

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНЖЕНЕРНИЙ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
імені Ю.М. ПОТЕБНІ
КАФЕДРА МІСЬКОГО БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ
(повна назва кафедри)

Кваліфікаційна робота (проект)

бакалавр
(рівень вищої освіти)

на тему Придорожній ресторан в м. Умань

Виконав: студент 4 курсу, групи 6.1910-і
спеціальності 191 Архітектура та

містобудування

(код і назва спеціальності)

освітньої програми Архітектура та

містобудування

(назва освітньої програми)

Мубтахіж Асма

(ініціали та прізвище)

Керівник доц., к.т.н, Савін В.О.

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Рецензент проф., д.т.н, Банах В. А.

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Запоріжжя
2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНЖЕНЕРНИЙ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
імені Ю.М. ПОТЕБНІ

Кафедра міського будівництва і архітектури
Рівень вищої освіти бакалавр
Спеціальність 191 Архітектура та містобудування
(код та назва)
Освітня програма Архітектура та містобудування

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри [підпис]
« 01 » 05 2024 року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТОВІ (СТУДЕНТЦІ)

Мубтахіжу Астмі
(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи (проєкту) Придорожній ресторан в м. Умань

керівник роботи доц. к.т.н. Савін В.О.
(прізвище, ім'я, по батькові; науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом ЗНУ від « 26 » 12 2023 року № 2215-с

1 Строк подання студентом роботи 14.06.2023

2 Вихідні дані до роботи Актуальність обраного напрямку досліджень, значимість у сучасному житті, можливість розвинення проблематики, перспективи впровадження майбутніх досягнень, мета роботи, завдання до виконання обраних досліджень, об'єкт досліджень, предмет досліджень, передбачувані методи виконання досліджень

3 Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Літературний огляд. Аліз наукових джерела та дизайн-проєктів ресторанів даної типології за кордоном. Здійснено підбір меблів, матеріалів, обладнання та освітлювальних приладів, які відповідають тематиці закладу з об'єднанням внутрішнього простору з навколишнім. Розроблено планувальні рішення основних приміщень.

4 Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) Плакати із результатами аналітичних обґрунтувань наукового напрямку роботи, плани поверхів, розрізи, фасади, результати розрахунків із застосуванням сучасних інформаційних методів досліджень

5 Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Савін В.О.		
2	Савін В.О.		

6 Дата видачі завдання 01.05.2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Літературний огляд	29.05	
2	Розділ 1	01.06	
3	Розділ 2	03.06	
5	Розробка графічної частини	05.06	
6	Оформлення роботи	09.06	
7	Попередній захист	14.06	

Студент (підпис)

Мубтахіж Астма (ініціали та прізвище)

Керівник роботи (проекту) (підпис)

Савін В.О. (ініціали та прізвище)

Нормоконтроль пройдено

Нормоконтролер (підпис)

Банах В. А. (ініціали та прізвище)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1.АНАЛІЗ ВИХІДНИХ АНИХ.....	6
1.1 Загальні типологічні особливості закладу.....	6
1.2 Основні функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування...	14
1.3 Види та прийоми озеленення ресторанів	18
1.4 Види та прийоми освітлення ресторанів.....	19
РОЗДІЛ 2.ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ ПРОЄКТУ.....	22
2.1 Розробка проєкту приміщення ресторану.....	22
2.2 Підбір оздоблювальних матеріалів.....	24
2.3 Підбір освітлювальних приладів.....	27
2.4 Опис композицій із тропічних рослин.....	28
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	31

ВСТУП

Актуальність теми. Сьогодні люди зазнають значного стресу через прискорення ритму життя, яке супроводжується збільшенням фізичного, психічного та емоційного навантаження. Це навантаження пов'язане з побутовими проблемами, міжособистісними стосунками, професійною діяльністю та інформаційними перевантаженнями.

Створення ресторанів, кафе, барів, клубів та інших подібних закладів є надзвичайно складним і захоплюючим процесом. Ці заклади мають особливе призначення - забезпечувати споживання їжі та культурні розваги, орієнтовані на довготривале перебування відвідувачів. Тому організація їхнього середовища стає дедалі популярнішою. При проектуванні приміщень важливо враховувати технічні та гігієнічні вимоги до їх обладнання, а також забезпечувати їх функціональність, економічність, естетичну привабливість і створення приємного настрою для гостей.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ ВИХІДНИХ ДАНИХ

1.1 Загальні типологічні особливості закладу

Заклади харчування за типами та класифікацією поділяються на кафе, бари, ресторани, їдальні, кафетерії та інші [1]. У даному приміщенні є дві основні зони, кожна з яких має своє конкретне призначення, а саме:

Ресторан - це заклад громадського харчування, призначений для відпочинку споживачів. На відміну від кафе, ресторани пропонують більшу кількість страв та використовують інші методи приготування. Ресторан працює за принципом повного циклу приготування і пропонує широкий асортимент напоїв, від винно-горілчаних виробів до кави та чаю. Інтер'єр кафе буде оформлений у тематичному стилі, а обслуговування здійснюється офіціантами.

Бар - це заклад громадського харчування з барною стійкою, що пропонує змішані напої, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, а також покупні товари. Обслуговування здійснюється барменами.

Об'ємно-планувальні рішення приміщень мають забезпечувати потоковий технологічний процес, уникаючи зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також чистого і використаного посуду. Важливо виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу, передбачивши окремі маршрути для переміщення свіжої сировини, щоб уникнути бактеріального забруднення [14]. Також необхідно врахувати потреби маломобільних груп відвідувачів, забезпечивши наявність пандусів при входах, відповідних дверей та тамбурів, а також пристроїв та пристосувань для людей з інвалідністю.

Якщо в закладі є цокольний поверх для зберігання щойно доставлених продуктів, необхідно передбачити вантажний ліфт.

У приміщенні ресторану слід облаштувати основний зал, вестибюль,

гардероб, санвузли для чоловіків і жінок, а також приміщення для зберігання.

Висота стель у приміщенні повинна бути не меншою за 3,0 м. На терасі необхідно вжити заходів для запобігання випадковому падінню людей. Основні зали та виробничі приміщення мають бути забезпечені природним освітленням, наприклад, бічним або верхнім, а також захищені від прямих сонячних променів конструктивними засобами.

Підлоги повинні бути без пустот, щоб запобігти проникненню гризунів.

