

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 ресторану на першому поверсі житлового
будинку

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БДс2-21

Кулаківська О. О.

Науковий керівник к.мист., доц.

Косенко Д. Ю.

Рецензент д.філос., доц.

Шмельова-Нестеренко О. Є.

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Кулаківська О. Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку. - Рукопис

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2024 рік.

В кваліфікаційній роботі розроблено дизайн-проекту інтер'єру ресторану. У роботі проведено комплексне дослідження, що включає аналіз фахової літератури, вивчення сучасних аналогів ресторанних закладів, дослідження архітектурної ситуації об'єкта та аналіз потреб цільової аудиторії. Визначено типологічні особливості ресторанів на першому поверсі житлових будинків та сформульовано специфічні вимоги до їх проєктування.

Ключові слова: *дизайн інтер'єру, ресторан, житловий будинок, концепція бренду, кольорове рішення, функціональне зонування, передпроектне дослідження.*

ANNOTATION

Kulakivska O. Design project of the interior of a restaurant on the first floor of a residential building. – Manuscript

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in the specialty 022 Design - Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2024.

In the qualification work, a design project of the interior of a restaurant was developed. The work conducted a comprehensive study, which includes an analysis of professional literature, a study of modern analogues of restaurant establishments, a study of the architectural situation of the object and an analysis of the needs of the target audience. The typological features of restaurants on the first floor of residential buildings were determined and specific requirements for their design were formulated.

Keywords: *interior design, restaurant, residential building, brand concept, color scheme, functional zoning, pre-project study.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ	6
1.1. Типологічні особливості ресторану	6
1.2. Вимоги до проєктування, технічного обладнання, декорування і освітлення	7
1.3. Аналіз аналогів	14
1.4. Аналіз потреб та вимог користувачів ресторану на першому поверсі житлового будинку	21
Висновки до розділу 1	22
РОЗДІЛ 2 ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ	25
2.1. Складання технічного завдання на проєктування об'єкта	25
2.2 Загальна характеристика об'єкту проєктування.....	29
2.3 Кольорове рішення.....	36
2.4.Опис концепції дизайну	42
Висновки до розділу 2	43
РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ НА ПЕРШОМУ ПОВЕРСІ ЖИТЛОВОГО ПРИМІЩЕННЯ.....	46
3.1 Функціонально-планування, об'ємно-просторові та художні естетичні рішення дизайну інтер'єру об'єкта проєктування	46
3.2 Креслення деталей інтер'єру	50
3.3 Паспорт кольорів підібраних оздоблюваних матеріалів.....	51
3.4 Специфікація	52
Висновки до розділу 3	52
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	56
ДОДАТКИ.....	62

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторан на першому поверсі житлового будинку, з кожним роком стає все більше популярнішими в будинку, або житлового комплексу. Перевагою такого закладу - коли хочеться сходити в заклад розвітись, або просто відпочити від приготування їжі, провести гарно час з родиною та друзями. Щоб сходити на сніданок чи вечерю достатньо просто спуститись на перший поверх. Останнім часом фірми орендують приміщення під офіси в звичайних квартирах і наявність ресторану в такому ЖК буде дуже актуально для працівників. Заклад має бути помітним та привертати увагу, щоб про нього знали мешканці, має бути наявність реклами, вивіски, брошури, щоб люди пам'ятали про заклад та щоб пробуджувало апетит та була мотивація відвідати ресторан прямо зараз. Ресторан розрахований на людей різного достатку так як в ресторані будуть складні страви та страви швидкого перекусу, а також кондитерські вироби з баром алкогольними та безалкогольними напоями. Люди матимуть змогу повноцінного харчування (наприклад після роботи, або в обідню перерву, чи зайти на вечерю, коли немає сил готувати після роботи), або просто випити ранкової кави, також буде можливість святкувати свята та проводити різні заходи.

Гарний дизайн, продумана ергономіка, підбір кольорів, збереження єдиної концепції бренду складе гарне враження на відвідувачів та безсумнівно залишиться в їхній пам'яті як затишне гарне місце, що буде мотивувати приходити до ресторану все частіше і частіше

Мета дослідження: виявлення актуальних підходів до дизайну інтер'єру ресторанів, вимоги та труднощі які можуть стати на шляху під час розробки проекту, складання технічного завдання на проектування обраного об'єкта.

Для досягнення мети дослідження виконано такі завдання:

- проаналізувати наукові джерела за обраною темою;
- виявлено сучасні підходи до функціонально - планувальної організації приміщень ресторанів;

- проаналізовано досвід проєктування об'єктів заданої типології;
- проведено аналіз архітектурної ситуації об'єкта проєктування;
- виявлено та узагальнено потреби та вимоги цільової аудиторії закладу загальної середньої освіти.

Об'єктом дослідження є інтер'єр ресторану на першому поверсі житлового будинку

Предметом дослідження є формування інтер'єрного середовища ресторану.

Завдання дослідження:

1. вивчення наукових, літературних і нормативних джерел;
2. визначення типологічної приналежності підприємства харчування;
3. визначення основних нормативних вимог до обраного закладу;
4. аналіз і узагальнення світового і вітчизняного досвіду проєктування;
5. ресторан на основі існуючих об'єктів-аналогів;
6. аналіз особливостей контингенту та визначення їх потреб;
7. аналіз функціонально-планувальної структури обраної будівлі пивбару;
8. виконання типологічного розрахунку та розробка функціонального зонування ресторану;
9. створення проєктного завдання для обраного закладу;
10. розробка проєктного рішення.

Методи дослідження - аналіз фахової літератури за темою дослідження, узагальнення досвіду проєктування інтер'єрів об'єктів схожої типології, спостереження, порівняння та ін.

Практична цінність. Отримані результати досліджень та методи проєктування можуть бути використані в цілях отримання знань, а також проєктуванні ресторанів у реальному житті.

Публікації. За матеріалами доповіді опубліковані тези: Ресторан на першому поверсі житлового будинку (Додаток А).

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ

1.1. Типологічні особливості ресторану

Тип “Кафе-бар” відноситься до групи “заклади ресторанного господарства”.

Головна мета ресторанного господарства - надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчування з організуванням дозвілля або без нього.

Заклади ресторанного господарства поділяються на:

1. повносервісний заклад;
2. заклад швидкого обслуговування;
3. загальнодоступний заклад;
4. закритий заклад.

В свою чергу загальнодоступні заклади поділяються на:

1. ресторан-бар;
2. кафе;
3. кав'ярня;
4. кафе-бар;
5. пивбар.

З типологічної групи закладів ресторанного господарства для дослідження було обрано Ресторан-бар, для можливості відпочинку та купівлі групи асортименту. Яка буде представлена у даному закладі.

Ресторан- це заклад громадського харчування, де подають різноманітні страви, напої та часто пропонують додаткові послуги для розваг та відпочинку.

Він відрізняється високою якістю обслуговування, широким меню та часто має більш розкішний інтер'єр порівняно з іншими типами закладів громадського харчування, такими як кафе або бари. Він відрізняється високою якістю обслуговування, широким меню та часто має більш розкішний інтер'єр порівняно з іншими типами закладів громадського харчування, такими як кафе або бари.

1. 2. Вимоги до проєктування, технічного обладнання, декорування і освітлення

При виборі приміщення слід звернути увагу на:

1. справність каналізації, системи електрики, опалення;
2. наявність паркування перед закладом;
3. відсутність боргів по комунікації;
4. стан приміщення (цвіль, грибок, тріщини, тощо...).

Висота поверху підприємства повинна становити не менше ніж 3,3 м. Для розміщення цеху висота стелі повинна становити не менше ніж 3,0 м. І в гарячих цехах висота повинна бути не меншою за сусідні зали. Якщо в деяких приміщеннях є стелі з різною висотою, то висота приміщення в будь-якому випадку повинна бути не менше 2,5м. У приміщеннях призначених для коридора допускається зменшення висоти стелі 2 м, а в службових приміщеннях до 2,5 м донизу опуклих конструкцій. Входи до закладу, які розміщуються у житлових будинках, мають бути усунені від входу до житлового будинку. Входи підприємств, які розміщуються в адміністративних будівлях, допускається змішувати з вхідними дверима в цей будинок. Підприємства повинні бути оснащені системами водопостачання, каналізації, вентиляції, опалення, електрики, телефонної мережі, системи автоматичної пожежної сигналізації, системи евакуації людей у разі небезпеки та охоронної сигналізації. Якщо приміщення розміщується в підвальному поверсі, то його площа не повинна перевищувати 300 м², при цьому приміщення повинно мати не менше двох евакуаційних виходів, один з них повинен ввести назовні, але якщо зал передбачає не більше 50 місць, то допускається один евакуаційний вихід. У разі розміщення підприємств харчування (закладів РГ) в підвальному поверсі слід передбачати інженерно-технічні заходи, що забезпечують безпеку і комфортний волого-температурний і світловий режим в приміщеннях [39].

Допоміжні приміщення. До складу допоміжних приміщень входять гардероб та туалет. У разі розташування пивного закладу у підвальному поверсі

слід передбачити заходи, що забезпечують безпеку відвідувачів, дотримання норм світлового режиму. Туалети повинні проектуватися, починаючи з вестибюля, туалети повинні бути роздільними для жінок і чоловіків. Кількість унітазів вимірюється 50 на одного. У чоловічих туалетах слід передбачити один туалет, один унітаз пісуар. Але в пивних барах кількість унітазів має прийти в подвійній кількості. У шлюзах туалету варто передбачити не менше однієї раковини на чотири туалети [39]. У туалетах слід передбачити: 1 Ширину kabіни - не менше 0,8 м, глибину - не менше 1,2 м. 2 Не менше однієї kabіни з шириною не менше 1,65 м і глибиною - не менше 1,8 для інвалідів-колясочників. 3 Не менше однієї kabіни з поручнями, розташованими по бокових сторонах, для інвалідів, що використовують для пересування милиці та інші пристосування. 4 Не менше одного пісуара на висоті не більше 0,4 м з вертикальними опорними поручнями з двох боків - для інвалідів. 5 Не менше однієї раковини в умивальних на висоті не більше 0,8 м від рівня підлоги, на відстані від бокової стіни не менше 0,2 м з опорними поручнями. [40]. У вестибюлях перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць в залі. У закусочних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі. 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 [36].

Виробничі приміщення. Розміри виробничих приміщень мають становити не менше 7 м². Розміщення виготовлюваних приміщень має бути розміщене відповідно до функціональної послідовної зв'язки. Підприємствам невеликої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах, допускається об'єднувати цехи в одному приміщенні. Якщо цех об'єднаний, але має перепади температури, слід використовувати технологічне обладнання яке забезпечує виготовлення страв заданим параметрам внутрішнього середовища. У подібних цехах слід встановити бар'єр висотою до 1,6 м. У виробничих, складських, та службових відвідуваннях ширина коридору повинна становити не менше 1,3 м. Стіни та колони у службових приміщеннях повинні мати вологостійкість на

висоту не менше 1,8 м., фарбування стін та перегородок рекомендуємо у світлих та холодних тонах, фарба не повинна виділяти хімічні речовини у повітряний простір, фарба повинна мати позитивну основу санітарної експертизи, підлога у всіх приміщеннях повинна бути гладкою, без щілин, із зручним миттям поверхонь. Приміщення для зберігання продукції не повинні бути прохідними та повинні мати зв'язок із входом для переймання та віддачі будь-якої продукції. Приміщення для зберігання продуктів та охолодженні камери не допускається розміщувати під санітарними вузлами [39]. Також слід передбачити окремі заощадження продукції з певними умовами:

1. Сухий: (борошно, цукор, крупа, макарони).
2. Хліб.
3. Риба.
4. Молочна продукція.
5. Овочі.

Технічне обладнання ресторану представляє собою комплексну систему взаємопов'язаних елементів, що забезпечують функціонування закладу харчування відповідно до санітарно-гігієнічних норм та вимог якості обслуговування. Кухонне обладнання складається з теплового, холодильного, механічного та допоміжного устаткування, кожен тип якого виконує специфічні функції у технологічному процесі приготування страв.

Планування розміщення обладнання базується на принципах ергономіки та оптимізації робочих процесів, що передбачає створення функціональних зон з урахуванням послідовності технологічних операцій [38, с. 134]. Теплове обладнання включає електричні плити, духові шафи, пароконвектомати, грилі та фритюрниці, які повинні відповідати потужності електромережі приміщення та забезпечувати необхідну продуктивність.

Холодильне обладнання представлене шафами-холодильниками, морозильними камерами, вітринами для демонстрації продукції та льодогенераторами, що забезпечують належні умови зберігання продуктів

харчування. Механічне обладнання охоплює м'ясорубки, тістомісильні машини, овочерізки, блендери та інші пристрої для механічної обробки продуктів.

Вентиляційна система ресторану включає витяжні зонти над тепловим обладнанням, припливно-витяжну вентиляцію залу та системи очищення повітря від запахів та диму. Посудомийне обладнання представлене професійними посудомийними машинами різної продуктивності, столами для попередньої обробки посуду та сушильними стелажками.

Барне обладнання складається з кавомашин, млинків для кави, соковитискачів, блендерів, льодогенераторів та холодильних вітрин для напоїв. Система водопостачання та каналізації повинна забезпечувати достатній тиск води, гарячого водопостачання та ефективний відвід стічних вод.

Електропостачання ресторану розраховується з урахуванням сумарної потужності всього обладнання з коефіцієнтом запасу, що передбачає можливість одночасного включення максимальної кількості приладів. Системи безпеки включають пожежну сигналізацію, автоматичні системи пожежогасіння, охоронну сигналізацію та відеоспостереження [37, с. 289].

Касове обладнання сучасного ресторану представляє собою інтегровану систему, що забезпечує ефективні розрахунки та облік фінансових операцій. POS-термінали служать центральним елементом системи, дозволяючи персоналу швидко оформляти замовлення, розраховувати вартість страв та напоїв, а також вести облік продажів у режимі реального часу. Фіскальні реєстратори забезпечують відповідність податковому законодавству та автоматично формують необхідну звітність для державних органів. Принтери чеків створюють документальне підтвердження покупок для відвідувачів та дозволяють вести точний облік усіх транзакцій протягом робочого дня.

Системи безготівкових розрахунків включають термінали для прийому банківських карток, NFC-платежі через мобільні телефони та QR-коди для онлайн-переказів. Ці технології забезпечують зручність для клієнтів різних вікових груп та звичок до платежів, одночасно пришвидшуючи процес обслуговування та зменшуючи ризики, пов'язані з готівковими операціями.

Музичне та мультимедійне обладнання формує звукове середовище ресторану, створюючи відповідну атмосферу для різних часів доби та типів заходів. Акустичні системи розподіляються по залу таким чином, щоб забезпечити рівномірне поширення звуку без створення зон з надмірною гучністю або акустичними тінями. Підсилювачі надають достатню потужність для озвучування всіх зон закладу, включаючи літню терасу та приватні кімнати для банкетів.

Мікшерні пульти дозволяють персоналу регулювати гучність та якість звучання залежно від кількості відвідувачів, часу доби та типу заходів. Екрани для трансляції можуть демонструвати спортивні події, новини або рекламні матеріали закладу, додаючи візуальний компонент до загальної атмосфери ресторану.

Системи кондиціонування повітря підтримують оптимальний мікроклімат у всіх приміщеннях закладу протягом року. У залі для відвідувачів температура регулюється з урахуванням кількості гостей, роботи кухонного обладнання та зовнішніх погодних умов. Робочі приміщення, зокрема кухня, потребують спеціального режиму вентиляції через високі температури від теплового обладнання та необхідність швидкого видалення пари та запахів.

Обладнання для зберігання продуктів включає холодильні та морозильні шафи різних типів та розмірів, що забезпечують оптимальні умови для зберігання м'яса, риби, молочних продуктів, овочів та готових страв. Стелажі для сухих продуктів виготовляються з нержавіючої сталі або харчового пластику, що дозволяє легко підтримувати санітарні норми. Контейнери для зберігання різняться за розмірами та призначенням, забезпечуючи герметичність та захист від шкідників.

Освітлювальне обладнання створює багаторівневу систему освітлення, що адаптується до різних потреб закладу. Основне освітлення забезпечує достатню видимість для безпечного пересування та комфортного прийому їжі. Акцентне освітлення виділяє архітектурні елементи, барну зону або експозицію десертів, створюючи візуальні акценти та підвищуючи привабливість простору.

Декоративне освітлення включає люстри, настільні лампи та LED-стрічки, що формують затишну атмосферу у вечірні години [42, с. 401].

Системи автоматизації оптимізують енергоспоживання через програмовані контролери температури, що автоматично регулюють роботу кондиціонерів та опалення залежно від завантаженості закладу. Таймери дозволяють встановлювати різні режими освітлення та музичного супроводу для різних частин доби. Датчики руху автоматично вмикають освітлення у службових приміщеннях та туалетах, забезпечуючи економію електроенергії.

Обладнання відповідає сучасним стандартам енергоефективності, що знижує експлуатаційні витрати та підтримує екологічну відповідальність бізнесу. Інтеграція у загальну систему управління рестораном дозволяє централізовано контролювати всі технічні процеси та отримувати аналітичні дані для оптимізації роботи закладу. Технічне обслуговування обладнання планується з урахуванням режиму роботи ресторану, створюючи спеціальні сервісні зони та графіки профілактичних робіт, що не перешкоджають обслуговуванню відвідувачів.

Матеріали для оздоблення ресторанних приміщень повинні відповідати підвищеним вимогам щодо гігієнічності, вогнестійкості, зносостійкості та естетичних якостей. Підлогові покриття у зонах інтенсивного руху включають керамічну плитку, керамограніт, натуральний камінь або спеціалізовані полімерні покриття з антиковзкими властивостями [38, с. 102].

Настінні покриття у виробничих зонах виконуються з керамічної плитки, нержавіючої сталі або спеціальних панелей, що забезпечують легкість прибирання та дезінфекції. Оздоблення стін у залі для відвідувачів може включати декоративну штукатурку, фарби на водній основі, шпалери із вологостійкими властивостями або дерев'яні панелі.

Стельові конструкції виконуються з вологостійких матеріалів: підвісних систем з мінеральних плит, гіпсокартону з відповідною обробкою або натяжних полотен зі спеціальним покриттям [39, с. 168]. Акустичні властивості матеріалів

враховуються для створення комфортного звукового середовища без надмірної реверберації.

Меблі для ресторану виготовляються з матеріалів, стійких до механічних пошкоджень, вологи та засобів дезінфекції. Столешні покриття включають натуральний або штучний камінь, загартоване скло, ламінат високого тиску або спеціальні композитні матеріали.

М'які меблі оббиваються тканинами або штучними матеріалами з водовідштовхувальними та грязевідштовхувальними властивостями. Каркаси меблів виготовляються з міцних матеріалів: металу з антикорозійним покриттям, масивної деревини або високоякісних композитних матеріалів.

Системи освітлення ресторану включають загальне, робоче, акцентне та декоративне освітлення з можливістю регулювання інтенсивності. Світлодіодні технології забезпечують енергоефективність, тривалий термін служби та можливість зміни кольорової температури [39, с. 323].

Природне освітлення максимально використовується в денний час через великі вікна, світлові ліхтарі або скляні перегородки. Штучне освітлення створює атмосферу затишку та інтимності у вечірні години через використання різнорівневого освітлення.

Декоративні елементи інтер'єру включають живі рослини, картини, скульптури, декоративні панно та інсталяції, що підтримують загальну концепцію закладу. Колірна гама декору узгоджується з загальним стилістичним рішенням та психологічним впливом на відвідувачів.

Текстильні елементи представлені шторами, скатертинами, серветками, подушками та іншими аксесуарами з тканин, стійких до частого прання. Декоративні покриття стін можуть включати фрески, мозаїку, декоративний камінь або спеціальні фактурні покриття.

Системи звукового оформлення включають фонове музичне супроводження, що створює відповідну атмосферу без перешкоджання спілкуванню відвідувачів. Ароматизація приміщень здійснюється через системи кондиціонування або спеціальні аромадифузори з натуральними композиціями.

