовують для створення цікавого дизайну інтер'єру. Декоративні панелі мають свої переваги: стійкість до негативних факторів та легкість, довговічність зовнішнього вигляду, легко замінити, слугує як ізоляція тепла та шуму, за ним легко доглядати [24].

3.2.5. Образно-стилістичне рішення розробки

Кафе є втіленням концепції оформлення інтер'єру в морській тематиці. У вхідній зоні відвідувач опиняється перед прозорими дверима, який приваблює відвідувача зайти в середину, скуштувати напій чи їжу та посидіти відпочити з друзями.

В основу образного рішення покладено концепцію природної стихії. Вода створює простір близький до природи.

Для образно-стильового рішення важливу роль відіграють колір та освітлення. Колірне рішення середовища інтер'єру кафе має створювати атмосферу спокою, без різких кольорових контрастів. Основними кольорами для кафе є блакитний, білий та коричневий. Нейтрально білий колір символізує чистоту природи, саме він є домінантним в інтер'єрі. Саме такі кольори використовують для створення атмосфери морського узбережжя. У вигляді головного акценту в інтер'єрі є перегородка з імітацією води та моху. Імітація моху в інтер'єрі є чудовим варіантом для тих, хто хоче створити зелений коточок, але не хоче доглядати за живими рослинами. Такий акцент чудово підкреслює інтер'єр в морській тематиці.

Використання світлих тонів в інтер'єрі, асоціюється з морем і пляжем. Кафе є дуже світле та просторе, передає атмосферу легкості та свободи.

3.3. Матеріали і технологія виготовлення

Найбільш вдалим способом проєктування інтер'єру є використання природних матеріалів та покриттів, що їх імітують.

Головна ідея дизайн-розробки полягає у використанні стихії води в інтер'єрі, тому є доцільним використання природних матеріалів, живих рослин. Головним акцентом є перегородка з імітацією води та моху.

Основними матеріалами дизайну інтер'єру стали:

- вхідна зона: для стін - штукатурка, водоемульсійна фарба біла;
- для підлоги – плитка біла; двері – натуральне дерево, пофарбоване екологічно чистими лакофарбовими матеріалами; скло звичайне “сатин”; каркас ДСП;
- для меблів – каркас стола виготовлений зі сталі; полімерне фарбування в чорний колір; стільниця ЛДСП; ДСП; металева фурнітура;
- у зоні відпочинку з перегородкою: стіни – водоемульсійна фарба біла; стеля – касетна підвісна; перегородка – з загартованого скла; дивани – ДСП; наповнювач пінополіуретан;
- барна зона: меблі – дерев'яні; фурнітура – нержавіюча сталь; фарба – чорна.

На вікна є вертикальні жалюзі білого кольору. Приміщення освіжають живі рослини. Всі конструктивні елементи, меблі, обладнання та оздоблення об'єднуються в цілісний образ та відповідають обраній концепції.

В кафе приємна атмосфера, відвідувачі можуть відпочити випити напій та перекусити, добре проводити час з друзями. Кафе створює відчуття спокою та розслабленості.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі представлене авторське рішення дизайну інтер'єру кафе "Sea joy", площею 34,5м², що знаходиться в Б корпусі на другому поверсі ЛНТУ. Об'єкт знаходиться по вул. Львівській 75. Для розробки надана територія, на якій знаходиться студентське кафе у задовільному стані, із застарілим ремонтом.

Середовище спрямоване для комфортного перебування відвідувачів. Функціональне призначення кафе полягає у тому, щоб забезпечити відвідувачам можливість перекусити та поспілкуватися. Кафе призначається для студентів, працівників та гостей університету. Кафе надасть можливість відвідувачу відпочити та насолодитися їжею чи напоєм. Воно дає можливість перепочити та відволіктися від навчання чи роботи.

В основі розробки лежить концепція природної стихії води, що дозволяє створити близький простір до природи. Вода стихія постійного руху та розвитку. Кафе буде символізувати зміни та розвиток. Колірне рішення кафе створює атмосферу спокою, розслаблення, так як немає різких кольорових контрастів.

При створенні інтер'єру були використанні сучасні тенденції дизайну, які передбачають ергономічність, естетичність та образність для створення комфортного простору для різних категорій відвідувачів.

Пропозиція кафе для студентів є актуальною для м. Луцька та ЛНТУ, адже при сучасному ритмі життя важливо відпочивати, і в університеті теж потрібне таке місце.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. 304 с. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/chapter-3136/> (дата звернення: 20.04.2023).
2. Історія ресторанів з самої їх появи. Преса. URL: <https://presa.com.ua/navchannia/istoriya-restoraniv-z-samoji-jikh-rouyavi.html> (дата звернення: 20.04.2023).
3. Hobson's Fish and Chips Restaurant. URL: <https://www.opentable.co.uk/r/hobsons-fish-and-chips-restaurant-london-2> (дата звернення 20.04.2023).
4. Риба і устриці: в ресторані Fish Hause на Осокорках URL: https://reston.ua/kyiv_topics/ryiba-i-ustritsyi-v-restorane-fish-house-na-osokorkah (дата звернення: 20.04.2023).
5. ІТНАА – перший ресторан під водою. URL: <https://jisty.com.ua/ithaa-pershij-pidvodnij-restoran-u-sviti/> (дата звернення 21.04.2023).
6. Anantara Kihavah. URL: <https://theluxereview.com/2022/12/28/anantara-kihavah-maldives-villas-underwater-restaurant-dining/> (дата звернення 21.04.2023).
7. Fish&coRestaurant.
URL: <https://www.pinterest.com.mx/pin/694539573757038535/> (дата звернення 21.04.2023).
8. Fisken på Disken. URL: <https://madebychoice.com/blogs/stories/fisken-pa-disken> (дата звернення 21.04.2023).
9. CHIRINGUITO DEL SEÑOR MARTÍN, COMO EN LA PLAYA, EN MADRID. URL: <https://megustamibarrío.es/restaurantes-en-madrid/chiringuito-del-senor-martin-restaurante-de-pescaito-y-marisco/> (21.04.2023).

