

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського
харчування, адаптованого до зони активних бойових дій

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконав: студент групи БДс1-21

Лазаренко Б. В.

Науковий керівник ст. викладач

Антоненко І. В.

Рецензент к.мист., доц. Косенко Д. Ю.

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Лазаренко Борис. Дизайн-інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до бойових дій.

Кваліфікаційна робота за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2025 рік.

У кваліфікаційній роботі надані результати дослідження досвіду проєктування інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій, визначено основні вимоги до дизайну інтер'єру приміщень ресторану, основні прийоми та засоби формування внутрішнього простору за даною темою, а також виявлено можливі напрями впровадження інтер'єрних, які мають допомогти в разі відновлення. Проаналізовано літературні джерела, нормативні документи та реалізовані дизайн-проєкти інтер'єру за даною темою. Визначено особливості функціонального зонування, об'ємно-просторового та художньо-естетичного рішення, підбору обладнання, меблів і матеріалів в інтер'єрі кафе. Проведено аналіз об'єкту проєктування, сформовано технічне завдання та обґрунтовано концепцію автономного ресторану в заданих умовах. Здійснено підбір меблів, освітлювальних приладів, обладнання, матеріалів, які відповідають концепції інтер'єру приміщення ресторану як автономного підприємства. Розроблено дизайн-проєкт інтер'єру за даною темою.

Ключові слова: *дизайн інтер'єру, модульність, зонування приміщень, меблювання приміщень, організація простору заклад громадського харчування, оздоблювальні матеріали.*

SUMMARY

Lazarenko Borys. Interior Design of an Autonomous Public Catering Enterprise Adapted to Combat Conditions.

Qualification work in the specialty 022 Design – Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2025.

The qualification work presents the results of a study on the experience of designing the interior of an autonomous public catering enterprise adapted to an active combat zone. The main requirements for restaurant interior design, key techniques and means of shaping the interior space on this topic have been identified, as well as possible directions for the implementation of interior solutions that may assist in post-conflict recovery. The work includes an analysis of literary sources, regulatory documents, and completed interior design projects on the subject. It outlines the specifics of functional zoning, spatial and artistic-aesthetic solutions, and the selection of equipment, furniture, and materials in the café interior. The design object was analyzed, a technical task was developed, and the concept of an autonomous restaurant under given conditions was substantiated. Furniture, lighting fixtures, equipment, and materials corresponding to the concept of an autonomous restaurant interior were selected. An interior design project on the given topic was developed.

Keywords: *interior design, modularity, space zoning, furnishing, public catering space organization, finishing materials.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ.....	7
1.1. Особливості автономності ресторану.....	7
1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єру приміщень ресторану.....	8
1.3. Функціонально – планувальна організація приміщень ресторану.....	14
1.4. Меблювання та обладнання, інженерне обладнання автономного ресторану.....	19
1.5. Матеріали та технології в інтер'єрі приміщень автономного ресторану.....	24
Висновки до розділу 1.....	20
РОЗДІЛ 2 ОСОБЛИВОСТІ КОНЦЕПЦІЇ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЗАДАНИХ УМОВАХ.....	30
2.1. Огляд літератури за темою дослідження.....	30
2.2. Аналоги обраної концепції.....	32
2.3. Вихідні дані і технічне завдання до проєктування.....	39
2.4. Опис концепції дизайну ресторану.....	43
Висновки до розділу 2.....	45
РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ.....	46
3.1. Планувальні рішення основних приміщень.....	46
3.2. Розробка деталей для приміщення ресторану.....	48
3.3. Специфікація матеріалів, меблів, декору.....	52
3.4. Перспективні зображення об'єкту проєктування.....	52
Висновки до розділу 3	54
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	58
ДОДАТКИ.....	65

ВСТУП

Актуальність теми. Актуальність модернізації підприємств громадського харчування обумовлена можливістю згладити наслідки існування при надзвичайних ситуаціях, які можуть трапитися під час воєнного стану. Всяку архітектуру яка зазнала руйнівних наслідків війни можна назвати постапокаліптичною, відрізняються такі об'єкти лиш тим як вони з цим справляються. Відключення світла потребують прикладати зусилля для пошуку альтернативних джерел енергії, вибирати нові способи освітлення або їх регулювання. Повітряна загроза потребує від власників закладів йти в найближче укриття або, за наявності, облаштовувати цокольні приміщення, щоб мати змогу надавати послуги надалі. При пошкодженнях, які можуть трапитися навіть у містах далеких від бойових дій, потребують від підприємств повного тимчасового закриття на відновлення, з можливою потребою заміни більшої частини меблів та обладнання. Зараз особливо важливо створювати умови, які сприятимуть подальшому існуванню закладів харчування впроваджуючи та об'єднуючи методи екстремальної архітектури у дизайн інтер'єру.

Розробка інтер'єру закладу громадського харчування з урахуванням багатофункціональності та гнучкості безпечного простору потрібна не лише щоб виправити можливі наслідки війни, а й для комфорту та психологічного стану відвідувачів. Розгляд та розробка шляхів, що підтримуватимуть заклад харчування автономним та безпечним, а значить і працездатним.

Мета дослідження. Виявлення особливостей інтер'єру ресторану, використання досвіду екстремальної архітектури і впровадження її елементів.

Об'єкт дослідження. Інтер'єр приміщення автономного ресторану

Предмет дослідження. Функціонально-планувальна структура, об'ємно-просторове, художньо-естетичне рішення інтер'єру.

Методи дослідження. Аналіз літературних джерел, порівняльний аналіз реалізованих проєктів, синтез результатів, метод інтерактивного та комп'ютерного моделювання.

Завдання дослідження.

1. Аналіз наукових джерел та нормативних вимог за напрямом дослідження.
2. Аналіз функціонально-планувальні організації приміщень ресторану.
3. Визначити вимоги до меблювання та обладнання, інженерного обладнання приміщень ресторану.
4. Проаналізувати світовий та вітчизняний досвід дизайн-проектування приміщень ресторанів.
5. Визначити вихідні дані, проаналізувати об'єкт проектування та сформулювати технічне завдання до проектування.
6. Розробити дизайн-проект інтер'єру приміщення автономного ресторану.

Наукова новизна. Дана робота є внеском у подальший розвиток дизайну інтер'єру закладів громадського харчування. Проаналізовано сучасний досвід проектування інтер'єрів ресторану з ознаками автономності, узагальнено прийоми формування автономного інтер'єру ресторану, з використанням модулю, визначено особливості використання даного методу в інтер'єрі, запропоновано сучасну концепцію гнучкого дизайну інтер'єру автономного ресторану адаптованого до бойових дій.

Практична цінність. Результати даної роботи можуть бути використані на практиці в процесі виконання дизайн-проектів ресторану, а також в учбовому проектуванні за освітньою програмою «Дизайн середовища».

Апробація роботи. Тези за напрямом дослідження було апробовано на VII Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну», м. Київ, 4 квіт. 2025 р.

Публікації. Антоненко І. В., Лазаренко Б. В., Пшенишна П. П. Сучасні чинники та умови формування дизайну інтер'єрів громадських закладів. *Актуальні проблеми сучасного дизайну. Платформа 5. Перспективи розвитку дизайну архітектурного середовища* : Зб. матеріалів міжнар. науково-практ. конф., м. Київ, 4 квіт. 2025 р. (Додаток А).

РОЗДІЛ 1

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ

1.1. Аналіз автономності ресторану

Основа ідеї автономного ресторану полягає у його стійкості та адаптивності до подій котрі супроводжують воєнний стан. Ідея автономності не нова, багато яких закладів у місцях де трапляються стихійні лиха, або просто часто трапляються проблеми із водою, опаленням чи електропостачанням впроваджують нові способи адаптації до них. Наприклад, мережа ресторанів швидкого харчування Chick-fil-A впровадила систему SolMicroGrid, щоб покрити відсутність електроенергії. Тобто щоб відповідати автономності треба мати впроваджені рішення у різних напрямках, які сприятимуть працездатності. Таким чином можна вивести конкретні моменти, які варто впроваджувати:

- Стійкі до пошкоджень матеріали, у випадку закладів харчування, яким потрібно природне освітлення це можуть бути броньовані вікна із різним типом захисту від пошкоджень, від плівки до спеціального складу самого скла також вони часто мають окремі самостійні захисні елементи, що вбудовуються в цегляні або бетонні стіни будівель.
- Гнучкість простору яку можна забезпечити за допомогою різних рішень, наприклад, для цього можна використовувати модульні меблі та розсувні перегородки.
- Під час проєктування варто передбачити можливість створення багатофункціональних приміщень, які можна використовувати за різних потреб.
- Впровадження обладнання, що забезпечить комфорт відвідувачам при кризових ситуаціях.
- Облаштування цокольних приміщень за їх наявності як багатофункціональний простір, при можливості створення укриття.

1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єру приміщень ресторану

Ресторан це заклад громадського харчування із повним циклом приготування, що в свою чергу означає широкий асортимент страв як складного так і простого типу, широкий вибір напоїв від алкогольних до кави та чаю. У закладах такого подібної типології можуть застосовувати як обслуговування офіціантами так і самообслуговування. Основними рисами які відрізняють ресторани від інших закладів є специфіка, якість послуг та організація дозвілля доступних для відвідувачів об'єднаних з місткістю зал і індивідуальністю обслуговування [18].

Рішення, що визначатимуть планування ділянки повинні визначити технологічний потік, який виключатиме з себе зворотні потоки, використаного та чистого посуду, напівфабрикатів, сировини, готової продукції, а також перетин шляхів обслуговуючого персоналу з відвідувачами. Для мало мобільних груп відвідувачів слід передбачити пристрої, заходи, шляхи до них та можливість їх використання для безперешкодного доступу і зручного користування цією категорією відвідувачів: пандуси, відповідні двері, обладнання та пристосування для інвалідів. За ресторанами закріплена наявність групи допоміжних приміщень: головний зал, передня, гардероб, чоловіча та жіноча вбиральні, камери зберігання. Мінімальна висота стін приміщення не повинна бути нижче за 3,0 м. Підприємства харчування розділяють на дві функціональні групи приміщень: призначених для обслуговування відвідувачів та призначених для виготовлення кулінарної продукції. Основні цехи, виробничі майданчики повинні мати природне освітлення, наприклад, бокове або верхнє, а також необхідні архітектурні заходи для запобігання попаданню прямих сонячних променів. У випадку природного освітлення приміщень будинок підприємства харчування орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали і приміщення для персоналу - на південь і південний схід. Покриття підлоги повинне бути довговічним, практичні, придатним до

регулярного прибирання, не травматичним. Відповідно до цього величина підприємств харчування повністю залежить від можливої кількості розміщення місць в обідній залі і можливістю закладу їх обслуговувати [7, 19].

Обідні зали слід, як правило, розташовувати в одному рівні з гарячим і холодним цехами, а також мийною столового посуду, а на підприємствах з обслуговуванням офіціантами - з роздавальною, буфетом і сервізної. У підприємствах харчування, в разі дозволу відвідувачам палити, незалежно від типу і класу, для підтримки комфорту, зони повинні бути розділені на дві: для осіб, які курять і де заборонено куріння, при зонуванні місця діляться не менш ніж навіпіл. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять. Ширина основного проходу у залі ресторану повинна бути не менше наведеної у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Рекомендована ширина проходів у залах

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6)*)
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1)*)
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8)*)
*) У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи				
Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.				
Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

Допоміжні приміщення. До цієї категорії входять вестибюль з гардеробом, туалети, місця для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам. Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для

відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки. У багатозальних підприємствах харчування допоміжні приміщення слід об'єднувати. У вестибюлях або окремих приміщеннях (нішах) перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць в залі. В закладах без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі. Входи у вбиральні для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проєктуватися роздільними для чоловіків і жінок. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 – один унітаз на 60 місць, понад 300 – додатково один унітаз на кожні подальші 100 додаткових місць. У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості). У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4 м² для туалетної. санітарні вузли забороняється розташовувати біля зовнішніх стін будівлі; їх розміщують всередині вестибюля одним блоком і відокремлюють подвійними шлюзами; також шлюзами можуть служити вмивальні [7, 22].

Службові приміщення. Під час проєктування бажано розташовувати адміністративно-побутові приміщення і офіси поблизу службового входу. Приміщення побутового призначення, переважно, проєктують одним блоком поблизу службового входу, щоб максимально оптимізувати шляхи переміщення в межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі. Такі приміщення допускається проєктувати на будь-якому поверсі будівлі, забезпечуючи зручний зв'язок з усіма приміщеннями підприємства. Хоча рекомендується розташовувати приміщення з можливістю природного освітлення, допускається розміщувати службові приміщення в цокольних поверхах [22].

Виробничі приміщення [7]. Виробничу групу приміщень, рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні. Розміщення цехів в структурі будинку

повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків. При об'єднанні в одному приміщенні цехів з різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення слід застосовувати технологічне обладнання. У такому приміщенні слід урахувати розділення бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням. Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 м. У виробничих приміщеннях рекомендується фарбування в світлих холодних тонах. Виділення хімічних речовин у повітря фарбою не мають перевищувати норму. Фарби повинні відповідати нормам державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Рекомендована ширина проходів у виробничих приміщеннях має бути не менше наведеної в таблиці 1.2. У виробничих приміщеннях ширина коридорів повинна біти не меншою за наведену у таблиці 1.3.

Таблиця 1.2

Ширина проходів у виробничих приміщеннях

Проходи	Ширина, м, не менше
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийками тощо) при розташуванні робочих місць в проході у два ряди:	
при довжині лінії обладнання до 3 м	1,2
те саме, більше 3 м	1,5
Між стіною і технологічною лінією обладнання (з боку робочих місць)	1,0
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийними машинами тощо) і лініями обладнання, що виділяють тепло	1,3
Між технологічними лініями обладнання і роздавальною лінією	1,5
Між стіною і плитою (з боку топкового отвору):	
при твердому паливі	1,5
при інших видах палива	1,25

Таблиця 1.3

Ширина коридорів у виробничих приміщеннях

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу ^{*)}		
	до 3000	більше 3000 до 6000	більше 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7 ^{**)})
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3
*) Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200.			
**) При застосуванні візків з піддонами.			

Приміщення приймання і зберігання продуктів. Такі приміщення повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними. Приміщення для зберігання продуктів і охолоджуваних камер не допускається розміщувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами. Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі. Мінімальна ширина коридорів при приготуванні 3000 страв на добу ширина коридору приміщень приймання та зберігання продуктів повинна бути не менше 1,3 м.

Укриття. При визначенні місця де планується розташовувати укриття, перевагу слід надавати підвальним та цокольним приміщенням, огорожувальні конструкції яких забезпечують найбільш ефективний захист від руйнувань в наслідок повітряної ударної хвилі, такі приміщення не слід сприймати як абсолютно захищені бо при потраплянні снаряду, спричинені руйнування складають значну частину будівлі в яку трапилося влучання. Не варто нехтувати найбільш економічно доцільними об'ємно-планувальними та конструктивними рішеннями, слід утримувати баланс у фінансах та якості. Розробляючи проєкт з пристосуванням приміщення під укриття слід надавати перевагу технічним рішенням, які сприятимуть використанню засобів механізації, зменшенню працевитрат, здешевленню вартості будівництва та скороченню терміну

переведення приміщень в режим укриття. Приміщення пристосовані під укриття, що в мирний час використовуються для господарських, культурних та потреб пов'язаних з громадським призначенням мають мати постійну можливість прийняти відвідувачів або населення, яке підлягає укриттю, на час, що не перевищуватиме 12 годин згідно з вимогами ДБН В.2.2-5.

Необхідний перелік робіт які повинні бути виконані щоб приміщення було пристосоване під укриття завжди залежить від типу будівлі в якій воно знаходиться. Приблизний перелік робіт щодо пристосування приміщень під сховище, включає в себе:

- забезпечення укриття переносними джерелами освітлення (акумуляторними та кишеньковими ліхтарями, газовими лампами тощо);
 - влаштування вентиляції (виготовлення припливних і витяжних повітропроводів, пристроїв для регулювання подачі повітря, установка вентиляційного устаткування тощо);
 - укриття слід обладнувати механічними пристроями для спуску та підймання осіб з обмеженими можливостями та інвалідністю згідно з нормативними вимогами;
 - установка звичайних дверей в тих місцях, де це необхідно.
- Проведення заходів щодо герметизації входних дверей;
- всі підвальні приміщення які пристосовуються під укриття обов'язково забезпечуються аварійним (евакуаційним) виходом [9, 23].

Пожежна безпека. Згідно правилам пожежної безпеки входні двері повинні обов'язково відкриватися на вулицю, пов'язано це з тим, що при евакуації відвідувачів двері які відкриваються у протилежну від вулиці сторону заважатимуть руху, тим самим утворюючи травматичні випадки. Двері евакуаційних виходів і двері на шляхах евакуації повинні відкриватися в напрямку виходу людей із будівель. У разі пожежі двері повинні відкриватися без перешкод, включаючи потребу ключів для відкривання виходу евакуації. Головні проходи повинні бути не менше 1500 мм, допоміжні – 750 мм. При проєктуванні окремо розташованих будівель підприємств громадського харчування

враховуються ступінь вогнестійкості будівель, найбільша кількість поверхів і площа поверху або ділянки між протипожежними стінами першого типу (далі – площа протипожежного відсіку) слід передбачати відповідно до вимог таблиці 1.4 [6].

Таблиця 1.4

Площа протипожежного відсіку

Ступінь вогнестійкості будинку	Найбільша кількість поверхів	Площа протипожежного відсіку в будинку (м ²)	
		одноповерховому	2-5-ти поверховому
I	5	6000	5000
II	5	6000	4000
III	5	3000	2000
IIIa, IIIб	1	2500	-
IV	2	2000	1400
IVa	1	800	-
V	2	1000	800

Примітка 1. У будинках I та II ступенів вогнестійкості за наявності систем автоматичного пожежогасіння площа поверху протипожежного відсіку може бути збільшена не більше ніж удвічі.

Примітка 2. При визначенні поверховості будинку, як окремих поверхів враховуються антресолі, площа яких складає понад 40 % площі поверху. У випадку, якщо площа антресолей менше 40 % площі поверху, їх площа додається до загальної площі поверху в межах протипожежного відсіку.

Примітка 3. При розміщенні підприємств харчування (закладів РГ) у будинках іншого функціонального призначення (вбудовано-прибудовані заклади ресторанного господарства) ступінь вогнестійкості будинків, гранична поверховість будинків та площа поверху в межах протипожежного відсіку приймаються згідно з ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-23, ДБН В.2.2-24 та іншими чинними нормативними документами за видами будинків та споруд.