Інтерактивні елементи можуть включати цифрові меню, сенсорні панелі для замовлень або мультимедійні інсталяції для розваги відвідувачів [40, с. 523]. Сезонність декору передбачає можливість оновлення елементів оформлення відповідно до пір року або святкових періодів.

Екологічність матеріалів та обладнання стає все більш актуальною, що передбачає використання сертифікованих природних матеріалів та енергоефективних технологій. Довговічність та ремонтпридатність матеріалів враховується для зменшення експлуатаційних витрат та збереження естетичних якостей інтер'єру.

1.3. Аналіз аналогів

В цьому розділі буде представлено декілька варіантів ресторанів на першому поверсі житлового будинку, всі вони різні за своїм стилем та цільовою аудиторією, але основна задача при аналізі звернути увагу на ергономіку, стилістичні рішення, підбір кольорів, зв'язок між концепцією заклада та його стилем.

Основна задача аналізу аналогів: зрозуміти як дизайн відображає концепт закладу, про що нам говорить візуал та які емоції можна отримати знаходившись в даному ресторані. Кожен інтер'єр унікальний, він має свою ідею та свій задум, важливо її правильно донести відвідувачам.

Ресторація Бачевських

Ресторан знаходиться в Львові та включає в собі два контрастних стилі. Перше стилістичне рішення можна назвати ресторан-оранжерея, саме більше де виражено дане поєднання це тераса, тераса оформлена різними яскравими орнаментами, кришталевими люстрами та використано дуже багато підвісних квітів, це все під скляною стелею, яка нагадує теплицю.

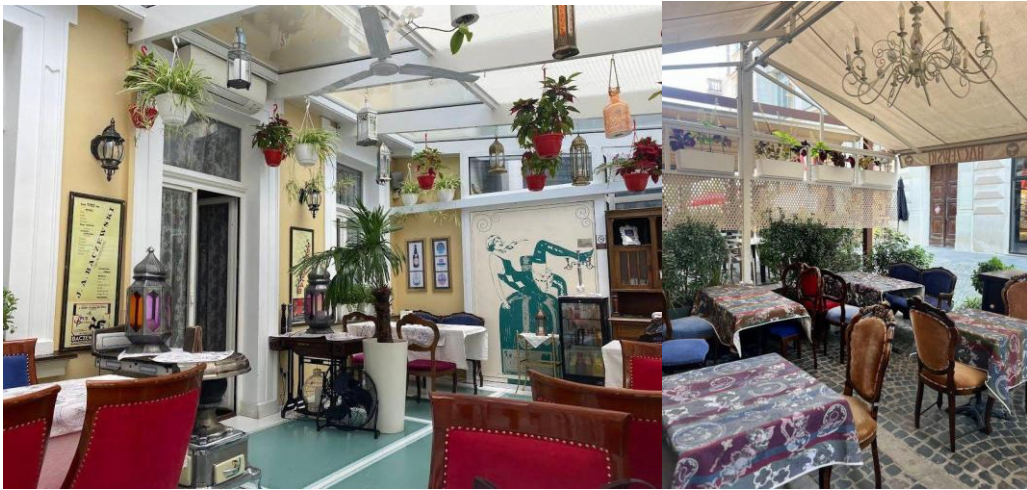


Рис.1.1 Фото веранди закладу

Другий стиль більш стриманий, з строгими кольорами, велюровими стільцями й диванами, з меншою рослинністю, але з фото старого міста.

Сам заклад кричить про історію засновників, при вході в підлозі є отвір закритий склом, в якому зберігаються речі Бачевських, в усьому закладі є фото власників, та місце з плакатом, де описується їхня історія.



Рис.1.2 Фото першого поверха

При створенні ресторану автори надихались “Веселим Львовом” та місцевою архітектурою. І в них це вийшло заклад віє львівською атмосферою.

Дизайн виконан в еклектичному вінтажному стилі з елементами львівської ретро-естетики.

Що можна сказати про даний стиль: меблі - класичні дерев'яні з м'якою оббивкою насичених кольорах (червоний, синій, коричневий), стільці різні за формою, але в одному стилі (характерна риса електрики); декор і атмосфера - антикварні або стилізовані предмети, елементи локального колориту (постери з написами), присутні рослини, додають затишок; колористика - глибокі насичені кольори (бордо, синій, білий створюють атмосферу вишуканої старовини, домінування теплих пастельних стін у поєднанні з темною деревиною та металевими акцентами; освітлення-ліхтарі, люстри, підвісні ліхтарі в ретро-стилі.



Рис.1.3 Фото деталей

Загально про стиль можна сказати, що це електричний ретро- стиль з галицьким акцентом, який послідував: елементи бароко у меблях, ретро-модерн у графіці й освітленні, а також з поєднанням домашнім затишком. Цей інтер'єр нагадує вишукану кав'ярню Львова початку XX ст., але адаптований до сучасного ресторанного простору.

Ресторан Nino

Заклад грузинської кухні, знаходиться в Києві. Цей заклад представляє собою сучасний, багатофункціональний простір із елементами елегантності і

затишку, який поєднує різні стилі для створення комфортної атмосфери для відвідувачів.

Загальний концепт і стилістика: модерн з акцентами класики і етнічних мотивів-простір наповнений сучасними лініями і елементами, але з використанням теплих матеріалів, текстур і деталей, що додають йому унікальності.



Рис.1.4 Фото закладу

Різноманітність зон - від просторих залів із високими стелями, декоративними люстрами та м'якими кріслами до затишних терас із теплим освітленням і природними матеріалами.

Візуальна гармонія - використання дерев'яної фактури, м'яких тканин, теплих кольорів і елегантних деталей, таких як килими і світильниками, що створює атмосферу домашнього затишку і розкоші.

Стиль і елементи: Елегантний та затишний з нотками класики. потрібно підкреслити що в закладі відкритий дизайн з великими вікнами, що пропонують багато природного світла. Також присутній літній майданчик з теплими світильниками та килимовими покриттями, що додає затишну атмосферу для відпочинку на свіжому повітрі.

Використання сучасних світлових рішень- підвісних світильників і лінійного освітлення.



Рис.1.5 Фото закладу (поєднання двох стилей)

Комбінація сучасних форм і класичних деталей (люстри, килими, м'які меблі).

Можна зробити висновок, що заклад - це сучасна, елегантна платформа для різних типів заходів і відпочинку, що гармонійно поєднує сучасний дизайн із теплими, затишними і розкішними деталями, створюючи універсальний і привабливий простір. Основний орієнтир сфокусований на комфорт і вишуканість, але присутня різноманітність стилів - від затишного і домашнього до розкішного та сучасного.

Ресторан Євразія

Можна сказати, що цей заклад - поєднання культур, на це вказує назва, меню та різноманітність стилістики. Ресторан умовно поділений на зони, кожна зона відображає характер та атмосферу різних країн.

Основна ідея - створити комфортне, сучасне і затишне місце, яке підходить для різних ситуацій, від романтичних вечерь до дружніх, або ділових зустрічей.

Про загальну стилістику та концепт можна сказати що це модерн з елементами лофта і електрики. Заклад зроблений з використанням відкритих конструкцій, металевих елементів, цегляних стін, дерев'яних деталей і сучасних світильників. Присутні просторові зали з високими стелями, затишні зони з

м'якими кріслами та диванами. Щодо колористики в загальному можна сказати про наявність теплих і нейтральних кольорів з яскравими акцентами (мякі пастельні тони, оливкові, бежеві, сірі, із додаванням кольорових меблів і декоративних деталей).

Загальне враження додає світлове рішення, це сучасні підвісні світильники, ретро-лампи, м'яке приглушене освітлення створює затишну і теплу атмосферу.

В Цілому можна сказати що це сучасний, стильний і універсальний заклад із багатою атмосферою, що дозволяє гостям насолоджуватися комфортом і естетикою і різних форматах.

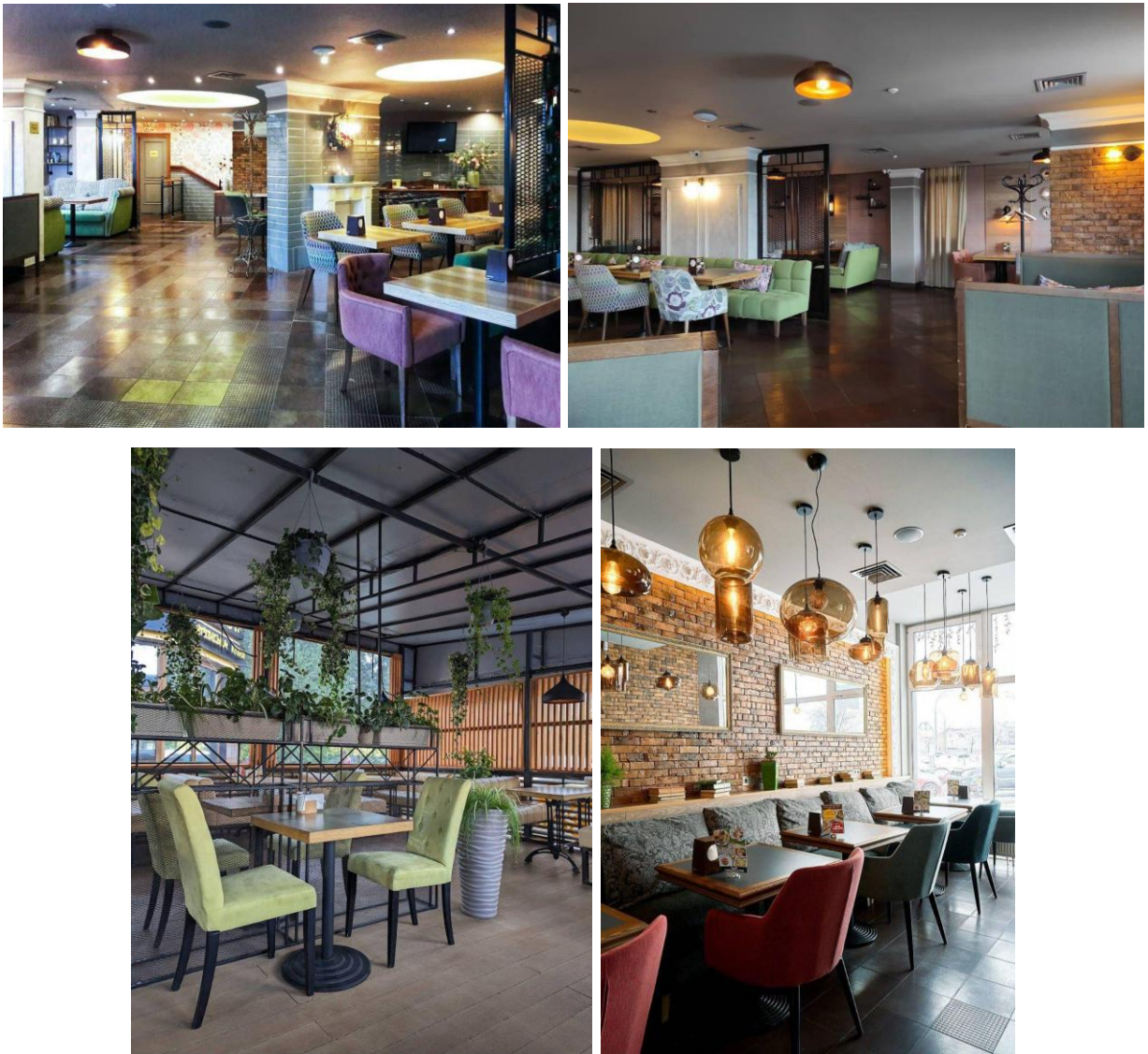


Рис.1.6 Фото ресторану всередині

La Mammy cafe

Кафе на першому поверсі та переходом у підвальне приміщення. Це правда кафе, а не ресторан, але я взяла його в приклад, бо мені дуже прийшла по душі його стилістика. Заклад має сучасну, ніжну стилістику з елементами мінімалізму, створюючи затишну та привабливу атмосферу. Основна ідея, на мій погляд, поєднати легкість, комфорт з естетичною гармонією. Про загальний концепт і стилістику можна сказати, що було використано мінімалізм з акцентами теплих кольорів, світлих нейтральних кольорів, а саме: білий, бежевий, пастельні тони; також теплі акценти спостерігаються у меблях та декорі. Щодо меблювання: м'які, зручні меблі - крісла і дивани з м'якими обшивками у пастельних кольорах, створюють комфортну зону для відпочинку. Відсутність зайвих деталей, чисті лінії, гармонійне поєднання матеріалів. Важливу роль відіграють світлові акценти, ніжне розсіяне освітлення, м'які підвісні лампи, що додають затишку. Для створення загальної картини гарно підібраний декор, це дерев'яні рейки, неонові лед підсвітки, які відіграють більше як декор, а не освітлення, м'які подушки, об'ємні надписи тощо.

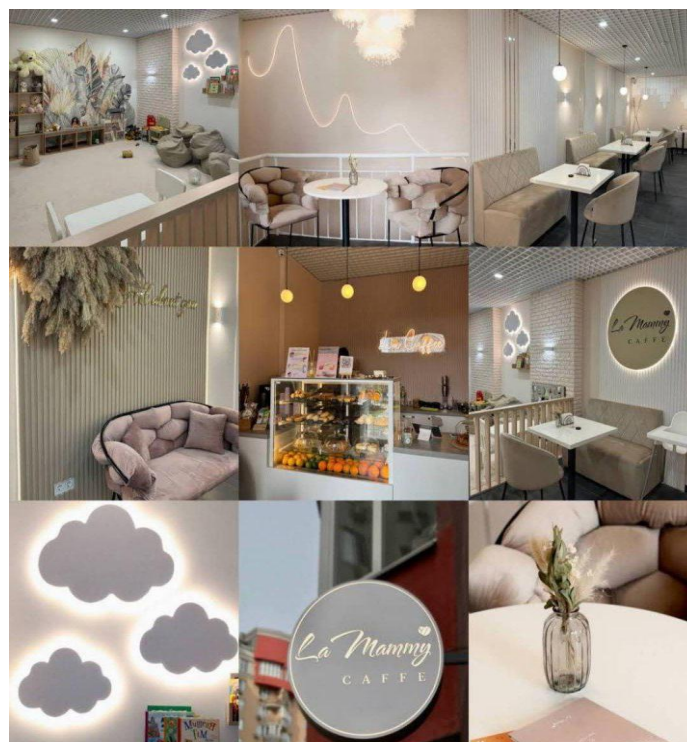


Рис. 1.7 Колаж закладу з ключових деталей

Висновок: заклад дуже затишний, приємний, заколисує та розслаблює, націлений на цільову аудиторію таку як сімейні пари, з дітьми та просто для молодих людей, для романтичних вечорів. Заклад не хочеться залишати, все дуже гармонійно та стильно поєднано між собою, взявши любую деталь не можна сказати що вона зайва, все на своїх місцях та кожний елемент виконує свою функцію.



Рис.1.8 Фото закладу

1.4. Аналіз потреб та вимог користувачів ресторану на першому поверсі житлового будинку

Важливим етапом розробки дизайн-проекту є вивчення потреб та вимог відвідувачів. Метою аналізу є вивчення основних пріоритетних напрямків дизайну, для створення комфортної та приємної атмосфери. Ця частина

передпроектного дослідження передбачає вивчення побажань та очікувань відвідувачів.

Впершу чергу задуманий проєкт спрямований на потреби та актуальність цільової аудиторії, Були взяті до уваги проблематику та запити майбутніх відвідувачів, а саме:

1. відвідування закладу з мінімально витраченим ресурсом;
2. наявність поруч біля дому нейтральної території, для зустрічі з друзями та родичами;
3. святкування свят недалеко від дому, але поруч;
4. наявність закладу, в якому можна знайти все та відвідати з ціллю будь якого сценарія

В закладі було продумано ергономічне розміщення меблів, для чималої кількості відвідувачів та продумано декілька залів для різних цілей. Якщо це барна стійка - можна випити будь який коктейль чи каву, також передбачені на терасі невеликі столики для маленьких компаній, інші столики передбачають 4 посадкових місць, як з стільцями так і з м'якими диванами. Продуман сценарій святкування свят, що столики можна зсунути та залишається велика територія для танців, дитячих аніматорів чи інших інтерактивних дій.

Висновки до розділу 1

Проведене передпроектне дослідження дозволило сформувати комплексне розуміння особливостей дизайн-проектування ресторану на першому поверсі житлового будинку та визначити основні принципи створення функціонального та естетично привабливого середовища. Аналіз типологічних особливостей ресторанних закладів виявив специфічні вимоги до планувальної організації, що відрізняються від традиційних окремо розташованих ресторанів.

Дослідження фахової літератури підтвердило актуальність комплексного підходу до проектування ресторанних інтер'єрів, що включає ергономічні, психологічні, естетичні та функціональні аспекти. Особливу увагу приділено

впливу кольорових рішень, освітлення та матеріалів на створення атмосфери закладу та формування позитивного досвіду відвідувачів.

Аналіз сучасних аналогів ресторанів продемонстрував різноманітність стилістичних підходів та концептуальних рішень, від еклектичного вінтажного стилю до сучасного мінімалізму з етнічними акцентами. Кожен проаналізований заклад має унікальну ідентичність, що відображається в інтер'єрному рішенні та створює особливу атмосферу для цільової аудиторії.

Архітектурна ситуація обраного об'єкта проєктування на вулиці Максимовича демонструє вигідне розташування з точки зору транспортної доступності та близькості до потенційних клієнтів. Наявність підвального приміщення та можливість організації літньої тераси створюють додаткові можливості для функціонального зонування закладу.

Аналіз потреб та вимог користувачів виявив різноманітну цільову аудиторію, що включає мешканців житлового комплексу, працівників офісів, студентів та випадкових відвідувачів. Це потребує створення універсального простору, здатного задовольнити різні сценарії використання від швидкого сніданку до святкових заходів.

Технічне обладнання ресторану повинно забезпечувати ефективне функціонування всіх технологічних процесів при дотриманні санітарно-гігієнічних норм та енергоефективності. Особливої уваги потребує інтеграція сучасних технологій автоматизації та систем безпеки в загальну концепцію закладу.

Вимоги до матеріалів оздоблення, обладнання та декорування формуються на основі функціональних потреб, естетичних цілей та економічної доцільності. Пріоритет надається екологічним, довговічним та легким в обслуговуванні матеріалам, що забезпечують комфортне та безпечне середовище.

Освітлення розглядається як один з основних інструментів створення атмосфери ресторану, що поєднує функціональні та естетичні завдання. Гнучкі системи освітлення дозволяють адаптувати простір до різного часу доби та типів заходів.

Сформоване технічне завдання враховує всі проаналізовані фактори та створює основу для розробки концептуального рішення ресторану, що відповідає сучасним тенденціям дизайну та потребам цільової аудиторії. Комплексний підхід до проєктування забезпечує створення унікального та конкурентоспроможного закладу харчування.