10. FRESH CATCH Pudong, Shanghai. URL:
<https://www.hcreates.design/freshcatch> (дата звернення 21.04.2023)
11. Ресторан Причал, м.Київ. URL: <http://seventh.com.ua/interior/restoran-prichal-g-kiyv> (дата звернення 23.04.2023).
12. Ресторан THE FISH MARK, Лімасолі. Кіпр. URL:
<https://www.designboom.com/architecture/minas-kosmidis-fish-market-restaurant-cyprus-12-26-2016/> (дата звернення 23.04.2023)
13. Vietnamese Restaurant / Phamily Kitchen. URL:
<https://www.archdaily.com/598389/vietnamese-restaurant-phamily-kitchen>
(дата звернення 21.04.2023).
14. Simple restaurant design. URL:
<https://www.pinterest.com/pin/71635450299039280/> (дата звернення 21.04.2023).
15. HIPPIE LE SUPER QUALITE SNACK BAR [MONTREA].
URL: <https://trendland.com/hippie-le-super-qualite-snack-bar-montreal/> (дата звернення 21.04.2023).
16. Aston Marina Restaurant by Faber Design. URL:
<https://homeworlddesign.com/aston-marina-restaurant-faber-design/> (дата звернення 21.04.2023).
17. MR. Fishman. URL: <https://www.pinterest.com/pin/439171401174962272/>
(дата звернення 23.04.2023).
18. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL:
https://dnaop.com/html/40988/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99 (дата звернення 24.04.2023)
19. Ергономічні вимоги. URL:
https://pidru4niki.com/1709042437296/psihologiya/zagalni_ergonomichni_vim (дата звернення: 20.04.2023).
20. Дизайн інтер'єру кафе. URL: <https://cafe.ks.ua/cafe/peloton.html> (дата звернення: 20.04.2023).

21. Стихія води. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Стихія_\(алхімія\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Стихія_(алхімія)) (дата звернення: 26.04.2023).
22. Уявлення давньої філософії. URL: https://subject.com.ua/lesson/physics/10klas_1/1.html (дата звернення: 26.04.2023)
23. Скляна перегородка. URL: <https://www.sklo.ua/ru/peregorodki/steklyannye/statsyonarnye/> (дата звернення 15.05.2023)
24. Самоклеюча декоративна 3D панель під коричневу цеглу катеринослав 700x770x5мм. URL: https://homewise.com.ua/ua/p1828345776-samokleyuschayasya-dekorativnaya-panel.html?source=merchant_center&gclid=Cj0KCQjwmZejBhC_ARIsAGhCqncDasUGSZ2BgxP-3PQ1S8CK2Kvi4DC1DcC44yO2NI5-hM9ETl6spO8aAp4PEALw_wcB (дата звернення 15.05.2023).

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Дизайн-особливості аналогів та прототипів



1



2

Рисунок А.1. HOBSON'S-традиційний Британський рибний ресторан.
Лондон, Англія.