Матеріали для покриття підлоги мають бути довговічними, безпилловими, нетоксичними, запобігати травматизму і забезпечувати можливість вологого прибирання та дезінфекції.

Обідні зали. Площу обідньої зали слід ділити на одну людину на 1,6 м², не менше.

У підприємстві, незалежно від типу і класу не менше половини місць в обідніх залах відводиться для осіб, які не курять і де заборонено куріння. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять.

Обідні зали бажано розташовувати на одному рівні з гарячим та холодним цехом, а також мийною столового посуду.

Ширина основного проходу у залі ресторану повинен бути не менше вказаної у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 - Ширина основного проходу

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2(1,6)*
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1)*

для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0.4 (0,8)*
------------------------------	-----	-----	-----	------------

*) У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи

Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.

Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.

Допоміжні приміщення. До складу допоміжних приміщень входять туалети, вестибюль з гардеробом.

У вестибюлі або окремих приміщеннях (нішах) перед обідніми залами слід встановити умивальники з розрахунку не менше одного крана на кожні 50 місць у залі. У закусочних без вестибюлів умивальники можна розміщувати безпосередньо в залі.

Кількість місць у гардеробі для верхнього одягу відвідувачів повинна перевищувати місткість залу на 10%. Довжина вішалок визначається з розрахунку шести гачків для одягу на один погонний метр вішалки.

Входи до туалетів для відвідувачів повинні бути з вестибюля. Туалети повинні бути роздільними для чоловіків і жінок. Кількість унітазів у кожному туалеті повинна бути не меншою: при загальній кількості місць до 300 - один унітаз на кожні 60 місць, при понад 300 - додатково один унітаз на кожні наступні 100 місць. У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачити один пісуар (у пивних барах - кількість унітазів та пісуарів необхідно подвоїти). У шлюзах туалетів слід встановити не менше одного умивальника на кожні чотири унітази.

У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачити додаткову площу не менше 4 м² для туалетної кімнати. Якщо кількість місць у залі перевищує 100, слід передбачити спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці; якщо місць менше, необхідність такої кабінки визначається завданням на проектування.

Для забезпечення акустичного комфорту і оптимального мікроклімату потрібно використовувати екологічно безпечні матеріали та конструктивні рішення для стель, стін і перегородок. У приміщеннях для відвідувачів оздоблення стін на висоту до 2 м повинно бути водостійким. Оздоблення стель над роздавальними і буфетними (кафетерійними) повинно бути вологостійким.

Виробничі приміщення. Рекомендується розміщувати виробничу групу приміщень в єдиній функціональній зоні.

При об'єднанні двох цехів, гарячого та холодного, слід використовувати технологічне обладнання. В такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Ширина коридорів у виробничих приміщеннях повинна відповідати показникам, наведеним у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 - Ширина коридорів у виробничих приміщеннях

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу*		
	до 3000	більше 3000 до 6000	більше 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7**)

Службово- побутові	1,3	1,3	1,3
--------------------	-----	-----	-----

* Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200

**При застосуванні візків з піддонами.

Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке оздоблення на висоту не менше 1,8 м.

Пофарбування стін, перегородок, конструкцій і обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується виконувати у світлих холодних тонах. Фарби не повинні виділяти хімічних речовин у повітря понад допустимі норми та повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Ширина проходів у виробничих приміщеннях повинна відповідати значенням, наведеним у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 - Ширина проходів у виробничих приміщеннях

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

Між стіною і плитою (з боку топкового отвору):	
при твердому паливі	1 5
при інших видах палива	1,25

Приміщення для приймання і зберігання продуктів. Необхідно передбачити роздільне зберігання продуктів відповідно до прийнятих умов зберігання: сухі продукти (борошно, цукор, крупи, макаронні вироби), хліб, м'ясні продукти, риба, молочно-жирові продукти, гастрономія та овочі.

Ширина коридорів у приміщеннях для зберігання та приймання продуктів, при приготуванні 3000 страв на добу, повинна бути не менше 1,3 м.

Кількість розвантажувальних місць слід визначати за таблицею 1.4.

Таблиця 1.4 - Кількість розвантажувальних місць

Кількість страв на добу / місць у залах	Кількість розвантажувальних місць
до 15000/ до 500	1
більше 15000 до 30000 / більше 500 до 1000	2
понад 30000 / понад 1000	3

Примітка. У підприємствах харчування (закладах РГ) на 15000 і більше страв на добу, що працюють на сировині, слід передбачати додаткове місце для розвантаження овочів і можливість їх розвантаження безпосередньо в комору.

Службово-побутові приміщення. Рекомендується проектувати групу службових і побутових приміщень в єдиній зоні, забезпечуючи їх функціональне зв'язування з іншими виробничими приміщеннями коридорами.

Сміттєвидалення. У будівлях та приміщеннях підприємств харчування слід передбачити системи очищення від сміття і пилоприбирання, а також тимчасове зберігання сміття до його вивезення. Опоряджувальні та герметизуючі матеріали сміттєпроводів та покриття повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи та бути стійкими до дезінфекції.

Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги. Якщо частина підприємства розміщена в підвальному поверсі, слід передбачити інженерно-технічні заходи для забезпечення безпеки і комфортного волого-температурного та світлового режиму в приміщеннях. Матеріали для будівництва та обладнання повинні відповідати стандартам якості та безпеки для споживачів, бути стійкими до дезінфекції та виключати можливість травматизму. Системи вентиляції та кондиціонування повинні бути спроектовані таким чином, щоб запобігати зволоженню внутрішніх поверхонь та елементів будівель.

У виробничій зоні слід дотримуватись вимог щодо шуму та вібрацій від зовнішніх джерел.

Для забезпечення безпечної евакуації людей у разі пожежі необхідно приймати заходи, спрямовані на створення умов для швидкого та безперешкодного виходу. Евакуаційні виходи можуть бути обладнані тамбурами для забезпечення додаткової безпеки.

Двері евакуаційних виходів і двері на шляхах евакуації повинні відкриватися у напрямку виходу з будівлі та не мати заборів, що можуть перешкоджати їх вільному відкриванню зсередини без ключа у разі пожежі.

При проектуванні окремих будівель підприємств харчування (закладів РГ) необхідно враховувати ступінь вогнестійкості будівель, кількість поверхів та площу поверху між протипожежними стінами 1-го типу згідно з вимогами таблиці 1.5.