1.3. Функціонально-планувальна організація приміщень ресторану

Функціонально-планувальна організація приміщень вирішується з самого початку розробки проекту, оскільки завдання по організації приміщень відносно один одного має сильний вплив на кінцевий зовнішній вигляд закладу. Основним завданням функціонально планувальної організації є оптимізація заданого простору, що в свою чергу означає внесення змін і перетворення. Функціональна організація простору відбувається за допомогою налаштування шляхів персоналу, оптимального розміщення відвідувачів за ради збільшення їх кількості без втрати затишку закладу, зберігаючи умови для відпочинку. Форма закладу залежить від планування, грамотне зонування простору за допомогою об'єднання або розділення помітно впливає на загальне сприйняття [24, 25].

На об'ємно-планувальне рішення залів впливає ряд умов процесу (асортименти страв, час перебування, форма обслуговування), які є визначальними для типологічного поділу підприємств харчування на: буфет, бар, кафе, закусочну, їдальню, ресторан. Кожне з приміщень ресторану має свій цикл, наприклад, процес, що проходить у обідньому залі, має ряд етапів: вхід та прохід до столу, розміщення за столом, вибір страв, приймання їжі, вихід. Цикл відрізняється від умов за яких він відбувається, але головною тут є думка про те, який можливий вплив може надати те чи інше рішення в дизайні на етапи процесу. У залах ресторанів додатково передбачені розваги для відвідувачів – танці, виступи (естрада), музика, в залежності від типу закладу можливі послуги з організації банкету або інших заходів. Використовуються дві форми обслуговування процесу – самообслуговування та обслуговування офіціантами. Однією з відмінних рис ресторану – обслуговування за універсальним раціоном, з індивідуальними замовленими та асортиментами страв. Зали можуть вміщувати до 500 відвідувачів за норми площі 1,8 м² на відвідувача, включаючи площу для естради, танців і банкетних залів. Важливий моментом при організації та планування приміщення це довжина шляху відвідувача в залі, шлях не повинен перевищувати 30 м, а в їдальнях із самообслуговуванням – 50 м. Для залів підприємств масової мережі обов'язкове природне освітлення. Для барів, кафе та

ресторанів, в разі відсутності доступу до природного освітлення, допускається штучне. При розташуванні різних зон, варто подбати про їхній взаємозв'язок, для оптимізації шляху, від правильної організації кухні та різних підсобних приміщень залежить швидкість отримання відвідувачем замовлення [16].

Згідно назві, при центричній планувальній схемі гарячий цех з іншими виробничими та іншими приміщеннями розміщують в центрі будівлі, а зали з відвідувачами розміщаються навколо них. Приміщення будинку при такому плануванні переважно має круглу або прямокутну, близьку до квадрату форму. Багатозальні підприємства за цією схемою можуть досягати місткості близько 200 місць і більше.

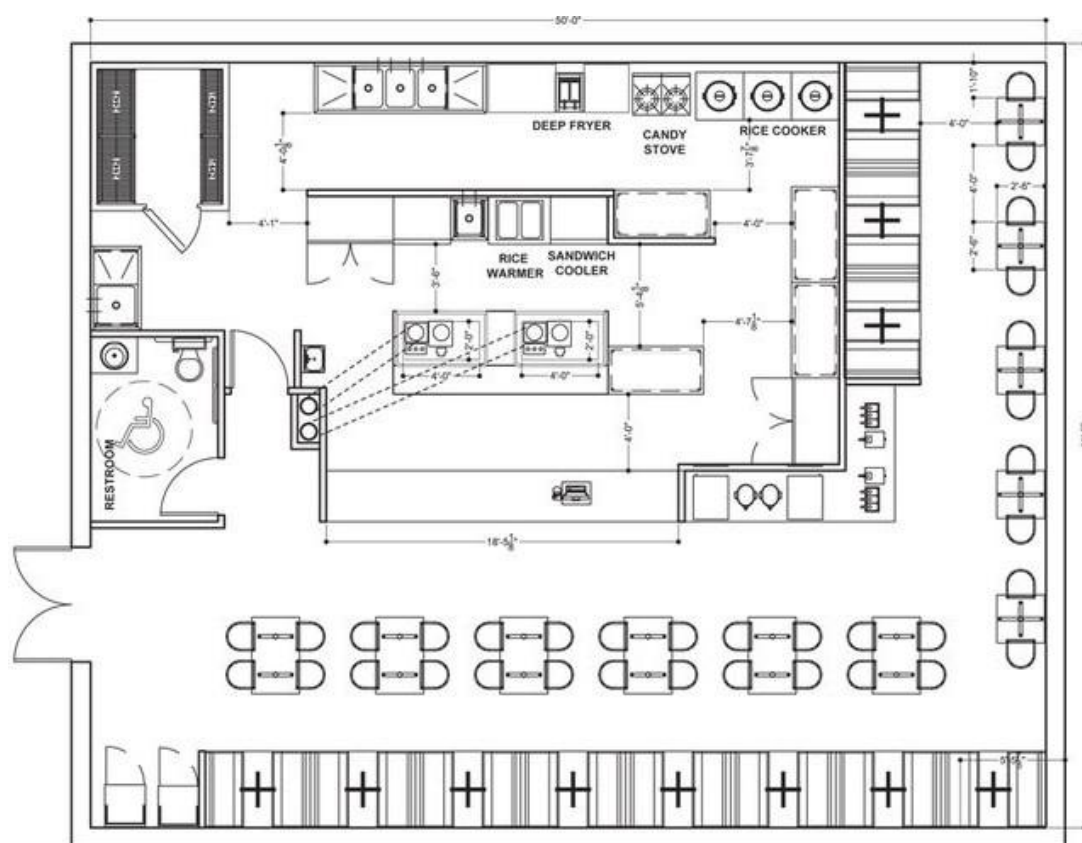


Рис. 1.1. Центрична планувальна схема

Кожна зала пов'язана із кухнею, що робить її зручною для обслуговування. Приміщення, розташовані в центрі будівлі, мають верхнє бічне природне освітлення за рахунок наявного збільшення висоти середньої частини будинку, якщо його немає – освітлюється штучно. Зали й інші приміщення, розташовані

навколо центральної частини будівлі, мають бічне природне освітлення. Основними недоліками центричної схеми є складність проєктування, віддаленість окремих місць у залі від кухні і мийного столового посуду.

Фронтальна планувальна схема умовно ділиться на дві частини паралельно поздовжньої осі, подібну схему можна розглянути на рис. 1.2. З боку головного фасаду розміщують групу приміщень для споживачів, а в протилежній половині будівлі – виробничі, складські та інші приміщення. Характерна особливість цієї схеми – витягнута по всьому фронту будівлі прямокутна форма залу. За цією схемою зал з роздачею своєю подовженою частиною примикає до кухні, мийної столового посуду і сервізної (на підприємствах з обслуговуванням офіціантами), приміщенню для різання хліба. Зал і виробничі приміщення мають природне бічне освітлення. До залу можуть бути прибудовані тераси і веранди для організації літніх місць. За фронтальною схемою проєктують підприємства громадського харчування 10 місткістю 100 місць і більше. Основний недолік зазначеної схеми – значна протяжність залу, а отже, великі відстані від роздачі до окремих місць в залі.

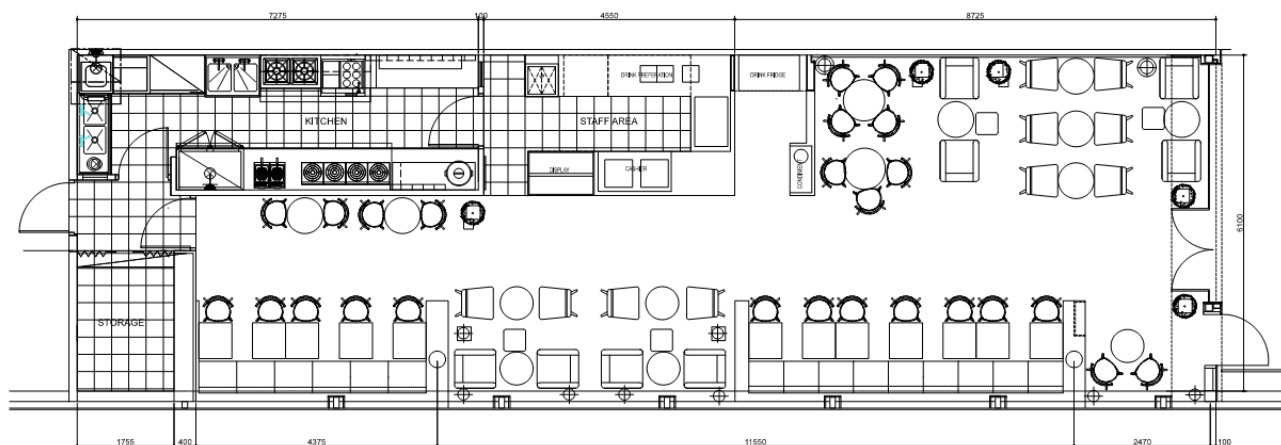


Рис. 1.2. Фронтальна планувальна схема

Проектування за глибинною планувальній схемою ділить приміщення умовно навпіл паралельно до короткої сторони як вказано на рис. 1.3. З боку головного фасаду розміщують зали для відвідувачів, з протилежного боку – всі

інші приміщення. Характерною особливістю цієї є те, що всі основні приміщення послідовно розміщуються в глибині будівлі щоб відокремити технологічний процес виробництва та виділити більше місця під кухню. При глибинній планувальній схемі зал примикає до гарячого цеху і мийної столового посуду вузькою стороною. Освітлення залу і виробничих приміщень по можливості природне. Недоліком даних схеми є обмежений фронт роздачі, тому її застосовують при проектуванні невеликих закладів, оскільки при великих підприємствах розділення приміщень таким чином створить незручності через занадто нерівномірний поділ площі.

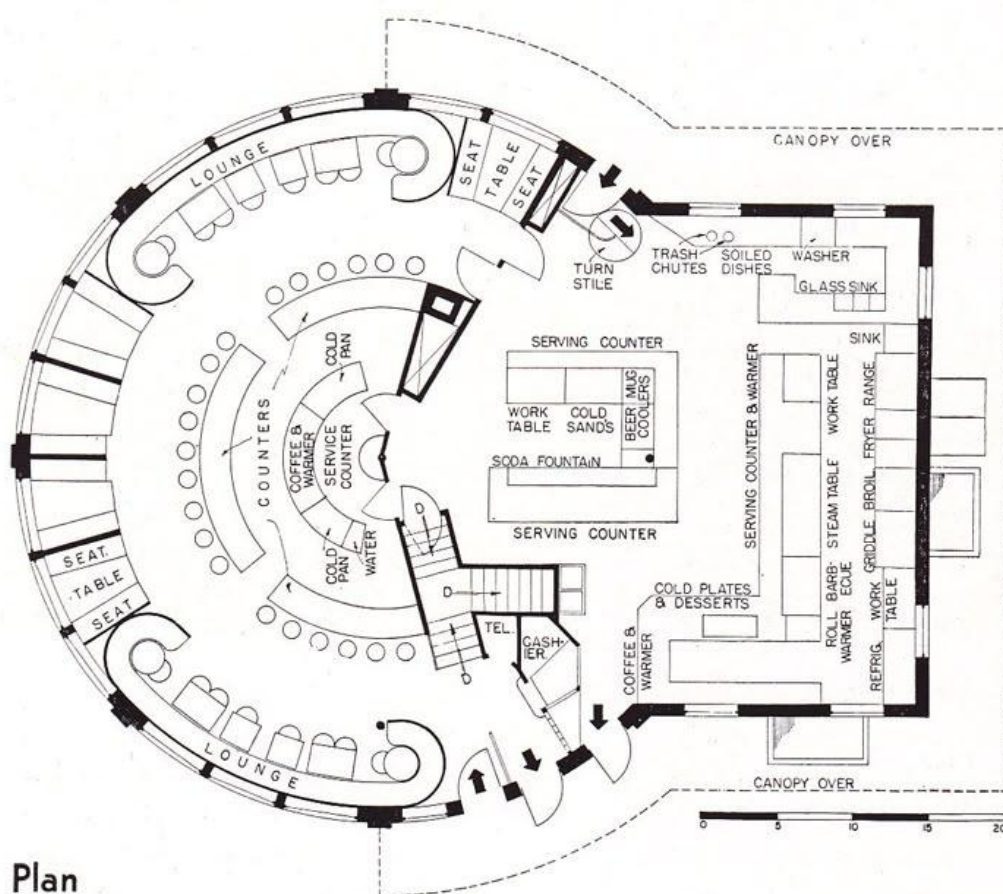


Рис. 1.3. Глибинна планувальна схема

Зали при кутовій планувальній схемі розташовуються примикаючи із двох сторін до виробничих і інших технічних приміщень, що можна побачити на рис.

1.4. На плані приміщення зала розміщена суміжно до кухні, під кутом, відповідно один до одного. Гарячий цех і прилеглі до нього виробничі приміщення можуть мати верхнє бічне освітлення за наявного збільшення висоти середньої частини будинку. Зали з відвідувачами за такого планування мають бічне природне освітлення. Дану планувальну схему слід використовувати, якщо планується проєктування підприємства яке буде місткістю від 200 посадочних місць і більше з декількома відособленими залами, в різі якщо вони пов'язані із кухнею[20].

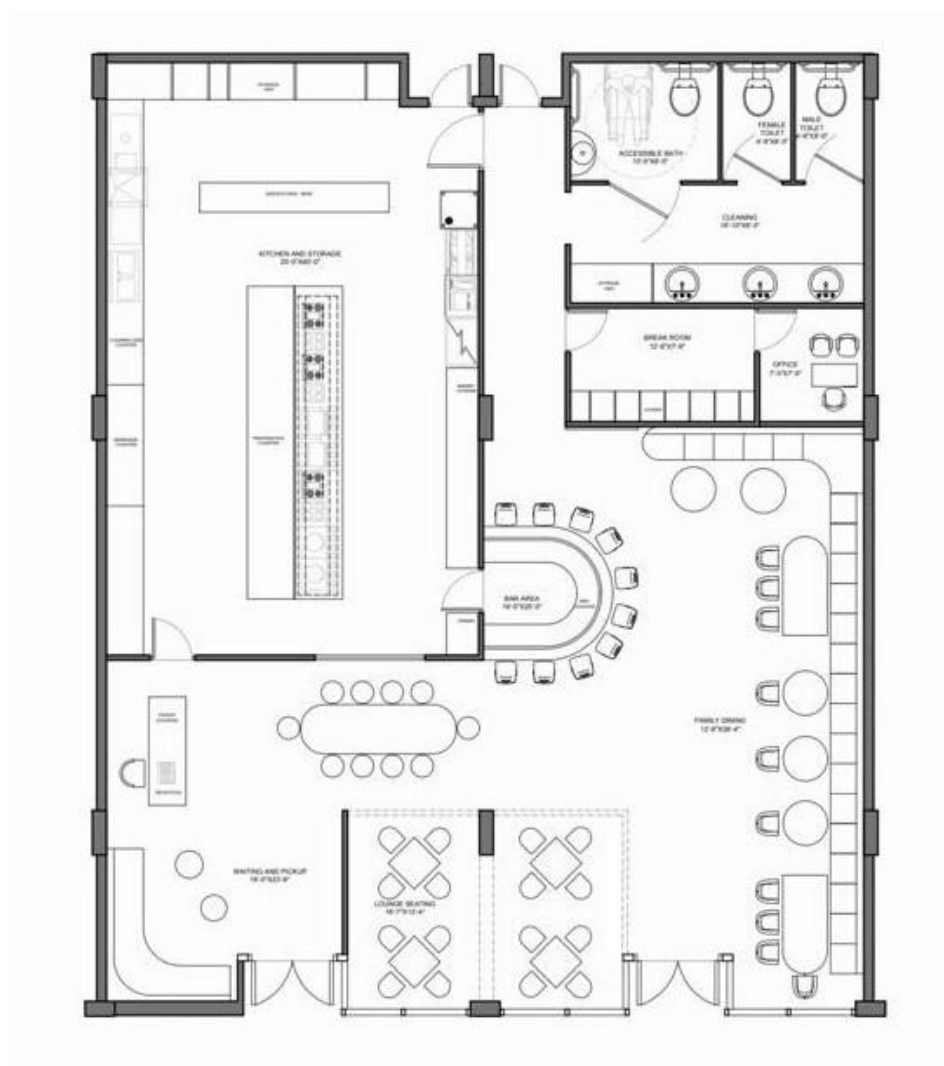


Рис. 1.4. Кутова планувальна схема

Подібна оптимальна функціонально-планувальна організація приміщень ресторану забезпечує злагоджену роботу всіх служб, високий рівень обслуговування клієнтів та ефективне використання простору, деякі випадки можуть потребувати змішаних рішень. Впровадження модульних рішень, у

вигляді перегородок у різних їх варіаціях, підвищує гнучкість і адаптивність закладу громадського харчування. Слід розглянути можливості до монтажу перегородок, модульними можна назвати тільки два види – це переносні та збірні. Переносні перегородки використовуються для легкого зонування, в разі потреби розділу відвідувачів, коли немає варіанту використовувати більш комфортні високу сидіння, тим самим забезпечуючи більшу приватність. Збірні ж монтуються і мають можливість бути у декількох варіантах монтажу, що і робить їх модульними [1].

1.4. Меблювання та обладнання, інженерне обладнання автономного ресторану

Меблювання, обладнання та інженерне обладнання – це важливі функціональні складові кожного закладу харчування, в особливості коли постає питання автономності. Сприйняття атмосфери відвідувачем дуже залежить від використаних меблів у закладі, оскільки на загальні висновки впливають як очікування від перших вражень так і комфорт від перебування на посадочних місцях. Не менш впливовим є обладнання закладу. Під час проєктування постає питання інженерного обладнання та його влаштування, воно є важливою складовою автономності закладу, чи зможе він працювати за надзвичайних ситуацій. До такого типу обладнання входять: опалення, вентиляція, кондиціонування, освітлення, водопостачання, каналізації та інші. Хоча меблі залишаються основним організаційними елементами, які забезпечують функціонал інтер'єра ресторану, що впливають на якість та зручність процесу обслуговування. Під час обладнання меблями автономного підприємства слід звернути увагу на придання гнучкості простору, яку можна забезпечити за допомогою модульних меблів, або іншого гнучкого обладнання. Гнучкість простору важливий пункт, який забезпечить відвідувачу нові враження, а закладу в разі надзвичайної ситуації, наприклад, пошкодження частини зали можливість облаштувати інші приміщення зберігаючи працездатність [3, 7, 25].