Рисунок.А.2. Ресторан Fish House. Київ



1



2

Рисунок.А.3. ІТНАА – перший ресторан під водою. Мальдіви



1



2

Рисунок.А.4. Anatara Kihavah. Мальдіви



1



2

Рисунок. А.5. Fish Go. Джакарта



Рисунок.А.6. Fiskebryggeriet. Финляндия

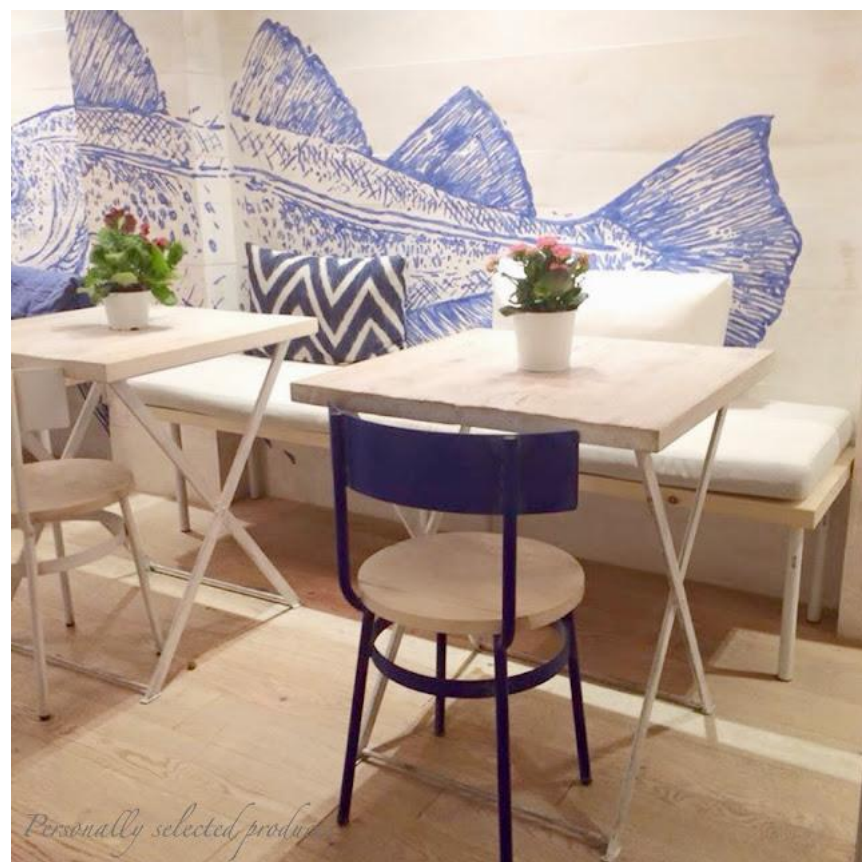


Рисунок. А.7. SENOR MARTIN. Мадрид



1



2

Рисунок. А.8. FRESH CATCH. Шанхай



1



2

Рисунок. А.9. Причал. Київ



1



2

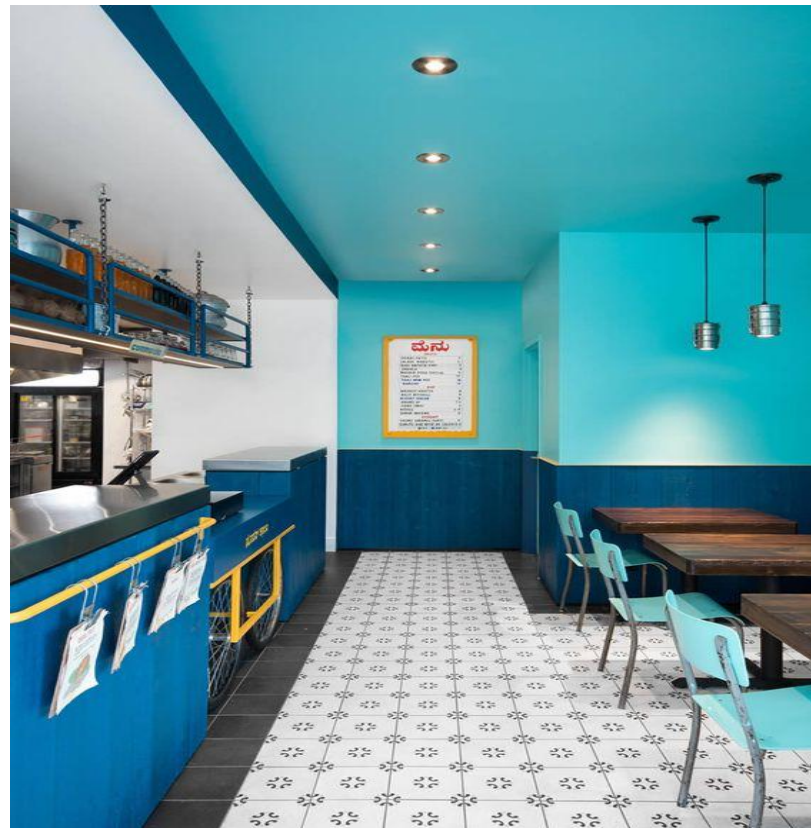
Рисунок. А.10. Кулінарна лавка братів Караваєвих



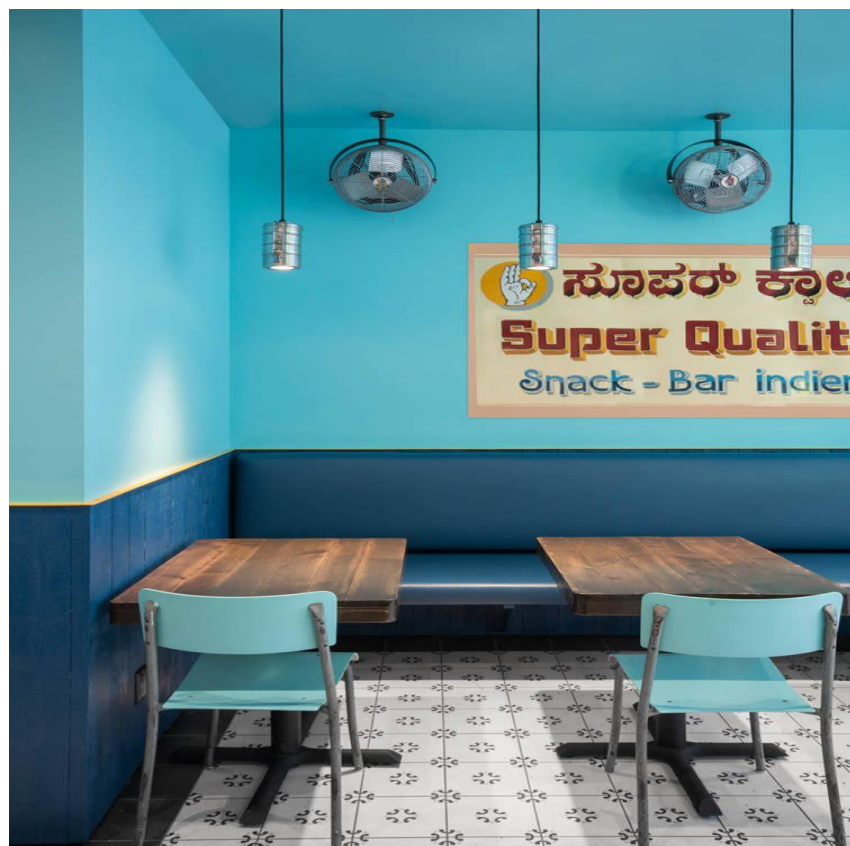
Рисунок. А.11. В'єтнамський ресторан Сімейна кухня



Рисунок. А.12. Fresh Fish. Бар у транспортному просторі. Аеропорт Гатвік



1



2

Рисунок. А.13. Le Super Qualite. Індія



1



2

Рисунок.А.14. Anton Maria. Велика Британія



1



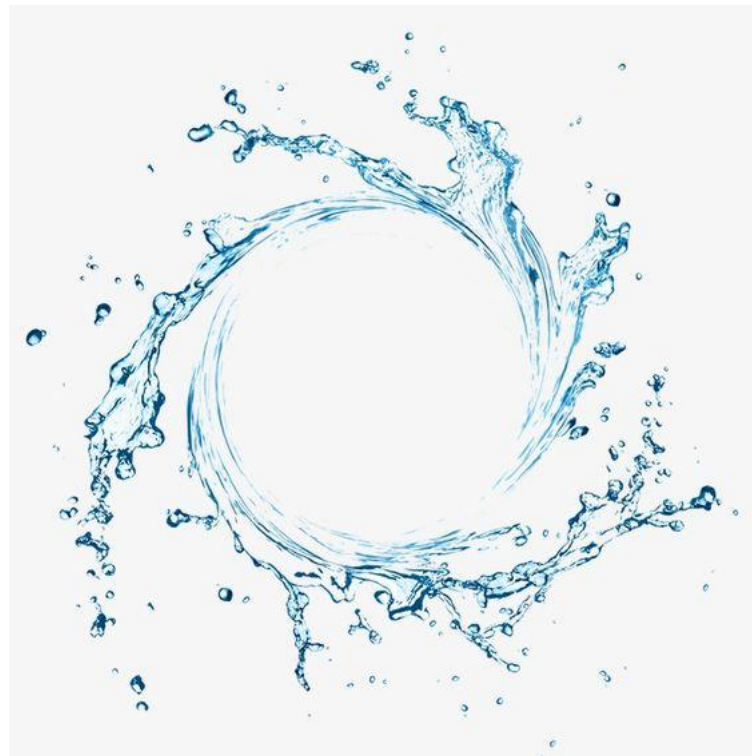
2

Рисунок. А.15. MR.FISHMAN – рибний ресторан швидкого харчування зі свіжою рибою та морепродуктами