Таблиця 1.5 - Площа протипожежного відсіку в будинку

Ступінь	Найбільша	Площа протипожежного відсіку в будинку (м ²)
---------	-----------	--

вогнестійкості будинку	кількість поверхів	одноповерховому	2-5-ти поверховому
I	5	6000	5000
II	5	6000	4000
III	5	3000	2000
IIIa, IIIб	1	2500	-
IV	2	2000	1400
IVa	1	800	-
V	2	1000	800

Примітка 1. У будинках 1 та 11 ступенів вогнестійкості за наявності систем автоматичного пожежогасіння площа поверху протипожежного відсіку може бути збільшена не більше ніж удвічі.

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

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

У формуванні атмосфери ресторану значну роль відіграють ергономічні вимоги, які сприяють створенню загального комфорту в приміщенні. Це включає функціональний, екологічний та естетичний комфорт. На сьогоднішній день це є важливою темою для дослідження та впровадження ергономічних принципів у створенні інтер'єру та організації простору ресторану.[19,20]

Вхідна частина. Реклама закладу відбувається через його фасад, який є головною частиною. Потрібно забезпечити комфорт гостей, розглянувши наступні аспекти:

1. Встановлення навісу при вході, що дозволяє гостям зупинитись та витряхнути парасольку у невизначених погодних умовах.
2. Двері повинні відкриватись на вулицю з міркувань пожежної безпеки.
3. Обладнання вхідної частини санітарно-гігієнічним інвентарем, таким як урни для окуроків та сміття, поріг-скребок для взуття.
4. Вибір матеріалу для підлоги, який легко доглядати і зберігає свій вигляд.

Вестибюль - це допоміжне приміщення між входом та основним залом. Величина вестибюлю залежить від розміру всього закладу. На невеликих площах не потрібне меблювання, але на більших можна розмістити м'які меблі для очікування, попільнички, декоративні рослини, інформаційні дошки та журнальні столики.

Туалетні кімнати мають розміщуватися з врахуванням розділення на зони: тамбур, туалети, вмивальники. Матеріали використовуються світлих відтінків, таких як граніт або мармур, і стіни плиткою.

Аванзал грає важливу роль у першому враженні від закладу. Тут можна розмістити телевізори або відтворювати музику для зручного очікування гостей. Додатково встановлюються тумби з квітами та м'які дивани.

Основна зала може бути розділена на різні зони залежно від контингенту відвідувачів. Проходи між столами повинні бути достатньо широкими для вільного руху, а освітлення розміщене так, щоб створити затишну атмосферу.

Кольори, освітлення та меблі - всі ці елементи створюють атмосферу комфорту і затишку в закладі. Столи можуть мати різні розміри, а опори - сталеві труби.

1.2 Основні функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування

При організації обіднього залу (рис. 1.1) рекомендується залишати широкий прохід між двома рядами чотиримісних столів для забезпечення зручного обслуговування [1]. Площа на один стіл, враховуючи проходи (заштриховану область), становить $2,2 \times 2,425 \text{ м} = 5,32 \text{ м}^2$. Площа на одного відвідувача складає $1,34 \text{ м}^2$; з урахуванням додаткової площі біля входу, перед роздавальнею та вздовж стіни - не менше $1,5 \text{ м}^2$. Проміжок між двома сусідніми столами може використовуватися для розширення числа місць (до 10) за допомогою висувних дощок або вузьких вставних столів шириною 65-68 см; в такому випадку площа на одну людину зменшується до $1,07 \text{ м}^2$. Найбільш оптимальне розміщення несучих колон - у центрі групи столів (поз. 1 на рис. 1.1) або в кутах столів (поз. 2 на рис. 1.1).