Для оформлення залів споживання у спеціалізованих кафе та ресторанах рекомендується використовувати різноманітні типи меблювання, що дозволяє створювати динамічні, комфортні простори. Доцільно застосовувати комбінацію традиційних столів, стільців, крісел та м'яких меблів. Особливої популярності набули модульні системи диванів, які забезпечують гнучкість у плануванні простору яку можна побачити на рис 1. Завдяки своїй секційній структурі, такі дивани можна легко конфігурувати залежно від потреб: формувати окремі зони, подовжувати чи скорочувати сидіння, об'єднувати або розділяти групи гостей.

Слід розглянути різні можливі змішані види розміщення меблів. Боксове розміщення меблів, яке ґрунтується на створенні відокремлених груп столів, обрамлених м'якими диванами з високими спинками або декоративними перегородками, є ефективним прийомом організації затишних та інтимних просторів. Зустрічаються такі варіанти боксового планування: криволінійне (С-подібне), П-подібне, кутове та зубчасте. Для додаткового зонування інтер'єру часто використовують розміщення боксів на підвищенні, що додає простору багаторівневої глибини. Такий підхід не лише підвищує функціональність зали, але й покращує акустичний комфорт та створює індивідуальність кожного куточка.

Освітлення у закладах харчування відіграє ключову роль у формуванні атмосфери. Воно може бути як природним, так і штучним. Природне освітлення вважається оптимальним за співвідношення площі вікон до площі підлоги 1:6. Однак у багатьох сучасних закладах переважає штучне багаторівневе освітлення, що дає змогу точно налаштувати настрій та характер простору. Сучасна світлова система включає загальне (фонове), локальне (спрямоване), індивідуальне та змішане освітлення. Загальне освітлення забезпечується за рахунок люстр, настінних або стельових світильників, які рівномірно розподіляють світло по всьому приміщенню. Локальні джерела, такі як бра, торшери, настільні лампи або світильники над столами, формують функціональні зони та підкреслюють ключові елементи інтер'єру. Індивідуальне освітлення, зазвичай кольорове,

використовується для оформлення сцени, танцювального майданчика чи декоративних стінових елементів.

У залах із високими стелями слід розглянути можливість підвісити легкі декоративні люстри, у приміщеннях з низькими — візуально полегшені плафони. Додаткові джерела світла — настільні лампи з тканинними абажурами або підлогові торшери біля столів, що створюють інтимну атмосферу. З метою енергозбереження все частіше застосовують:

- LED-освітлення, що споживає у кілька разів менше електроенергії за традиційні лампи;
- сенсорні системи ввімкнення світла, що активуються при русі;
- світильники на сонячних батареях, які можна використовувати в літніх зонах або на терасах.
- лампи на акумуляторах, заряджуваних вдень і придатних до використання в інтер'єрі без підключення до електромережі.

Для створення особливої атмосфери використовуються також альтернативні джерела світла без електрики, зокрема свічки різноманітних форм та ароматів, біокаміни або декоративні ліхтарі. Ці елементи не тільки виконують функцію підсвічування, а й надають інтер'єру затишку та шарму. Таким чином, гармонійне поєднання функціонального, гнучкого меблювання — особливо модульних систем — з продуманим, енергоощадним та багаторівневим освітленням створює комфортне, ефективне і привабливе середовище для відвідувачів кафе та ресторанів [17, 22].

Підприємства харчування, які розташовані у вбудованих або прибудованих до інших споруд приміщеннях, повинні мати автономні системи опалення, вентиляції та водопостачання, незалежні від інженерних систем основної будівлі. Опалення залів для гостей, виробничих і службових приміщень має бути роздільним для забезпечення можливості окремого регулювання температури в кожній зоні. Рекомендований температурний режим — 16-18 °C при відносній вологості 60-65%. У ресторанах передбачається притічно-витяжна вентиляція. Для великих закладів необхідне розділення витяжної вентиляції для обідніх залів,

виробничих цехів, мийних та роздавальних. З метою енергоефективності опалювальні прилади слід обладнувати індивідуальними автоматичними терморегуляторами, за винятком приміщень із кондиціонуванням повітря, де температура контролюється централізовано. У залах із місткістю понад 100 місць слід проєктувати систему підтримки температури не нижче 10 °C у неробочий час. Під час роботи приміщення теплова енергія надходить як від чергового опалення, так і від припливної вентиляції. Нагрівальні прилади мають бути доступними для регулярного очищення від пилу. Повітря повинно надходити роздільно, окремими каналами в зони для гостей і у виробничі приміщення. У гарячому цеху важливо забезпечити розрідження, подаючи безпосередньо в цех 40 % припливного повітря, решта подається через обідню залу. У цехах гарячої і кондитерської обробки повітря подається в робочу зону, тоді як в інших приміщеннях – у верхню зону. Для кондиціонування повітря використовуються як центральні, так і місцеві кондиціонери, що охолоджують як припливне, так і рециркуляційне повітря (допускається лише в межах одного приміщення). Повітрообмін в обідній залі, гарячому та кондитерському цехах враховує надходження охолодженого повітря.

Заклади харчування повинні бути обладнані системами господарсько-питного та протипожежного водопостачання, а також каналізації відповідно до чинних будівельних норм. Забороняється прокладати побутову каналізацію в стінах, підлогах і над виробничими приміщеннями. Виробничі та побутові стоки мають відводитися окремими системами, допускається їх об'єднання у зовнішньому каналізаційному колодязі. На вводі холодної води обов'язковим є встановлення сітчастого фільтра. Облік витрат води проєктується згідно з вимогами нормативної документації. Умивальники оснащуються змішувачами для гарячої і холодної води. У цехах заготівлі, овочевих приміщеннях та санітарних шлюзах встановлюються поливальні крани на висоті 0,5 м – один на кожні 100 м², але не менше одного на приміщення [7].

У разі перебоїв з централізованим опаленням або водопостачанням підприємства громадського харчування можуть залишатися функціональними завдяки впровадженню заходів з енерго- та водозбереження.

Використання теплоізоляційних матеріалів у конструкціях будівлі (стінах, вікнах, дахах), що дозволяє мінімізувати втрати тепла і зменшити потребу в додатковому опаленні. Інсталяція теплонакопичувачів (наприклад, теплових акумуляторів), що дозволяють зберігати тепло протягом доби і використовувати його в години пікового навантаження або при перебоях. Використання альтернативних джерел енергії — сонячних колекторів, теплових насосів або резервних генераторів, що підтримують стабільну роботу теплових систем.

Для збереження води у разі припинення її подачі можливі для вживання різні заходи. Встановлення резервуарів для накопичення технічної та питної води, об'ємом, достатнім для забезпечення мінімального функціонування закладу (миття рук, прибирання, миття посуду). Збір дощової води з наступною фільтрацією для використання тільки в разі технічних потреб, прибирання, полив. Застосування водозберігаючих змішувачів і сантехніки, що зменшує загальне споживання води, а разом з цим використання автоматичного регулювання витрат води, наприклад, датчики руху та обмежувачі потоку в санітарних вузлах.

Завдяки цим заходам підвищується рівень автономності закладу, зменшується залежність від зовнішніх ресурсів, що дозволяє підтримувати роботу ресторану навіть у кризових ситуаціях, таких як аварії на мережах або екстремальні погодні умови. Це не лише підвищує надійність роботи, а й сприяє сталому розвитку та енергоефективності підприємства.

1.5. Матеріали та технології в інтер'єрі приміщень автономного ресторану

Під час проектування закладу слід звернути увагу на оздоблювальні матеріали. Обрання загального кольорового рішення важливо комбінувати із текстурою матеріалів. Окрім важливості зовнішнього вигляду підібраних матеріалів, різні можливі комбінації допоможуть створити унікальну атмосферу

закладу. Меблі залишаються такою ж важливою частиною закладу як і матеріали, особливо важливою, коли одним з рішень закладу є багатофункціональність і гнучкість простору. В такому разі, модульні меблеві вироби є майже єдиним варіантом, через можливість таких комплектів до трансформації.

Звичайне обладнання частіше всього може лиш підбиратися один до одного за стилістикою. В разі створення трансформованих меблів дизайнери домагаються такого ефекту поєднання, що по суті вони є частиною цілого. Коли ж почати розсувати та розкладати всі складові подібної «шухляди», то вона демонструє вражаючі можливості до трансформації й кількістю можливих перетворень. Як приклад, можна привести діяльність яскравого представника футурологічного дизайну Джо Коломбо – людини, яка створила меблі заново. На думку Коломбо, людям майбутнього потрібен буде новий тип середовища, простір здатний до таких трансформацій, що зможуть задовільнити більшість потреб людини [25].



Рис.1.5. Приклад використання модульних диванів

Одним із способів досягти багатофункціонального простору у рамках закладу харчування це використання модульних меблів, а саме диванів. Використання меблі такого типу у ресторані може забезпечити різні комбінаторні варіації формоутворення. Як приклад, лаконічні прості лінії, форми створюють відчуття ритму, симетричності, або ж асиметрії, що можна побачити на рис. 1.5.

Вироби такого роду дають змогу досягти в інтер'єрі ефект просторовості, відчуття не нагромадженості. Рекомендується використовувати такі конструктивні рішення також для того аби досягти результату у заощадженні площі, або розбитті її на окремі зони і підзони [26].

Що стосується використання матеріалів, існує багато видів штучних матеріалів використання яких практикується постійно: пластик, скло, штучний камінь, текстиль, різні замітники дерева. Подібні матеріали можна зустріти у повсякденному житті, а особливо у закладах харчування, як і металеві елементи, без яких неможливо собі уявити будь який заклад. Окрім дуже тематичних, але і в них використання металу лиш приховується, адже метали використовують у більшості несучих елементів. Їх можна побачити усюди, від дверних ручок до специфічних декорацій у інтер'єрі.

Серед штучних матеріалів можна виокремити вінілову підлогу. Таке підлогове покриття забезпечує певну водостійкість та експлуатаційну витримку від пошкоджень, що важливо для закладу харчування де присутній постійний потік людей. Великою перевагою серед інших видів матеріалів є те, що така підлога дуже гнучка до дизайну, вінілова підлога може бути різною - однотонною, або мати малюнок, в тому числі дерев'яний чи мати текстуру каменю. Вінілова підлога поділяється на композитну та суцільну. Відрізняються вони тим, що суцільна вінілова підлога має в собі більший вміст вінілової смоли, що робить її стійкішою до пошкоджень.

Серед натуральних протиударних підлогових покриттів виділяється лінолеум. Міцне і антибактеріальне покриття ідеально підходить для різних громадських об'єктів в тому числі закладів харчування. Лінолеум доступний у різноманітних кольорах та вважається екологічно чистим матеріалом через його

здатність до біологічного розкладання. Також у закладах все ще використовують паркетну дошку, оскільки варіанти декоративного використання залежать тільки від дизайнера, в водночас з тим залишаючись екологічним матеріалом [1].

Щодо покриття стін, в закладах харчування, то фарбу можна назвати популярним варіантом, через текстурні властивості та їх виразне різноманіття кольорів. Відносно декоративної штукатурки її легко наносити. Найкращим і екологічним варіантом є використання водостійких фарб. Часто фарбу використовують для підкреслення різних декоративних елементів використаних у дизайні інтер'єру. Важливо пам'ятати, що різні фарби по різному взаємодіють зі світлом і в залежності від освітлення може змінюватися сприйняття кольору.

Облицювальні плитки широко використовують у закладах харчування. Облицювальна плитка має здатність до імітації будь-якої цегляної поверхні – під природний необроблений камінь, дикий камінь або старовинну цеглу, що можна побачити на рис. 1.6. Плитки окрім текстури у тому числі можуть бути дуже різної фактури і кольору, навіть зовсім чорного, завдяки спеціально розробленим технологіям. Таку плитку можна застосовувати під будь яку поверхню, але вона також потребує приготувань до укладання, поверхня має бути абсолютно рівною, не допускаються жирні плями. Основна сировина для плиток – натуральні компоненти: частинки кварцу, пісок, білий цемент і природні добавки.

Декоративні штукатурки для стін чудовий варіант покриття для закладу, адже головною їх властивістю є створення фактури в різних варіаціях і кольорах. Використання такого покриття в закладі обмежується лише фантазією і бюджетом, При тому варто відзначити високі вимоги по підготовці стін перед нанесенням. Також не всі види штукатурки такого типу підходять для нанесення у місцях високої експлуатації.

Покриття стін шпалерами для закладу харчування неактуальне за рядом причин, головною з яких постає низька експлуатаційна здатність. Хоча такий варіант має свої переваги серед невеликих закладів і в разі, коли шпалери займають небагато місця. Перевага такого настінного матеріалу – зображення візерунку на шпалерах, який перетинається з загальним дизайном доповнюючи

його. Таке покриття відносно довговічне і в разі потреби здатне приховувати недоліки стін.



Рис. 1.6. Оздоблення облицювальною плиткою

Гарним варіантом може стати використання акустичних панелей, їх властивості використовують для покращення комфорту за допомогою пристосування звукового простору, особливо у приватних залах, де потрібно забезпечити деяку приватність. До складу входять різні матеріали, включаючи мінеральну вату, пористу тканину та пінопласт.

Висновки до розділу 1

Проаналізовано літературні джерела та нормативні документи за темою дослідження, основні аспекти дизайну інтер'єру ресторану, зокрема принципи автономності, функціональна організація, меблювання та обладнання, ергономіка, композиція, оздоблювальні матеріали. Визначено нормативні вимоги до дизайну інтер'єру приміщень ресторану, пристосування доступних для експлуатації цокольних приміщень під укриття. Виявлено вимоги яких слід дотримуватися, такі як ергономічні вимоги, вимоги до інклюзивності закладів харчування, вимоги до закладів щодо пожежної безпеки, а також вимоги до гнучкої функціонально-планувальної організації, зокрема складу та параметрів приміщень автономного ресторану. Проаналізовано різні види матеріалів та деякі способи меблювання, які можливо використовувати в дизайні приміщень ресторану. Розглянуто різні варіанти використання меблів та інженерного обладнання, його альтернативи в разі екстрених умов в приміщеннях ресторану. Проаналізовано особливості функціонально-планувальної організації приміщень закладів харчування, а також виявлено деякі переваги та недоліки різних схем планування. Визначено потреби та особливості використання опалення, кондиціонування, водопостачання, каналізації, вентиляції та освітлення в дизайні інтер'єру приміщень закладів харчування та можливі замінники в разі потреби. Виявлено сучасні підходи, прийоми та засоби в дизайні інтер'єру приміщень ресторану.

РОЗДІЛ 2

ОСОБЛИВОСТІ КОНЦЕПЦІЇ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЗАДАНИХ УМОВАХ

2.1. Огляд літератури за темою дослідження

Для формування концепції яка б відповідала обраній темі, підвищення можливості функціонування закладу за складних умов в дизайні інтер'єру, треба мати інформативну основу. З огляду на це особливо важливим стає аналіз вже наявних наукових досліджень та практичного досвіду щодо дизайну закладів харчування. Вивчення наукових статей, книг, публікацій та експертних досліджень із зазначеної теми дозволяє поглибити розуміння різних аспектів дизайну закладів громадського харчування.

Під час аналізу фахової літератури за темами: дизайн закладу громадського харчування, збірний інтер'єр, модульність, виявляється ряд ключових факторів які розглядають дослідники цих областей. Основними напрямками вивчення наведених тем включають психологічні, ергономічні, естетичні та аспекти функціональності.

Теоретичні аспекти проектування й об'ємно-просторового формоутворення внутрішнього простору громадських та житлових будівель розглядаються в навчальному посібнику «Дизайн інтер'єру» Наталії Новосельчук. У навчальному посібнику розглядаються основні та необхідні положення з теорії та історії дизайну інтер'єру, розкриваються загальні особливості композиційного формоутворення, світла і кольору в інтер'єрі, окреслює питання сучасних стилів в інтер'єрі, приділяється увага елементам доступності й універсального дизайну в інтер'єрах громадських будівель, а також визначає різні індивідуальні особливості формування внутрішнього до кожного із різних типів середовища громадських будівель [10].

Вплив ергономічних та естетичних параметрів на загальне сприйняття відвідувачами закладу. У дослідженні «Effect on Users of the Seating Element Types

in Cafés / Restaurants» автор розглядає тему одного із найважливіших критеріїв при проєктуванні інтер'єру ресторану, врахування аспекту приватності. Зокрема, тип сидячих місць в обідній зоні істотно впливає на відчуття конфіденційності клієнтів, а також на загальне розміщення посадочних місць [27].

Вплив атмосфери ресторану дуже сприяє якості обслуговування клієнтів, важливо розуміти, як це середовище може бути використане для позитивного впливу на враження клієнтів. У дослідженні «Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів» автор аналізує вплив загальної атмосфери закладу та окремі її частини на враження і очікування людини [4].

Антоненко І. В. та Вишневецька О. В. у статті «Модульні об'єкти сучасного дизайну: структура, характеристики, особливості впровадження» розглядають вплив та об'єднання структурних характеристик притаманних модульним конструкціям, властивості модуля як окремого елемента та частини цілого, практична цінність для дизайну середовища та як його елемент. Загальний огляд та детальний огляд модульних виробів [2].

Шиманська Т. А. у статті «Особливості формування об'єктів в дизайні, що трансформуються» розглядає процес виявлення основних принципів формоутворення об'єктів, що трансформуються в дизайні із застосуванням принципів та методів комбінаторики, уніфікації та агрегування, котрі дозволяють створювати різні конфігурації та видозміни [26].

У книзі «Inside Prefab: The Ready-made Interior» пропонується огляд історії збірного дизайну інтер'єру, за якою слідують двадцять чотири сучасні тематичні дослідження. Багато ілюстровані приклади в цій книзі варіюються від внутрішніх стін, кухонь, ванних кімнат, меблів і офісів до повністю збірних інтер'єрів будинків [38].

Під час аналізу обраної літератури була підтверджена можливість впровадження модульного методу у розробку дизайн концепції дизайну інтер'єру та його використання як інструменту формоутворення. Звернення до книг, наукових досліджень, статей та практичного досвіду надало можливість виявити

основні фактори або вимоги на які варто звертати увагу під час створення комфортного закладу харчування а саме: естетичний, психологічний, ергономічний та функціональний. Під час аналізу рекомендацій та ідей, представлених у фаховій літературі було виявлено такі тенденції формування інтер'єру закладу харчування: створення різних зон для відвідувачів, дотримання функціональності та гнучкості простору, огляд на естетичні вимоги основної групи відвідувачів. Аналіз основних тем виявив деякі виклики, які виникнуть при формуванні інтер'єру з елементами модульності, а саме питання інтеграції у стилістику, підтримка оптимальної функціональності та індивідуальності атмосфери закладу.