РОЗДІЛ 2

ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ

2.1. Складання технічного завдання на проєктування об'єкта

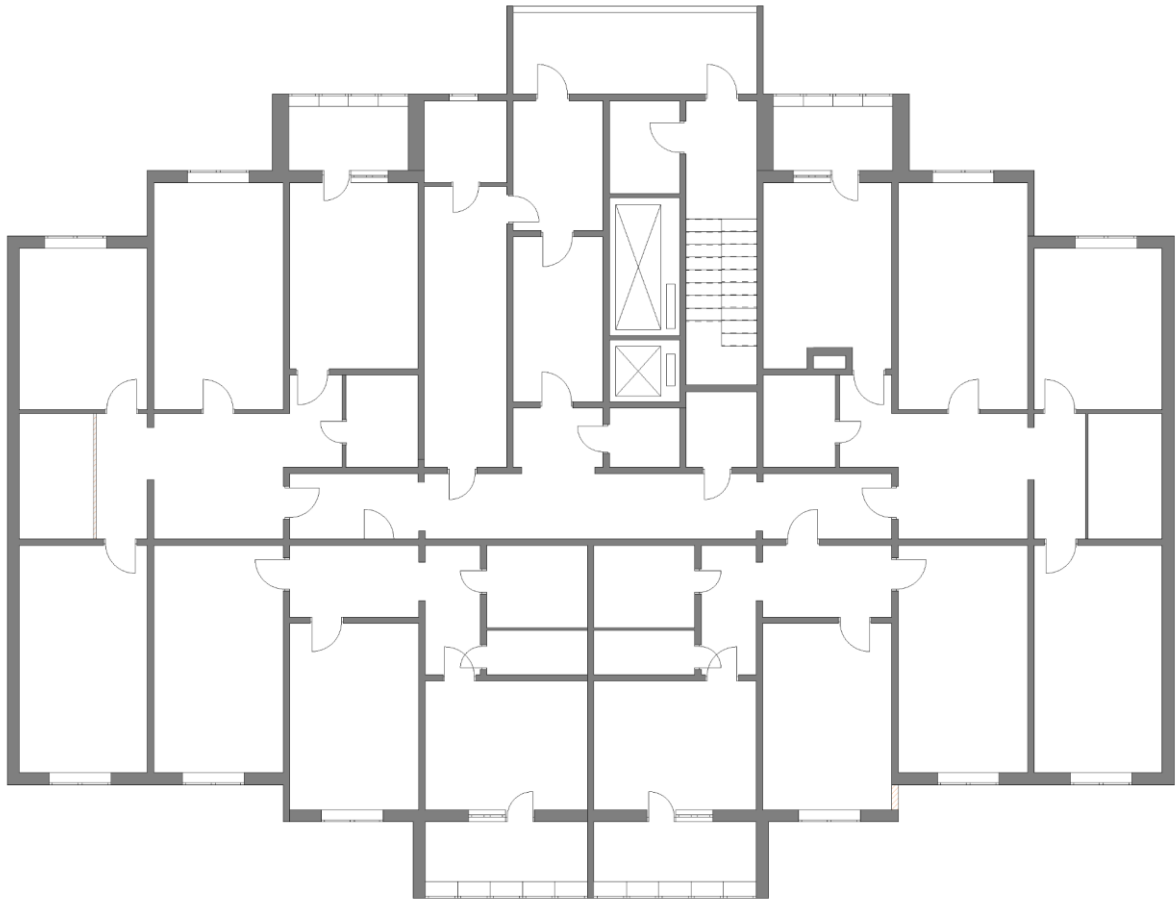


Рис. 2.1 Вихідний план об'єкту проєктування, перший поверх під'їзду

Вихідні дані: для розробки дизайн-проєктування ресторану на першому поверсі було обрано під'їзд житлового комплексу по вул. Максимовича.

Сумарна площа приміщення квартир: 279,91 кв.м.. Висота стелі 3000 м. Будівля має головний центральний вхід до ліфтів та один вхід до сходин, також присутнє підвальне приміщення, яке використовується як укриття.

Технічне завдання: створити дизайн-проєкт для ресторану площею 279,91 кв.м., що буде розраховано для різних сценаріїв відвідування (випити кави, повечеряти/пообідати, відсвяткувати свято).

В закладі передбачено два туалети, один звичайний, інший з додатковим обладнанням для людей з обмеженими можливостями, також при вході передбачений пандус.

Технічне завдання представляє собою основний проєктний документ, що визначає функціональні, естетичні та технічні вимоги до майбутнього об'єкта дизайну. Формування технічного завдання базується на комплексному аналізі потреб замовника, особливостей цільової аудиторії та специфіки функціонування ресторанного закладу.

Функціональне планування ресторану передбачає чіткий розподіл площі на зони різного призначення: зал для відвідувачів, кухню, бар, санітарні вузли, службові приміщення та зони зберігання [2, с. 67]. Зонування простору здійснюється з урахуванням технологічних процесів, потоків відвідувачів та персоналу, санітарно-гігієнічних вимог.

Планувальна організація залу для відвідувачів включає розміщення столиків різної місткості, барної зони, танцювального майданчика або сцени для музичних виступів. Кухонна зона структурується відповідно до технологічного процесу приготування страв з виділенням зон прийому продуктів, попередньої обробки, теплової обробки та видачі готових страв.

Ергономічні вимоги включають оптимальні розміри проходів між столиками, висоту барних стійок, розміщення санітарних вузлів та аварійних виходів. Акустичний комфорт забезпечується правильним розрахунком об'єму приміщень, використанням звукопоглинальних матеріалів та раціональним розміщенням музичного обладнання [7, с. 178].

Мікроклімат ресторану становить основу комфортного перебування гостей та ефективної роботи персоналу. Системи вентиляції забезпечують постійний приплив свіжого повітря та видалення забруднень, що утворюються під час приготування їжі та перебування людей у приміщенні. Кондиціонування повітря підтримує оптимальну температуру та вологість незалежно від сезонних змін та навантаження на заклад. Опалювальні системи працюють у синхронізації з

вентиляцією для створення рівномірного температурного поля по всьому об'єму приміщення.

Розрахунок систем мікроклімату враховує динамічні чинники експлуатації ресторану. Кількість відвідувачів протягом доби змінюється від мінімального завантаження у ранкові години до пікових навантажень під час обідніх та вечірніх періодів. Теплове обладнання кухні генерує значні кількості тепла та вологи, що потребує посиленої витяжної вентиляції та компенсації у системах кондиціонування. Природне освітлення через вікна може створювати додаткові теплові навантаження в літній період або потребувати компенсації тепловтрат взимку.

Інсоляційний режим приміщень розробляється з урахуванням функціонального призначення різних зон. Денне природне освітлення максимально використовується для створення відчуття простору та зв'язку з зовнішнім середовищем. Великі вікна у залі для відвідувачів забезпечують високий рівень природної освітленості та створюють відчуття відкритості. Вечірнє освітлення формує інтимну атмосферу через використання приглушеного штучного світла різних рівнів та кольорових температур.

Безпека експлуатації закладу охоплює комплекс заходів для захисту відвідувачів та персоналу. Евакуаційні виходи розраховуються відповідно до максимальної місткості ресторану та забезпечують швидке покидання приміщення у випадку надзвичайних ситуацій. Протипожежні системи включають автоматичні спринклери, димовидалення та сигналізацію раннього виявлення загорянь. Відеоспостереження забезпечує контроль безпеки та може використовуватись для аналізу поведінки клієнтів з метою покращення сервісу.

Доступність для осіб з обмеженими можливостями реалізується через архітектурні та технічні рішення. Пандуси з відповідним нахилом забезпечують зручний доступ для користувачів візків. Розширені дверні прорізи дозволяють вільне пересування по всій території закладу. Спеціально обладнані санітарні вузли включають поручні, достатній простір для маневрування та відповідну висоту сантехнічних приладів.

Технологічні системи ресторану формують інфраструктурну основу для всіх процесів. Водопостачання забезпечує потреби кухні, барної зони та санітарних приміщень з урахуванням пікових навантажень. Каналізаційні системи розраховуються на відведення господарсько-побутових стоків та спеціальних відходів харчового виробництва. Електропостачання планується з урахуванням потужності професійного кухонного обладнання та систем життєзабезпечення.

Санітарно-гігієнічні норми визначають вибір матеріалів оздоблення та технічних рішень [6, с. 312]. Поверхні у виробничих зонах повинні бути стійкими до миття та дезінфекції. Вентиляційні системи забезпечують необхідну кратність повітрообміну для видалення запахів та підтримання якості повітря. Температурний режим підтримується для комфорту відвідувачів та збереження якості продуктів харчування.

Естетичні аспекти інтегруються з функціональними рішеннями для створення цілісного образу закладу. Концепція бренду визначає загальну стилістику та атмосферу ресторану. Кулінарна спрямованість відображається в інтер'єрних рішеннях через використання відповідних матеріалів, кольорів та декоративних елементів. Емоційний настрій формується через поєднання освітлення, музичного супроводу та візуальних образів.

Економічне планування проєкту балансує між якістю рішень та фінансовими можливостями. Бюджет розподіляється між оздоблювальними роботами, придбанням меблів та обладнання, декоративними елементами з урахуванням пріоритетності різних компонентів. Терміни окупності інвестицій розраховуються на основі прогнозованої відвідуваності та середнього чеку. Екологічні стандарти впливають на вибір матеріалів та обладнання, створюючи довгострокову економію через енергоефективність та зменшення експлуатаційних витрат.

Графічна частина технічного завдання включає схеми функціонального зонування, планувальні рішення, розгортки стін та специфікації матеріалів і

обладнання. Технічне завдання служить основою для подальшого проєктування та контролю якості виконання робіт на всіх етапах реалізації проєкту.

2.2 Загальна характеристика об'єкту проєктування

Об'єкт проєктування представляє собою приміщення загальною площею 392,85 кв.м., розташоване на першому поверсі житлового будинку по вулиці Максимовича, 9 у м. Києві. Архітектурні особливості будівлі характеризуються стандартною висотою стелі 3000 мм, що відповідає нормативним вимогам для громадських приміщень харчування. Планувальна структура об'єкта формується на основі чотирьох суміжних квартир, що створює можливості для гнучкого функціонального зонування простору.

Для дизайн-проєктування обрано житловий комплекс, який знаходиться: Україна, Київська область, м. Київ, вул. М. Максимовича, 9

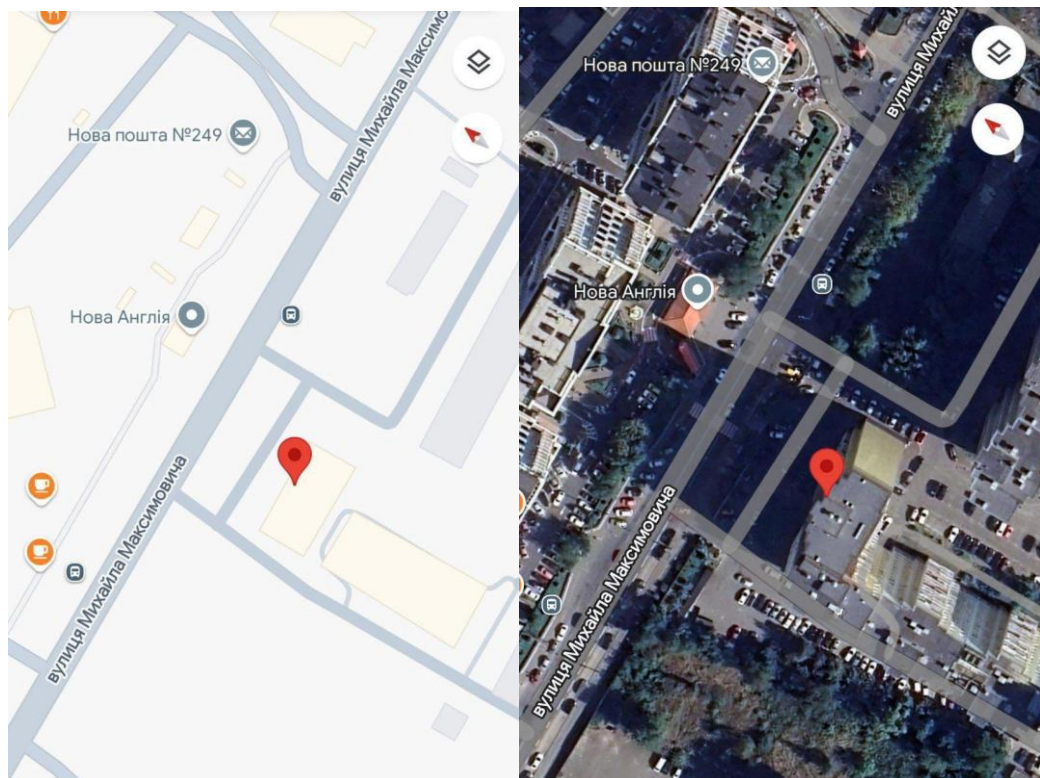


Рис. 2.2 Місцезнаходження закладу на карті: а) розташування об'єкта на карті міста; б) фото із супутника.

Загальна площа чотирьох житлових квартир, які були взяті за основу конструкції (без ліфта та передквартирним майданчиком): 279,91 кв.м.

Будівля обрана для ресторану по вулиці Максимовича є нова будівлею, з простими геометричними формами та облицьований цеглою, присутнє підвальне приміщенням для укриття. Під'їзд розташований одразу при в'їзді в житловий комплекс, це є перевагою так як відвідувачам поза житлового комплексу буде легше знайти заклад, також для мешканців це також є зручним розташування так як, відвідати ресторан можна по дорозі виходу з двору, так і коли повертаючись ввечері додому. Напроти обраного жк також знаходяться жк “Нова Англія” та “ParkLand”, де відсутні ресторани, тобто немає конкуренції. Так як заклад також розрахований на бізнес ланч, ресторан охоплює цільову аудиторію трьох жк. Також неподалік є навчальні заклади.

Вулиця Максимовича є доволі затребованою, де постійно відбувається дорожній рух, одразу при виході жк знаходиться зупинка, де ходить громадський транспорт з різних напрямків правого берега. Поруч, близько 800 м знаходиться м. Васильківська, До закладу дуже легко приїхати. Обраний під'їзд видно з дороги, розвісивши рекламу поверхами вище це допоможе привернути увагу багатьом майбутнім відвідувачів.

Житловий комплекс не відноситься до ОСББ, але в найближчі терміни планується, сміття вивозять регулярно, з водопостачанням та обігріванням приміщення проблем немає, в будівлі не передбачені газові плити, на обладнання ресторану це не впливає, так як всі більшість закладів перейшли на електроплити та електричні духові шафи. В будівлі є два ліфти, 1 вантажний та 1 звичайний. Для ресторану спеціально облаштовано паркове місце, на крайній випадок нещодавно в дворі було облаштовано ще додаткову територію для паркування машин. Так як в двох сусідніх квартир є суміжні балкони, їх буде використано для літньої тераси, житловий комплекс засаджений деревами, кущами та клумбами, тому передбачено гарний вид.

Місто Київ - є столицею України, з розвинутою інфраструктурою, з багатьма розважальними центрами, закладами харчування та публічних місць.

Геометричні параметри приміщення включають прямокутну конфігурацію основних залів з можливістю трансформації внутрішніх перегородок. Природне освітлення забезпечується вікнами, орієнтованими на різні сторони світу, що створює різноманітні світлові сценарії протягом доби [4, с. 112]. Конструктивні особливості будівлі дозволяють влаштування додаткових інженерних систем без порушення несучих елементів.

Планувальне рішення передбачає розподіл загальної площі між різними функціональними зонами відповідно до потреб сучасного ресторанного закладу. Основний зал для відвідувачів займає найбільшу частину простору, що дозволяє розмістити достатню кількість столиків різної конфігурації для забезпечення комфортного обслуговування гостей. Кухонна зона проектується з урахуванням технологічних процесів приготування страв та санітарно-гігієнічних норм, що регламентують розміщення професійного обладнання.

Барна зона інтегрується в загальний простір закладу, створюючи додатковий сервісний елемент та можливість для організації різних типів обслуговування. Санітарні приміщення плануються з урахуванням потреб різних категорій відвідувачів, включаючи спеціальні вимоги для осіб з обмеженими можливостями. Службові приміщення забезпечують необхідну логістику для ефективного функціонування закладу.

Розташування об'єкта в житловому комплексі створює унікальні переваги з точки зору доступності для мешканців та потенційних відвідувачів. Близькість до зупинок громадського транспорту та станції метро забезпечує високий рівень транспортної доступності. Наявність паркувальних місць у дворі житлового комплексу додатково підвищує привабливість закладу для автомобілістів.

Інженерне забезпечення об'єкта включає всі необхідні комунікації для функціонування ресторанного закладу. Електропостачання розраховується з урахуванням потужності професійного кухонного обладнання та систем освітлення. Водопостачання та каналізація підключаються до міських мереж з можливістю встановлення додаткових систем очищення води. Система опалення забезпечує комфортний температурний режим у всіх приміщеннях закладу.

Вентиляційна система проектується з урахуванням специфіки ресторанного виробництва, що потребує ефективного відведення запахів та забезпечення якісного повітрообміну. Конструктивні рішення дозволяють інтеграцію сучасних систем кондиціонування для підтримання оптимального мікроклімату. Акустичне оформлення простору передбачає використання спеціальних матеріалів для забезпечення комфортного звукового середовища без надмірної реверберації та зовнішніх шумів.

Таблиця 2.1

Розподіл площ приміщень ресторану

Функціональна зона	Площа, кв.м.	Відсоток від загальної площі	Кількість місць
Зали для відвідувачів	153,3	60,2%	60
Кухня	66,83	19,9%	-
Бар	в залі	8,0%	5
Санітарні вузли	8,8	6,0%	-
Службові приміщення	96,53	4,0%	-
Тераса	38,47	9,0%	12

Транспортна доступність об'єкта забезпечується близькістю до зупинок громадського транспорту та станції метро "Васильківська". Паркувальні місця передбачені як у дворі житлового комплексу, так і на прилеглих вулицях, що створює зручність для відвідувачів [1, с. 178]. Пішохідні потоки характеризуються високою інтенсивністю завдяки розташуванню поблизу навчальних закладів та офісних центрів.

Інженерне забезпечення об'єкта включає централізоване електропостачання потужністю, достатньою для роботи професійного ресторанного обладнання. Водопостачання та каналізація підключені до міських мереж з можливістю встановлення додаткових систем водоочищення. Система опалення представлена централізованим теплопостачанням з можливістю індивідуального регулювання температури.

Вентиляційні шахти будівлі дозволяють влаштування ефективної припливно-витяжної вентиляції з урахуванням специфіки ресторанного виробництва. Система кондиціонування планується як мультизональна з індивідуальним контролем мікроклімату у різних функціональних зонах [3, с.289]. Протипожежні заходи включають системи автоматичного пожежогасіння та сигналізації відповідно до діючих норм.

Акустичні характеристики приміщення потребують корекції за допомогою спеціальних матеріалів та конструктивних рішень. Рівень зовнішнього шуму від вулиці вимагає встановлення якісних вікон з підвищеними звукоізоляційними властивостями. Внутрішня акустика планується з урахуванням різних сценаріїв використання простору.

Безбар'єрне середовище створюється через влаштування пандусів, розширених дверних прорізів та спеціально обладнаних санітарних приміщень. Евакуаційні виходи відповідають нормативним вимогам з урахуванням максимальної місткості закладу. Системи безпеки включають відеоспостереження, охоронну сигналізацію та контроль доступу.

Таблиця 2.2

Технічні характеристики об'єкта проектування

Параметр	Значення	Одиниця виміру	Нормативна вимога
Загальна площа	392,85	кв.м.	-
Висота стелі	3	м	не менше 2,50
Кількість поверхів	1	шт.	-
Електропотужність	45	кВт	за розрахунком
Водоспоживання	2,5	куб.м./год	за нормами
Місткість	77	осіб	розрахункова

Функціональне зонування об'єкта розроблено з урахуванням принципів оптимізації робочих процесів та максимального комфорту відвідувачів. Планувальна структура ресторану передбачає чіткий розподіл площі на функціональні зони, що забезпечують ефективну взаємодію між різними сферами діяльності закладу. Зона відвідувачів охоплює основний зал для

загального обслуговування, спеціально облаштовану VIP-зону для приватних зустрічей, барну стійку для швидкого обслуговування та літню терасу з різноманітними типами посадкових місць. Така організація простору дозволяє одночасно обслуговувати гостей з різними потребами та уподобаннями.

Виробнича зона ресторану структурована відповідно до технологічного процесу приготування страв з неухильним дотриманням санітарних норм та вимог безпеки харчових продуктів. Послідовність розташування обладнання забезпечує логічний потік від отримання сировини до подачі готових страв, що мінімізує перехресні потоки та оптимізує робочий час персоналу. Розмежування холодних та гарячих цехів, правильне розташування холодильного обладнання та зон зберігання створюють умови для підтримання високих стандартів якості продукції.

Адаптивність простору передбачає можливість трансформації планування для проведення приватних заходів та банкетів [7, с. 445]. Мобільні перегородки та трансформовані меблі дозволяють швидко змінювати конфігурацію залу залежно від специфіки заходу. Гнучкість меблювання дозволяє змінювати конфігурацію залу відповідно до кількості гостей та типу заходу, створюючи інтимну атмосферу для романтичних вечерь або відкритий простір для корпоративних заходів. Модульна система столів та стільців забезпечує можливість формування різних композицій від невеликих столів для двох осіб до довгих банкетних столів.