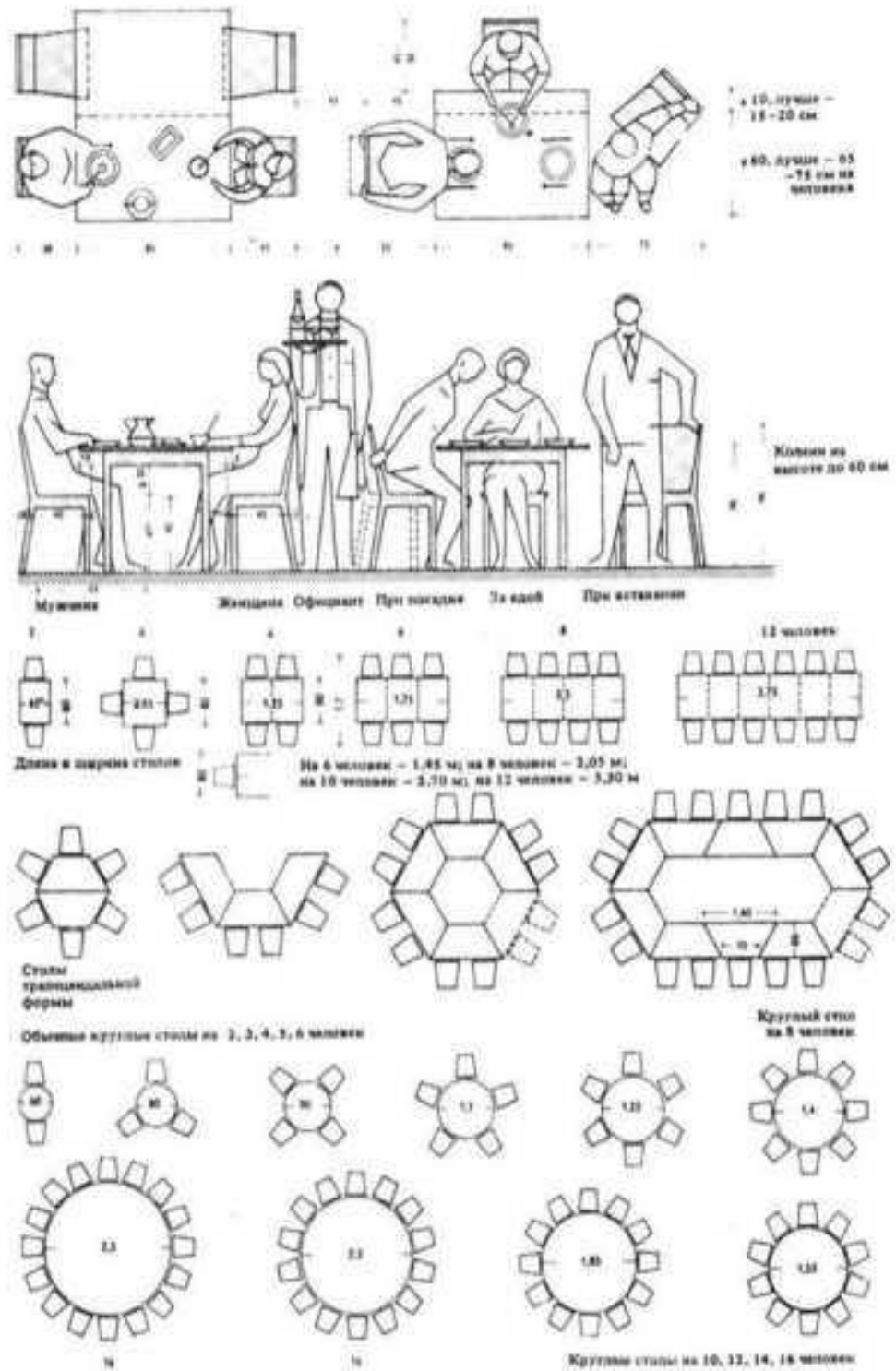


Рисунок 1.1 - Організації обіднього залу

В обідньому залі (рис. 1.2) можлива діагональна розстановка столів. Площа на один стіл з проходами (позначена заштрихованою областю) складає $1,7 \times 1,95 \text{ м} = 3,31 \text{ м}^2$. Площа на одного відвідувача дорівнює $0,83 \text{ м}^2$, а з урахуванням необхідних додаткових площ - 1 м^2 (рис. 1.1).

При зрушених столах (показано пунктиром) економія площі порівняно з рядовим розміщенням столів не досягається. Оптимальне розташування несучих колон - між двома кутами столів або в центрі групи столів. У такому випадку колони можна використовувати для розміщення столиків сервірування (показані пунктиром).

При розподілі аналогічно до рис. 1 і 2, але з використанням круглих столів діаметром 85 см площа на одну людину становить $1,5 \times 1,825 / 4 \approx 0,68$ м². З урахуванням необхідних додаткових площ (див. рис. 1.1 і 1.2) площа на одного відвідувача дорівнює 0,75 м².

При використанні складних столів діаметром 68 см (рис. 4) площа на одного відвідувача становить 0,65 м².

Найбільш ефективним варіантом є розстановка невеликих кавових столиків, площа на одного відвідувача становить $1,25 \times 1,575 = 0,5$ м². З урахуванням необхідних додаткових площ (згідно рис. 1.1) площа на одного відвідувача становить 0,6 - 0,7 м².

Відкидні столи в поєднанні з відкидними лавками (рис. 1) є простими, економічними, легко очищаються і займають мало місця. Відстань між столами повинна бути не менше 1,3 м. Лави висотою 43 см знаходяться від столу на відстані 10 см і більше, що дозволяє займати місце, переступивши через лаву.