2.2. Аналоги обраної концепції

Звертаючись до можливих варіантів формоутворення, модуль постає привабливим варіантом. Оскільки, спроектувавши декілька універсальних модулів і комбінуючи їх між собою можна отримувати нові форми то таким чином модульні декорації можна використовувати для створення концептуально привабливих для відвідувача об'єктів. Обраний напрям наслідуватиме деякі риси притаманні параметричній стилістиці, яка в свою чергу визначається заданими параметрами, а форми генеруються як їх наслідок, хвилясті текучі лінії, перетворення статичних форм на динамічні. Для розуміння можливих напрямків розвитку обраної концепції закладу, слід звернутися за аналогічними стилістичними рішеннями, які вже існують.

Цікавим рішенням стало оформлення стелі з використанням дерев'яних формотворчих елементів у ресторані «Ling Ling» рис. 2.1.



Рис. 2.1. Інтер'єр ресторану «Ling Ling»

Заклад розташований на 56 поверсі, Мексика, штат Мехіко. Автором проєкту є команда дизайнерів, яка працювала разом із студією Sordo Madaleno. Основною тематикою закладу є зелений дизайн, а саме концепція викликати відчуття знаходження на подвір'ї або терасі характерне саме мексиканській архітектурі. Використовуючи велику палітру рослинних відтінків і світла як рушійну силу усього проєкту, ресторан розгортається як місце, наповнене характером і текстурою, як внутрішньо так і зовні [33]. Рослини граючи головну роль у інтер'єрі підтримуються іншим елементом – деревом. Дерев'яні конструкції в свою чергу виконують завдання формувати простори надаючи враження незвичності. Оздоблювальні матеріали, такі як цегла, фактурний елемент на фоні, надає відвідувачу враження, що дерев'яні мотиви перетікають до низу спираючись і перенаправляючи вагу стелі на підлогу, де домінують більш темні та спокійні візерунки.



Рис 2.2. Перехідний контраст від форм стелі до підлоги в інтер'єрі ресторану «Ling Ling»

Використання саме параметричного дизайну в оформленні стелі можна побачити у проєкті «Bos Coffee» на рис. 2.3. Авторами розташованого у Дубаї, кафе стало об'єднання студії AV Studio та Крістіана Домініка Гальєго. Автори закладу представляють концепцію та дизайн із злиттям філіппінської та арабської архітектури. З використанням матеріалів як дерево, цегла та ротанг, які широко використовувалися в дизайні простору, підтримуючи використання екологічно чистих матеріалів [28]. Головними елементами крім стелі можна назвати приголомшливі фрески, що прикрашають стіни, демонструючи багату історію та культуру кавових зерен, привертаючи увагу відвідувачів та додаючи кафе більш затишної атмосфери. Стеля у відкритій зоні відпочинку, маючи функцію декору, являє собою візерунки хвиль відсилає до дюн і пустинь регіону де розташовано кафе. Дерев'яна стеля в даному Інтер'єрі має м'який контраст з іншими елементами дизайну. Підлога відділяючись від загального виду має ціль

доповнити фрески оформлені у білому кольорі, тим самим виділяючи розташовані по середині, між відтінками, темні меблі.



Рис. 2.3. Інтер'єр закладу «Bos Coffee»

Автори закладу представляють концепцію та дизайн із злиттям філіппінської та арабської архітектури. З використанням матеріалів як дерево, цегла та ротанг, які широко використовувалися в дизайні простору, підтримуючи використання екологічно чистих матеріалів [28]. Головними елементами крім стелі можна назвати приголомшливі фрески, що прикрашають стіни, демонструючи багату історію та культуру кавових зерен, привертаючи увагу відвідувачів та додаючи кафе більш затишної атмосфери. Стеля у відкритій зоні відпочинку, маючи функцію декору, являє собою візерунки хвиль відсилає до дюн і пустинь регіону де розташовано кафе. Дерев'яна стеля в даному Інтер'єрі має м'який контраст з іншими елементами дизайну. Підлога відділяючись від загального виду має ціль доповнити фрески оформлені у білому кольорі, тим самим виділяючи розташовані по середині, між відтінками, темні меблі.

Інтер'єр кав'ярні «Perception» у Сеулі, Південна Корея зображує варіант використання параметричного методу у проєктуванні закладу на рис. 2.4. Даний інтер'єр, за словами автора, передає враження перебування у тіні великого дерева, що нахилилося над всією зоною із посадочними місцями [36]. Весь мотив направлений в одну сторону, що закінчується у зоні приготування, при тому відходячи від неї хвилями. Така тяжка конструкція компенсується загальною і єдиною простою кольорових відтінків, навіть візерунок на підлозі блідий і невиразний щоб сконцентрувати всю увагу, яку може приділи відвідувач, на головному елементі.



Рис. 2.4. Дизайн інтер'єру кав'ярні «Perception»

Розташоване всередині торгового центру в Джакарті, 6 «Degrees Cafe» має прямокутне планування поверху з 16-метровою довгою вітриною на довгій стороні. Найбільш візуально вражаючими зовні були стеля та задня стіна, тому автори зосередились саме на них рис. 2.5.



Рис. 2.5. Дизайн інтер'єру кафе «Degrees Cafe»

Оздоблення закладу було ретельно підібране для створення комфортної і розслаблюючої атмосфери використовуючи для цього натуральні матеріали і кольори, включаючи вибір меблів. Планки з дерев'яного шпону в поєднанні із бетонною стяжкою підлоги, надають дереву контраст відтінків. Тепла деревина і

натуральні тони контрастують з темною внутрішньою красою, надають враження Притулку від зовнішнього світу. Індивідуальні підвісні світильники висять над кожним столом, вбудовані між дерев'яними елементами, світильники м'яко освітлюють дошки, забезпечуючи рівно стільки рівня розкоші, щоб створити сприятливу атмосферу.

Ресторан суші «Fabric Sushi» відтворює морські мотиви, постає перед відвідувачем у вигляді приміщення яке знаходиться під водою рис. 2.6. Сам заклад розташований у Буенос-Айрес, Аргентина. За основу дизайну був обраний спосіб легкої відтворюваності, а саме розділення конструкції на модулі ще на етапі розробки концепції дизайну, для отримання можливості використання на різних поверхнях.



Рис. 2.6. Дизайн інтер'єру суші ресторану «Fabric Sushi»

Дизайн відтворює поведінку приливів, морфологія відсилає до природи, коралам та рифам підводного світу або викликає відчуття знаходження у підводних печерах. В водночас, використання матеріалів, таких як бетон і дерево

має ціль нагадувати відвідувачам про те ким це зроблено. Посадочні місця теж мають органічний дизайн, за яким сліднують різні перепади висот. Для підсилення концепції закладу, на місцях вільних від хвиль, автори проєкту ілюструють настінний розпис на основі біорізноманіття, що зустрічається під поверхнею води, тим самим викликаючи у відвідувача почуття ритму. На стінах закладу також можна зустріти органічні форми, які маскують акваріуми із підводними рослинами рис. 2.8. Подібні концептуальні рішення допомогли відтворити враження занурення в середу проживання морських мешканців.



Рис. 2.7. Вбудовані акваріуми в інтер'єрі ресторану «Fabric Sushi»

2.3. Вихідні дані і технічне завдання до проектування

Об'єкт дизайн-проєкту приміщення закладу харчування розташований в місті Києві на вулиці Мечникова, 3А на першому поверсі будівлі, має доступ до цокольного поверху, заглибленого у фундамент, що дає доступ до можливого облаштування багатофункціонального сховища. Вихідний план об'єкта має 446,08

м². з урахуванням кухні та інших технічних приміщень, без цокольного поверху. Має 5 входів, 2 основних, для відвідувачів, які в разі необхідності можна використовувати як евакуаційні, 2 для працівників закладу та останній, технічний зі сторони кухні, для доступу до зони доставки сировини. Головний вхід до закладу відокремлений, є пандус прибудований до будівлі, доступу до закладу для інвалідів немає. Частина закладу – всесезонна облаштована тераса, прибудова з панорамними вікнами. Прибудова в основі своїй металева, темна, основний фасад будівлі облицьований цеглою пофарбованою в бежевий колір, фундамент із цокольним поверхом має вікна і текстуру темного граніту. Метро Кловська знаходиться у пішій доступності від об'єкта, що видно на рис. 2.8.

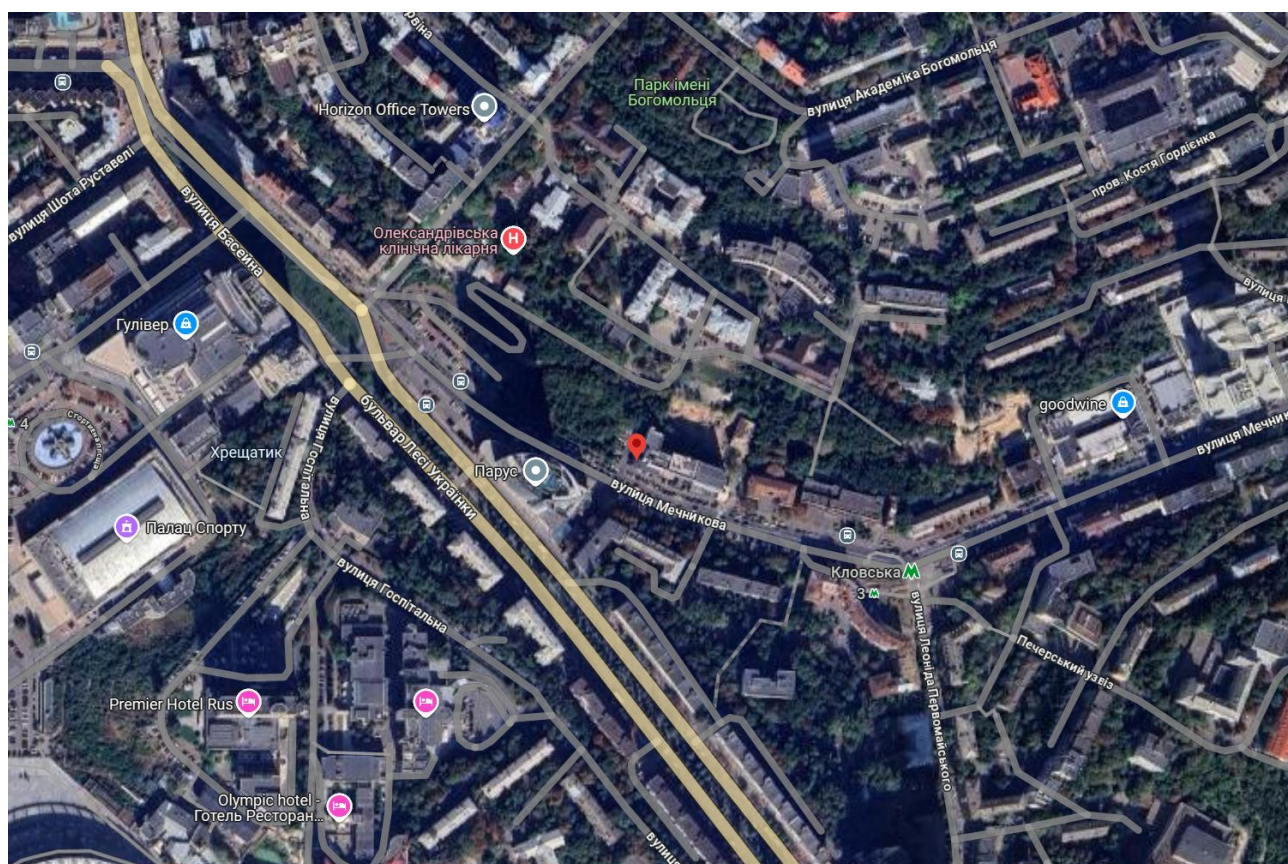


Рис. 2.8. Карта розташування об'єкту дизайн-проекту

Висота стелі об'єкту становить 3,6м, стіни закладу цегляні. Оскільки заклад має прибудову, у частині фасаду, яку ця тераса покриває, місця де раніше були вікна, тепер мають можливість для проходу відвідувачів між залами. Будівля офісна, має паркувальний майданчик біля та під закладом, можливий заїзд до

приміщень зберігання, по сусідству знаходяться невеликі бари, спортивна зала, та інші заклади обслуговування. Далі по вулиці – багато офісних та житлових будівель, бізнес центрів, вище на схилі знаходяться клінічні відділення, тому важливо мати доступ для інвалідів. Знаходження у центрі міста надає закладу перевагу у кількості людей, в будні дні це в основному офісні працівники та місцеві, у вихідні, люди з наміром відпочити у найближчих центрах.

Вихідні дані. Під проєктування ресторану була обрана частина площі, яку було відведено закладу, сам вихідний план зображено на рис. 2.9.



Рис. 2.9. Вихідний план об'єкта дизайн-проєкту

У проєкті не розробляються такі зони: кухня, комунікаційна, кладова, санвузол для працівників, офісна зона. Загальна площа виділена під заклад складає 445,81 м² і була попередньо поділена на зони:

1. Прохідна зона – 19,30 м²;
2. Приватна зала – 16,75 м²;
3. Вестибюль – 10,08 м²;
4. Тераса – 101,47 м²;
5. Зона для куріння – 16,70 м²;
6. Бар – 89,56 м²;
7. Основна зала – 72,18 м²;
8. Кухня – 57,80 м²;
9. Вестибюль санвузлу – 8,03 м²;
10. Санвузол – 14,32 м²;
11. Комунікаційна зона – 18,65 м²;
12. Офісна зона – 13,85 м²;
13. Санвузол для працівників – 2,56 м²;
14. Комора – 4,56 м².

Технічне завдання. Технічним завданням даного проєкту є розробка гнучкого та функціонального дизайн-проєкту інтер'єру ресторану з впровадженням модульного методу під час проєктування, підтримуючи створення комфортного та безпечного простору для відвідувачів закладу. Основні приміщення мають бути в міру гнучкими та за можливості адаптивними до різних сценаріїв використання. Для цього потрібно виконати:

- виконувати розглянуті норми та правила під час проєктування обраного закладу;
- використовувати методи формування інтер'єру зазначені у літературі, поєднуючи їх із загальною концепцією закладу;
- розглянути всі можливі варіанти використання приміщень для впровадження гнучкості простору;

- використовувати матеріали, які сприятимуть загальній концепції, що значить, комфортні для відвідувачів;
- використати метод модульності у проєкті як формотворчий фактор і за його допомогою використовувати м'яке зонування.

2.4. Опис концепції дизайну ресторану

Розробка та опис концепції закладу будь-якого простору є важливим етапом. Без конкретної концепції об'єкт розробки не матиме напрямку, а значить не відрізнятиметься від інших закладів подібного типу. Розробка концепції складається з декількох основних етапів: аналіз цільової аудиторії закладу, функціонально-планувальної організації простору, розбір композиційної складової, конкретний набір кольорів, розробка головного елементу дизайну інтер'єру та типу освітлення.

Аналіз цільової аудиторії закладу. Аналіз включає до себе основні потреби під час відвідування закладу. У випадку закладу харчування, важливу роль відіграє його розташування, воно впливає на те яка аудиторія буде спрямована у заклад в певний момент часу. Тож ось певні потреби які мають бути задовільнені під час розробки закладу:

- *Швидке обслуговування.* Оскільки ресторан знаходиться у центрі міста біля офісних будівель та центрів дозвілля. Для виконання цього потрібно організувати посадочні місця із швидким циклом обслуговування, а саме, окремі столики на пару місць недалеко від головного входу;
- *Довге обслуговування.* Ближче до вечора орієнтація закладу зміщується до більш довгого обслуговування та більшої кількості людей. Виконання таких вимог можна забезпечити розташувавши місця для великих компаній та облаштувавши приватні зони для застілля;
- *Гнучкість просторів.* Можна облаштувати приміщення перегородками різного типу для підвищення адаптивності простору під різні ситуації.

Функціонально-планувальна організація. Як було зазначено у першому розділі, існує декілька типів планувальної організації. В даному випадку підходить кутова або Г подібна схема розташування залів. Відносно цього буде розроблений план зонування.

Художнє рішення закладу. Важливою задачею під час розробки дизайну ресторану є формування психологічно спокійного простору, який буде комфортним для різних груп відвідувачів. В формуванні такого інтер'єру важливу роль відіграють обрані форми і те як вони висвітлюються.

Було вирішено формувати внутрішній простір закладу за допомогою модульного методу. Даний спосіб формотворення сприяє уніфікації обладнання при цьому не прибіднюючи художєє вирішення закладу. Уніфікація в свою чергу знижує витрати на облаштування та відновлення в разі потреби, таким чином сприяючи більшій автономності закладу. Як наголошувалося раніше модульні меблі дуже гнучкі і при правильному використанні можуть сприяти створенню комфортних просторів з м'яким зонуванням, оскільки модулі загально пов'язані між собою. Проаналізувавши різні літературні джерела щодо загальних способів використання даного методу, виникла ідея сформувати таким чином головний елемент закладу. Оскільки підвісні декорації на стелю, які були головною темою аналогів за своєю конструкцією мають об'єднуватись, їх можна модифікувати і уніфікувати у декілька форм, щоб мати певну кількість елементів для їх варіативного комбінування. Тому, однією з задач на проєктування стає розробка головного елемента інтер'єру під стелю, який можна комбінувати і створювати нові форми.

Проаналізувавши аналоги, вибір кольорів зупинився на декількох пастельних тонах, які б поєднувалися із головним елементом. Різні відтінки дерева та зелений колір, схожі кольори були обрані для підтримки хвилових мотивів, без створення чітких контрастів планується створити відчуття єдності простору, виділяючи лише ті елементи, які не чіткого прямого відношення із головним елементом розташованого на стелі.

Матеріали, окрім відповідності кольору повинні мати цікаву фактуру. Як покриття, були обрані такі матеріали – вініл та облицювальна плитка під цеглу. Хоча стіни і повинні підтримувати ідею перетікання з однієї площини до іншої, що буде підтримуватиметься кольором, цегляний мотив буде створювати м'який контраст із загальним враженням від форм залишаючи певну дистанцію між матеріалами. Вініл був обраний через свої експлуатаційні можливості, та дерев'яний малюнок.

Загальний аналіз фахової та нормативної літератури і аналогів призвів до створення чіткої концепції закладу: простір, який має відчуття єдності і незвичних хвилових форм, де відвідувач матиме комфортні умови для проведення свого часу. Виконання такої концепції буде забезпечено вже зазначеними вище методами. Таким чином було обрано загальний вигляд, який матиме заклад. На основі цього було створено колаж на рис. 2.10.



Рис.2.10. Асоціативний колаж

Висновок до розділу 2

В даному розділі був проведений загальний передпроектний аналіз приміщення ресторану, виділеного під проектування, наслідком якого стало визначення концепції закладу.

