

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра дизайну інтер'єру

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

_____ Олійник О.П.

«__» _____ 2020р.

ДИПЛОМНА РОБОТА

(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ

«МАГІСТР»

**Тема: «Особливості дизайну інтер'єрів кафе з використанням стилістики
Закарпатського регіону України»**

Виконавець: студент групи ДЗ-201 Смолівський Павло Віталійович _____

Керівник: д. арх., професор НАУ, Чернявський Володимир Георгійович _____

Консультанти з окремих розділів:

Охорона навколишнього середовища: _____ Фролов В. Ф., д.т.н., доцент

Охорона праці та безпека життєдіяльності: _____ Гулевець В. Д., к.т.н., доцент

Нормоконтроль: _____ Москальцов А. Ю., викладач КДІ

Київ 2020

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру

Галузь знань 02 Культура і мистецтво

Спеціальність 022 «Дизайн»
(шифр, найменування)

ОПП Дизайн

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____ Олійник О.П.

«__» _____ 2020р.

ЗАВДАННЯ

на виконання дипломної роботи

Смоловського Павла Віталійовича

1. Тема дипломної роботи « Особливості дизайну інтер'єрів кафе з використанням стилістики Закарпатського регіону України»

затверджена наказом ректора від «_14_» листопада 2020р. № 2320/ст

2. Термін виконання роботи: з 05 жовтня 2020 р. по 27 грудня 2020р.

3. Вихідні дані до роботи: плани приміщень, фасади, розрізи.

4. Зміст пояснювальної записки:

Розділ 1. Передумови виникнення дизайну інтер'єру сучасного кафе в традиційному Закарпатському стилі;

Розділ 2. Особливості проектування кафе та їх інтер'єрів в Україні;

Розділ 3.Формування дизайну інтер'єрів кафе з використанням стилістики закарпатського регіону України;

Розділ 4. Дизайн інтер'єру «приміщення».

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу: плани поверху, плани підлоги та стелі, плани з меблями, візуалізація інтер'єрів в комп'ютерній графіці, робочі креслення окремих об'єктів.

6. Календарний план-графік

№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Збір матеріалів по темі дипломної роботи	05.10.20	
2.	З'ясувати передумови виникнення та розвитку дизайну інтер'єрів кафе в стилістиці закарпатського стилю	13.10.20- 17.10.20	
3.	Дослідити та проаналізувати вітчизняний та закордонний досвід формування дизайну інтер'єрів кафе	17.10.20- 28.10.20	
4.	Визначити функціонально-просторові основи організації інтер'єрів кафе	28.10.20- 10.11.20	
5.	Розглянути питання кольору та світла	15.10.20	
6.	Сформулювати основні прийоми та засоби формування дизайну інтер'єру кафе в запаркапколму стилі	15.10.20- 18.11.20	
7.	Розробка та опрацювання планів, схем, візуалізацій інтер'єрів, умеблювання	18.11.20- 08.12.20	
8.	Підготовка презентації	08.12.20- 14.12.20	

7. Консультанти з окремих розділів

Розділ	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Охорона навколишнього середовища	завідувач кафедри екології, д.т.н., доцент Фролов Валерій Федорович,		
Охорона праці та безпека життєдіяльності	доцент кафедри цивільної та промислової безпеки, к.т.н., доцент Гулевець Вадим Дмитрович		
Нормоконтроль	викладач кафедри дизайну інтер'єру Москальцов Андрій Юрійович		

8. Дата видачі завдання: « 05 » жовтня 2020р.

Керівник дипломної роботи _____ Чернявський В.Г.
(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання _____ Смоловський П.В.
(підпис випускника) (П.І.Б.)

Зміст

Вступ.....	7
Розділ I. Передумови виникнення дизайну інтер'єру сучасного кафе в традиційному Закарпатському стилі.....	9
1.1 Історичний процес виникнення закарпатського стилю....	9
1.2 Закордонний досвід формування дизайну в гірських умовах.....	11
1.2.1 Кафе-бар в Горах Колорадо.....	11
1.2.2 Ресторан в Горах Тбілісі.....	13
1.2.3 Кафе в «середині гори» Пекін.....	14
1.2.4 Ресторан Ice-Q.....	15
1.3 Сучасний стан та перспективні напрямки формування дизайну інтер'єрів кафе в Закарпатському стилі.....	18
Висновки до I розділу.....	22
Розділ II. Функціонально просторова основа та композиційні засоби приформуванні інтер'єрів.....	23
2.1 Функціонально-планувальна організація кафе.....	23
2.2 Вимоги до проектування будівель кафе та їх інтер'єрів.....	31
2.3 Класифікація будівель громадського харчування.....	34
Висновки до II розділу.....	38
Розділ III. Формування дизайну інтер'єрів кафе з використанням стилістики закарпатського регіону України	39
3.1 Композиційні засоби формування дизайну інтер'єрів.....	39
3.2 Синтез мистецтв.....	39
3.3 Основні засади використання оздоблювальних матеріалів в дизайні інтер'єру кафе.....	40
Висновки до III розділу	44