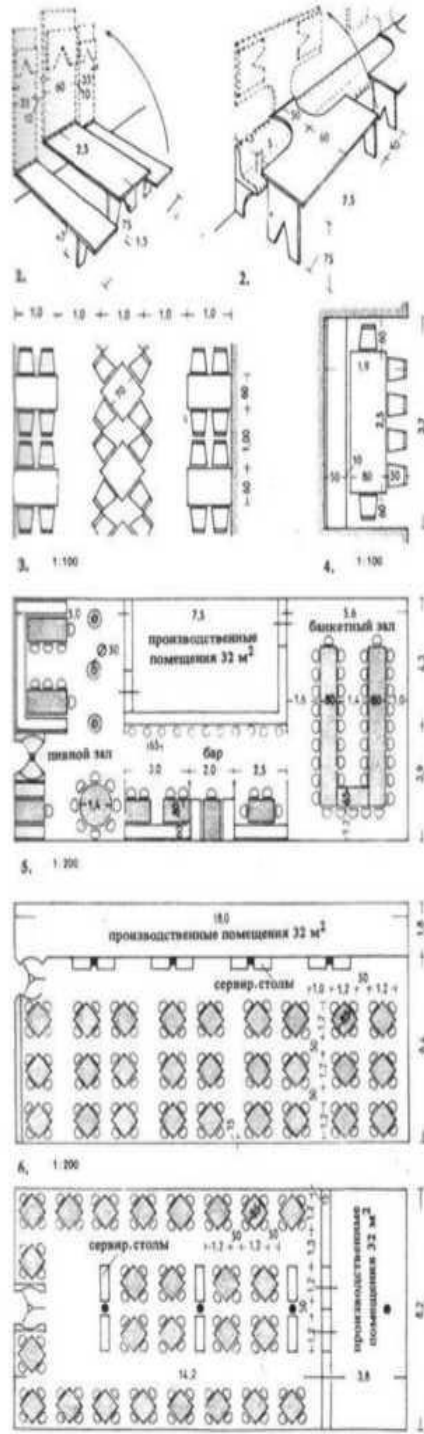


Рисунок 1.2 - Діагональна розстановка столів

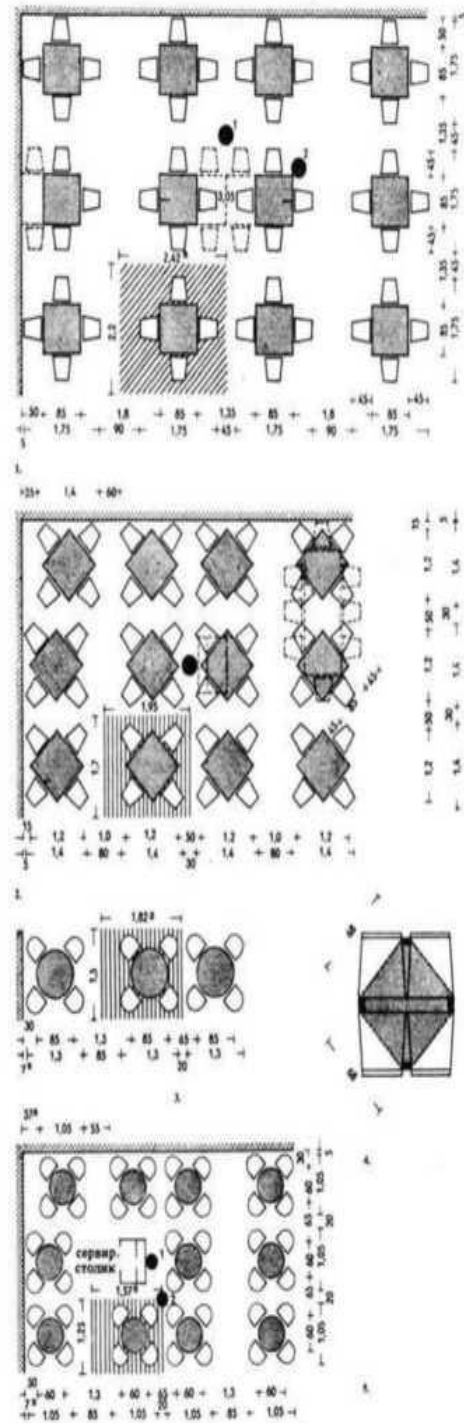


Рисунок 1.3 – їдальні для обслуговування приміських екскурсій

Мінімальна площа для відвідувачів, як правило, відводиться в їдальнях для обслуговування приміських екскурсій (рис. 1.3). Місце біля стіни можна зайняти тільки в разі, якщо сидячи біля проходу встане. Мінімальні проміжки між столами середнього ряду можливі лише тоді, коли по обидва боки від них передбачені широкі проходи для обслуговування.

У банкетних залах з довгими столами відстань столів від стіни становить 1 - 1,2 м, відстань між столами 1,4 м, ширина бокового проходу 1,6 м.

У пивних залах і закусточних зазвичай встановлюють групові стаціонарні столи і лави. Роздачу розташовують в середині торгового залу, близько до виробничих приміщень, що є оптимальним рішенням, іноді вона розміщується в торці залу. Іноді роздачу розміщують по довжній стороні вузького залу, що є поширеним в США і Англії. Якщо світло в такі вузькі приміщення потрапляє тільки через вікна в торцях, то зал при висоті 4 - 5 м може бути довжиною 15 - 20 м. Столи в залежності від ширини приміщення розставляють групами по два поперечних ряди в кожній або групами в два ряди посередині залу. Використання площі в цих випадках майже однакове.

1.3 Види та прийоми озеленення ресторанів

Сучасна флористика та фітодизайн відкривають широкі можливості для створення "зеленого" декору у кафе та ресторанах. Вибір відповідних рослин, цікавих кашпо та горщиків може значно підвищити естетику інтер'єру та зробити його особливим. Які рослини найбільш підходять для озеленення таких закладів?

1. Природне світло та освітлення приміщення. Враховуючи наявність природного світла та рівень освітлення, можна здійснити вдалі вибори. Якщо в закладі багато природного світла, то вибір рослин майже необмежений. Проте слід уникати рослин, які зазвичай ростуть під відкритим

небом, таких як плющі, оскільки вони можуть погіршити освітлення у приміщенні. У разі використання стабілізованих рослин, рівень освітлення взагалі не має значення, що розширює можливості озеленення, навіть у затемнених приміщеннях.

2. Розміри закладу. Розмір закладу безпосередньо впливає на вибір рослин. Наприклад, зелена стіна може бути ідеальним рішенням для великого залу, але у невеликому кафе краще використовувати рослини раціонально, розставляючи акценти в дизайні.

3. Дух та концепція закладу. Важливо враховувати дух та концепцію закладу при виборі рослин. Зелень повинна доповнювати загальну концепцію та створювати єдиний ансамбль, як стилістично, так і за кольоровою гаммою.

1.4 Види та прийоми освітлення ресторанів

Освітлення відіграє ключову роль у створенні відповідної атмосфери в закладі. Щоб забезпечити затишність та залучити гостей, важливо ретельно продумати систему освітлення, включаючи вибір відтінків плафонів, ступінь інтимності в різних зонах та їх розміщення. Шляхом експерименту зі світлом можна створити різноманітні атмосфери, від бізнесового середовища для зустрічей до романтичної обстановки для пар. Для оптимального освітлення рекомендується використовувати світильники відомих брендів, які відповідають санітарним та будівельним нормам і є сучасними та надійними.

Зазвичай фахівці використовують світло для зонування простору, створюючи відокремлені освітлені зони для кожного столика, що надає відвідувачам відчуття відокремленості та комфорту.

При розробці освітлення доводиться враховувати такі моменти:

1. розміри приміщення;
2. забезпечення зручного середовища для роботи персоналу;
3. стилістику залу;

4. відображає здатність і колір матеріалів, з яких виготовлені меблі;
5. безпеку.

Головний документ для визначення концепції освітлення - ДБН В.2.5-28-2018 "Природне і штучне освітлення", що є основою для розробки дизайну проєкту. При розрахунках освітленості використовується потужність у ватах замість люменів для спрощення вибору світильників і ламп. Вибір світильників впливає тип абажура, висота стель, інтер'єрний колір тощо. Для кафе з низькими стелями до 3 метрів від підлоги рекомендується 15 Вт на квадратний метр, а в темних інтер'єрах - 20 Вт. В залежності від висоти стелі застосовується певний коефіцієнт. Світильники з абажуром потребують частішого розміщення для забезпечення рівномірного освітлення. Вимикачі і димери розташовуються так, щоб їх можна було легко досягти для офіціантів, а димери дозволяють регулювати освітлення в залежності від потреб, що допомагає зменшити енергоспоживання в неактивних зонах.

Типи освітлення:

1. загальне;
2. технічне(робоче);
3. акцентне;
4. аварійне.

Загальне. Цей вид освітлення рівномірний з розсіяним світлом. Використовують зазвичай люстри, підвісні світильники, точкові світильники або доріжку світлодіодну по периметру. У деяких випадках можна використовувати настінні світильники, але доведеться вирішувати проблем тіней, які з'являються при бічному типі освітлення.

Акцентне. Цей тип освітлення вирішує питання виділення елемента із загальної обстановки. Наприклад, оригінальні елементи декору чи сцена. При ситуації зміни розташування меблів, при банкетах, такий тип зручний, тому ще виникає змога змінювати напрямок світлового потоку.