Сезонні зміни враховуються через можливість використання тераси в теплий період року, що суттєво збільшує місткість закладу та урізноманітнює досвід відвідувачів. Тераса обладнана сучасними системами обігріву та охолодження, що дозволяє продовжити сезон її використання. Озеленення терасної зони створює природну атмосферу та захищає від зовнішніх шумів міського середовища. Мобільне накриття забезпечує захист від несприятливих погодних умов.

Інтеграція з житловим комплексом здійснюється через окремий вхід для відвідувачів та службовий вхід для персоналу, що забезпечує зручність доступу

без створення незручностей для мешканців будинку. Така організація входів також сприяє ефективному контролю потоків людей та дотриманню санітарних вимог. Режим роботи закладу узгоджується з потребами мешканців будинку та нормами тиші для житлових зон, передбачаючи обмеження рівня шуму в нічний час та використання звукоізоляційних матеріалів.

Рекламне оформлення фасаду відповідає архітектурному стилю будівлі та вимогам містобудівних норм, гармонійно інтегруючись у загальну композицію житлового комплексу. Зовнішнє освітлення та вивіски розроблені з урахуванням естетичних вимог та функціональних потреб видимості закладу для потенційних відвідувачів. Ландшафтний дизайн прилеглої території підтримує загальну концепцію затишку та природності, створюючи привабливий зовнішній вигляд ресторану.

Таблиця 2.3

Сегментація цільової аудиторії

Сегмент	Вік	Дохід	Частота відвідувань	Середній чек
Мешканці ЖК	25-45	середній-високий	3-4 рази/тиждень	350-500 грн
Офісні працівники	28-40	середній	2-3 рази/тиждень	200-350 грн
Сім'ї з дітьми	30-50	середній	1-2 рази/тиждень	800-1200 грн
Молоді пари	22-35	середній	1-2 рази/тиждень	600-900 грн

ЦА можна поділити на такі типи: мешканці даного та сусідніх - це сімейні пари з дітьми, молоді пари (для романтичних вечерь); працівники, які орендують квартири під офіс; студенти, так як поруч знаходяться навчальні заклади; проїжджаючі повз клієнти. Для кожної з цих груп в закладі передбачені різні ситуації від святкування свят до звичайного прийому ранішньої кави.

Мешканці житлового комплексу є найголовнішою складовою ца, так як це постійні клієнти, заклад оформлено дуже затишно та передбачено додатковий вхід/вихід для відвідувачів, щоб не заважати користуванню входу в під'їзд, так як в ресторані передбачена тераса, це відкриває можливість людям побувати і на прогулянці і відпочити перекусивши щось смачне.

Працівники, які орендують офіс для компанії в цьому житловому комплексі, або поруч: також можна віднести до постійних відвідувачів. Так як відкриття офісів в житлових будинках все більше, можна прогнозувати, що і відвідувачів буде ставати більше. Потрібно утримувати приємну вартість та якість і різноманітність обідів, щоб при відкритті нових закладів не втратити велику частину клієнтів; також можна співпрацювати з офісами, магазинами взамін на рекламу, роблячи їм знижку або спец пропозицію.

Відвідувачі поза житлового комплексу: так як розміщення закладу знаходиться в місці, де постійно відбувається рух, ресторан можуть відвідати просто проїжджаючи повз. Так як до закладу дуже легко дібратися, він може стати спеціально запланованим для відвідування.

2.3 Кольорове рішення

Кольорова концепція ресторану базується на принципах психології кольору та створенні комфортної атмосфери для тривалого перебування гостей. Основна палітра включає теплі природні відтінки, що асоціюються з домашнім затишком та якісними натуральними продуктами. Колірна гармонія досягається через використання аналогічних та комплементарних сполучень з урахуванням природного освітлення приміщень. Така палітра створює психологічний комфорт для відвідувачів різного віку та культурних традицій.

Базовими кольорами інтер'єру обрано відтінки бежевого, кремового та м'якого сірого, що створюють нейтральний фон для акцентних елементів. Ці кольори характеризуються високим рівнем відбивання світла, що сприяє створенню відчуття простору та чистоти [5, с. 156]. Психологічний вплив нейтральних тонів включає заспокоєння нервової системи та стимулювання апетиту. Бежеві тони особливо сприятливо впливають на сприйняття їжі, роблячи страви візуально привабливішими та ароматнішими.

Акцентні кольори представлені теплими відтінками: терракотовим, глибоким зеленим та золотистим, що додають інтер'єру енергії та індивідуальності. Терракотовий колір символізує тепло домашнього вогнища та

створює відчуття захищеності. Зелені відтінки асоціюються з природою, свіжістю та здоровим харчуванням, що підкреслює якість кулінарної продукції. Золотисті акценти додають інтер'єру елегантності та створюють відчуття святковості навіть у повсякденній атмосфері.

Колористика відіграє важливу роль в житті кожної людини, спираючись на емоційне забарвлення відчуття. Ресторан - це місце для відпочинку тіла та думок, із можливістю нових знайомств та затишних бесід. Спираючись на смислову типологію закладу та стилістичного вибору були підібрані основні матеріали та кольори для комфортного перебування в приміщенні. Завдяки бежевому кольору відтінку стін створюють затишну, теплу атмосферу. Та бежевий відтінок також додає світла в приміщення. Додатковим затишком являється тепле освітлення, жовтих відтінків. Відтінок зеленого кольору використаний у деталях, що додає приміщенню свіжості та створює акцент, виділяється на фоні бежевої стіни. Зелені відтінки асоціюються з природним умиротворенням, здоров'ям, мудрістю. Та саме цей колір чудово поєднується з фоновією колористикою та рослинністю в закладі. Меблі, двері підтримуються домінантним бежевим кольором, декоративні елементи у вигляді картинних рам зроблені з золотистим мармуром та виділений зеленою рамою. Для стелі був використаний світлий відтінок, щоб створювати легкість та не вимушеність. Також як акцентний колір був використаний колір слонової кості, його використано в елементах меблів, які знаходяться нижче пояса людини. І останній, не мало важливий матеріал скло, він додає елегантності, примножує світло у просторі і насичує кольори.

Зональне розподілення кольорів враховує функціональне призначення кожної ділянки ресторану. Основний зал оформлений у м'яких бежевих тонах, що створює атмосферу релаксації та сприяє тривалому спілкуванню за столом. Барна зона використовує більш насичені кольори, зокрема терракотові та золотисті відтінки, що стимулюють соціальну активність та створюють вечірню атмосферу. VIP-зона отримала кремові та зелені акценти, що підкреслюють її престижність та забезпечують спокійну обстановку для ділових зустрічей.

Сезонна адаптивність кольорової схеми передбачена через змінні текстильні елементи та декоративні аксесуари. Весняна палітра включає свіжі зелені відтінки та ніжні жовті тони, що символізують пробудження природи. Літня гама представлена легкими блакитними та білими кольорами, що створюють відчуття прохолоди. Осіння палітра збагачується теплими оранжевими та коричневими відтінками, які гармонують з сезонними продуктами та створюють затишну атмосферу. Зимова гама включає глибокі сині та сріблясті акценти, що асоціюються зі святковим періодом.

Природне освітлення суттєво впливає на сприйняття кольорових рішень протягом доби. Ранкове світло підкреслює м'якість нейтральних тонів та створює оптимістичний настрій для сніданку. Денне освітлення максимально розкриває красу зелених акцентів та підкреслює свіжість інтер'єру. Вечірнє штучне освітлення посилює теплоту теракотових та золотистих відтінків, створюючи інтимну атмосферу для романтичних вечерь та дружніх зустрічей.

Психологічний вплив обраної кольорової гами сприяє позитивному емоційному стану відвідувачів та стимулює повернення до закладу. Теплі відтінки знижують рівень стресу та створюють відчуття безпеки, що особливо цінно для мешканців житлового комплексу після напруженого робочого дня.

Таблиця 2.5

Кольорова палітра інтер'єру

Зона	Основний колір	Акцентний колір	RAL код	Психологічний ефект
Основний зал	Бежевий	Терракотовий	RAL 1001 / RAL 8023	Затишок, тепло
Барна зона	Сірий	Золотистий	RAL 7044 / RAL 1036	Елегантність
VIP-зона	Кремовий	Зелений	RAL 9001 / RAL 6019	Розкіш, спокій
Тераса	Білий	Природні тони	RAL 9016 / натуральні	Свіжість

Зональне розподілення кольорів у ресторані "Домашня гавань" формується на основі детального аналізу функціонального призначення кожної зони та особливостей їх використання протягом різних періодів доби. Основний зал ресторану оформлено у теплих бежевих тонах, які створюють атмосферу домашнього затишку та забезпечують комфортне перебування відвідувачів протягом усього дня [8, с. 245]. Ці відтінки сприяють розслабленню та формують відчуття спокою, що особливо цінно для гостей, які відвідують заклад після робочого дня або під час сімейних обідів.

Барна зона отримала принципово інше колірне рішення, засноване на використанні більш насичених та динамічних кольорів. Це рішення спрямоване на створення вечірньої атмосфери та стимулювання соціальної активності відвідувачів. Глибокі золотисті та терракотові акценти у барній зоні сприяють формуванню енергетичної атмосфери, яка заохочує до спілкування та відпочинку. Такий підхід до колірного оформлення дозволяє чітко диференціювати простір ресторану та створити різні настрої у відповідних зонах.

VIP-зона ресторану отримала більш стримане та елегантне колірне рішення з використанням кремових відтінків та зелених акцентів. Ця палітра створює атмосферу розкоші та приватності, що відповідає потребам гостей, які обирають преміальні послуги. Зелені елементи у VIP-зоні асоціюються з природою та спокоєм, що сприяє створенню комфортних умов для ділових зустрічей або романтичних вечерів.

Сезонна адаптація колірних акцентів становить окрему складову концепції дизайну ресторану. Зміна кольорових рішень здійснюється через текстильні елементи, декоративні аксесуари та квіткові композиції, що дозволяє оновлювати інтер'єр без кардинальних змін основного оформлення. Весняна палітра включає свіжі зелені та жовті відтінки, які символізують оновлення природи та створюють оптимістичний настрій у відвідувачів. Літня колірна схема базується на блакитних та білих тонах, які асоціюються з прохолодою та свіжістю в спекотні дні.

Осіння гама представлена теплими оранжевими та коричневими кольорами, які відображають природні зміни та створюють затишну атмосферу в період похолодання. Зимово кольорова палітра включає глибокі сині та сріблясті відтінки, які гармонують з природним освітленням холодного сезону та створюють святкову атмосферу під час новорічних та різдвяних свят.

Природне освітлення відіграє визначальну роль у сприйнятті кольорових рішень ресторану протягом доби. Ранкове світло підкреслює теплоту бежевих тонів в основному залі, створюючи м'яку та привітну атмосферу для сніданків та ранкових зустрічей. Денне освітлення акцентує свіжість зелених елементів декору, що особливо помітно у VIP-зоні та біля вікон [4, с. 334]. Вечірнє штучне освітлення посилює затишну атмосферу через використання теплих відтінків світла, які гармонують з базовою кольоровою палітрою інтер'єру.

Культурні асоціації кольорів враховують особливості сприйняття української аудиторії та міжнародних гостей. Використання традиційних українських кольорів у декоративних елементах створює відчуття національної ідентичності. Універсальність основної палітри забезпечує комфорт для представників різних культур.

Таблиця 2.6

Вплив кольорів на фізіологічні функції

Колір	Вплив на апетит	Вплив на настрій	Час сприйняття	Рекомендоване застосування
Бежевий	Стимулює помірно	Заспокоює	Розширює	Основні поверхні
Терракотовий	Сильно стимулює	Зігріває	Звужує	Акцентні стіни
Зелений	Нейтральний	Освіжає	Нейтральний	Декоративні елементи
Золотистий	Стимулює	Піднесення	Розширює	Освітлення, деталі

Технічні аспекти реалізації кольорового рішення ґрунтуються на ретельному відборі матеріалів, що забезпечують стабільність кольорової палітри протягом тривалого часу експлуатації. Фарбники та пігменти, стійкі до ультрафіолетового випромінювання, гарантують збереження первісної насиченості кольорів навіть при інтенсивному природному освітленні. Спеціальні покриття захищають поверхні від вигорання та деколоризації, що особливо актуально для зон з великими вікнами та терас.

Економічна ефективність запропонованої кольорової концепції досягається через стратегічний підхід до вибору матеріалів та покриттів. Використання доступних натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь та текстиль природних відтінків, знижує початкові витрати на оформлення інтер'єру. Базові нейтральні кольори для основних поверхонь забезпечують універсальність та тривалий термін служби без необхідності частих оновлень.

Модульний підхід до кольорового дизайну передбачає можливість часткового оновлення інтер'єру через заміну акцентних елементів без кардинальних змін основної структури. Текстильні аксесуари, декоративні панелі та мобільні елементи меблювання можуть оновлюватися сезонно або під час тематичних заходів. Довговічність нейтральних базових кольорів зменшує витрати на ремонт та оновлення [8, с. 601], забезпечуючи стабільність зовнішнього вигляду закладу протягом тривалого періоду.

Гнучкість кольорової системи проявляється в можливості адаптації простору до святкових періодів, корпоративних заходів та сезонних змін з мінімальними фінансовими витратами. Змінні елементи декору дозволяють оновлювати атмосферу закладу без порушення основної концепції дизайну.

Екологічна складова проекту реалізується через використання фарб та покриттів з низьким вмістом летких органічних сполук, що забезпечує здоровий мікроклімат у приміщенні. Натуральні пігменти та екологічно безпечні матеріали підтримують концепцію відповідального бізнесу та турботи про навколишнє середовище. Вибір матеріалів з можливістю подальшої переробки враховується на етапі планування, що відповідає принципам сталого розвитку та

циркулярної економіки при виборі фінішних покриттів та декоративних елементів.

2.4.Опис концепції дизайну

Для закладу були обрані натуральні матеріали, м'які округлі форми та квіткові мотиви. Були використані дерев'яні елементи не з чіткою помітною текстурою, більше можна помітити на підлозі. При проєктуванні ресторанного закладу була створена підтримка примітивних форм квадрата, прямих кутів. Інтер'єр розбавлено рослинністю, яка підкреслена акцентним зеленим відтінком. Текстилю не надалось велике значення, його використали лише за потребою, оббивка стільців та диванів була зроблена з м'якого велюрового покриття. Меблі були обрані дерев'яні з покраскою в відповідні кольори та комфортні стільці та дивани з дерев'яними ніжками. Столи були пофарбовані за допомогою принципа контраста білого та чорного. Декоративні вставки виконані також з натурального матеріалу - мармур з золотистими прожилками. Дуже часто можна помітити стіл із масивною стільницею на тонких ніжках. Підлога не стала акцентною, був використаний паркет та керамічна плитка без малюнків. Меблі найчастіше мають каркас із однієї породи дерева, що дуже гарно акцентує увагу на фоні однотонних стін. Саме така концепція була обрана для проєктування ресторану, саме приміщення має стіни з бежевого однотонного відтінку, звичайні вікна та бежеві двері, які не виділяються на фоні стіни, з невелики скляними віконцями.



Рис. Асоціативний колаж (авторський)

Висновки до розділу 2

Розроблена концепція дизайну ресторану представляє комплексне рішення, що поєднує функціональні потреби сучасного закладу харчування з емоційними потребами цільової аудиторії у створенні затишного та комфортного середовища. Загальна характеристика об'єкту проєктування демонструє оптимальне використання наявного простору площею 279,91 кв.м. з раціональним розподілом функціональних зон та ефективною організацією робочих процесів.

Функціональне зонування забезпечує комфортне обслуговування 73 відвідувачів одночасово з можливістю трансформації простору для різних типів заходів. Технічні характеристики об'єкта відповідають сучасним вимогам ресторанного бізнесу та дозволяють впровадження інноваційних технологій обслуговування та виробництва. Інженерне забезпечення створює надійну основу для стабільного функціонування всіх систем закладу.

Концепція дизайну базується на сучасному позинуванні, з використанням сучасних кольорів та акцентами, які освіжають простір. Використано натуральні матеріали мармур та дерево.

Візуальна ідентичність бренду створює цілісний образ затишного та надійного закладу через використання символічних елементів та емоційно забарвленої комунікації. Інноваційні елементи сервісу, включаючи цифровізацію процесів замовлення та програми лояльності, забезпечують конкурентні переваги та відповідають очікуванням сучасних споживачів. Соціальна відповідальність бренду через підтримку локальних ініціатив та екологічних програм посилює позитивний імідж закладу.

Кольорове рішення інтер'єру ґрунтується на наукових принципах психології кольору та створює гармонійну атмосферу, що сприяє тривалому та комфортному перебуванню гостей. Базова палітра теплих нейтральних тонів забезпечує універсальність та довговічність дизайнерського рішення, тоді як акцентні кольори додають індивідуальності та емоційної виразності простору. Зональний розподіл кольорів враховує функціональні особливості різних частин ресторану та створює відповідну атмосферу для кожного типу активності.

Сезонна адаптивність кольорової схеми через змінні текстильні та декоративні елементи дозволяє підтримувати свіжість інтер'єру та відповідати сезонним настроям відвідувачів. Врахування культурних, гендерних та вікових особливостей сприйняття кольорів забезпечує комфорт для різноманітної аудиторії закладу. Технічні аспекти реалізації кольорового рішення включають вибір стійких та екологічно безпечних матеріалів, що відповідає концепції відповідального бізнесу.

Економічна ефективність запропонованого дизайнерського рішення досягається через використання базових нейтральних кольорів для основних поверхонь та можливість оновлення інтер'єру через зміну акцентних елементів. Гнучкість кольорової системи дозволяє адаптувати простір до різних подій та святкових періодів з мінімальними фінансовими витратами. Довгострокова

привабливість обраної палітри забезпечує стабільність бренд-іміджу та зменшує потребу у кардинальних змін дизайну.

Інтеграція всіх елементів концепції - від функціонального планування до кольорових рішень - створює цілісне середовище, що підтримує бізнес-цілі закладу та забезпечує високий рівень задоволеності клієнтів. Запропонована концепція дизайну відповідає сучасним трендам ресторанного бізнесу та створює основу для успішного функціонування закладу в конкурентному середовищі міста Києва.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ НА ПЕРШОМУ ПОВЕРСІ ЖИТЛОВОГО ПРИМІЩЕННЯ

Зміст даного розділу є фінальним етапом створення, у першому розділі було проведено аналіз теоретичної частини стосовно вимог до підбраного приміщення. У другому розділі було сформовано технічне завдання з описом основної концепції ресторану.

3.1 Функціонально-планування, об'ємно-просторові та художні естетичні рішення дизайну інтер'єру об'єкта проєктування

У даному розділі було розроблено ряд креслень у графічно-креслярській програмі GRAPHISOFT ArchiCAD, створено візуалізації за допомогою програми для тримірного моделювання Autodesk 3ds MAX з використанням плагіну для рендеру Corona, створено стильові колажі та здійснено процес пост обробки з використанням графічного редактору для растрових зображень Adobe Photoshop, а також складено специфікацій проєкту.