ДОДАТОК Б
Художньо - графічні пропозиції



1



2

Рисунок. Б.1. Стихія Води



3



4

Рисунок. Б.2. Стихія Води

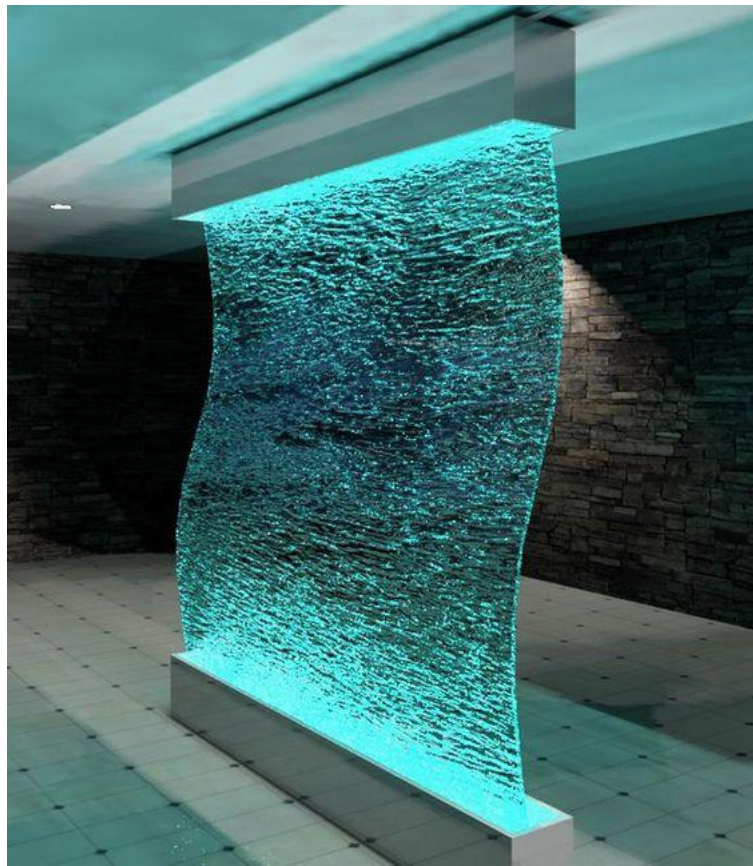


1



2