Технічне. Технічне освітлення використовують при організації освітлення кухні та підсобних приміщень. При організації освітлення

потрібно враховувати вимоги гігієни. Не використовувати бра світильники або декоративним. На світильниках не повинно бути матеріалів, на яких можуть розмножуватись мікроби.

Аварійне. Освітлення виконує свою функцію у разі пожежі для евакуації відвідувачів. Вони повинні мати незалежне джерело живлення і розташовуватися в напрямку виходу з приміщення, виконуючи відразу дві функції: створення достатньої світлового потоку, щоб можна було орієнтуватися в просторі, і вказівка напрямку евакуації. Зазвичай розміщуються на стінах, а в деяких випадках - на стінах, стелі і в районі статі.

РОЗДІЛ 2

ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ ПРОЄКТУ

2.1 Розробка проєкту приміщення ресторану

Ергономічне дослідження забезпечує необхідні дані для створення якісного, економічного та відносно недорогого проєкту. Використання сучасних матеріалів у приміщенні сприяє створенню оптимальних умов, що відповідають еко-стилю і надають відчуття відпочинку на природі.

Інтер'єр залу розміщений на першому поверсі і має площу 440,44 квадратних метрів, поєднаний з вестибюлем і сходами на другий поверх. В залі розташовано бар та столи для різних груп відвідувачів, а також композиції з тропічних рослин, що створюють атмосферу природи. Бар є центральним елементом ресторану і отримав особливу увагу при плануванні.

Будівництво барної стійки має бути дуже уважним і продуманим, оскільки вона займає центральне місце в приміщенні. При розробці бару враховувались конструктивні особливості, колірні рішення та його взаємодія з інтер'єром. Використання різноманітних матеріалів, таких як ДСП, МДФ, натуральне дерево, скло, акрил і дзеркала, дозволило створити стильну та функціональну барну стійку, яка ідеально вписується в загальний дизайн ресторану.

Висота барної стійки складає 110 см і дозволяє комфортно використовувати її як бармену, так і гостям.

Барна стійка зазначена у різному освітленні, покликана привернути погляд на дерево, стіни та подібні меблів. Стійка містить три основні речі: барного модуля, пристінного модуля і козирка з підсвічуванням. Модуль бару також класифікується як робоча стільниця з гостями, фасадні та функціональні коробки та вбудовані компоненти. Пристінний модуль містить дві частини: верхній частині перелік напоїв (це інформація для гостей) знизу вбудована техніка в якій зберігається посуд. Верхня частина служить для

освітлення.

З врахуванням різноманітних варіацій та передових технологій, створені умови для подальшого формування проекту, приділяючи увагу реалістичному підходу. Зал на другому поверсі, з площею 427,07 квадратних метрів і великою панорамою вікон, має добре зміцнені стіни, що забезпечує стабільність конструкції.

У процесі підготовки проекту виникає перше символічне бачення майбутнього об'єкту, що дозволяє сприймати композицію та форму. Наступним кроком є розробка наочного начерку в певному масштабі, поєднуючи раціональні та естетичні принципи. Під час вибору розміщення елементів оздоблення і освітлення з урахуванням їхньої функціональності і естетики також враховується світлове розміщення та кольорове вирішення.

У залі використовуються спокійні пастельні тона, що підходять до еко-стилю, з акцентом на салатний колір, який додає живості. Оскільки приміщення має велику кількість вікон, особлива увага приділяється їхньому вигляду та шумоізоляції. Використання сучасних технологій, таких як вікна з ПВХ-профілю та звукоізоляційні двері, дозволяє забезпечити комфортну та розслаблену атмосферу у приміщенні.

Цей продукт - ресторан, - є складним і багатограним, а його вплив на людей надзвичайно значущий. Створення комфортних умов та атмосфери затишку в ресторані сприяє загальному благополуччю відвідувачів. Повний комфорт ресторану - це ключова концепція, яка передбачає поєднання природних елементів, функціональності та природних насолод.

Природний комфорт створюється за допомогою оптимального поєднання тепла, вологості та кондиціонування повітря, що відповідає фізіологічним потребам людини. Для забезпечення оптимальних умов температура повітря повинна бути на рівні 18-22 °C взимку та 23-25 °C влітку, зі швидкістю повітря 0,15 м/с взимку та 0,4 м/с влітку, та відносною вологістю 40-60%.

Важливим аспектом є також розподіл природного світла та сонячного світла в приміщенні. Тривалість перебування людей в ресторані повинна відповідати гігієнічним нормам, забезпечуючи їм свіже повітря та нормальний рівень звуку.

Функціональний комфорт забезпечується оптимальним розміщенням меблів та обладнання, які забезпечують комфортне використання приміщення. Для досягнення естетичного комфорту необхідно створити гармонійне поєднання всіх елементів інтер'єру, з урахуванням їх послідовності та функціональності.

Загальний комфорт будь-якого ресторану полягає в поєднанні екологічних, функціональних та естетичних аспектів. Під час розробки дизайну ресторану враховувалась увага до кожного деталю, щоб забезпечити максимальний комфорт для відвідувачів.

Фасад ресторану "КОРЧМА" - це своєрідна візитна картка закладу, що привертає увагу та служить рекламою. Його зовнішній вигляд відповідає всім будівельним стандартам і спрямований на приваблення відвідувачів, маючи привабливий і насичений вигляд. Дах над входом відіграє важливу роль у забезпеченні комфорту гостей, допомагаючи їм захиститися від погодних умов, а також зберігаючи чистоту приміщення.

Освітлення входу відіграє важливу роль у створенні атмосфери та наданні інформації про робочий режим. Яскрава та світла вивіска привертає увагу та допомагає визначити час роботи закладу.

Двері ресторану розташовані таким чином, щоб вони відкривалися до дороги, що є важливою умовою пожежної безпеки. Тротуар перед входом покритий матеріалом, який легко очищається і допомагає зберігати акуратний вигляд протягом усього дня.

2.2 Підбір оздоблювальних матеріалів

Підбір оздоблювальних матеріалів для інтер'єру ресторану "КОЧМА" був здійснений з урахуванням якості та естетичної привабливості. Для створення характерного та виразного дизайну були використані такі матеріали, як дерево, скло, фарби, керамічні плитки, лаки, емалі, а також натяжні та підвісні стелі.