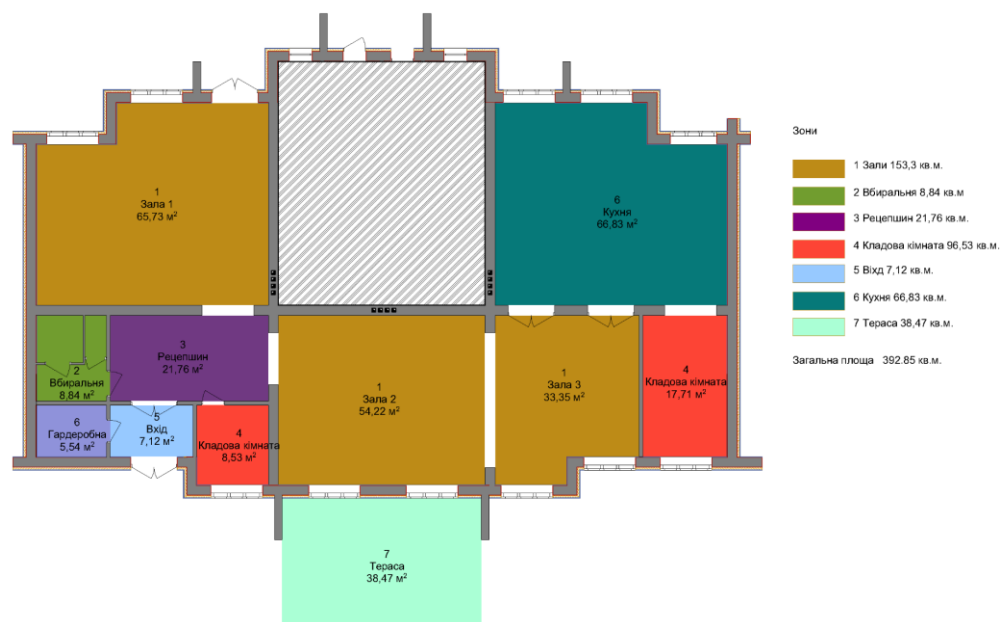


Рис. 3.1 План зонування приміщення

У даному приміщенні було проведено розподіл головних зон та додаткових. Було виділено такі зони як: 3 зали, вони розраховані для прийому їжі та святкування свят, в одній зон розташована барна стійка для вживання різних напоїв; тераса; і 5 додаткових зон такі як: вхід, гардеробна, вбиральня, кладові кімнати, кухня

Був виконаний демонтаж стін, так як це приміщення квартир і було дуже багато зайвих перегородок та було проведений монтаж, для більш грамотного зонування та розміщення меблів.

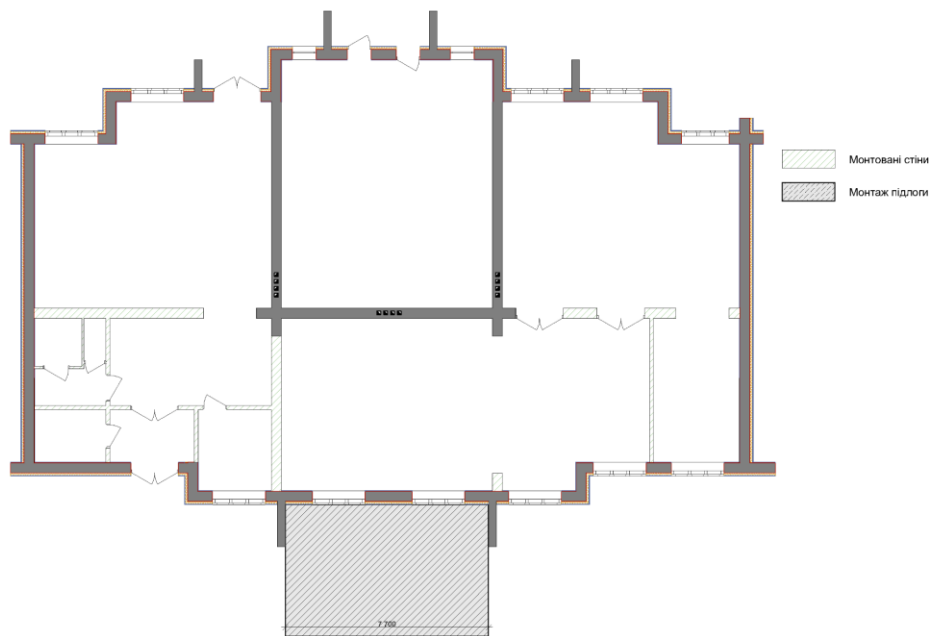


Рис. 3.2 План монтажу

Завдяки спроектованих стін було виділено 3 основні зали та зроблений більший акцент, щоб зрозуміти які саме зони основні.

Проведення демонтажу було дуже важливим, оскільки потрібно було прибрати зайві стіни для створення планування та щоб збільшити простір. За допомогою монтажу стін було поділено приміщення на основні зони та виділено

зали, залишивши їх просторовими та без перегородок, що дає змогу розмістити більше меблів та звільнити місце для руху клієнтів та співробітників.

Майже жодне приміщення, особливо громадські приміщення не обходяться без запобігання демонтажу стін, так як не завжди можна зробити вдале проектування з плануванням стін від забудовника. За допомогою монтажу ми можемо виділити або сховати певні зони, для більшої зручності

Після демонтажу та монтажу загальну площу було збільшено майже на 100 кв. м.

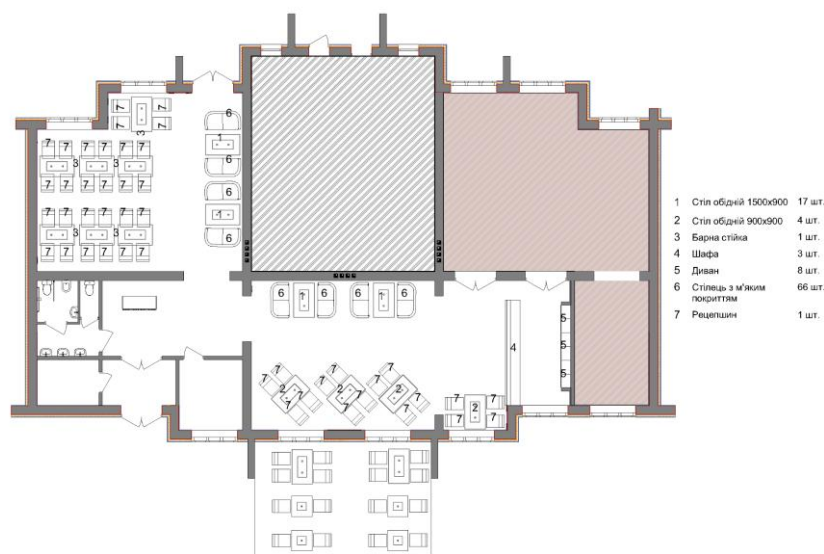


Рис. 3.3 План меблів

Усі меблі були підібрані до концепції закладу, вони мають квадратну форму, стільці м'якої оббивки також більш схожі на форму паралелепіпедів. Ніжки столів та стільців мають текстуру темного дерева. Стільці з м'якою оббивкою золотистого відтінку, верх стола виконаний з дерева та гармонійно поєднується з дерев'яною вагонкою, які розташовані по всіх стінах закладу. Було використано дизайнерські вставки з золотистим мармуром, який поєднується з оббивкою стільців, з зеленою рамкою навколо, яка додає відчуття свіжості та розбавляє колористику закладу. Барна стійка зроблена з дерева та збоку розташована вставка з мармуром. Стелаж за барною стійкою зроблений з дерева.

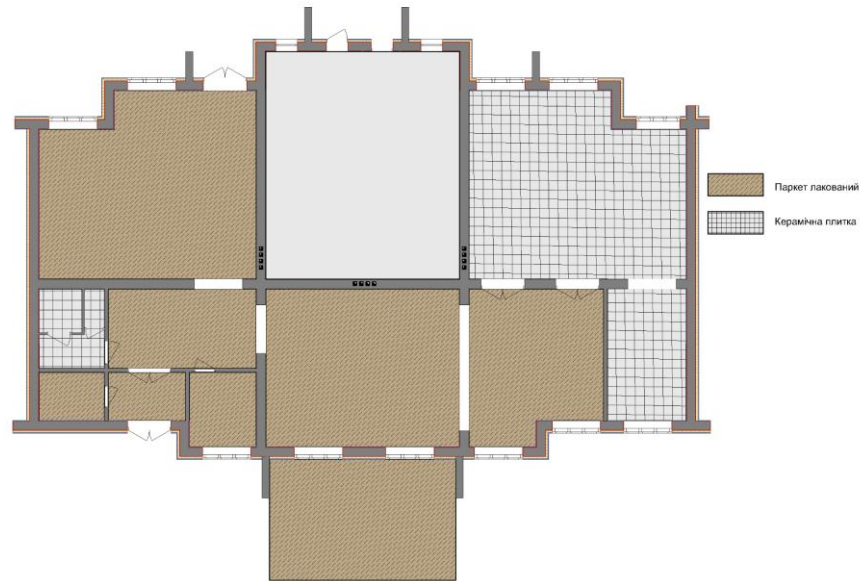


Рис. 3.4 План підлоги

Основні зони мають покриття з паркетної дошки з світлого дерева. На кухні та у вбиральній була використана плитка.

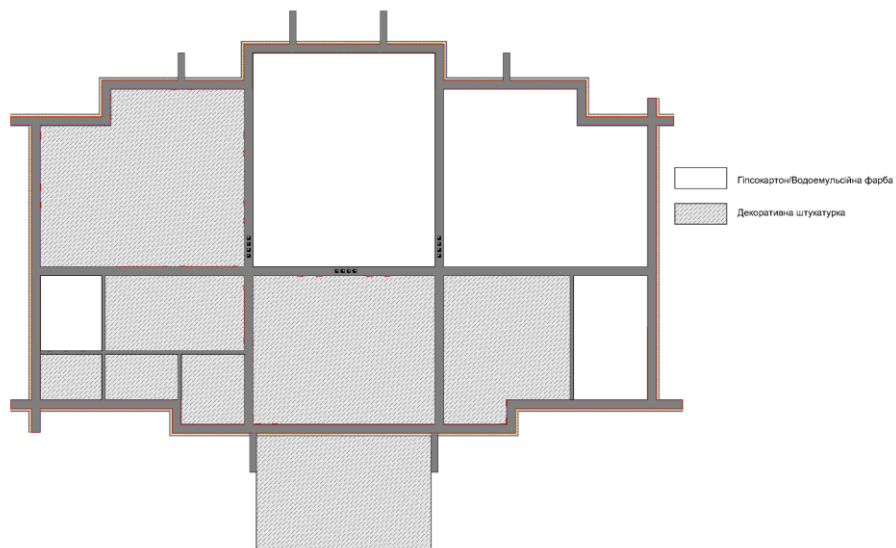


Рис. 3.5 План стелі

Стеля майже однакова, окрім кухні та вбиральні, вона виконана з декоративної штукатурки світлого кольору, для створення простору. В вбиральні та кухня викоринана з гіпсокартона та покрита водоелюмісентною фарбою.

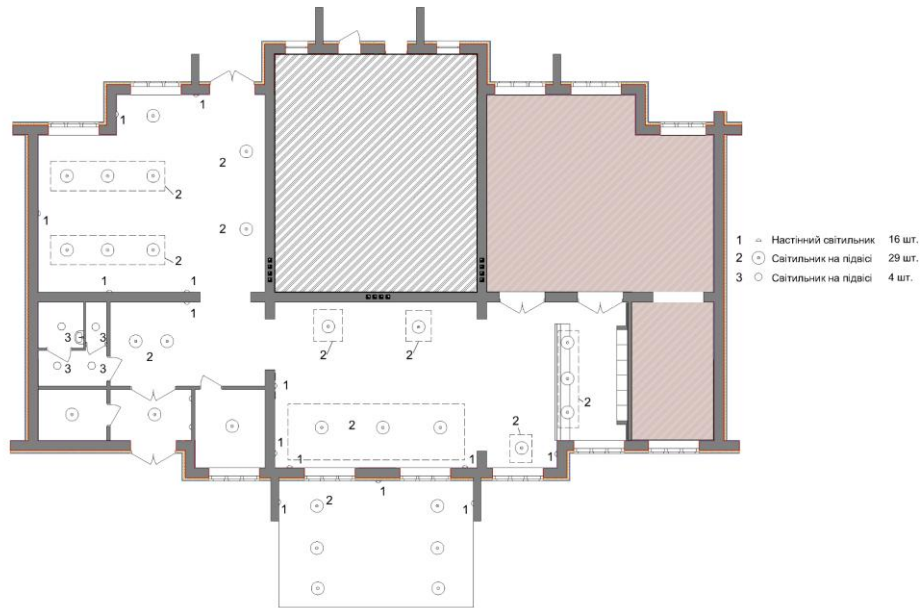


Рис. 3.6 План освітлювальних приладів

Було використано 3 види освітлення. над столами розміщені дизайнерські підвісні люстри, який завершує композицію. По всьому закладу розміщені настінні світильники, які дають легке освітлення, вони більше використовуються для створення уюту та для додають акцентність, в вбиральні використані звичайні підвісні світильники, які дають основне світло.

3.2 Креслення деталей інтер'єру

Було розроблено модель стільців та стола для ресторану, що гармонійно вписується у концепт закладу.

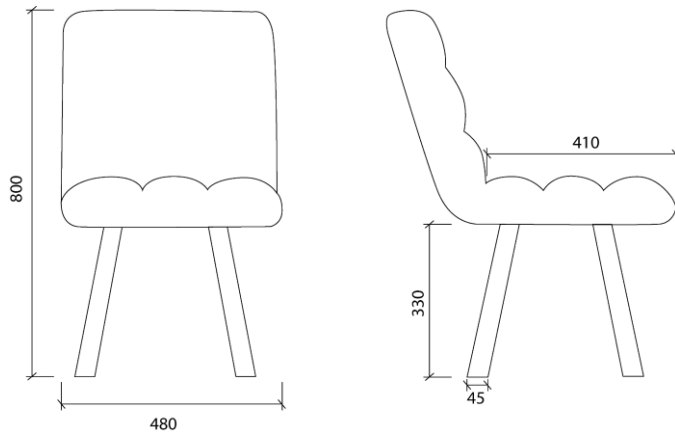


Рис 3.8 Креслення стільця

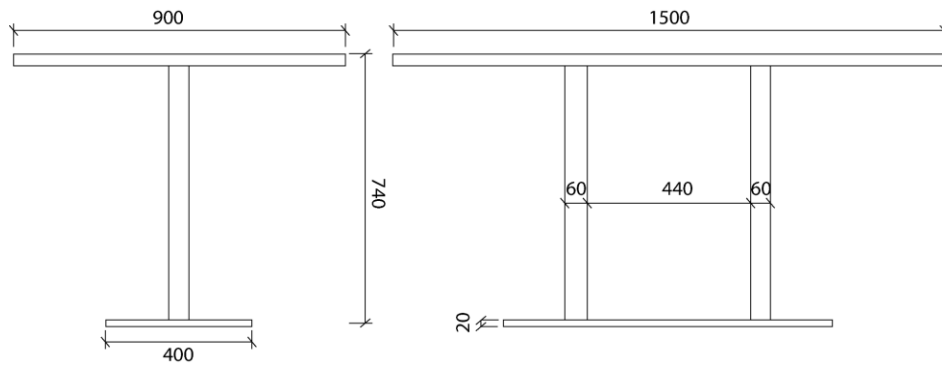


Рис 3.9 Креслення стола

3.3 Паспорт кольорів підібраних оздоблюваних матеріалів

Всі кольори природних відтінків, щоб відтворити рівновагу між минулим на сучасним.



Рис. 3.10 Стильовий підбір кольорів (авторський)

3.4 Специфікація



Рис. 3.11 Мудборд

Для натхнення були використані приклади інтер'єру на Рис. 3.6, а саме було взято до уваги приклад люстри, яка говорить про легкі, не вимушені лінії та додає відчуття легкості та хаотичності, дугообразні настінні вставки з різним фоновим наповненням, мармурові вставки в меблях, м'які зручні меблі, прикріплені на стіну вазони з рослинністю. Виходячи з даних прикладів був розроблений загальний концепт закладу.

Висновки до розділу 3

У даному розділі було втілено увесь напрацьований теоретичний матеріал з попередніх розділів. Були розраховані усі норми та правила до грамотного проектування ресторану на першому поверсі житлового будинку.

За допомогою креслярської програми GRAPHISOFT ArchiCAD, було створено ряд креслень (план зонування, план розташування меблів, план підлоги, план стелі, план розташування освітлювальних приладів, розгортки стін приміщення, креслення деталей) котрі надали більш чітке розуміння, щодо створення закладу із розрахунком усіх ергономічних нормативів та прорахунком потрібних матеріалів для вдалого проектування ресторану. Також була використана програма для тривимірного моделювання Autodesk 3ds MAX з

використанням плагіну Corona, для можливості роздивитись задум концепції та відчути приміщення у реальних розмірах. За допомогою графічного редактора Adobe Photoshop, було поліпшена якість зображень. Складено специфікацію оздоблювальних матеріалів, специфікацію освітлення та специфікацію меблів.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Метою дипломної бакалаврської роботи стала розробка дизайн-проекту інтер'єру приміщень ресторану на першому поверсі житлового будинку. Для цього було знайдено житловий комплекс та взятий в розробку будинок, що знаходиться ближче до входу/виходу у м. Київ, вул. Максимовича 9. Приміщення розташовується на першому поверсі шістнадцятиповерхового будинку.

Для проектування ресторану були вжиті аналітичні засоби. А саме, було проведено експертне дослідження на основі всіх існуючих нормативних правил державних будівельних норм, завдяки яким був проведений розрахунок площі кожного приміщення, також були дотриманні норми ергономічного розташування, використані всі необхідні безпечні матеріали та було обрано відповідне освітлення у деяких приміщеннях. Всі заходи було вжито для грамотного проектування ресторану. У проєкті були розглянуті всі особливості локації приміщення, в тому числі варіації планування, а також можливі матеріали для безпечного використання.

Серед матеріалів безпечного використання було обрано дерево, мармур.

Під час демонтажа були знесені міжкімнатні стіни та були монтовані стіни, які допомагають розділи приміщення на основні зони, та залишити великий простір для зали

Серед особливостей локації приміщення варто зазначити: розташування приміщення на першому поверсі житлового будинку, багато природного освітлення та багато вікон, проведено електроенергію та є доступ до гарячої та холодної води, також є опалення.

Серед груп ЦА майбутнього ресторану налічують: мешканці ЖК (25-45 років), офісні працівники (28-40 років), сім'ї з дітьми (30-50 років), молоді пари (22-35 років)

Проведення розрахунку площі надало змогу встановити загальну площу приміщення. Вона складає 392,85 кв.м.

У ході роботи були опрацьовані природні джерела освітлення та додатне штучне освітлення, а саме: наявність просторних вікон в кожній залі та кімнаті, було додані світлові акценти, щоб надати приміщенню індивідуальний характер, наявність додаткових джерел освітлення такі як люстри, коли ввечері не буде денного освітлення, щоб заповнити простір світлом, додане акцентне освітлення, таке як тіньова підсвітка на стелі

Функціональні зони були схематично нанесені на план обраного приміщення, що дало змогу об'єктивно оцінювати площу проєктованого об'єкту та допомогло провести далі більш чітку і точну роботу щодо створення ресторану.

Результатом вивчення та застосування теоретичного матеріалу було здійснено підбір кольорів та матеріалів, завдяки яким створили мудбор для візуального пояснення цілісної концепції закладу. Після цього було розроблено ряд креслень (план зонування, монтажний план, план розташування меблів, план підлоги, план стелі, план розташування освітлювальних приладів, розгортки стін приміщення, стільців, креслення деталей) котрі відповідають усім санітарно-гігієнічним нормам. Та після проходження всіх етапів проєктування було створено візуалізації простору ресторану, завдяки яким можна побачити основну концепцію закладу, яка захоплює своєю автентичністю та простотою. Як легко, завдяки простим матеріалам, природним кольорам та дотриманню ергономічних та санітарно-гігієнічним нормам можна створити цікавий простір, що захоплює кожного відвідувача.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Апатенко, Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної і заочної форм навчання зі спеціальності—241 Готельноресторанна справа галузі знань 24—Сфера обслуговування. 2022. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/61949/1/Апатенко%2C%2022Л%2C%202021%2C%20pdf.pdf>
2. Бовтун, Евеліна Михайлівна. Дизайн інтер'єру Digital океанаріуму. 2021. URL: <https://er.nau.edu.ua/items/9d11fc58-b780-40af-a8dc-4380658f20ca>
3. Гуз, Тетяна Вікторівна. Художньо-конструктивне рішення інтер'єрів кафе-кондитерської з крамницею і міні-коворкінгом. 2021. URL: <https://dspace.nau.edu.ua/handle/NAU/52222>
4. Конечна, Дар. Дизайн інтер'єрів річкового вокзалу в м. Київ. 2021. URL: <https://dspace.nau.edu.ua/handle/NAU/52308>
5. Костюк, Діана Русланівна. Дизайн інтер'єрів готелю в етностилі. 2022. URL: <https://er.nau.edu.ua/items/fc1bb161-4b0e-47d9-9d70-5de80cab9532>
6. Мазуркевич, Назар Анатолійович. Українські етнографічні мотиви у вирішенні інтер'єрного простору сучасного ресторану. 2023. URL: <https://elib.nakkkim.edu.ua/bitstream/handle/123456789/5325/mazurkevich.pdf>
7. Погребна, Яна. Дизайн інтер'єру ресторану «Forte» в м. Борисполі. 2020. URL: <https://elib.nakkkim.edu.ua/handle/123456789/1951>
8. Ярошук, Ілона Анатоліївна. Дизайн-проект інтер'єру ресторану. 2024. URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/29189>
9. Баландіна І. С. Економіко-технологічне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. 2022. URL: https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2022/33_72_3/5.pdf
10. Безус П. І., Безус А. М. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства. *Вчені записки Таврійського національного*

університету імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2018. Т. 29 (68), No 5. С. 31-33.