Рисунок. Б.3. Вода в інтер'єрі



3



4

Рисунок. Б.4. Вода в інтер'єрі

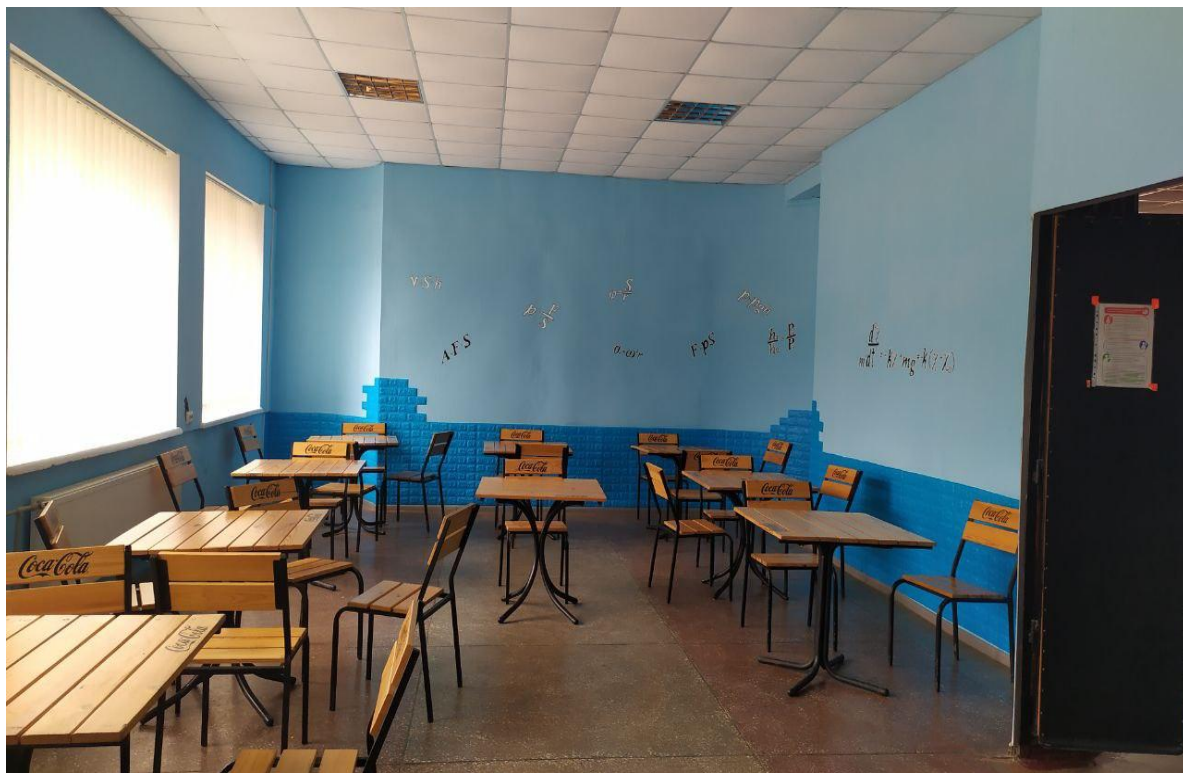
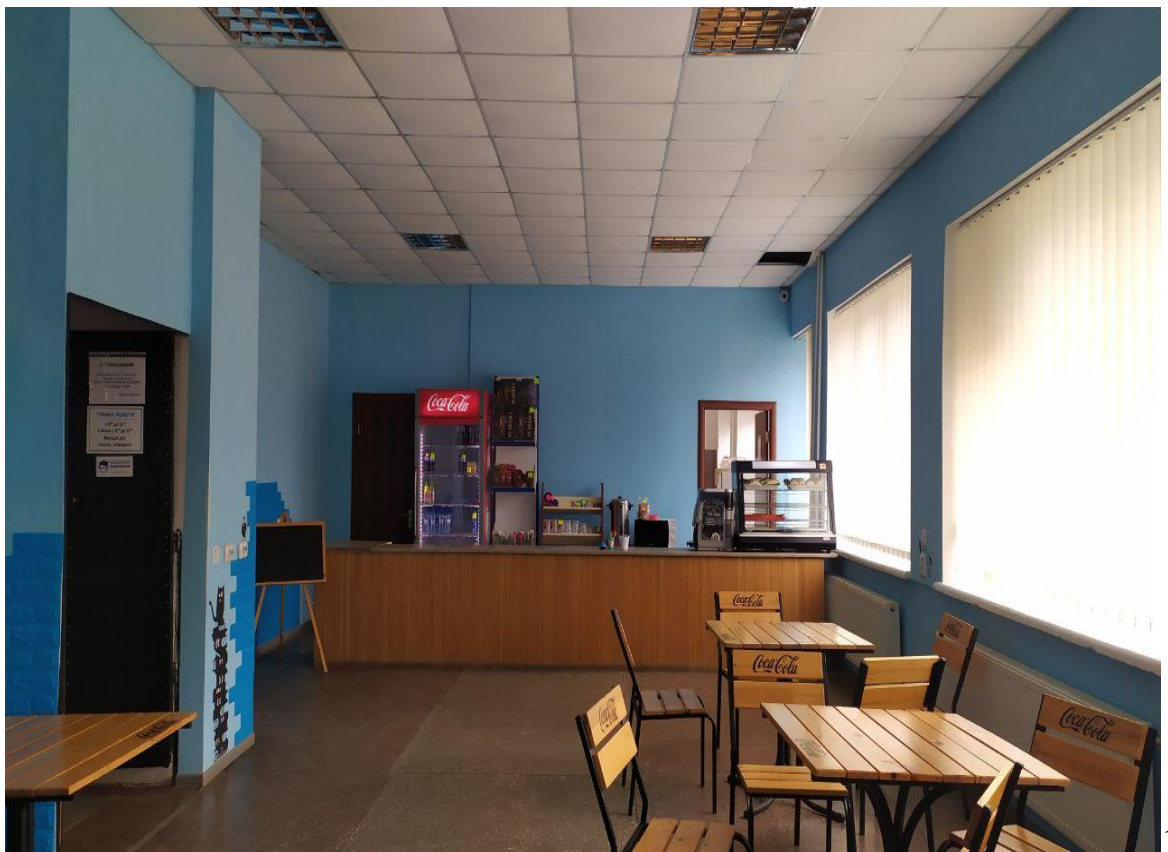
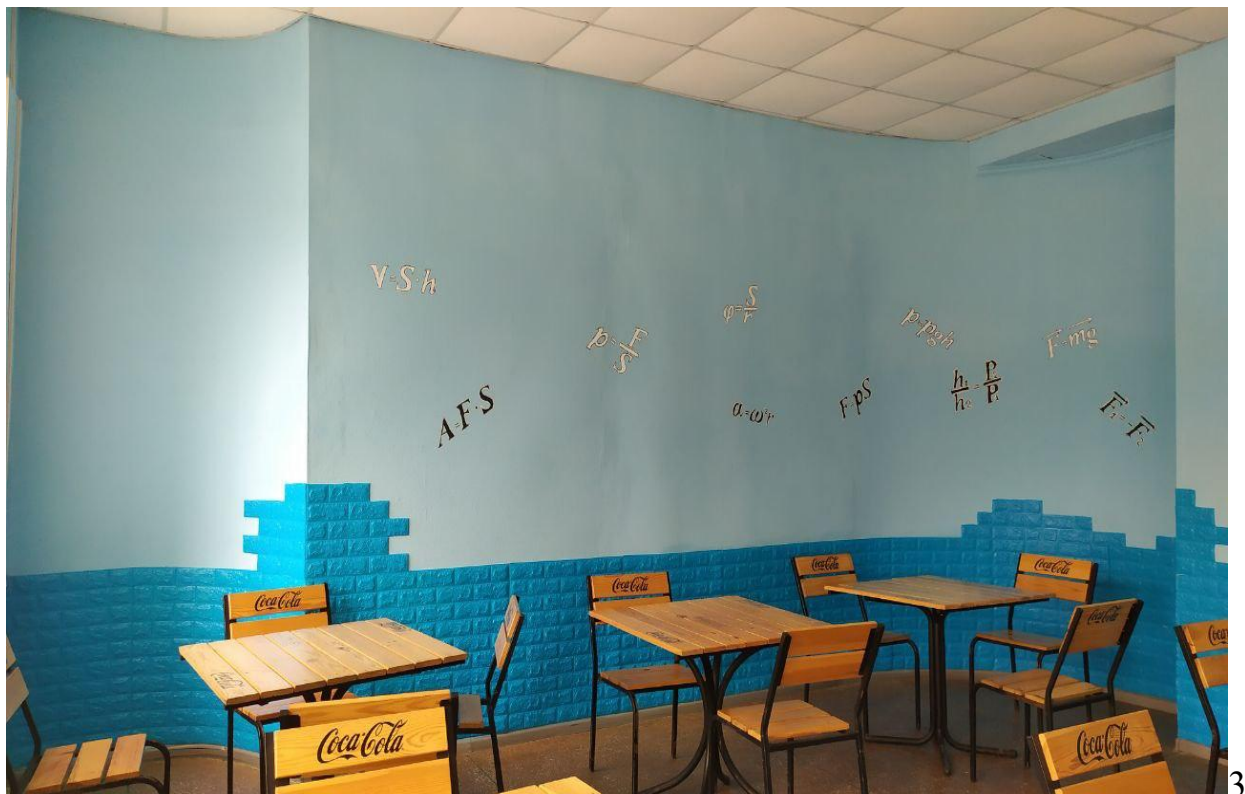