Для цього були розглянуті різні стилістичні напрями у обраній концепції, що дозволило виявити закономірності та подібності серед схожих за типологією аналогів. В ході аналізу було визначені різні підходи до меблювання та декорування, вибору концепції та її реалізації, впровадження кольорів, можливі варіації інтеграції головних мотивів закладу та їх взаємодія із матеріалами.

Було визначено розміщення об'єкту проектування в просторі міста, доступні приміщення, загальну площу виділену під проектування загальний стан. Був проведений аналіз географічного розташування об'єкту та його доступність для потенціальних відвідувачів.

Проаналізовано потреби цільової аудиторії, що дозволило визначити функціонально-планувальне рішення. Визначення психологічних потреб визначило напрямки дизайн рішення. Проаналізовані можливості впровадження модульного методу у проектування головного елементу та зроблено вибір щодо способу розробки. Визначено загальне стилістичне рішення закладу на основі зроблених висновків.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ

3.1. Планувальні рішення основних приміщень

Наступним етапом, після аналізу інформаційної бази, до якої входять державні будівельні норми, нормативна та фахова література, аналіз схожого за темою досвіду проєктування інтер'єрів закладів харчування, а також проведеного передпроектного дослідження об'єкта із визначенням його концепції, є розробка дизайн-проекту закладу.

Обмірний план



Рис.3.1. Вихідний план

Як було попередньо визначено, загальна площа приміщень майбутнього закладу на вихідному плані становить 556,17 м², перелік основних приміщень зазначений вище, додаткова площа яка виходить із цокольного приміщення – комора 25,52 м² для зберігання та 84,84 м² виділене під додаткову залу в яку можна спрямувати під час тривоги рис. 3.1. Об'єкт має висоту стелі 3600 мм,

несучі стіни мають різну ширину від 380 до 840 мм, перегородки мають ширину 120 мм. Всі вікна об'єкту мають висоту 3000мм від підлоги, на терасі розсувні вікна мають ширину 4940 мм, 5500 мм, 5670 мм, а внутрішні 2040 мм. Вікно пов'язане із кухнею розташоване на 1000мм від підлоги та має ширину 4700 мм. 2500 мм. Двері основного входу мають ширину 800 та 850 мм, службовий 1000 мм і розвантажувальний 750 мм, ширина дверей ведучих до цокольного поверху становить 1100 мм.

Плани демонтажу та монтажу

Інклюзивність. В ході аналізу та розробки було вирішено, що вихідне планування не відповідає вимогам пожежної безпеки та інклюзивності за декількома пунктами. На зараз приміщення санвузлу займають одне приміщення, тобто вбиральня спільна, відокремлені лише кабінки, із яких 1 з 5 обладнані умивальниками, переплануванню не підлягають. Санвузол для інвалідів відсутній, під нього було виділено місце і зроблено дверний отвір у перегородці вестибюлю санвузла, деталі на рис. 3.2.

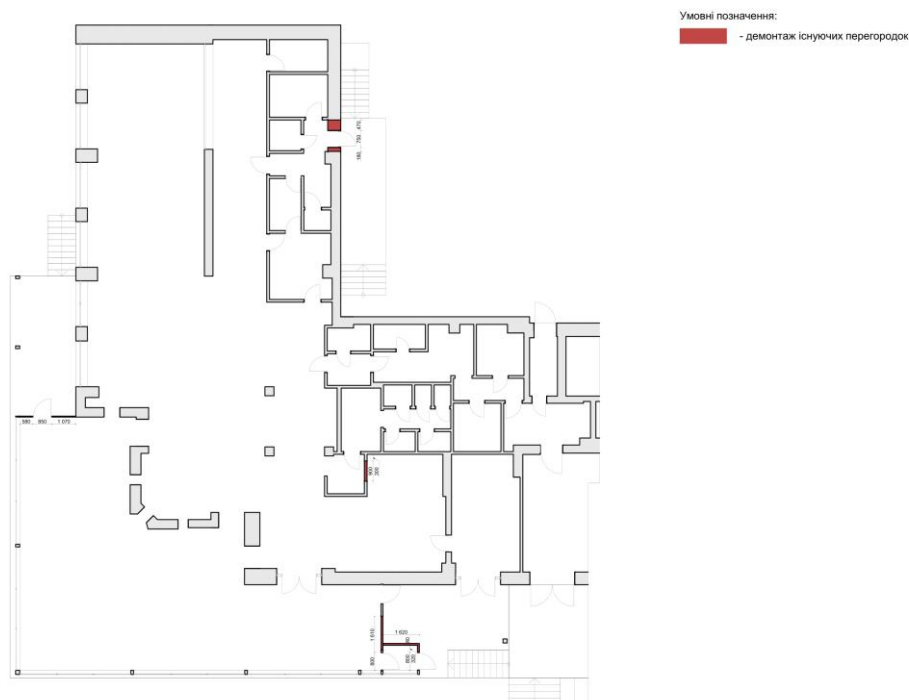


Рис.3.2. План демонтажу

Таким чином була змонтована перегородка та двері, тим самим створюючи санвузол для інвалідів, який відповідатиме просторовим вимогам, що зазначено на плані монтажу.

Вхідна група. Існує потреба перепланування тамбуру, ширина дверей недостатня, прохід до зони зберігання не відповідає вимогам як і запасний вихід, потребується розширення дверного отвору та встановлення нового входу. До закладу неможливо потрапити інвалідам, але можливість встановити пандус не виглядає можливою через нестачу вільного місця, тому було прийняте рішення по виконанню вимог з надання вільного доступу, за допомогою спеціального ліфту.



Рис.3.3. План монтажу

В ресторані був змонтований новий тамбур, та входи для відвідувачів які відповідатимуть будівельним нормам, змонтовано вхід для завантажування разом із пандусом в два рівні, та спеціальний ліфт біля головного входу.

Гнучкість простору. При розробці закладу, прийняте рішення змінити спосіб подачі страв, було відокремлено зону кухні та зону бару перегородкою та змонтовано двері для персоналу закладу і не перекривати шлях доставки їжі.

Створення гнучкого простору потребує можливості розділяти наявну площу на окремі приміщення, таким чином було прийняте рішення змонтувати рухомі перегородки в вестибюлі, між зоною бару та основною залом, для більш гнучкого просторового зонування, всі зміни показані на плані монтажу рис. 3.3.

Плани зонування

Приміщення ресторану умовно поділене на 15 зон рис. 3.4. Зона №1 – прохід, зона №2 – приватна зала, зона №3 – вестибюль, зона №4 – тераса, зона №5 – зона для куріння, зона №6 – бар, зона №7 – основна зала, зона №8 – кухня, зона №9 – вестибюль санвузла, зона №10 – санвузол, зона №11 – комунікаційна, зона №12 – офісна, зона №13 – санвузол для працівників, зона №14 – комора, на основному та цокольному поверсі, зона №15 – зала під укриття. Завдяки рухомим перегородкам була створена можливість утворювати відкриті та закриті зони.



Рис.3.4. Зонування приміщень

Плани розташування меблів

Після вхідної зони та тамбуру, відвідувач потрапляє до рецепції з якої можна потрапити до основної частини тераси, або далі вглиб ресторану до бару і основної та приватних зал, зона обладнана парою столиків з посадочними місцями для швидкого обслуговування та простою стійкою рецепції, її можна відділити перегородкою за потребою.



Рис.3.4. План розташування меблів

Дотримуючись визначеної концепції закладу, якою передбачається формування гнучкого простору та багатофункціональності приміщень, для залів було розроблено декілька варіантів меблювання, які можна використовувати завдяки модульним меблям і зміні простору спираючись на перегородки, основний варіант на рис. 3.5. Зали тераса, основна, бар, приватна та укриття обладнані модульними диванами різних варіантів та стільцями, круглі столики мають варіації від 2 до 6 посадочних місць, мають можливість розділення рухомими перегородками, барна стійка розрахована на 10 місць для відвідувачів, та передбачено місце для офіціантів. За баром знаходиться ніші в які було

вбудовано шафи з полицками. Віконні отвори були обладнані зеленим декором та прикриті частково прозорими перегородками. Було обладнано санвузли та вестибюль до них. Деталі стосовно обладнання зображено на специфікації.

План підлоги

Після аналізу матеріалів було прийняте рішення використовувати вініл як основний для покриття підлоги, вибір було зроблено на основі більшої зносостійкості. В залах використаний малюнок під деревну дошку. Підлога санвузлів виконана з використанням керамогранітної плитки із стійким до ковзання покриттям. Спосіб укладання, займану площу із розмірами зазначені на рис. 3.6.

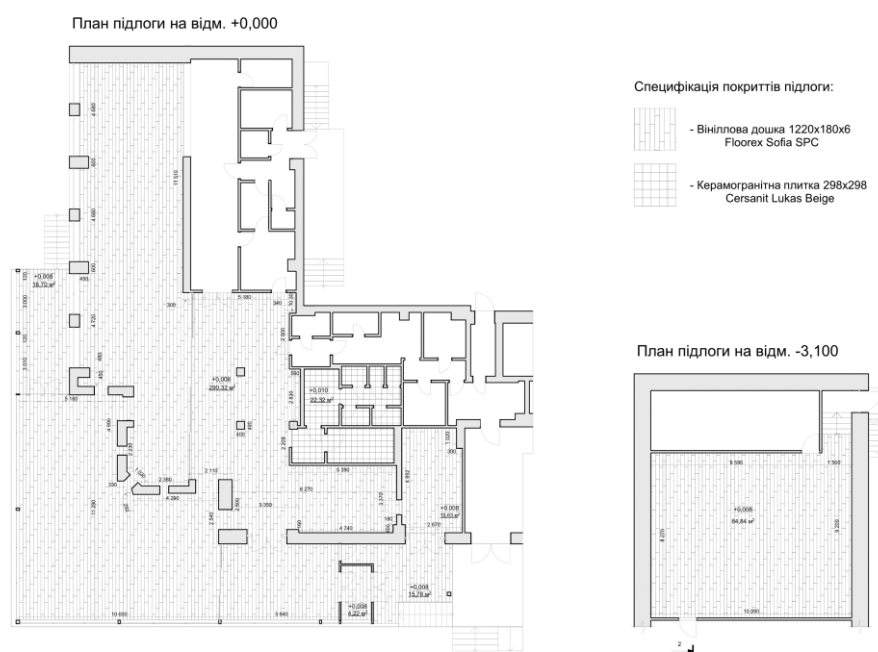


Рис.3.6. План покриття підлоги

План стелі

Для оформлення стелі було використано фарбу на водній основі, бежевого кольору. Головний формотворчий елемент, модульні підвісні декорації, розроблені вслід концепції проєкту мають імітувати хвильові мотиви, завдяки уніфікованим деталям були створені єдині мотиви в різних варіаціях, підвішені на металевій проволіці закріпленій на стелі, примикають до стін, в декількох

обраних конфігураціях і мають різну висоту. Стеля вбиральні та санвузлів знижена і має висоту 3000 мм та виконана з натяжної стелі рис 3.7.



Рис.3.7. План оформлення стелі

План розташування електрообладнання



Рис.1.7. Розміщення розеток

Планування та розміщення освітлювальних приладів, вимикачів та розеток було виконано таким чином щоб урахувати більшість потреб відвідувачів та

працівників закладу. Оскільки заклад має велику площу із її розділенням, було враховано, використання різних типів перемикачів.

План розташування освітлення

Освітлення закладу було розроблено з урахуванням художнього рішення, для цього використовувалися точкові світильники в якості основного джерела світла, вони трохи виступають за підвісні декорації і розташовані в їх ритмі. У вільних від декорацій місцях використані варіації підвісного освітлення, а в якості доповнення у залах розміщені настінні світильники та LED підсвітка рис. 3.8.

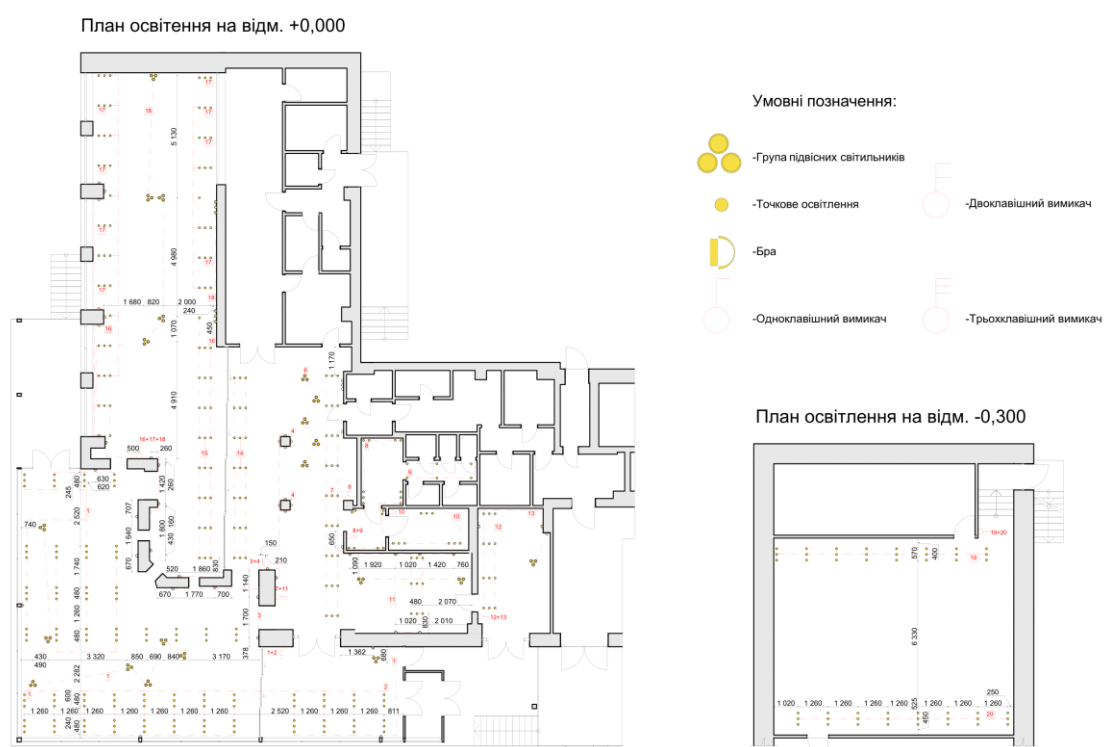


Рис.3.8. Розміщення освітлення

3.2. Розробка деталей для приміщення ресторану

Одним з головних елементів розробки ресторану і його концепції як закладу стала тема відновлення. Тема відновлення торкається багатьох елементів закладу які можуть постраждати в наслідок руйнувань, тому було прийняте рішення розвивати концепцію в напрямку речей які можуть здешевити, зробити більш доступним цей шлях. Після дослідження теми, ціллю стала тема модульності, уніфікація деталей, розробка в якій один елемент може бути сам по собі, або

відігравати роль у суцільній конструкції і її відсутність не стане фатальною для задуму. Розглянувши різні варіанти впровадження було прийняте рішення зупинитись саме на декорації для стелі в якості наглядної демонстрації формотворчого елементу. Кожна деталь розроблена по декільком параметрам і повинна мати можливість комбінації з іншими елементами набору.

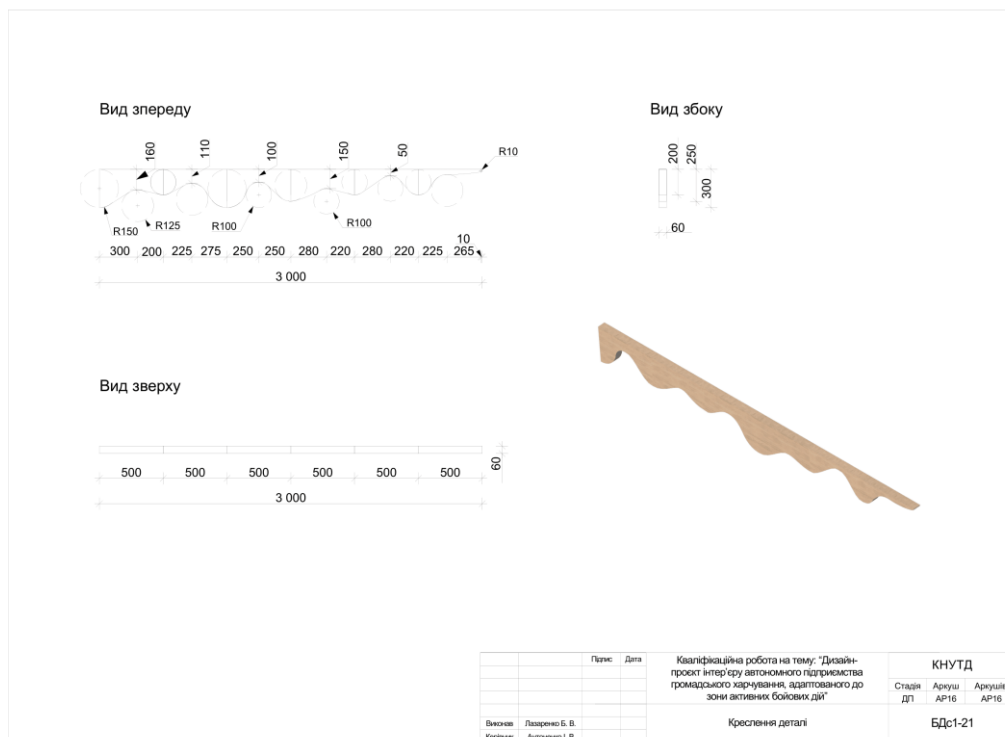


Рис.3.9. Креслення деталі

Таким чином головним параметром стала – довжина, для всіх деталей вона однакова, причиною такого рішення стала обрана форма хвилі, зміна довжини волікла за собою зміну ритму, що в поєднанні із обмеженням в кількості варіацій деталей пересікало можливість створення більшої кількості форм. Наступною характеристикою став рівень перепаду хвиль у модуль, важливий параметр, адже через неможливість встановлення єдиної висоти наприкінці кожного модуля, деталі мають з'єднуватись саме в середині хвилі, оскільки єдиний розмір буде обмежувати ритмічність і унеможливило збільшення комбінацій. По перекисленим причинам були обрані 3 основні розміри та форми модулів рис. 3.9.

3.3. Специфікація матеріалів, меблів, декору

Під час створення креслень, композиційно-просторових рішень, вівся повний список використаного в проєкті обладнання. На основі використаних матеріалів, меблів і декору була створена специфікація у якій зазначені: назва, габарити, місце купівлі або помітка про унікальність замовлення, кількість, зовнішній вигляд. Специфікація приведена нижче на таб. 3.1.