11. Владимир О. М. Еволюція дизайну об'єктів готельно-ресторанного бізнесу: від функціонального до системного підходу. 2021. URL: <https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/36014>
12. Волкова Н. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. 2020. URL: <https://elibrary.kdpu.edu.ua/bitstream/123456789/4225/1/Лабораторний%20практикум%20САПР%20в%20%20ГРГ-2020.pdf>
13. Гамкало М., Кікта А. Особливості проектування закладів готельно-ресторанного господарства в Карпатському регіоні. *Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід*: матеріали XIV Міжнародної наукової конференції. Львів, 2020. С. 64.
14. Глущенко А. І., Кіт С. В. Особливості архітектурно-планувальної організації готельно-ресторанних комплексів. *The 2nd International scientific and practical conference "European congress of scientific discovery"* (February 3-5, 2025). Barca Academy Publishing, Madrid, Spain. 2025. 353 p.
15. Давидова О., Крамаренко Д. Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес" першого (бакалаврського) рівня. 2024. URL: <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/35164>
16. Завальний О. В., Апатенко Т. М., Краснокутська Ю. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства = Design of Hotel and Restaurant Facilities: білінгв. навч. посіб. 2021. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/58994/>
17. Калугіна І. М. Нові перспективи проектування їдальні–роздавальні у рекреаційній зоні. 2020. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/21324>
18. Кобелянська Є. Б., Ковтун А. В., Бортнічук О. В. Сучасні прийоми в проектуванні та дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства. 2023. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/09c8766e-0dbd-4853-a80c-45124e864bea>

19. Кожухівська Р. Б., Малюга Л. М., Терещук Н. В. Проектування системи документування обліку товарів та устаткування об'єктів готельно-ресторанного господарства як один з елементів безпеки туристичної діяльності. 2021. URL: <https://lib.udau.edu.ua/items/15d56ad5-56a8-40a3-a255-7f314ab3876e>
20. Кононюк О. О. Системи автоматизованого проектування для закладів готельно-ресторанного господарства. 2024. URL: <http://repo.uipa.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/9164/1/10%29%20Кононюк%20О.pdf>
21. Копейченко Є. А., Куниця К. В. Застосування еко-дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства. 2024. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/entities/publication/a2d321b5-7c93-4a11-bb2b-aea931ff3bef>
22. Коренець Ю. М. та ін. НП «Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу». 2020. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2250/>
23. Куниця К. В., Якименко-Терещенко Н. В. Конспект лекцій з дисципліни "Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства". Частина 1. 2024. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/entities/publication/87c9510e-a43a-4794-b81f-03f0fc848e52>
24. Москвічова О. С. Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу. 2022. URL: <https://dglb.nubip.edu.ua/bitstreams/fb175047-53ef-420a-b243-e343da44c1cf/download>
25. Пенішкевич Є. Розробка додаткових послуг з метою підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: 2023. С. 162.
26. Петрова Н. О., Страшко Л. М. Формування системи візуальних комунікацій об'єктів готельно-ресторанного господарства. Полтава, 2019. С. 295. URL:

<http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8627/1/Тези%20доповідей%20%20XLII%20ч.2.pdf#page=295>

27. Погребняк А. В. та ін. Інтеграційний підхід до енергоефективності у проектуванні та будівництві об'єктів готельно-ресторанного бізнесу. 2025. URL: <http://biblio.umsf.dp.ua/jspui/handle/123456789/7086>

28. Погребняк А. та ін. Впровадження інноваційних технологій для формування системи безпеки закладів готельно-ресторанного бізнесу. *Development Service Industry Management*. 2024. No 4. С. 194-200.

29. Польова С. Є. Застосування когнітивних та креативних методів при вивченні дисципліни «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства». 2019. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/0cbd7bf9-0bfb-4eb5-ae5b-90373c582418/content>

30. Ряшко Г. М., Ткачук О. В., Коротич О. М. Досвід використання платформи «Kahoot!» при проведенні дистанційних занять з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства». 2022. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c43aa3fc-7485-44fd-81a9-10dada2f97ba/content>

31. Седлецька О. В. Параметричне моделювання об'єктів при навчанні студентів. 2022. URL: <http://dgu.com.ua/handle/123456789/666>

32. Хоменко І. Проект готельно-ресторанного комплексу на 94 місця у місті Києві. 2019. URL: http://dp.knute.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3002/1/Khomenko_2019_12.pdf

33. Цукренко І., Семенюк В., Скриннік В. Роль дизайну у проектуванні та іміджі закладів готельно-ресторанного господарства. *Universum*. 2023. No 1. С. 29-34.

34. Bortnichuk O., Kovtun A., Kobelianska Y. Сучасні прийоми в проектуванні та дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства. *SWorldJournal*. 2023. No 19-02. С. 119-126.

35. Pogrebnyak A. V. et al. Інтеграційний підхід до енергоефективності у проєктуванні та будівництві об'єктів готельно-ресторанного бізнесу. *Systems and Technologies*. 2024. Vol. 68, No 2. P. 190-196.
36. Батрименко В. Основи проєктування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с..
37. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Київ, 2014, випуск 37, С. 125-131.
38. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування. [Чинний від 2010-09-01] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.
39. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. [Чинний від 2019-04-01] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2018. 63с.
40. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи, Суми : Видво СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
41. Блінда, В. І. Особливості проєктування закладів загального харчування на відкритому просторі. 2020. URL: <https://eir.kntu.net.ua/jspui/handle/123456789/467>
42. Гуцалюк, О. М., Якушева, О. В., Сушко, Н. В. Ініціалізація та концепція проєктування підприємств готельного бізнесу в Кіровоградському регіоні. *Вісник Європейського університету економіки і менеджменту*. Серія: Економіка і менеджмент. 2020. No 1 (28). С. 168-179.
43. Кузнецова, І. О. та ін. Особливості дизайн-проєктування інтер'єрів сучасних ресторанів, виконаних в стародавньому китайському стилі. Теорія та практика дизайну. 2018. No 14. С. 87-98.
44. Ласійчук, К. О. Розробка інтер'єрів сімейного ресторану "Fischer". 2024. URL: <https://eir.kntu.net.ua/jspui/handle/123456789/1479>
45. Мазуркевич, Н. А. Українські етнографічні мотиви у вирішенні інтер'єрного простору сучасного ресторану. 2023. URL: <https://elib.nakkkim.edu.ua/bitstream/handle/123456789/5325/mazurkevich.pdf>

46. Петровська, Ю. Р. Дизайн інтер'єрів тематичних ресторанів як складова курсового проектування студентів спеціальності «Дизайн». *Науковий вісник будівництва*. 2022. Т. 108, № 2. С. 12-17.
47. Смєлікова, Д. В. Принципи проектування інтер'єрів тематичних закладів харчування. 2020. URL: <https://eir.kntu.net.ua/jspui/handle/123456789/444>
48. Шевченко, А. В. Розробка дизайну інтер'єрів ресторану "Cota". 2024. URL: <https://eir.kntu.net.ua/jspui/handle/123456789/1484>
49. Щербіна, О. О. Дизайн інтер'єру ресторану японської кухні. 2023. URL: <https://elib.nakkkim.edu.ua/bitstream/handle/123456789/4883/Shcherbina.pdf>
50. Юрчак, М. О., Янчук, Т. В. Особливості проектування закладів ресторанного господарства. 2021. С. 141. URL: <https://mr.khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/35/2022/01/tezyMark2021.pdf#page=141>

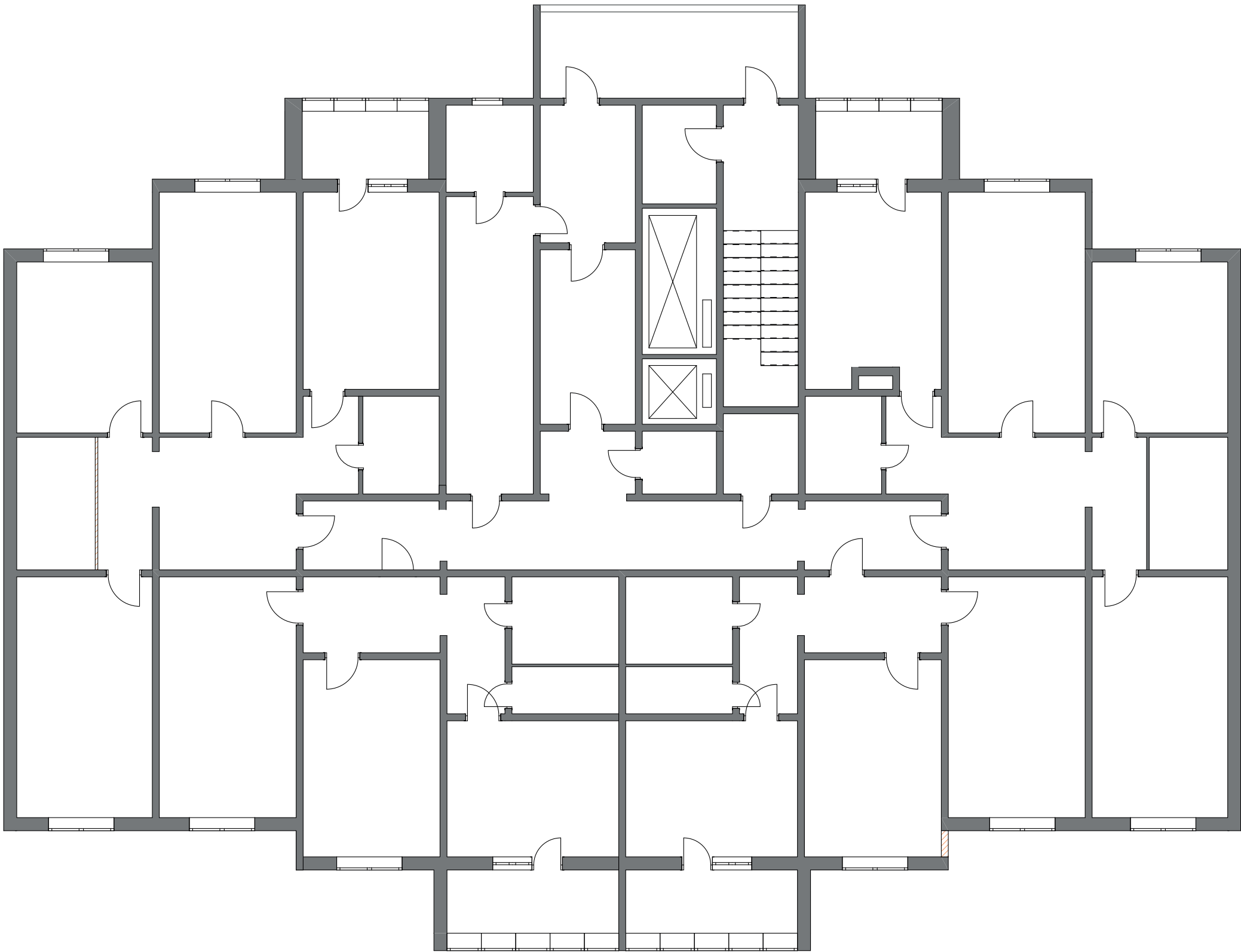
ДОДАТКИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

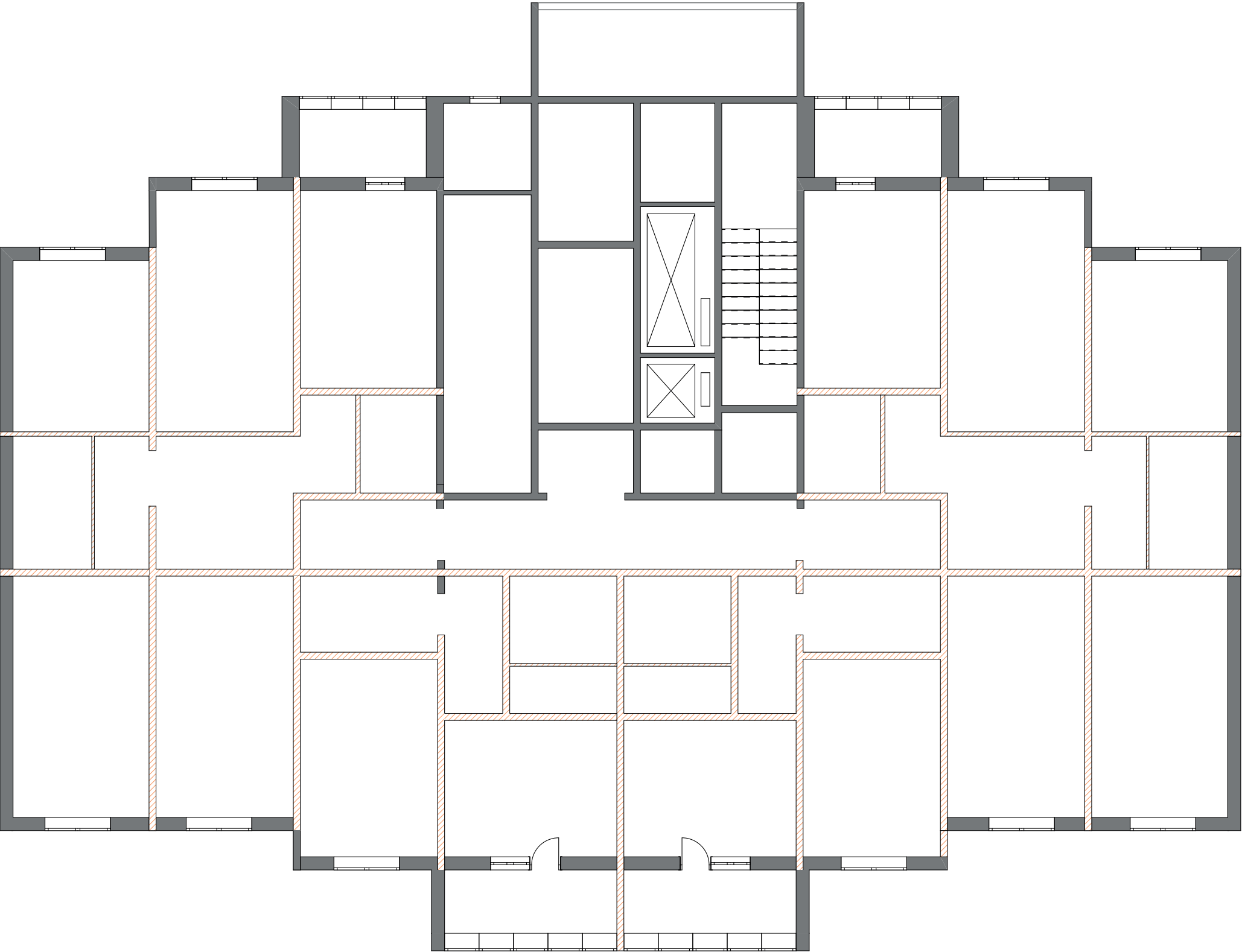
АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ

до кваліфікаційної роботи
здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня
на тему:
«ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР`ЄРУ РЕСТОРАНУ
НА ПЕРШОМУ ПОВЕРСІ ЖИТЛОВОГО БУДИНКУ»

Виконала студентка групи Бдс2-21
Спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн середовища
Кулаківська Олена
Науковий керівник: к. мис., арх. Данило Косенко

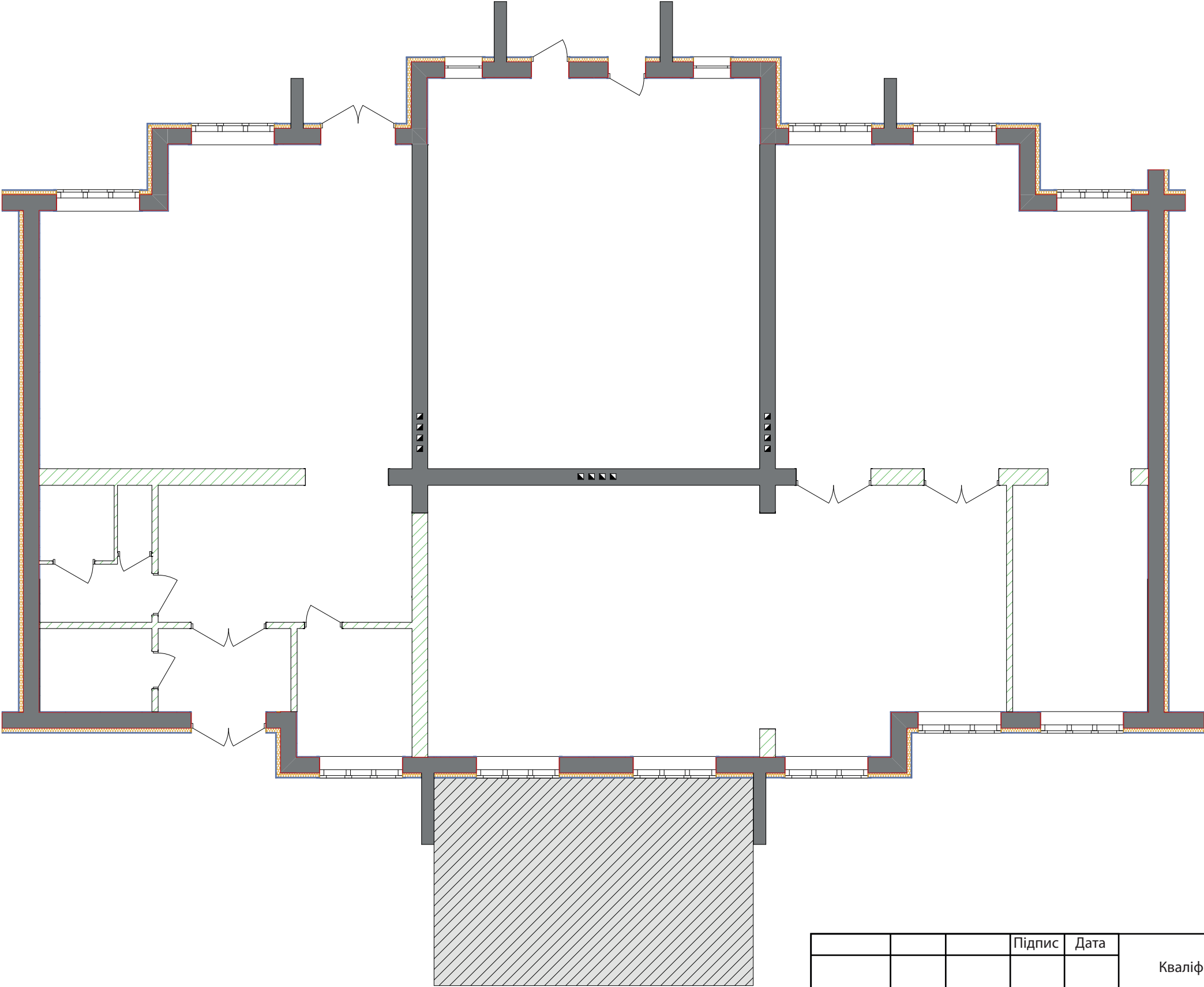


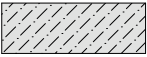
			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						3	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Загальний план	КНУТД		