Рисунок. Б.5. Інтер'єр кафе



3

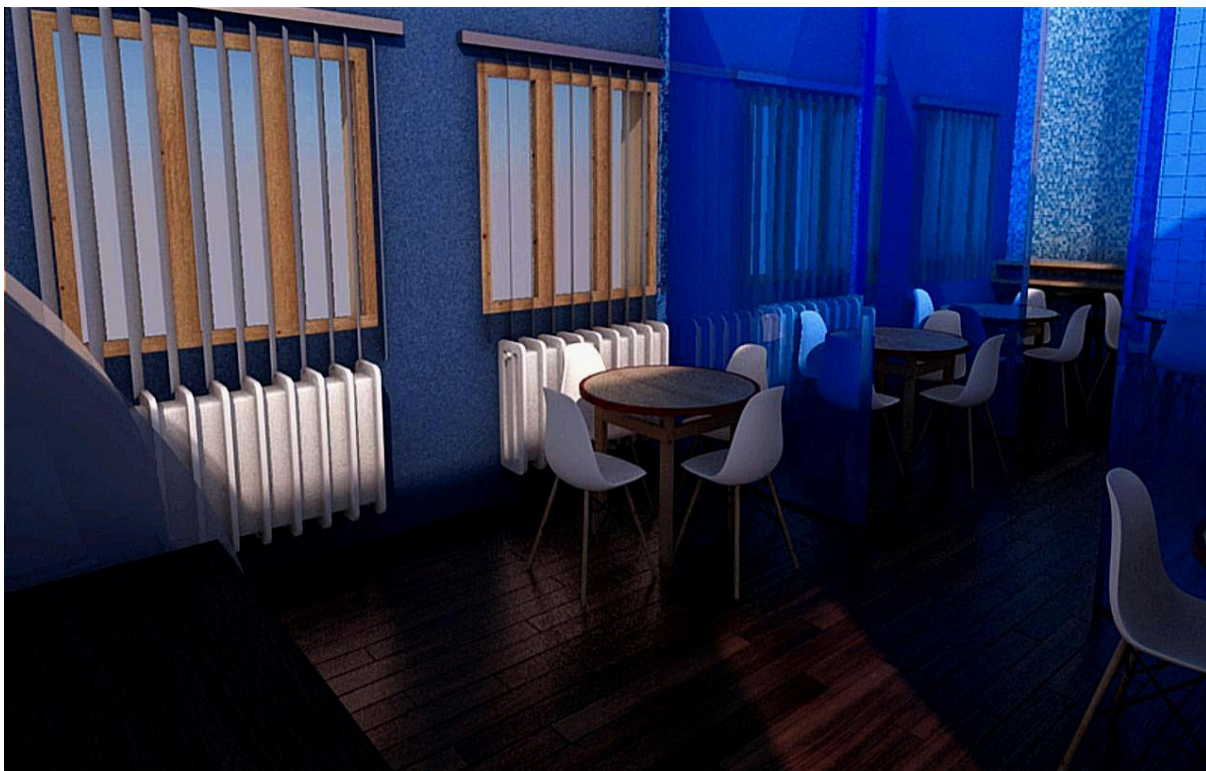


4

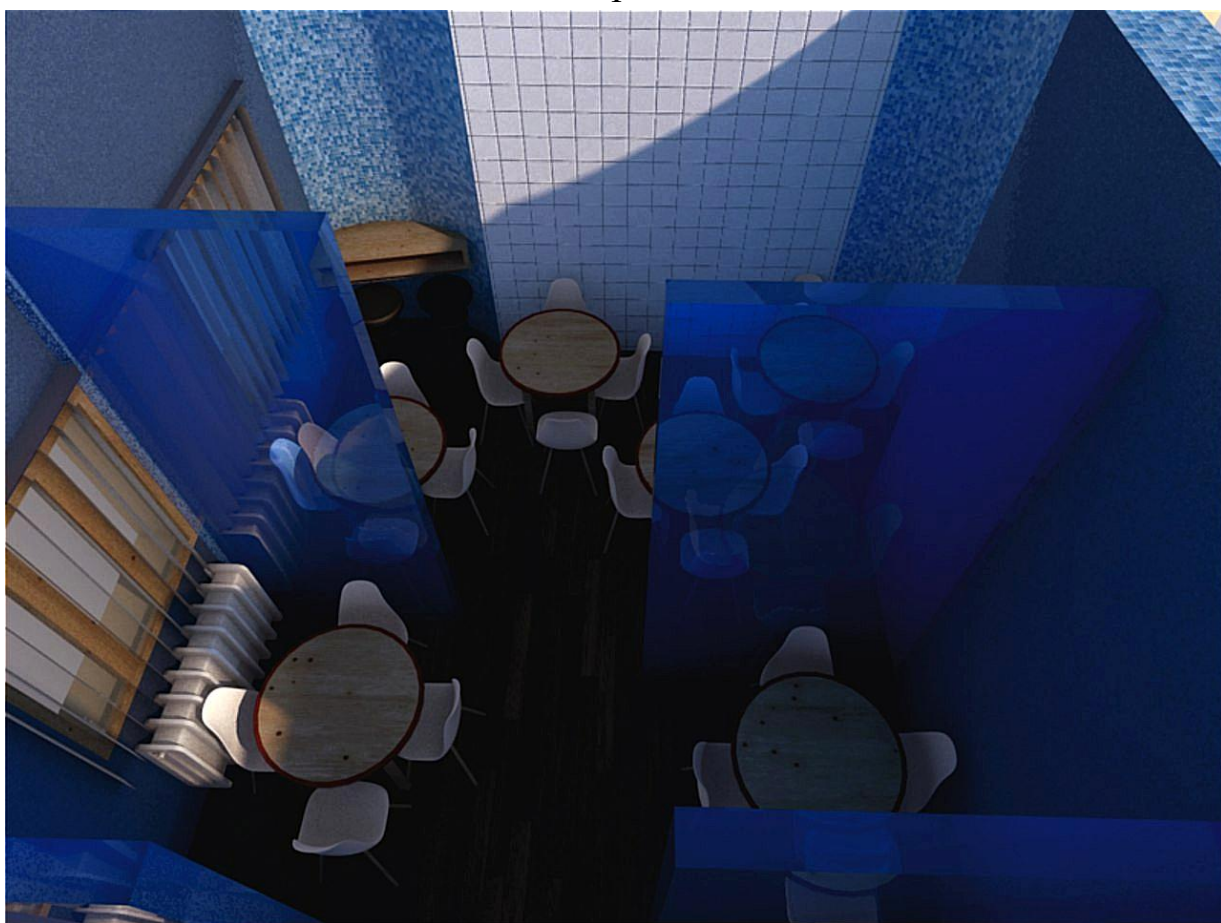
Рисунок Б.6. Интер'єр кафе



Рисунок Б.7. Концепція 1



1



2

Рисунок Б.8. Концепція 2



1



2

Рисунок Б.9. Концепція 3

ДОДАТОК В

Дизайн-проектна розробка

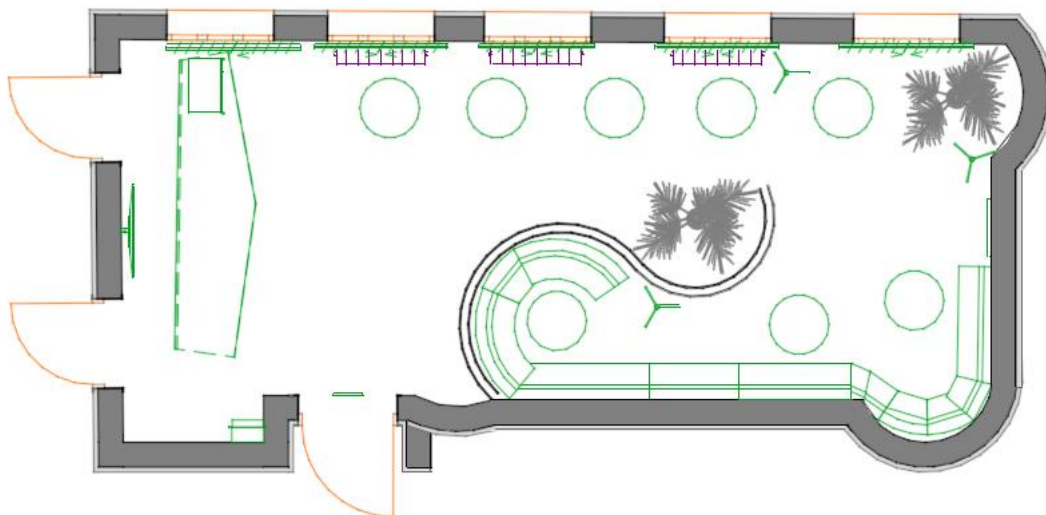