Таб. 3.1. Специфікація

№	Назва	Виробник	Габарит	Кількість	Фото
1	Барна стійка	Mebelart	L 1560 W 1500 H 1100	1	
2	Стійка рецепції	Mebelart	L 1500 W 1240 H 1100	1	
3	Обідній стіл Oran Round (6 місний)	VYROBY, Код: TH- 75	D 1200 - 1300 H 750	22	
4	Обідній стіл Oran Round (4 місний)	VYROBY Код: TH- 75	D 900 H 750	10	
5	Стілець обідній Vienna	ФешеМебельний, Атрикул: 897782	L 64 W 62 H 84	64	
6	Стілець барний Бенні	His, Артикул: 5615	L 570 W 470 H 920	9	
7	Модульний диван BOB	Bla Station, Код: S81	Різні розміри		
8	Полички	Шпон Alpi	Різні розміри	6	
9	Тумби	На замовлення	Різні розміри	2	
10	Перегородки плетені (великі)	На замовлення	L 950 W 20 H 2560	8	
11	Перегородки плетені (малі)	На замовлення	L 660 W 20 H 2060	6	
12	Раковина Geberit Selnova Square	Geberit, Артикул: 538892	L 360 W 260 H 145	7	

13	Змішувач для раковини Kludi Zenta	Kludi, Артикул: 271978	L 125 W 45 H 126	7	
14	Унітаз підвісний Devit Universal	Devit, Артикул: 453461	L 360 W 417 H 350	7	
15	Бра Astro 1469002 Elba	e27, Код: 10363699	L W H	26	
16	AROMAS Elma LED pendant lamp dimmable	Igan, Код: AROC1312-O	D 90 H 1400	52	
17	Стельовий світильник Vibia - 45°	Vibia, Артикул: 1631526617	D 90 H 350	142	
18	Керамогранит Cersanit Lukas Beige 29,8x29,8 см	Cersanit, Артикул: 459688	D 298 H 8		
19	Вінілове покриття Floorex Sofia	Floorex, Артикул: 578248	L 1220 W 180 H 6		
20	Травертин Light Brushed	Артикул: 669	L 100 W 10 H 300		

3.4. Перспективні зображення об'єкту проектування

На основі розроблених креслень із обраним художньо-естетичного рішенням, біли створені реалістичні візуалізації приміщень проекту. Для ілюстрації концепції були обрані декілька видів. Розроблено візуалізації всіх залів включно із салою укрітням. Всі візуалізації біли виконані використовуючи розроблені креслення і зображені на рис. 3.10 -3.15.



Рис.3.10. Візуалізація проходу до зони бару та приватної зали



Рис.3.11. Візуалізація приватної зали



Рис.3.12.Візуалізація бару



Рис.3.13.Візуалізація головної зали



Рис.3.14. Візуалізація тераси



Рис.3.15.Візуалізація об'їзду лафтованого цокольного поверху

Висновок до розділу 3

Розроблено практичну частину дизайн проєкту, що було описано в третьому розділі. До практичної частини належать: планувальні рішення: демонтажний план, монтажний план, план після перепланування, план розташування меблів та обладнання, план покриття підлоги, план облаштування стелі, план розташування розеток та вимикачів, план освітлення та вимикачів, розробка авторських деталей. Описано планувальні рішення закладу, розібрано загальний стан в ході якого були розроблені плани демонтажу та монтажу. Виконано план демонтажу в ході розробки якого було заготовлене місце під монтаж. В ході монтажу була створена можливість відокремити зони підтримуючи концепцію гнучкого простору, розроблені умови для підтримки інклюзивності закладу, була відокремлена кухня. Виконана розробка плану меблювання. Описано використані матеріали підлоги та стелі, описано використаний авторський декор. Розроблено план освітлення, електрообладнання та перемикачів. Описано процес розробки авторських декорацій для стелі із використанням методу модульності. Розробивши креслення з використанням креслярської програми Archicad були створені реалістичні візуалізації у програмі Autodesk 3ds Max з використанням плагіну Corona.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

В кваліфікаційній роботі проведено аналіз проєктування дизайн-інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до бойових дій, потреби приміщень такого типу, та важливість використання принципів гнучкості просторів під час проєктування.

Проаналізовано норми за типологією закладу, визначено основні вимоги та принципи проєктування закладів громадського харчування, організації простору, проаналізовано принципи доступності, об'ємно-планувальні рішення, меблювання, вимоги до безпеки та обладнання укриття, інженерного обладнання, розібрано можливість використання різних матеріалів під час розробки приміщення.

Проаналізовано літературу за темою дослідження. Розглянуто та проаналізовано міжнародні аналоги за обраної концепції. Досліджено архітектурну ситуацію об'єкту розробки. Проведено аналіз можливості впровадження обраного художньо-композиційного рішення. Розглянуто можливі вимоги аудиторії закладу.

На основі аналізу було складено технічне завдання, яке включало в себе розглянуті потреби із розробленим композиційним рішенням, попередньо розібрана площа приміщення і розбита на зони за призначенням.

Результатом теоретичного аналізу отриманої інформації і розгляду об'єкта, визначення дизайн концепції стала розробка креслень та візуалізацій ресторану. В кресленнях були розібрані функціонально-планувальні рішення, художньо естетичні і композиційно просторові. Було проведено опис розробленої авторської деталі.

Результатом кваліфікаційної роботи став Дизайн-інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до бойових дій. Основними особливостями закладу стали забезпечення безпеки відвідувачів, підвищений потенціал до автономності, багатофункціональний простір та гнучкість дизайну до змін.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко І. В., Вишневська О. В. Дизайн внутрішнього середовища: будівельні та оздоблювальні матеріали : навч. посіб. Київ : КНУТД, 2019. 360 с.
2. Антоненко І. В., Вишневська О. В. Модульні об'єкти сучасного дизайну: структура, характеристики, особливості впровадження. *Актуальні проблеми сучасного дизайну*: зб. матеріалів Міжнар. науково-практ. конф. Київ, 2020. С. 156–159.
3. Антоненко І. В. Принципи формування автономних дизайн-об'єктів в екстремальних умовах природного та антропогенного характеру. *Scientific achievements of contemporary society.: Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. London, 2024.* С. 620–628.
4. Архіпов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
5. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. 2014. № 37. С. 125–131.
6. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2017. 47 с.
7. ДБН В.2.2-23:2009. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі. Чинний від 2019-08-01. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. 60 с.
8. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2022. 67 с.
9. Інститут держ. упр. та наукових досліджень з цивільного захисту. Методичні рекомендації щодо проєктування та пристосування інженерних та інших споруд під протирадіаційні укриття : метод. рек. Київ: Держ. служба україни з надзвича. ситуацій, 2020. 114 с.

10. Новосельчук Н. Є. Дизайн інтер'єру: навч. посіб. Полтава : Нац. ун-т Полтав. політехніка ім. Юрія Кондратюка, 2020. 165 с.
12. Новосельчук Н. Є. Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування. *Архітектурний вісник КНУБА*. 217. № 11-12. С. 448–453.
13. Новосельчук Н. Є., Шевченко Л. С. Сучасні пошуки образного вирішення інтер'єрів закладів харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. 2022. № 63. С. 268–279.
14. Нойферт Е. Будівельне проектування: довідник. 40-е вид, перероб. і допов. Київ: Фенікс, 2017. 619 с
15. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру : підручник. Київ : НАУ, 2014. 348 с.
16. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру : навчальний посібник. Київ: НАУ, 2011. 228 с.
17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін.; за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид. Київ: Центр учб. літ., 2011. 584 с.
18. Основи ресторанної справи : навч. посіб. / уклад. Г. Я. Круль. Чернівці: Чернів. нац. Ун-т ім. Ю. Федьков., 2020. 496 с.
19. Підприємства громадського харчування. частина 1. приміщення для споживачів.: метод. вказівки / упоряд. І. В. Антоненко. Київ : КНУТД, 2014. 20 с.
20. Підприємства громадського харчування. частина 2. об'ємно-планувальні рішення.: метод. вказівки / упоряд. І. В. Антоненко. 2-ге вид. Київ : КНУТД, 2014. 22 с.
21. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування: монографія. Київ : Діло, 2000. 285 с.
22. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / С. Л. Шаповал та ін.; ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торгів.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

23. Пристосування підвальних приміщень будинків під укриття для цивільного населення / Т. Жидкова та ін. *Опір матеріалів і теорія споруд*. 2023. № 10. С. 36–110. URL: http://opir.knuba.edu.ua/files/zbirnyk-110/36-110_zhidkova_t.v. gleba_v.yu . gnatyuk_l.r. zhlobnickiy_a.v. priymachenko_o.v.pdf (дата звернення: 02.04.2025).
24. Сьомка С. В. Ергономіка та ергодизайн : підручник. Київ: Ліра-К, 2017. 604 с.
25. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. Київ : Ліра-К, 2019. 464 с.
26. Шиманська Т. А. Особливості формування об'єктів в дизайні, що трансформуються. *Сучасні технології розвитку аеропортів*. 2012. Наука і молодь. Прикладна серія. С. 204–207.
27. Ayalp N., Yildirim K., Çağatay K. Effect on users of the seating element types in cafés / restaurants. *Gazi University Journal of science*. 2017. No. 30. P. 15–28.
28. Bos coffee. URL: <https://hospitalitysnapshots.com/projects/24994/bos-coffee/> (date of access: 07.05.2025).
29. Cao L. How can architecture combat flooding? 9 practical solutions. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/940206/how-can-architecture-combat-flooding-9-practical-solutions> (date of access: 26.04.2025).
30. Fabric sushi. URL: <https://hospitalitysnapshots.com/projects/11288/fabric-sushi/> (date of access: 06.05.2025).
31. Florian M.-C. How can cities create resilience in the face of natural disasters. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/1008185/how-can-cities-create-resilience-in-the-face-of-natural-disasters> (date of access: 19.04.2025).
32. Garg A. Sustainable sustainability in interiors through I(E-)nnovative modular systems. URL: <https://iidnatcon.in/wp-content/uploads/2025/02/Amit-Garg.pdf> (date of access: 10.04.2025).
33. Ling ling mexico city. URL: <https://archello.com/fr/project/ling-ling-mexico-city> (date of access: 03.05.2025).

34. OOZN Design creates cavernous cafe in Jakarta using undulating timber slats. URL: <https://www.dezeen.com/2014/05/11/6-degrees-cafe-by-oozn-design-jakarta-timber-layers/> (date of access: 06.05.2025).

35. Overstreet K. Architecture after civilization: design in the post-apocalypse. *Archdaily*. URL: <https://www.archdaily.com/998267/architecture-after-civilization-design-in-the-post-apocalypse> (date of access: 02.05.2025).

36. Perception cafe by haejun jung - feelament. URL: <https://competition.adesignaward.com/design.php?ID=100227> (date of access: 08.05.2025).

37. Quirk V. Architecture for the apocalypse (now). *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/310542/architecture-for-the-apocalypse-now> (date of access: 03.05.2025).

38. Schneiderman D. Inside prefab: The ready-made interior : підручник. New York : Princeton Architectural Press, 2012. 144 p.

39. Schuler T. A. It's time for designers to embrace fire as the ecological and cultural force that it is. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/950604/its-time-for-designers-to-embrace-fire-as-the-ecological-and-cultural-force-that-it-is> (date of access: 19.04.2025).

40. Souza E. Construction materials that increase resilience to natural disasters. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/986833/construction-materials-that-increase-resilience-to-natural-disasters> (date of access: 26.04.2025).

ДОДАТКИ

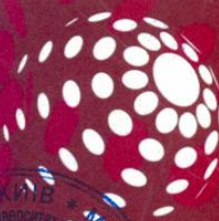
Додаток А

СЕРТИФІКАТ

УЧАСНИКА

БОРИС ЛАЗАРЕНКО

VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**АКТУАЛЬНІ
ПРОБЛЕМИ
СУЧАСНОГО
ДИЗАЙНУ**

4 КВІТНЯ 2025 РОКУ



РЕКТОР
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА ДИЗАЙНУ



ІВАН ГРИЩЕНКО

Додаток Б

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру

АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ
до кваліфікаційної роботи
здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня
на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства
громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"

Виконав: здобувач освіти групи БДс1-21
Спеціальність 022 Дизайн
Освітньої програми Дизайн середовища
Борис ПАЗАРЕНКО
Науковий керівник: старший викладач Ігор Антоненко
Рецензент: к.мист. доц. Косенко Д.Ю.

ЗМІСТ

Асоціативний колаж.....3

Вихідний план.....4

План демонтажу.....5

План монтажу.....6

План зонування.....7

План меблювання.....8

План покриття підлоги.....9

План покриття стелі.....10

План розміщення освітлення.....11

План розміщення розеток.....12

Розріз 1-1.....13

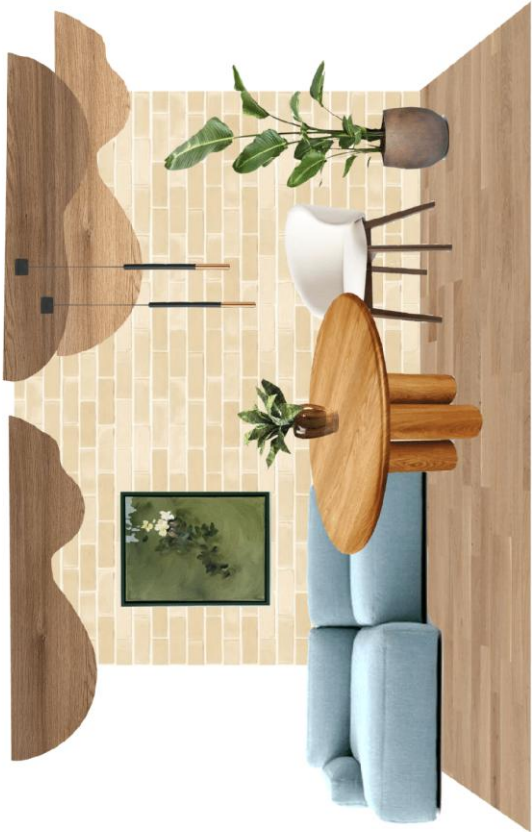
Розріз 2-2.....14

Деталь.....15

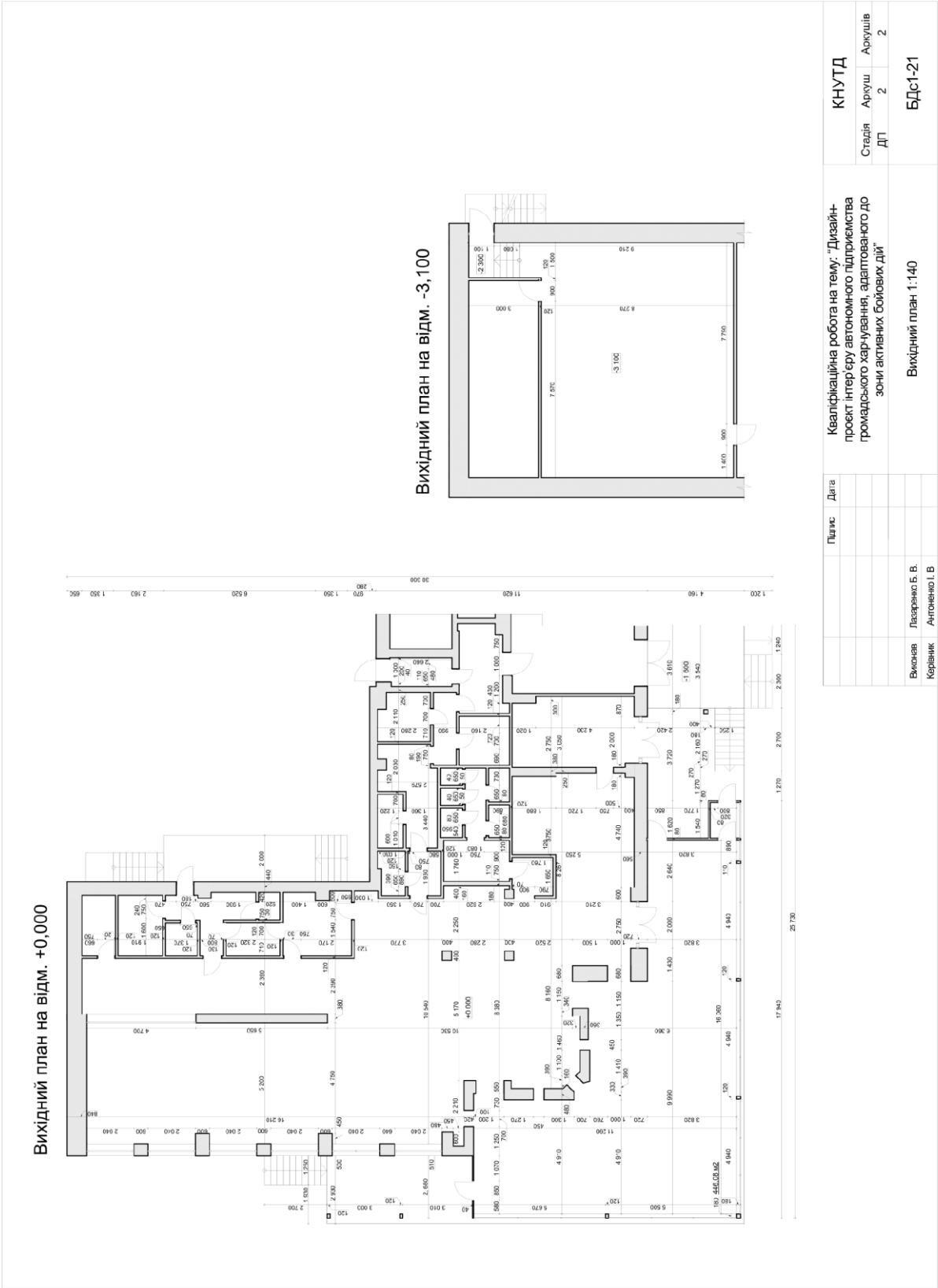
Специфікації.....16

Візуалізації.....17

		Пішис	Дата	Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	КНУТД		
					Стадія	Аркус	Аркусів
					ДП	АР2	АР2
Висока	Ласаранко Б. В.			Зміст	БДс1-21		
Куріанік	Антонієно І. В.						