Ураховуючи, що деталізація інтер'єру, особливо у менших приміщеннях, є дуже важливою, важливо було підібрати матеріали з уважністю. Вибір матеріалів повинен бути обмеженим, оскільки поєднання різних структур, текстур та кольорів може створити нерівномірну текстуру, яка може бути відволікучою.

Однією з ключових складових інтер'єру є підлога, яка нині має велике значення у композиції приміщення. Різноманітність кольорів та декоративних візерунків робить підлогу активним елементом інтер'єру, а іноді вона є основою композиції залу. В залі "КОЧМА" використано керамічну плитку високої якості відтінку INUK HONEY від іспанської фірми Argenta Ceramica, а для тераси обрано Терасну дошку в кольорі венге від виробника Polymer Wood Privat розмірами 140x 20x 2200 мм.

Для зазначення швів між плитками було обрано фінляндську затірку "Kilto" Kesto Super коричневого кольору. У якості клею для укладання плитки була використана клейова суміш Ceresit CM-12.

Стіни є важливою складовою частиною дизайну інтер'єру, і вибір матеріалу для їх обробки залежить від загальної концепції. На вибір такого матеріалу впливає різноманіття можливостей: від натурального каменю до штучного, від глиняної плитки до текстилю.

Для оздоблення стін були використані різні матеріали, такі як фарба Triora для стін залу та кабінету директора у пісочному кольорі, керамограніт Lasselsberger Rako Defile DAASE360 KALIBROVANE для кухні, холодильної, мийної та технічних приміщень, керамограніт Venis Starwood NOA-R TANZANIA WINE з зображенням різьблення по дереву для

санітарних вузлів та декоративна цегла Stone Master City Brick off-white для коридорів.

Дерево - це відмінний матеріал для оздоблення, оскільки його природні характеристики, такі як кольори, візерунки та фактури, надають кімнаті художній вираз. Воно легко поєднується з різними стилями та видами обробки, що робить його універсальним в інтер'єрному дизайні.

Скло також може використовуватися для декорування стін, перегородок та колон, наприклад у вигляді дзеркал або декоративних панелей. Це дозволяє "розтопити" великі колони у просторі, збільшуючи візуально об'єм приміщення.

У приміщенні також можуть бути застосовані різні матеріали для обробки стелі, такі як полістирол, дерев'яна фанера або скловолокно. До того ж, використання дерева може бути індивідуальним за замовленням.

Щодо меблів, у залі для відвідувачів розташовані диванчики та столи, виготовлені з якісних матеріалів із розрахунком на зручність та естетику. Крім того, у санвузлах як для відвідувачів, так і для персоналу, розміщено необхідне обладнання та аксесуари для комфорту та гігієни.

У кабінеті директора розташовані основні меблі та обладнання, необхідні для зручної роботи та організації робочого простору. До цього включають угловий стіл, офісне крісло, диван для відвідувачів, шафа для документів та вішалка для одягу.

У кімнаті для персоналу також розміщено меблі для відпочинку та обіду, включаючи диван, стіл та стільці, а також індивідуальні шафи для зберігання особистих речей працівників.

В холодильному та мийному приміщеннях знаходяться відповідне обладнання, таке як холодильники, посудомийні машини, раковини та полиці для зберігання посуду.

На кухні розміщено плити для приготування, духові шафи, раковину та тумби для зберігання продуктів.

Дизайн ресторану спеціально розроблено з урахуванням ергономічних та гігієнічних вимог, забезпечуючи комфорт та безпеку як для відвідувачів, так і для персоналу.

2.3 Підбір освітлювальних приладів

Багато будівель орієнтовані на використання як природного, так і штучного освітлення. Природне світло входить у приміщення через бічні або верхні джерела, іноді з трьох сторін кімнати. Зовнішні стіни освітлюються, щоб підсилити природне освітлення, особливо в ресторанах і готелях, розташованих у природних зонах, як парки чи біля річок. Штучні світильники використовуються для художнього відтворення інтер'єру та створення символічних рішень. Вони додають яскравості приміщенню, іноді розділяючи його на окремі зони за допомогою абажурів на стінах і стелі, що підкреслює особливості приміщення. Гра світла і тіні впливає на сприйняття матеріалів інтер'єру, створюючи відчуття легкості чи об'ємності. Залежно від завдань і методів освітлення можуть бути використані стандартні, домашні або інтегровані системи освітлення.

Освітлення може бути стандартним, місцевим або комбінованим, залежно від потреб приміщення. Стандартне освітлення забезпечує рівномірне освітлення всієї кімнати, що ідеально підходить для приміщень, які використовуються тимчасово, наприклад, ресторани або їдальні.

Місьцеве освітлення використовується для певних областей або для декоративних цілей, тоді як комбіноване світло поєднує в собі обидва підходи, що дозволяє ефективно використовувати енергію та створювати різноманітні візуальні ефекти.

У проекті було використано різноманітні освітлювальні прилади. Наприклад, у залі для відвідувачів були встановлені люстри паук, а також вбудовані точкові світильники для загального освітлення. У санвузлах були

встановлені підвісні квадратні світильники зі світлодіодного профілю, а в кабінеті директора - підвісні лінійні світильники з дерева. Кожен приміщення було оснащено залежно від його функціонального призначення та дизайну.

2.4 Опис композицій із тропічних рослин

Фітодизайн поєднує естетичність мистецтва з красою природи через використання рослин у ландшафтному та внутрішньому дизайні. Ця концепція, в основі якої лежить поєднання слова "фіто" (рослини) та "дизайн", відома вже з минулого, коли люди почали прикрашати свої приміщення рослинами для створення особливої атмосфери.

У давнину рослини були важливим елементом прикраси інтер'єру. Наприклад, стародавні єгиптяни прикрашали палаци циперами, римляни використовували лаврові дерева, а китайці приділяли увагу азаліям. У ті часи кімнатні рослини були доступні лише заможним людям, інакше це вважалося незаконним.

Сьогодні фітодизайн доступний для широкого кола людей. Рослини, такі як папороть, плющ, сукуленти, хлорофітум та інші, можуть прикрасити будь-який приміщення, будь то кафе, ресторан або готельний лобі. Живі рослини створюють атмосферу комфорту та затишку, хоча їх догляд потребує уваги та часу.

Незважаючи на це, живі кімнатні рослини не підходять для приміщень з недостатнім освітленням. Проте вони ідеально виглядають у просторах та добре освітлених місцях, створюючи неповторну атмосферу інтер'єру.