Рисунок В.1. План приміщення з меблями



Рисунок В.2. Обмірний план



Рисунок В.3. Розгортка стіни 1

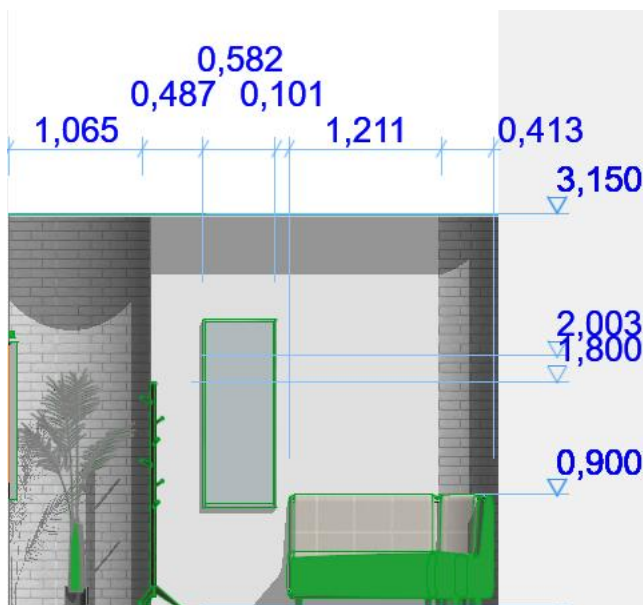


Рисунок В.4. Розгортка стіни 2

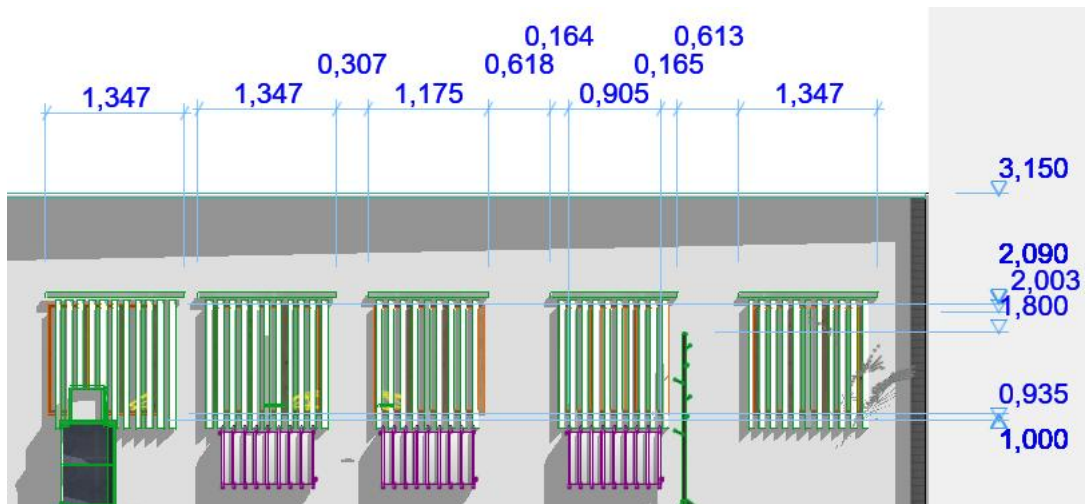


Рисунок В.5. Розгортка стіни 3

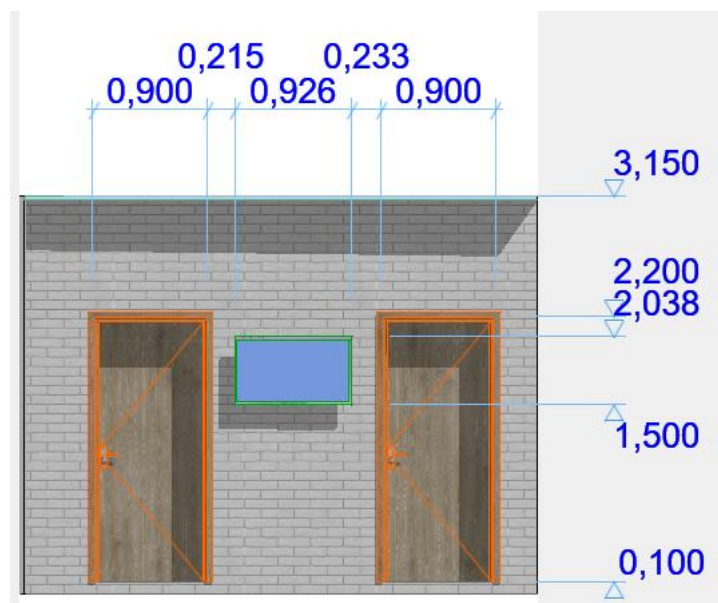


Рисунок В.6. Розгортка стіни 4