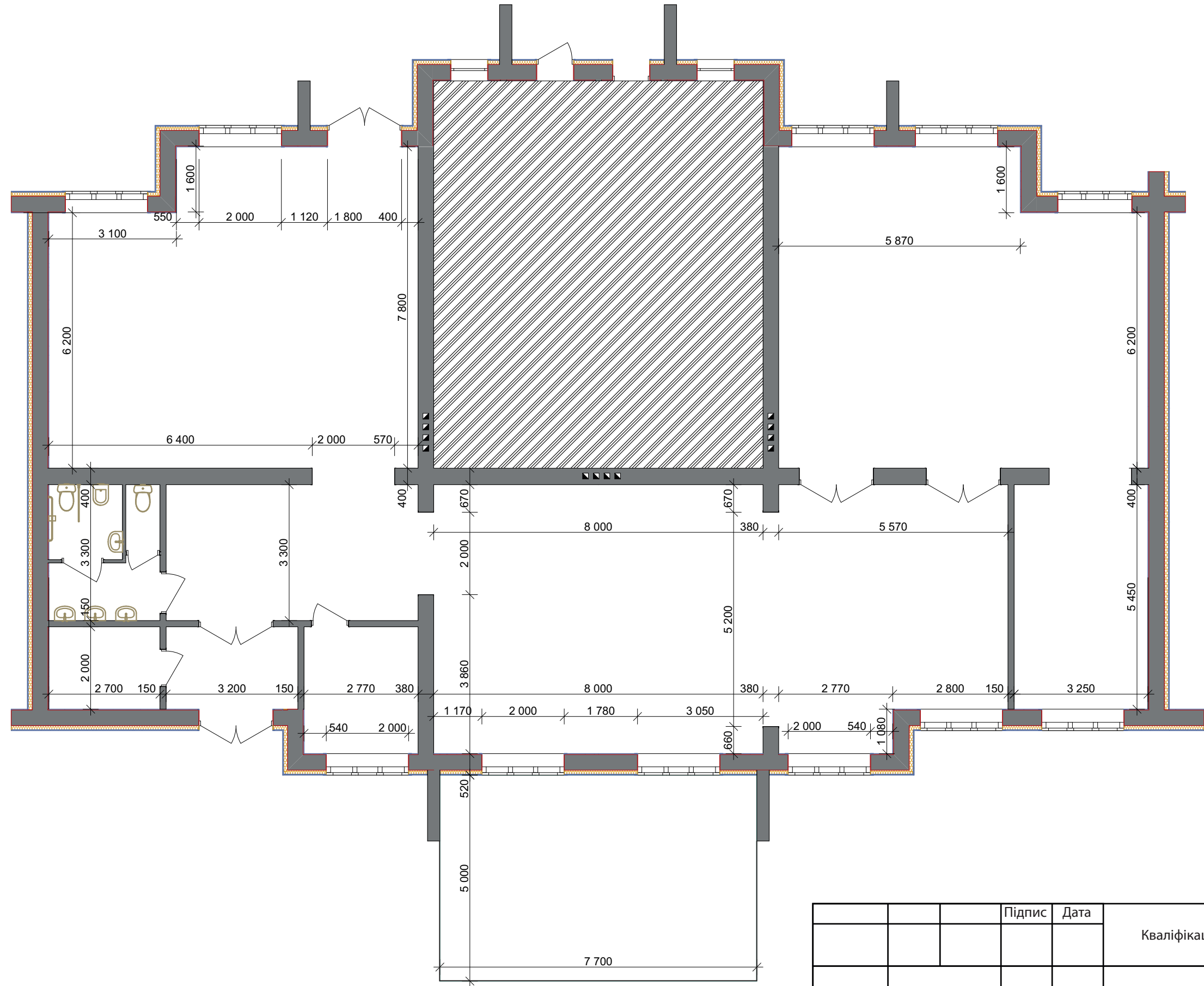
 Демонтовані стіни

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						4	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				План демонтажу	КНУТД		

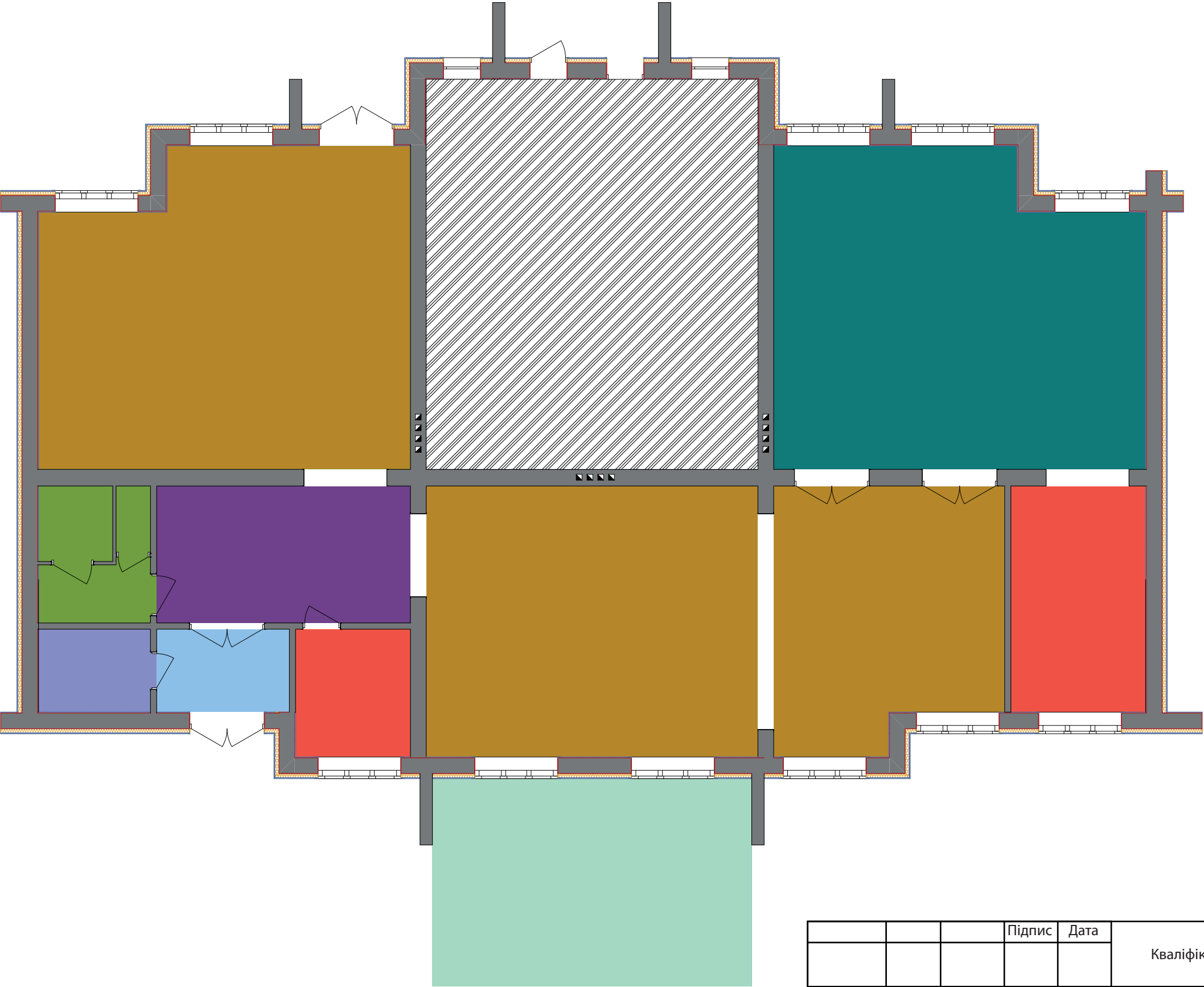


-  Монтовані стіни
-  Монтаж підлоги

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						5	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				План монтажу	КНУТД		

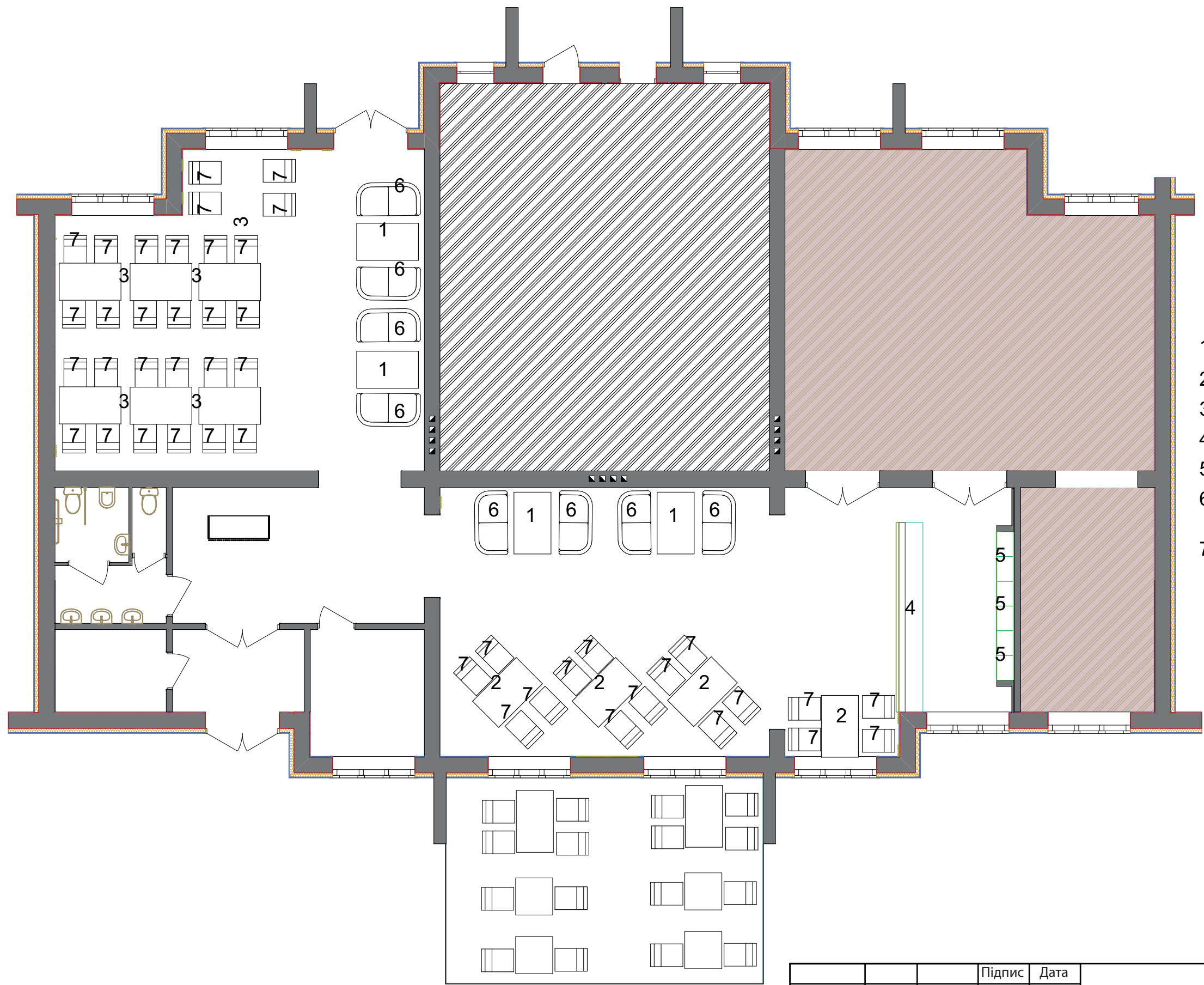


			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						6	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				План після монтажу	КНУТД		



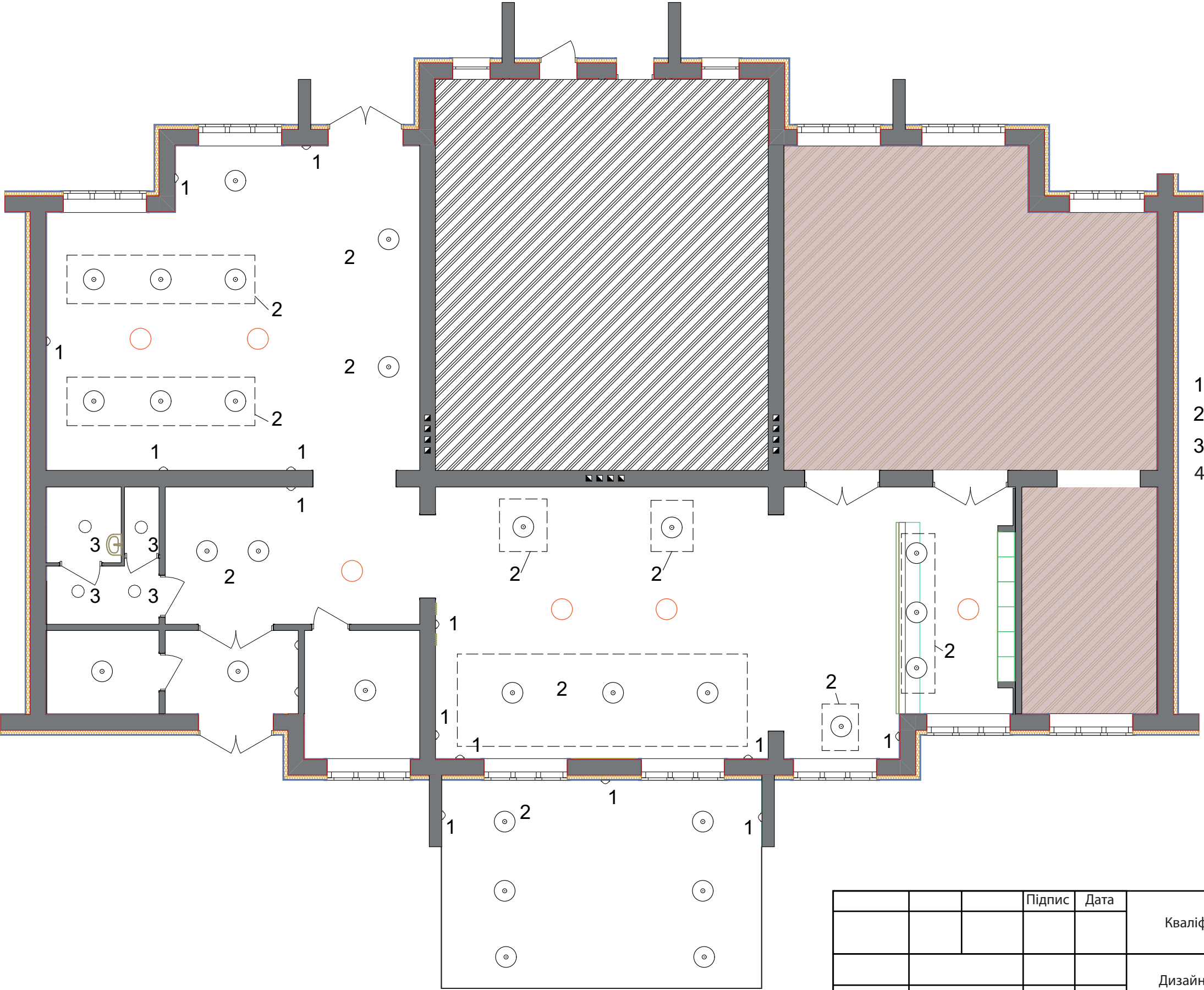
- Зони
- 1 Зали 153,3 кв.м.
 - 2 Вбиральня 8,84 кв.м
 - 3 Рецепшин 21,76 кв.м.
 - 4 Кладова кімната 96,53 кв.м.
 - 5 Віхід 7,12 кв.м.
 - 6 Кухня 66,83 кв.м.
 - 7 Тераса 38,47 кв.м.
- Загальна площа 392.85 кв.м.

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку			
Студентка	Кулаківська О. О.				Стадія		Аркуш	Аркушів
Керівник	Косенко Д. Ю.						7	17
					Зонування		КНУТД	



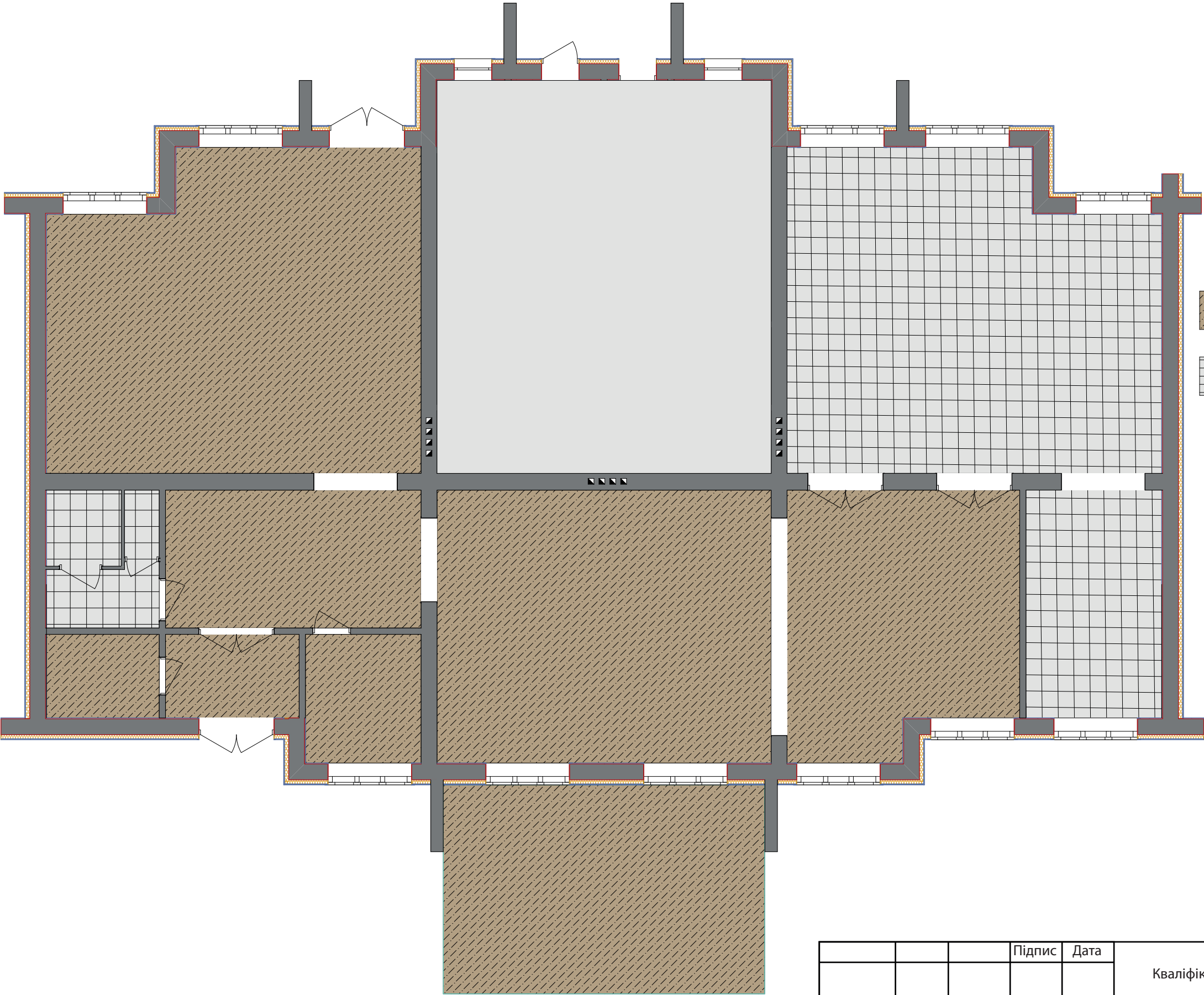
- 1 Стіл обідній 1500x900 17 шт.
- 2 Стіл обідній 900x900 4 шт.
- 3 Барна стійка 1 шт.
- 4 Шафа 3 шт.
- 5 Диван 8 шт.
- 6 Стілець з м'яким покриттям 66 шт.
- 7 Рецепшин 1 шт.