Іноді ресторани та кафе оживляють зеленими оазами, створюючи справжні зимові сади всередині приміщення. Наприклад, у "Кафе Гриляжі" з'явився подіум з тропічними рослинами, які ефективно освітлюються спеціальними лампами. Це зелене живописне місце стало візитною карткою ресторану. Крім того, в дизайні внутрішнього простору часто

використовуються різноманітні природні матеріали, такі як камені різного кольору, мінерали та раковини.

Один зі специфічних напрямків фітодизайну - це консервовані рослини, які не вимагають світла, води та рівного ґрунту, оскільки вони виготовлені з живих рослин, опрацьованих спеціальною консерваційною сумішшю. Такі композиції додають приміщенню свіжості та природного відчуття без зайвих турбот.

У дизайні ресторанів і кафе також широко використовуються штучні рослини, які можуть бути як органічними, так і хімічними. Наприклад, імітація молодих дерев у стилі бонсай створює атмосферу японської кухні. Багатофункціональні рослини, такі як пальми, можуть використовуватися для прикраси простору, що розташований у різних місцях, наприклад, у супермаркетах або на великих переробних підприємствах.

В цілому, фітодизайн відкриває безмежні можливості для створення природного та привабливого інтер'єру, який приносить задоволення гостям та створює унікальну атмосферу.

Згідно з висловлюванням фахівців у галузі квіткового дизайну, витвори мистецтва у формі штучних квітів, створені майстрами з високим рівнем майстерності, майже не відрізняються від свіжих екземплярів. Це неймовірно важкі творіння, які мають реалістичний вигляд та вражають своєю красою.

Іноді для додавання естетичного харча використовуються квіткові принти, які створюють красиві орнаменти на скляних виробах за допомогою спеціальних синтетичних плівок, що імітують воду.

Штучні фонтани, розташовані настінно або на підлозі, які задекоровані мохом або зеленню, створюють привабливі акценти в інтер'єрі. Каскади та водоспади, оформлені камінням та яскравими ліхтарями, а також сади з різними формами водяних струменів, додають свіжості та краси приміщенню.

Застосування сушених трав у виготовленні різних декоративних предметів дає можливість створювати оригінальні композиції. Наприклад, настінні

панелі з сушеними рослинами, розташовані у кованих скобах або керамічних горщиках, створюють неповторний ефект.

Використання різних природних матеріалів, таких як трава, пальмове волокно, вербова лоза, для створення настінних картин додає незвичайний та інноваційний вигляд інтер'єру. Крім того, кульки з тривимірними розтяжками з лози або вічнозелених дерев додають елегантності та стилю в ресторанному середовищі, особливо в поєднанні з плетеними меблями.

Дизайнери рекомендують використовувати різні скляні посудини, такі як кульки, циліндри, склянки, для прикраси їдальні. У таких посудинах можна створити красиві композиції, використовуючи штучні квіти, сухоцвіти, шовкову стрічку, корали, камені, фруктові та овочеві моделі. Наприклад, у круглих або циліндричних скляних посудинах можна вирощувати живі рослини, додавши каміння та декоративні гілки, а також обладнавши освітлювальними елементами.

Елементами інтер'єру, які додають вишуканості, можуть бути елегантні моделі високої якості, такі як копії фруктів, овочів, грибів, розташовані в керамічних чашах, металевих вазах, березових кошиках тощо. Ці моделі можна використовувати для прикраси барної стійки, фуршету або вікон кафе та ресторану.

Спеціалісти з фітодизайну рекомендують звертати особливу увагу на сезонні елементи композицій, які використовуються під час різних свят. Наприклад, під час Великодніх свят інтер'єр може бути прикрашений весняними квітами, зеленою травою та пофарбованими яйцями. Для новорічно-різдвяного сезону можна використовувати соснові гілки або ялину з бантами, дзвіночками, фруктами та іграшками. Улітку можна створити композиції зі садових квітів, фруктів, ягід та овочів, наприклад, з яскраво забарвлених яблук, груш або гарбузів, поєднаних зі свіжою зеленню та квітами.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О, Екологічність у формуванні предметно- просторового середовища ресторанних комплексів, *Вісник ХДАДМ*. Харків, 2015. С. 25-28.
2. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.
3. Михайленко В. Є, Кащенко О. В. Основи біодизайну: Навч. Посібник. Київ: Каравелла, 2011. 224 с.
4. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Посібник - основи дизайну інтер'єру. Київ, 2011. С. 59-82.
5. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. Київ : Діло, 2000. 285 с.
6. Реконструкція підприємств громадського харчування і торгівлі. Київ : Либідь, 2003. 128 с.
7. Сафронова О. О., Малік О. І. Особливості впровадження біодизайну у формування інтер'єру офісних приміщень. *Вісник КНУТД*, Київ, 2015, №6 (92), С. 273-278.
8. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи, Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
9. Третяк Ю. В., Корпусова О., Клещова А. Основні закономірності формоутворення в органічному дизайні. Київ, 2016. 528 с.
10. Шпичка І., Никоненко Т. М. Біодизайн Луїджі Колані. *Проблеми розвитку міського середовища*. 2012. Вип. 7. С. 298-304.
11. Шевцова Г. В. Історія японської архітектури і мистецтва. Навчальний посібник. Київ : Грані - Т, 2011. 237 с.
12. Шевцова Г. В. Грані світу. Україна - Японія: дерев'яна архітектура. Київ : Грані - Т, 2009. 152 с.
13. ДБН В.2.2-25:2009, Підприємства харчування (заклади

ресторанного господарства), Київ, 2010. 85 с.

14. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Карпатський край. 2015. № 1(2). С. 92–99.

15. Ковтуненко Ю.В. Державне регулювання ринку ресторанних послуг / Ю.В. Ковтуненко, К.В. Ковтуненко // Матеріали Міжнародної науково–практичної конференції «Сучасний стан та перспективи розвитку туризму» (м. Чернівці, 2–4 травня 2018 р.). – Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2018. С.62–64.

16. ехнології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес [Електронний ресурс]. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannijbiznes/>

17. Бурий С.А. Інноваційний потенціал у сфері готельно–ресторанного бізнесу та туризму / С. А. Бурий // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. № 5. . Т.2. С. 201–205.

18. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.

19. 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.