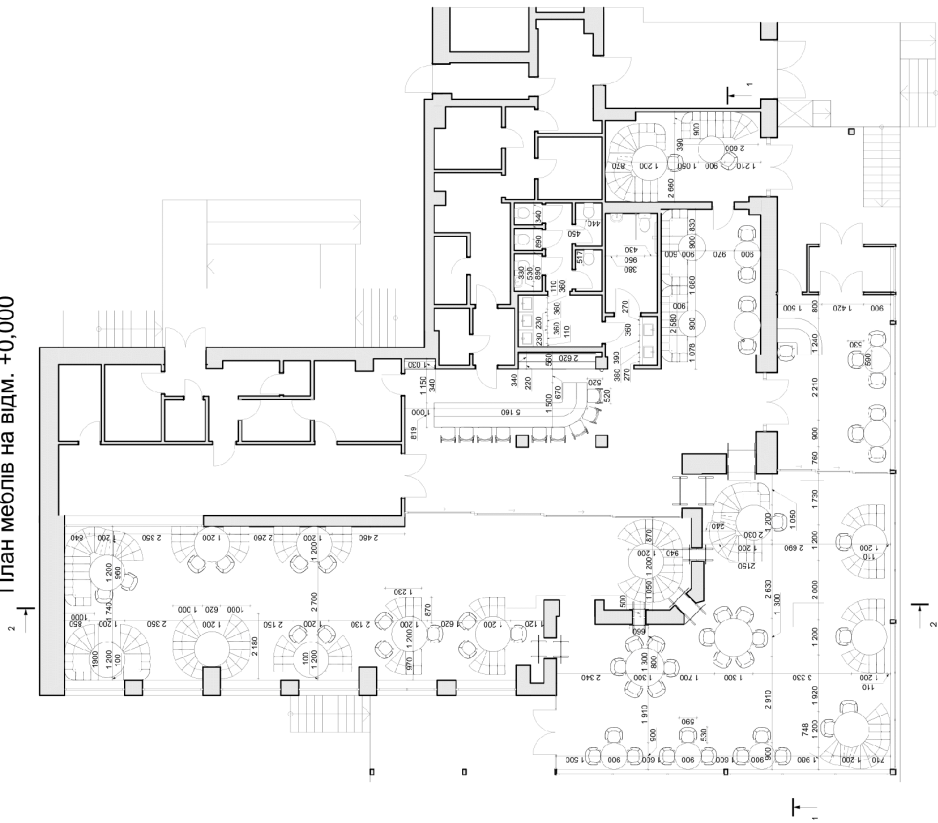
		Питис	Дата	Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"		КНУТД	
						Стадія	Аркусів
						ДП	АРЗ
Виконав	Ласаренко Б. В.			Асоціативний колаж		БДс1-21	
Куратор	Антоненко І. В.						



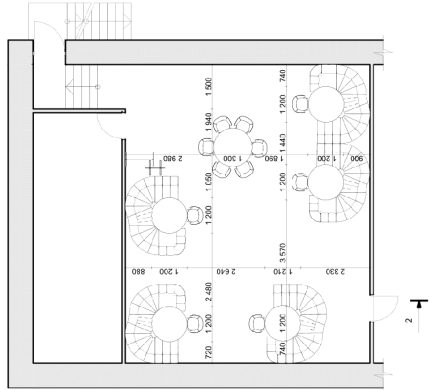


	Пішис	Дата	Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	КНУД
Виконав	Лазаренко Б. В.			Арешт
Контролює	Демченко С. В.			Арешт
			План з'ясування 1:140	БДс1-21

План меблів на відм. +0,000

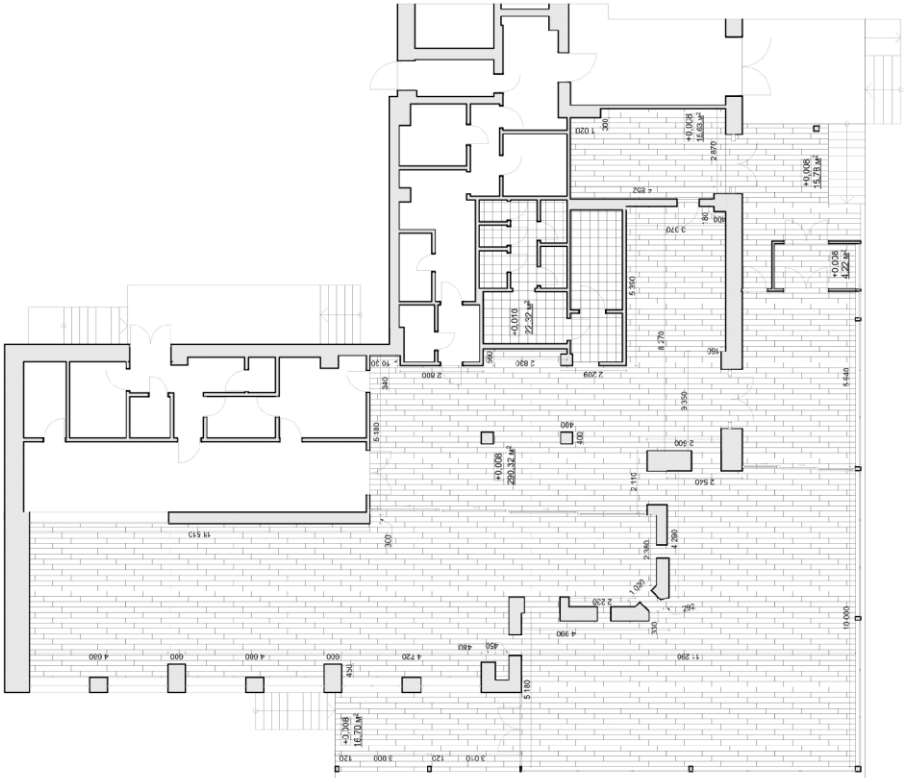


План меблів на відм. -3,100



	Пит	Дата	Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	КНУТД
Виснача Керівник	Пасаранко Б. В.		План меблів 1:140	БДс1-21
Керівник	Антоненко І. В.			
			Стадія	Архуш
			ДП	АР8
				АР8

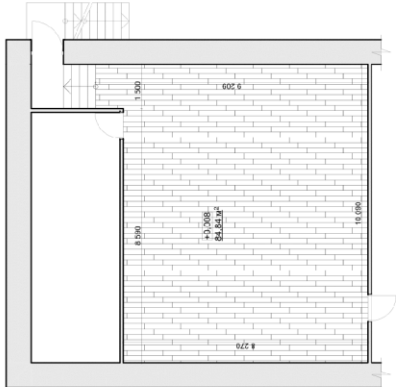
План підлоги на відм. +0,000



Специфікація покриттів підлоги:

- Вініллова дошка 1220x180x6
Floorex Sofia SPC
- Керамогранітна плитка 298x298
Cersanit Lukas Beige

План підлоги на відм. -3,100



Питання	Дата	КНУТД	
Висновок	Ласаренко Б. В.	Стадія	Архув
Куратор	Антоненко І. В.	ДП	АР9
План підлоги 1:140		БДс1-21	

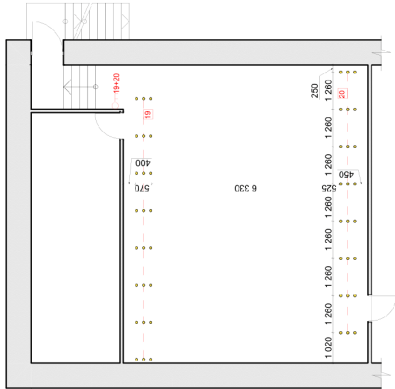
План освітлення на відм. +0,000



Умовні позначення:

- Група підвісних світильників
- Точкове освітлення
- Бра
- Однорівневий вимикач
- Двоточковий вимикач
- Трьохточковий вимикач

План освітлення на відм. -0,300

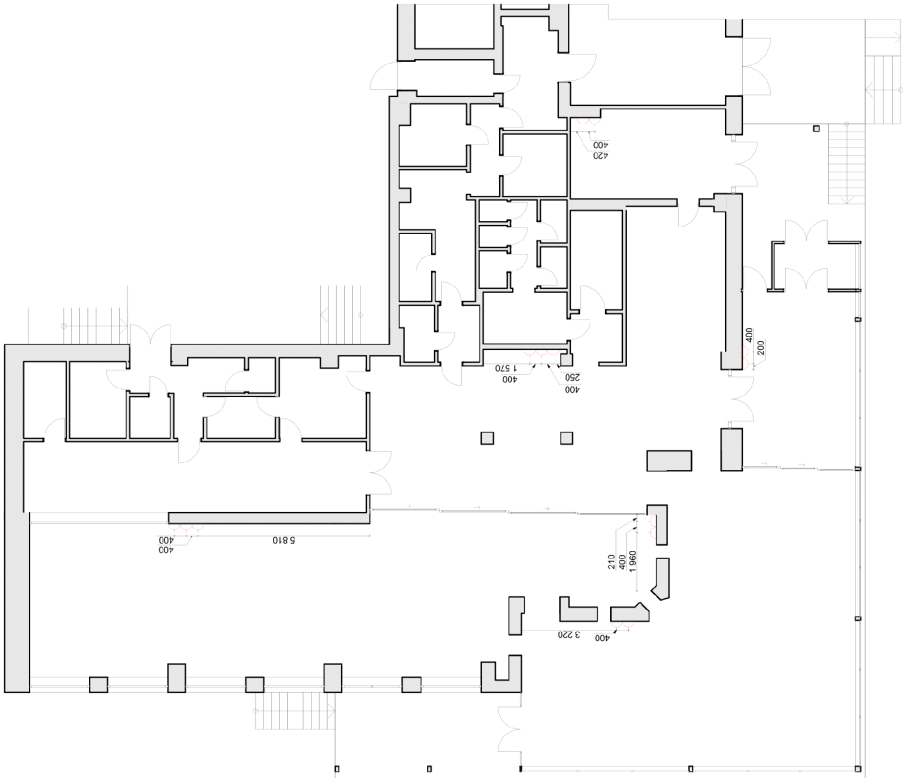


Примітки:

Висота всіх вимикачів становить +0,900 від рівня підлоги
Цифри біля груп приладів позначають
приналежність до певних класів вимикачів

	Питання	Дата	КНУТД
Висока Керівник	Лазаренко Б. В.		Архув
	Антоненко І. В.		АР11
Розміщення освітлювальних приладів і вимикачів 1:140			БДс1-21

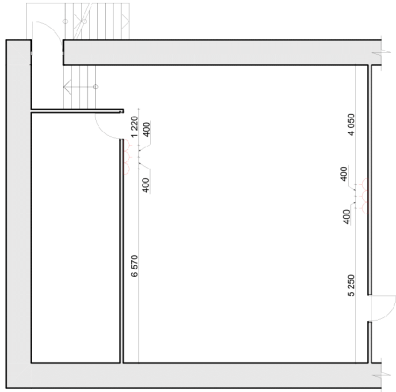
План освітлення на відм. +0,000



Умовні позначення:

- Розетка

План освітлення на відм. -0,300



Висновок Керівник	Ласаренко Б. В. Антоненко І. В.					Питанн	Дата	Кваліфікація роботи на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	План розміщення розеток 1:140	БДс1-21	КНУТД
											Стаття ДП

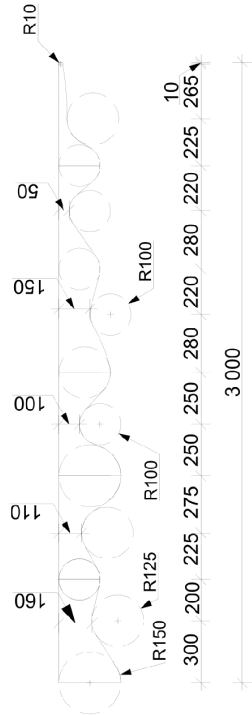
Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"



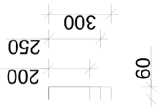
	Плани	Дата	Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	КНУТД	
				Стадія	Архув
				ДП	АР13
Висока Керівник	Лазаренко Б. В.		Розріз 1-1 1:75	БДс1-21	
Антоненко І. В.	Антоненко І. В.				

[illegible]

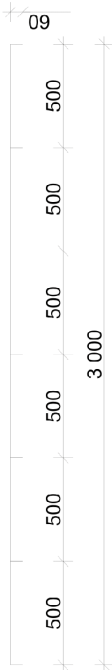
Вид зпереду



Вид збоку



Вид зверху

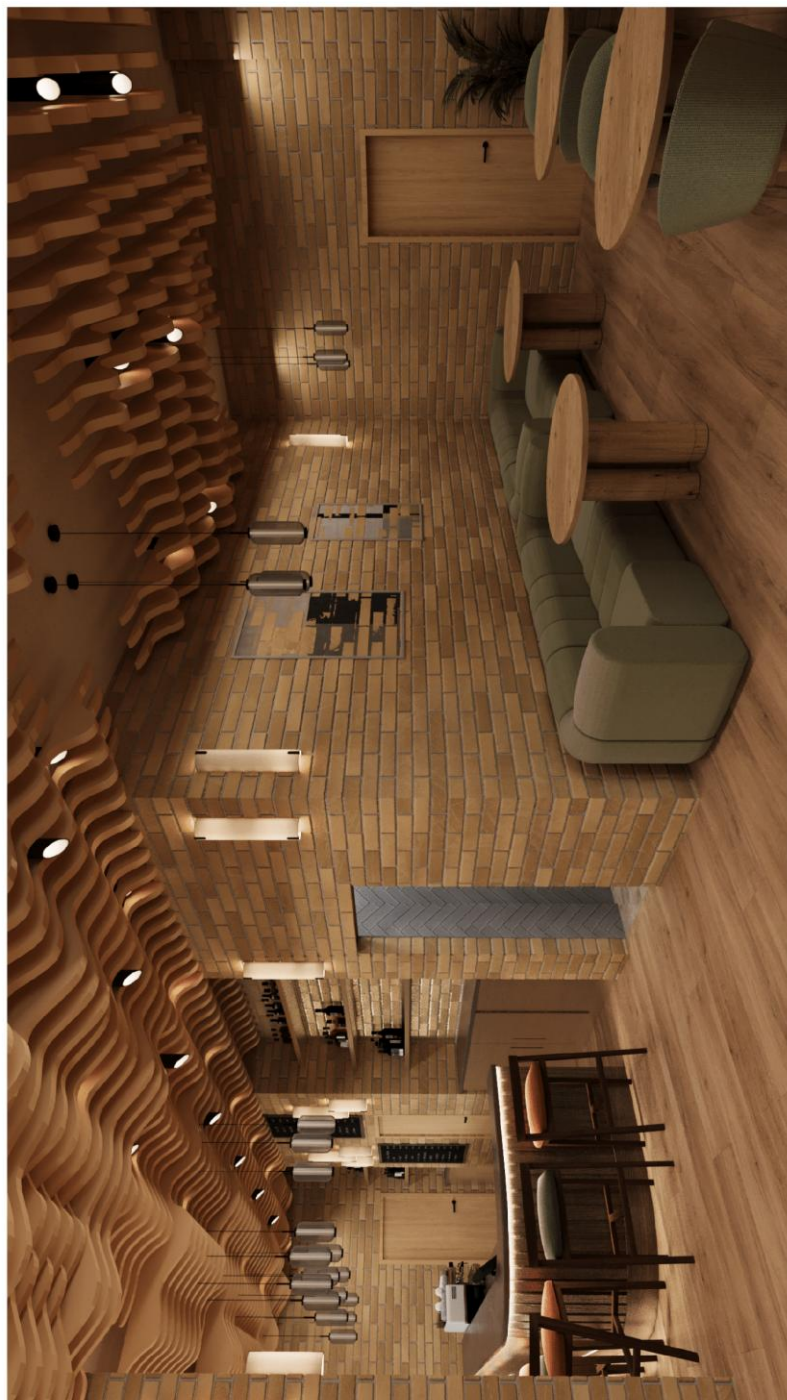


	Питис	Дата	КНУТД			
			Стадія	Аркус	Аркусів	
			ДП	АР15	АР15	
Висновок	Ласаренко Б. В.		Креслення деталі			
Керівник	Антоненко І. В.		БДс1-21			

№	Назва	Виробник	Габарит	Кількість	Фото
1	Барна стійка	Mebelart	L 1560 W 1500 H 1100	1	
2	Стійка рецепції	Mebelart	L 1500 W 1240 H 1100	1	
3	Обідній стіл Gran Round (6 місний)	УУРОВУ, Код: TH-75	D 1200 • 1300 H 750	22	
4	Обідній стіл Gran Round (4 місний)	УУРОВУ Код: TH-75	D 900 H 750	10	
5	Стілець обідній Vienna	ФешеМебельный, Атрикул: 897782	L 64 W 62 H 84	64	
6	Стілець барний Бенні	His, Атрикул: 5615	L 570 W 470 H 920	9	
7	Модульний диван BOB	Via Station, Код: 581	Різні розміри		
8	Полички	Шпон Alpi	Різні розміри	6	
9	Тумби	На замовлення	Різні розміри	2	
10	Перегородки плетені (великі)	На замовлення	L 950 W 20 H 2560	8	
11	Перегородки плетені (малі)	На замовлення	L 660 W 20 H 2060	6	
12	Раковина Geberit Selnova Square	Geberit, Атрикул: 538892	L 360 W 260 H 145	7	
13	Змшувач для раковини Kludi Zenta	Kludi, Атрикул: 271978	L 125 W 45 H 126	7	