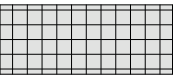
			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						8	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				План меблів	КНУТД		



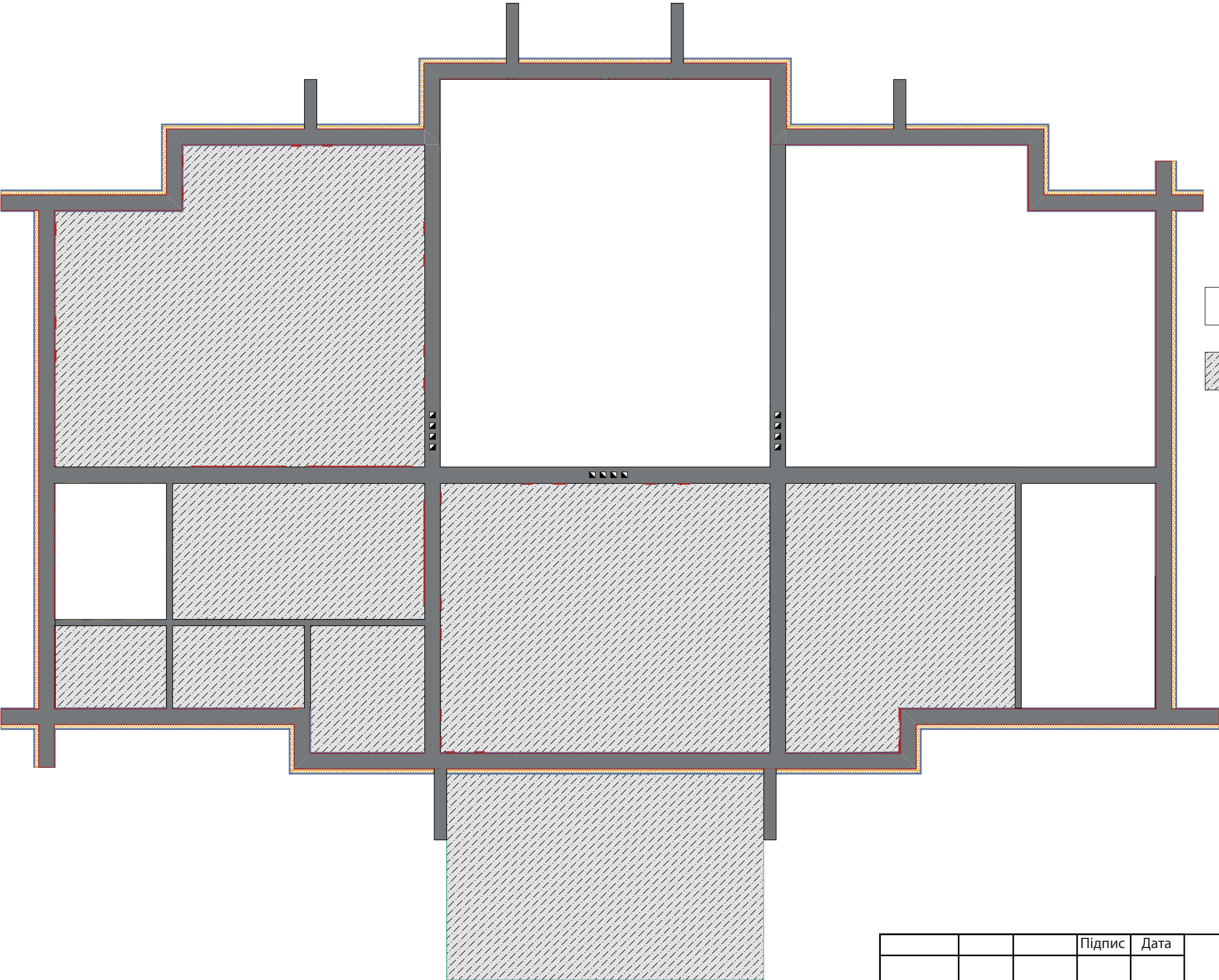
- 1 ▵ Настінний світильник 16 шт.
- 2 ⊙ Світильник на підвісі 29 шт.
- 3 ○ Світильник на підвісі 4 шт.
- 4 ○ Заповнююче освітлення 6 шт

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						9	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				План освітлення	КНУТД		



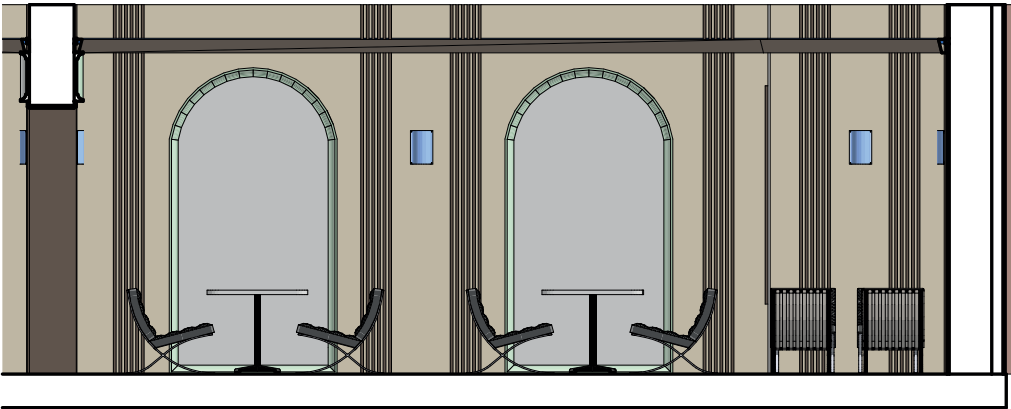
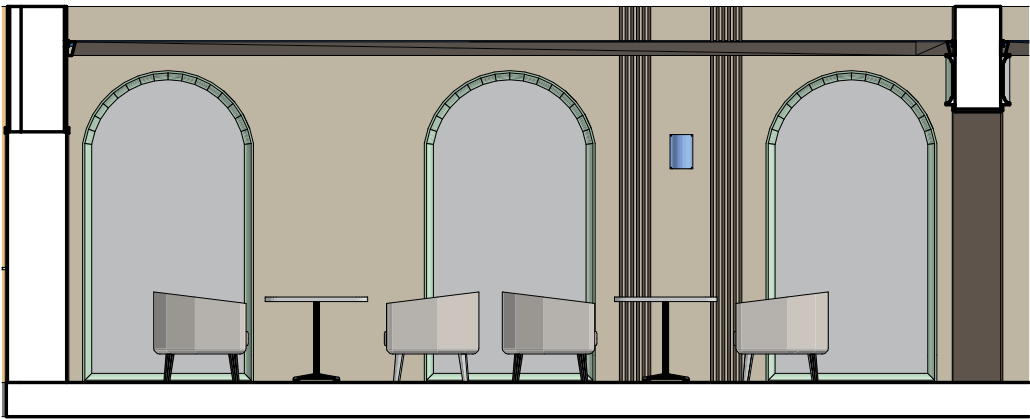
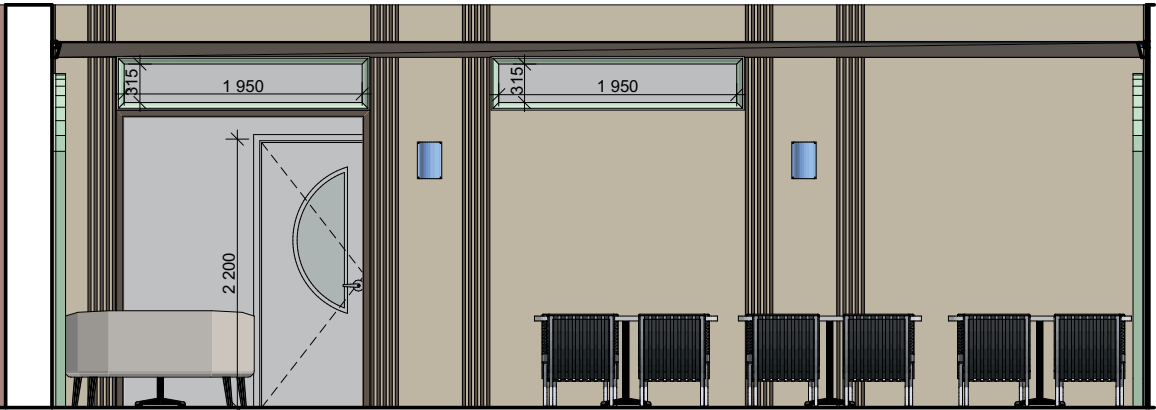
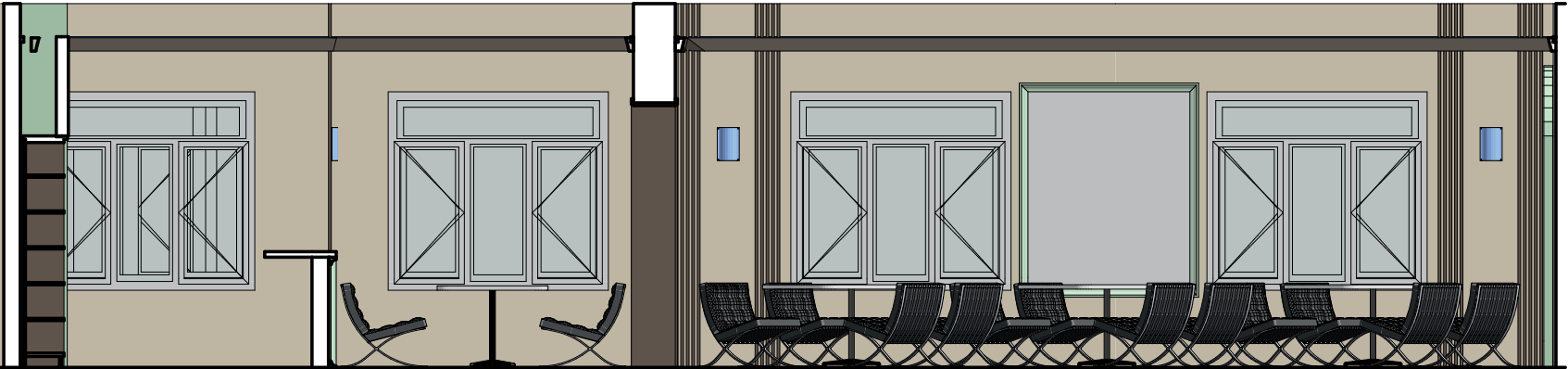
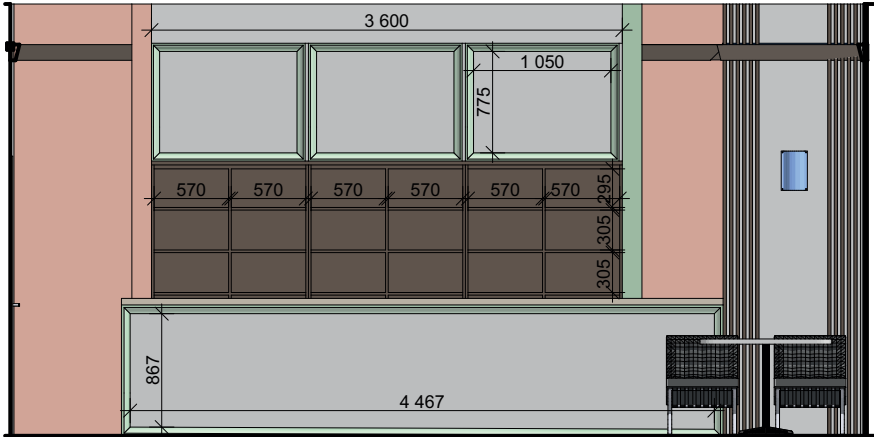
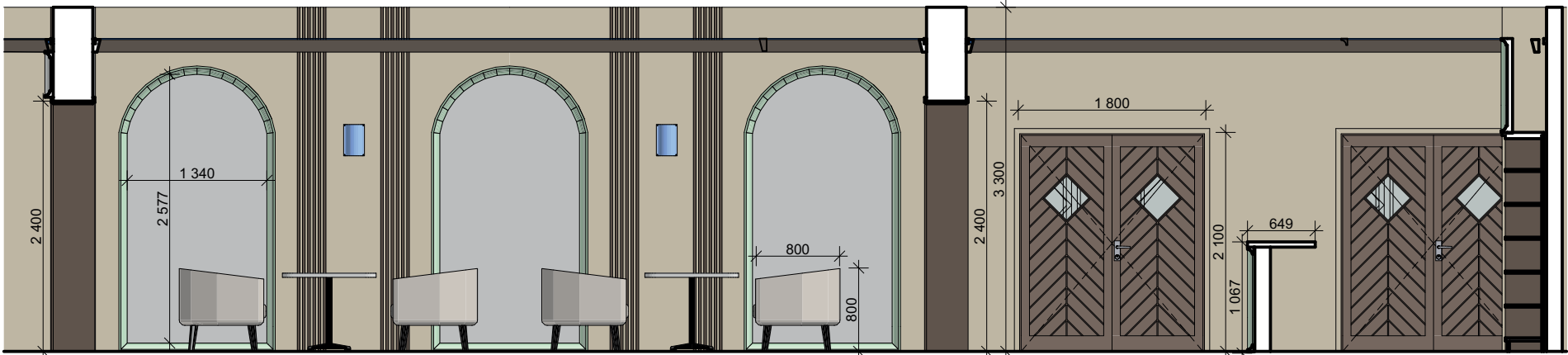
-  Паркет лакований
-  Керамічна плитка

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проєкт інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						10	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				План підлоги	КНУТД		

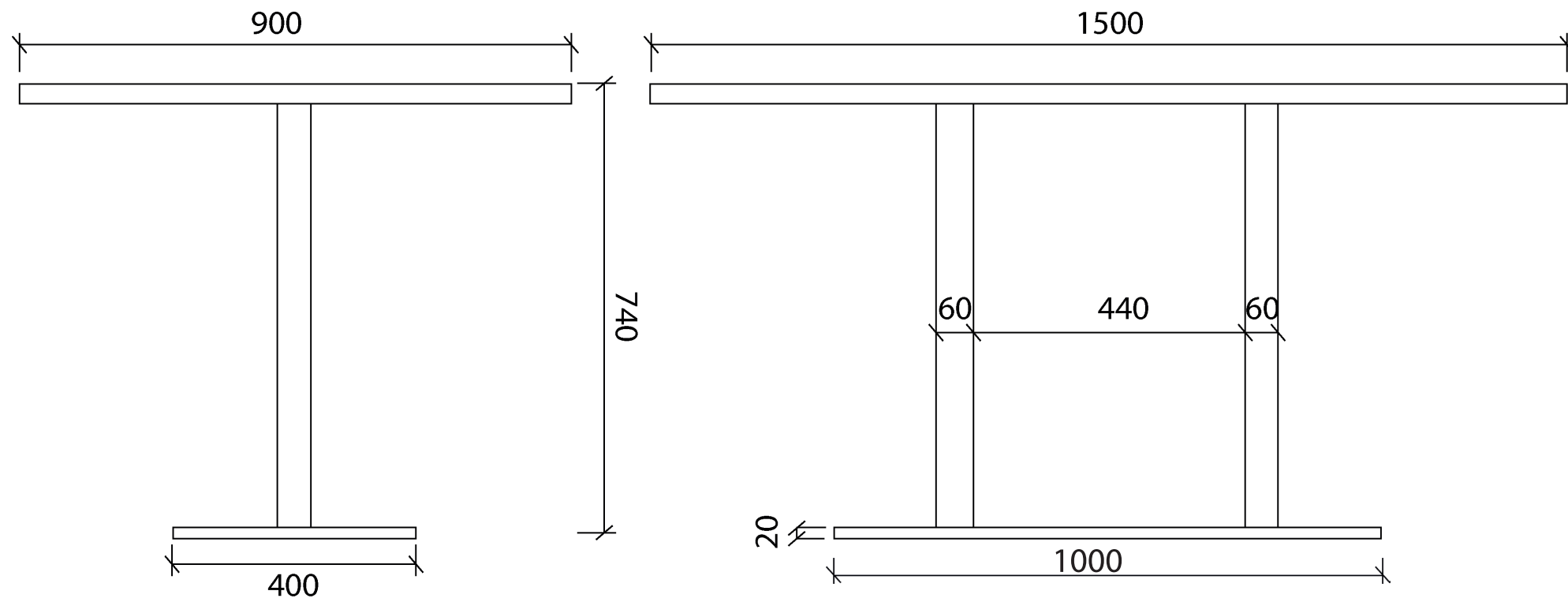


- Гіпсокартон/Водоемульсійна фарба
- Декоративна штукатурка

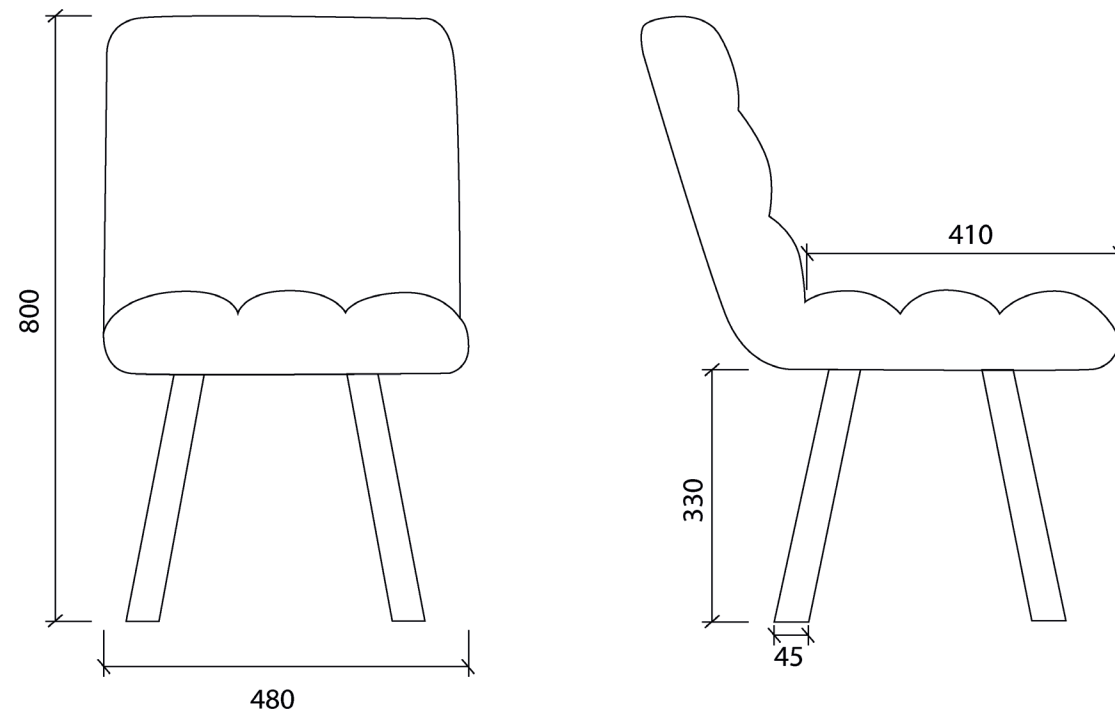
			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проєкт інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						11	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				План стелі	КНУТД		



			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						12	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Розгортки	КНУТД		



Креслення стола



Креслення стільця

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проєкт інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						13	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Креслення деталей	КНУТД		



			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						14	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Візуалізація	КНУТД		



			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						15	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Візуалізація	КНУТД		



			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проєкт інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						16	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Візуалізація	КНУТД		



			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проєкт інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						17	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Візуалізація	КНУТД		

Загальний план	3
План демонтажу	4
План монтажу	5
План після монтажу	6
Зонування	7
План меблів	8
План освітлення	9
План підлоги	10
План стелі	11
Розгортки	12
Креслення деталей	13
Візуалізація	14
Візуалізація	15
Візуалізація	16
Візуалізація	17

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача першого (бакалаврського) рівня			
					Дизайн-проєкт інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку	Стадія	Аркуш	Аркушів
Студентка	Кулаківська О. О.						2	17
Керівник	Косенко Д. Ю.				Зміст	КНУТД		

Дизайн-проект інтер'єру ресторану на першому поверсі житлового будинку