Рисунок В.7. Планування залу



Рисунок В.8. Розміщення барних столів



1



2

Рисунок В.9. Вхідна зона

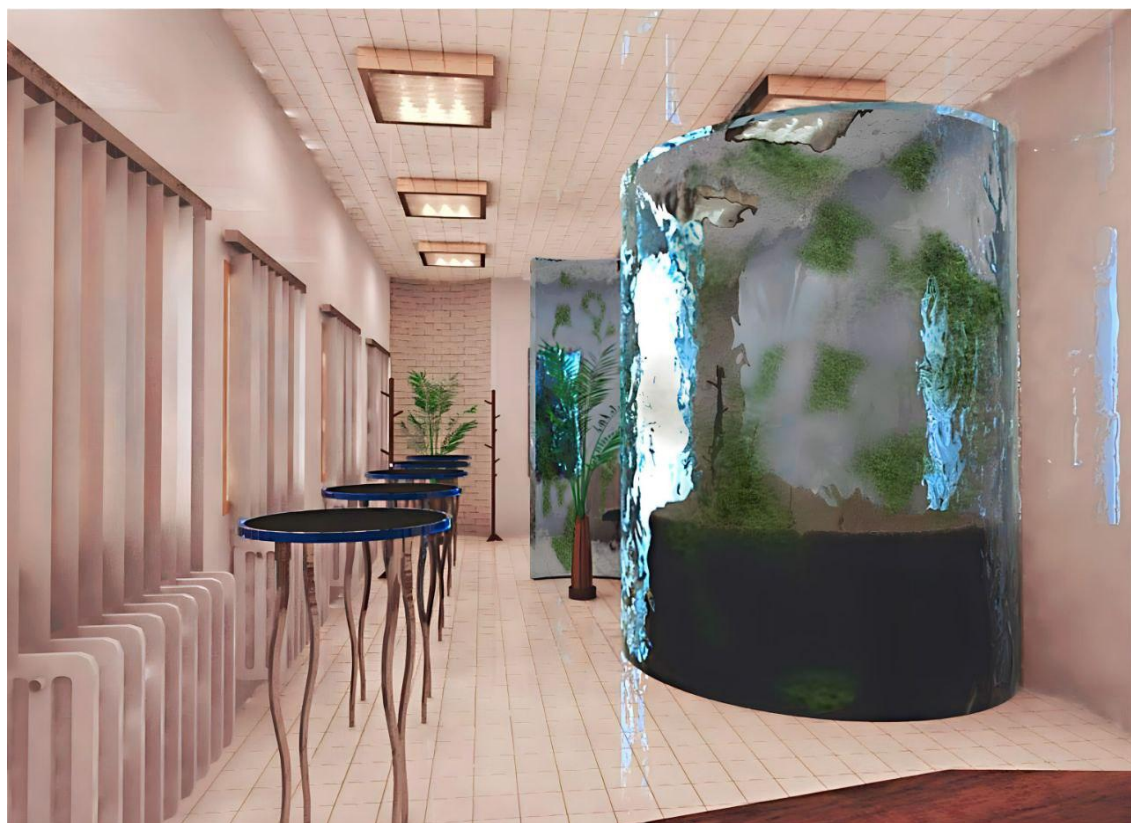


Рисунок В.10. Складная перегородка



1



2

Рисунок В.11. Розміщення диванів

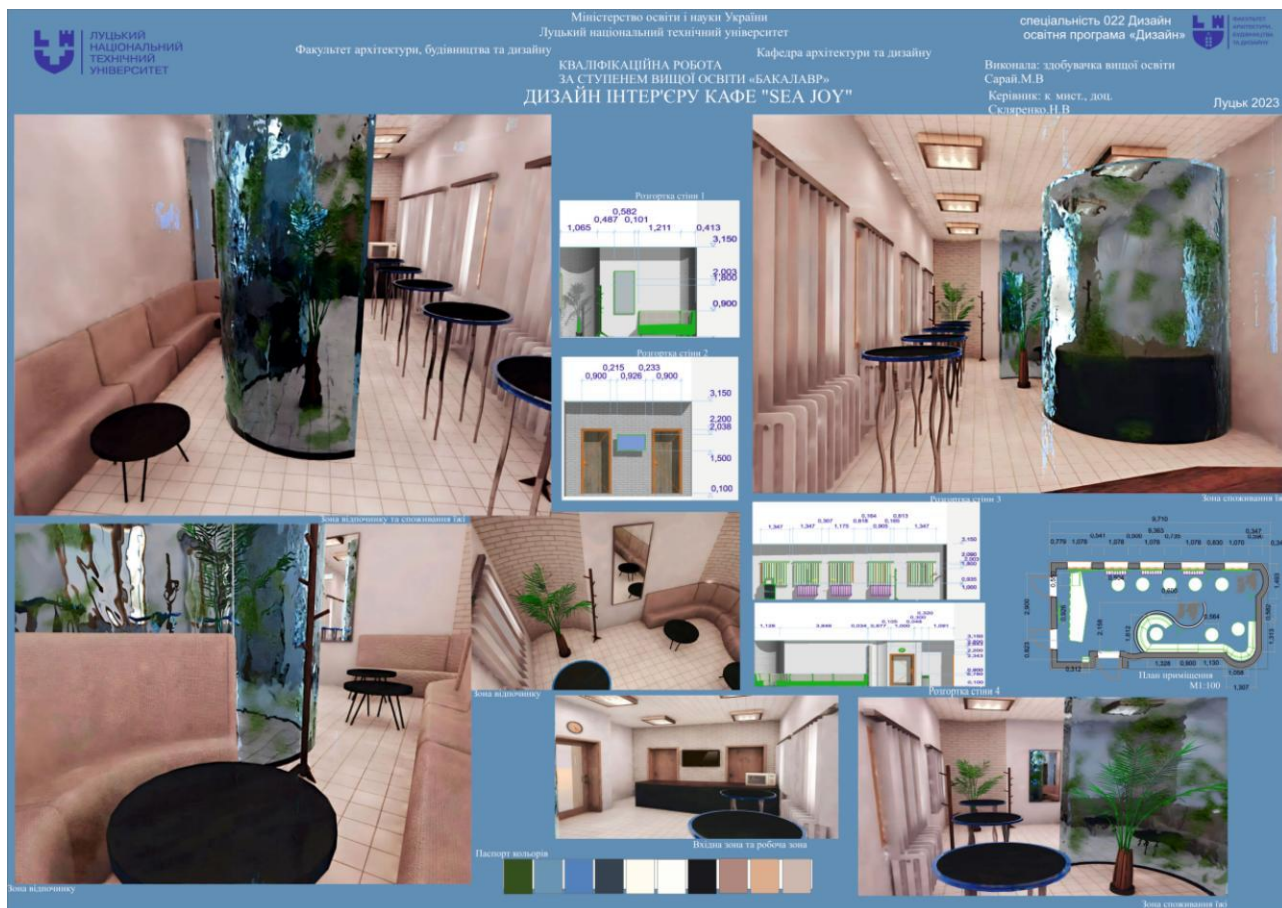


Рисунок. В.12. Планшет демонстраційної графіки