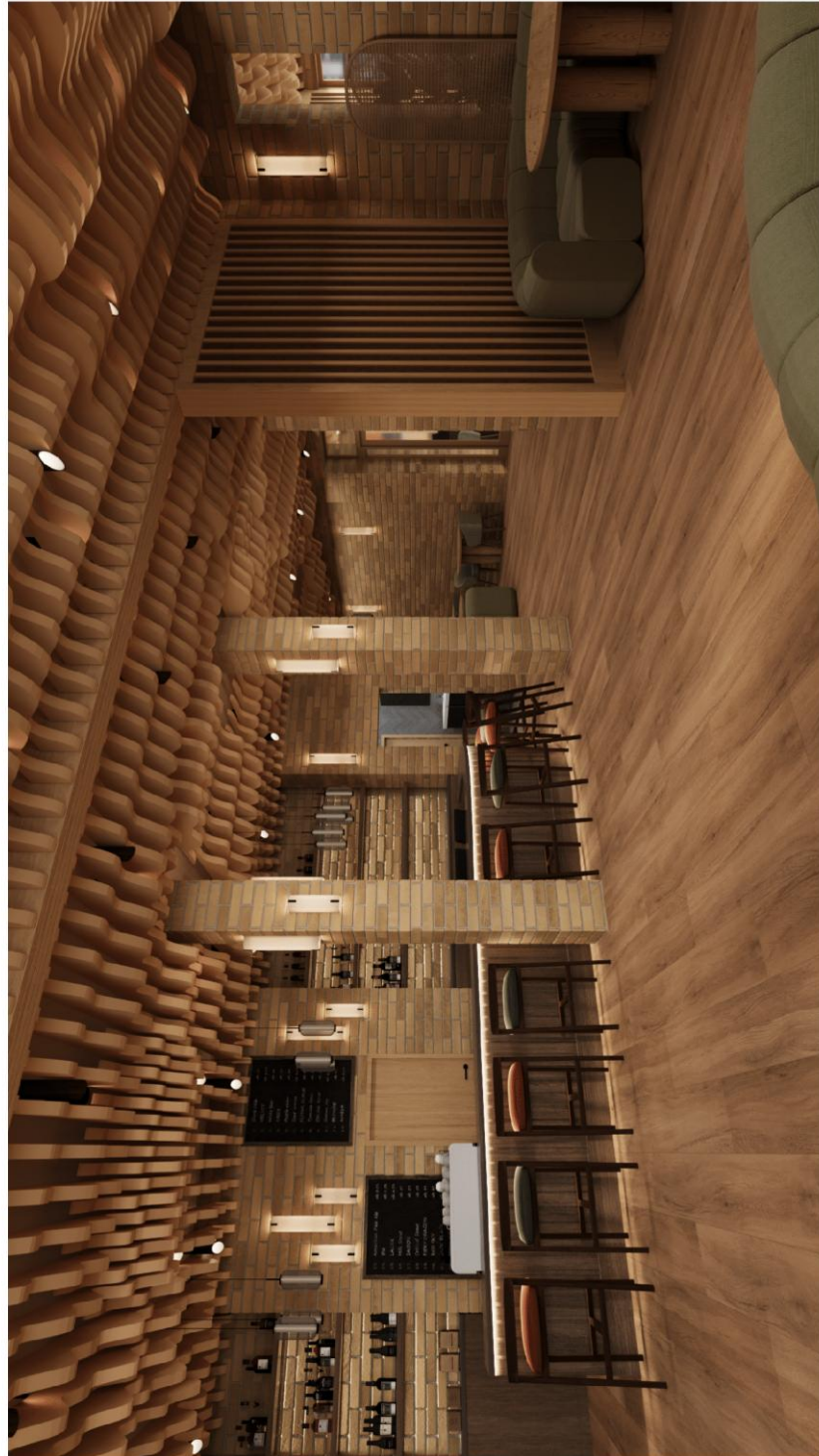
14	Унітаз підвісний Devit Universal	Devit, Атрикул: 453461	L 360 W 417 H 350	7	
15	Бра Astro 1469002 Elba	e27, Код: 10363699	L W H	26	
16	AROMAS Elma LED pendant lamp dimmable	Igan, Код: AROC1312-O	D 90 H 1400	52	
17	Стільовий світильник Vibia - 45°	Vibia, Атрикул: 1631526617	D 90 H 350	142	
18	Керамогранит Cersanit Lukas Beige 29,8x29,8 см	Cersanit, Атрикул: 459688	D 298 H 8		
19	Вінілове покриття Floorex Sofia	Floorex, Атрикул: 578248	L 1220 W 180 H 6		
20	Травертин Light Brushed	Атрикул: 669	L 100 W 10 H 300		

		Плис	Дата	Кваліфікація робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	КНУТД
Високая Куріанка	Ласаренко Б. В. Антощенко І. В.			Стадія ДП	Архув АР16
					БДс1-21
				Специфікація	





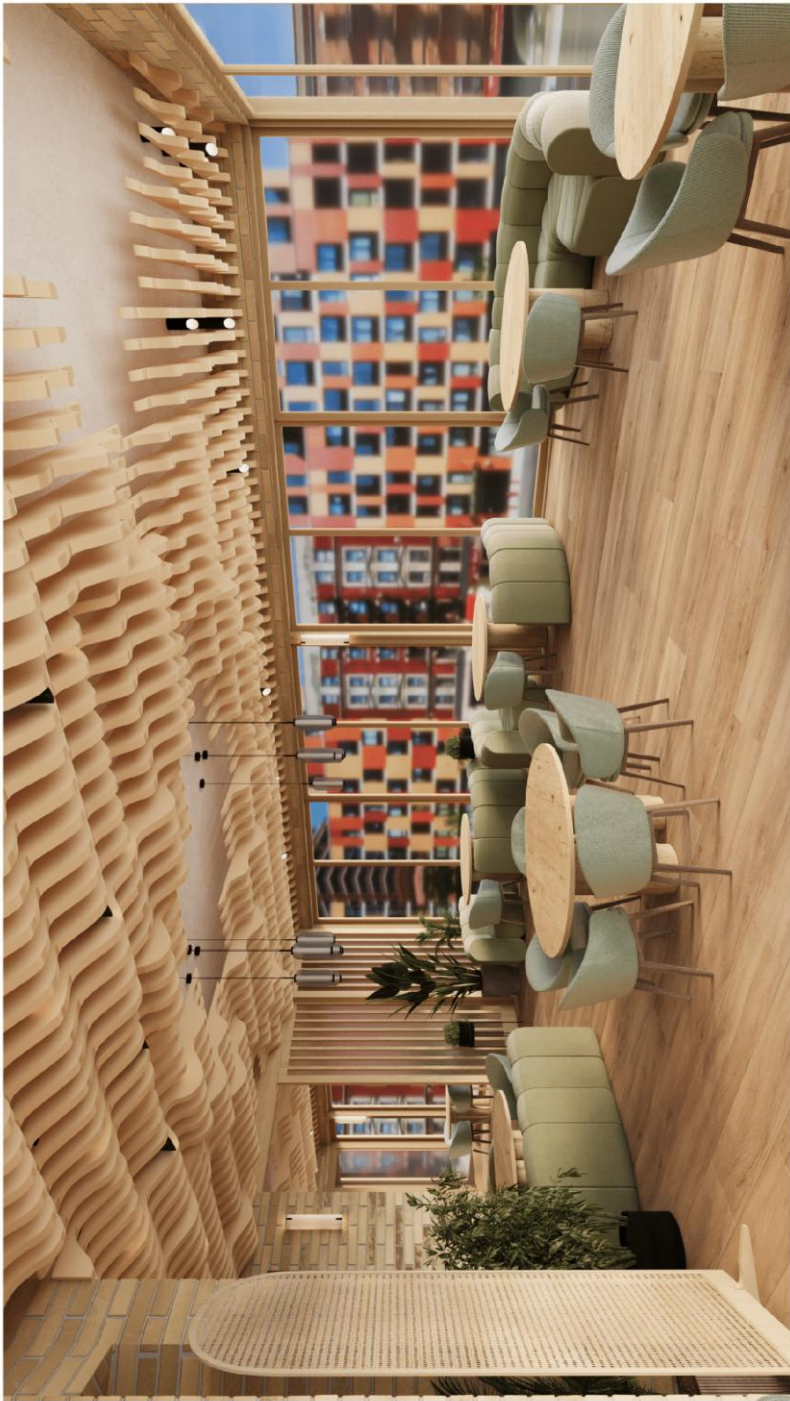
		Питань	Дата	КНУТД	
				Стадія	Архув ДП
				Кваліфікація робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	
				Візуалізація приватної записи	
Висновок	Ласаренко Б. В.				
Куратор	Антоненко І. В				



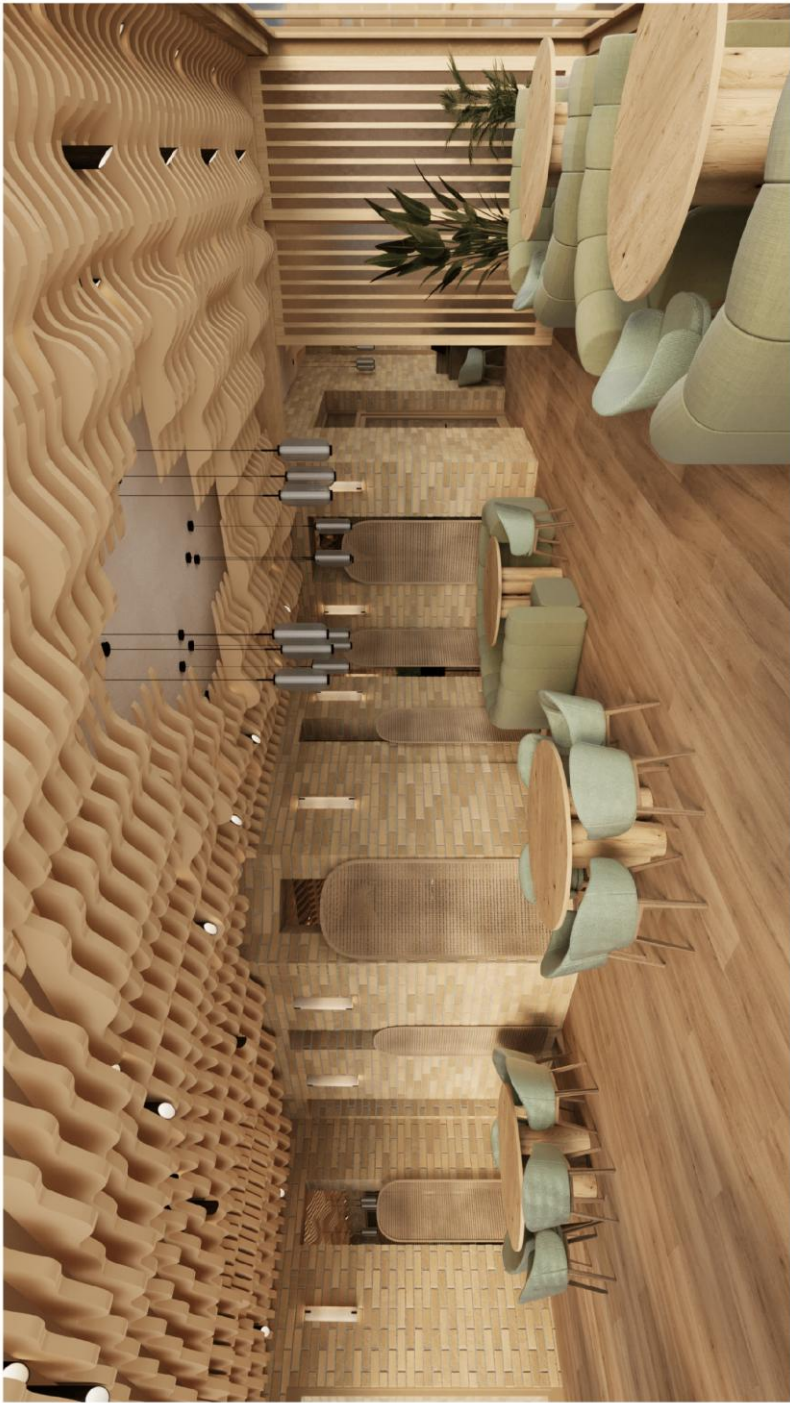
		Піш.	Дата	Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	КНУД			
						Стадія	Аркуш	Аксусів
						ДП	АР19	АР19
				Візуалізація бару	БДс1-21			
Виконав	Лазаренко Б. В.							
Керівник	Ангеліченко І. В.							



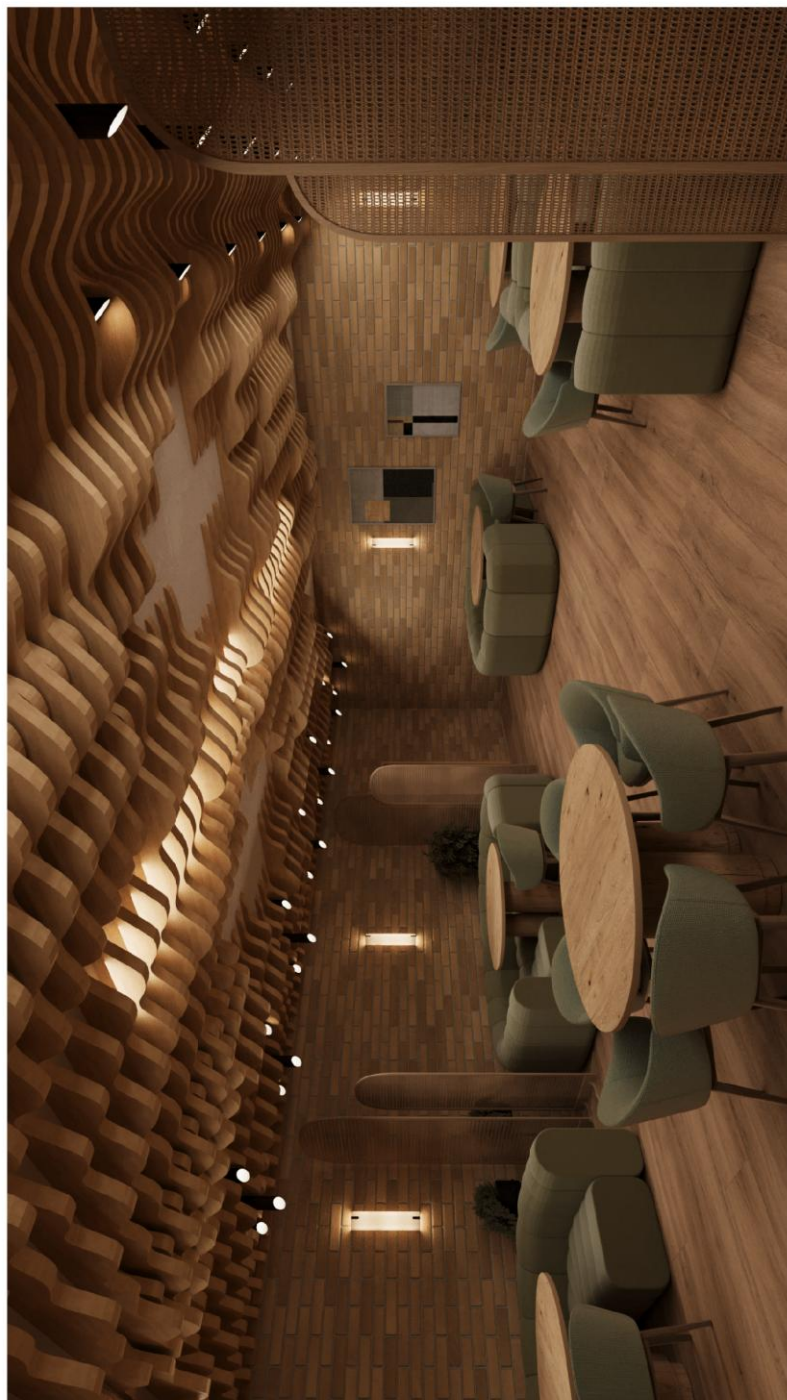
			Питис		Дата		КНУТД	
							Стадія	Аркус
							ДП	АР20
								АР20
							БДс1-21	
							Візуалізація головної зали	
Висота			Пасаренко Б. В.					
Курівник			Антоніо І. В.					



Височка Куріанчик	Лазаренко Б. В. Антоненко І. В.	Пашис	Дата	Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"	КНУТД		
					Стадія	Архув	Архув
					ДП	АР21	АР21
					БДс1-21		



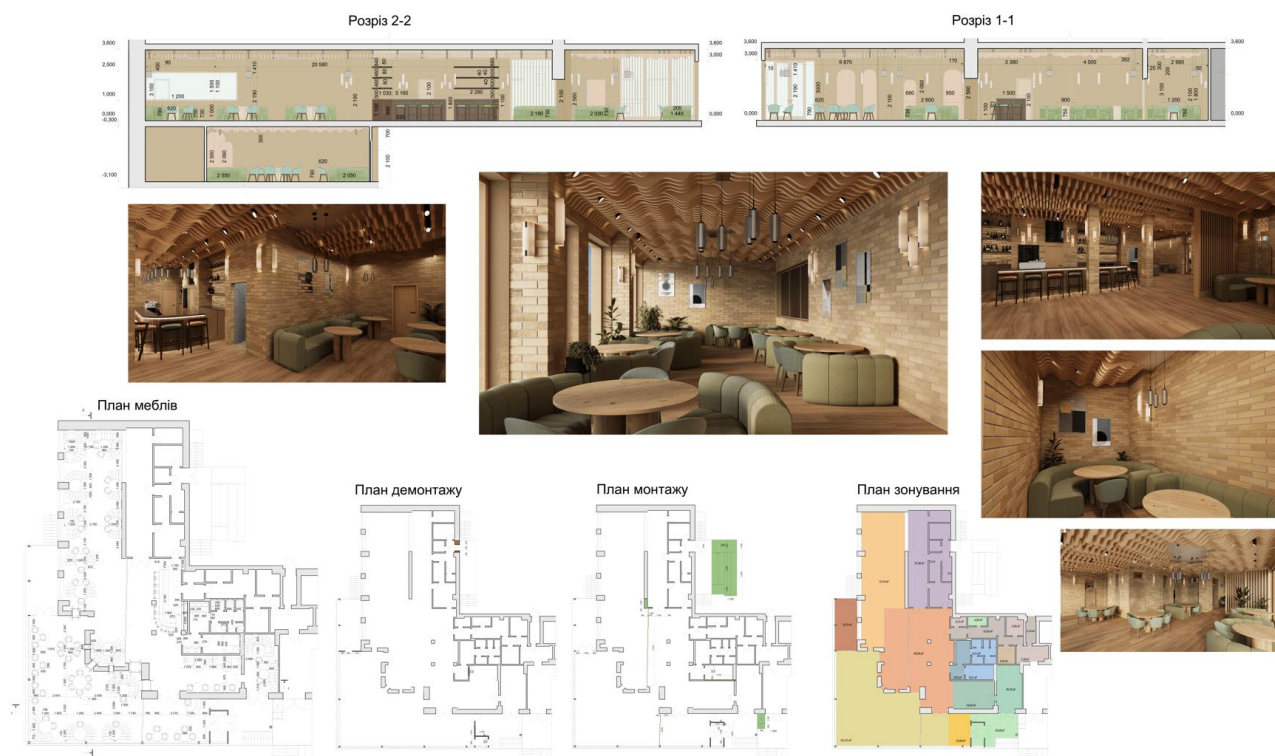
Височка Куріанчик	Ласаренко Б. В. Антоненко І. В.	Пішис	Дата	КНУТД		
				Стадія	Архус	Архусів
				ДП	АР22	АР22
				Візуалізація Іншого погляду на терасу		
				Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"		
				БДс1-21		



Питання	Дата	КНУД
Кваліфікаційна робота на тему: "Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій"		Старший ДП АР23 АР23
Візуалізація облаштованого цільного поверху		БД1-21
Виконав	Лисаренко Б. В.	
Коректор	Антоненко І. В.	

Додаток В

“Дизайн-проект інтер'єру автономного підприємства громадського харчування, адаптованого до зони активних бойових дій”



Висока: здобувач освіти гр. ЕБсі-21 Пазаренко Б.В.
Керівник: ст. викл. Антонович І.В.