Розділ 4. Дизайн інтер'єру «приміщення»	45
4.1 Загальні положення, технічне завдання на виконання проекту.....	45
4.2 Вихідні дані	45
4.3 Функціональне зонування приміщень	47
4.4 Дизайн інтер'єру основних приміщень.....	48
4.5 Інженерне забезпечення.....	48
4.6 Охорона праці в приміщеннях.....	49
4.7 Пожежна безпека.....	51
Висновки до IV розділу.....	56
Загальні висновки.....	57
Список використаної літератури.....	59
Додатки.....	60

Вступ

Мета дипломної магістерської роботи: спроектувати дизайн інтер'єра ресторану чи кафе, який повинен територіально знаходитись в гірському масиві карпатського хребта. Місткість гостей розраховано до 50 чоловік одночасно.

Актуальність дослідження: дизайн інтер'єра у сучасному світі характеризується різними візуальними тенденціями, одні прагнуть досягти максимального насичення у просторі інтер'єра автоматизованими пристроями, інші навпаки створити теплу атмосферу для максимально комфортного проведення часу гостей (велика кількість озеленення, природні стіни, фонтани, чи невеличкі водопади – все те, що надає інтер'єру природньої тематики та атмосфери). Ідеальним варіантом буде поєднання двох вищезгаданих варіантів, в результаті чого цілком реально отримати золоту середину.

Завдання на яке покладене формування внутрішнього простору та власне самого дизайну після закінчення композиції не повинні відхилятися від вимог початкового завдання формування простору у закладі. За основу буде взяте кафе розташоване на підніжжі, або на вершині гори, якщо, звісно, дозволяє місцевість, погодні умови, відсутність повітряних коридорів і техніка безпеки для даного закладу.

«Кафе - заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.»

В першу чергу потрібно підібрати тематику кафе. Вирішити, у якому стилі буде інтер'єр. Варіантів безліч, але у реальному житті при замовленні проекту все залежить від замовника та його фантазії в першу чергу, і лиш потім від професіоналізму дизайнера, який лиш тоді буде орієнтуватись на примхи замовника, і по-третє від статусу закладу.

Як правило у кафе ставлять столики декількох розмірів: на дві особи, або чотири, іноді більше, або комбінують перші два варіанти, коли не можливо

розташувати один столик на шість чи більше осіб. Все це планується для максимального комфорту відвідувачів, які хочуть зустрітись та провести час разом. Також як варіант – потрібно передбачити окрему зону і столики для ділового спілкування на дві-чотири особи, основним критерієм є зона подалі від усіх відвідувачів та відсутність лишніх шумів, які можуть заважати переговорам. В такому куточку доречно буде замінити стільці на диванчики або крісла.

Як правило у таких закладах акцентують увагу на барну стійку. Саме від даного елемента і будується стилістика закладу. Тому барній стійці варто надати особливої уваги. Стійка може бути досить простою але з незвичайною формою, з невеличкими цікавими елементами та правильним освітленням.

Нині люди хочуть щось нового, тому рішенням проекту було використання нового і природного з додаванням обраної стилістики проекту. Важливо пам'ятати, що трапеза повинна приносити відвідувачам естетичне задоволення.

Отже, актуальною темою при оформленні приміщень закладу харчування і метою дипломного проекту є проектування сучасного та цікавого інтер'єру кафе, де будуть яскраво виражені образи та стилістичний напрям, будуть використані аналоги по цій темі, література та джерела які містять в собі загальні та відносно загальні відомості про дані заклади. В роботі за допомогою оброблених джерел розробляється кольорова гамма та доречний підбір матеріалів і меблів.

Розділ І. Передумови виникнення дизайну інтер'єру сучасного кафе в традиційному Закарпатському стилі

1.1 Історичний процес виникнення

Мешканці рівнин і долин Закарпаття по сьогоднішній день змогли зберегти величезний ряд мовних, культурно-побутових ознак та звичаїв ще з часів Київської Русі, що неабияк привертає увагу та інтерес багатьох дослідників етнічної культури. Відомо, що Потисся від основної території українських земель виділяється гірськими хребтами, масивами та безмежним лісом. Тому, очевидно, що села, хутори, інші садиби та будівлі мають свої неповторні на відміну від інших регіонів особливості та колорит. Оселі за своїми формами, елементами та по своїй натурі нагадують білі житлові та господарські будинки в інших регіонах України, але найбільша схожість спостерігається на Поділлі. Основним матеріалом для будівництва у Закарпатському регіоні використовується дуб та інколи смерека. Для архітектури Закарпатської будівлі, а також в інтер'єрі характерні лаконічність та простота. Про зовнішній вигляд – будинки мають компактну форму та невеликі розміри, спокійний та плавно виділений силует, побілені стіни, високий дах звисає вздовж основного фасаду, який в свою чергу тримається на стовпах.

Найбільш поширеним типом закарпатської будівлі – трикамерні хати, які складаються з житлового приміщення, комори та сіней. Зберігся та використовується також тип з планом хата-сіни. Інтер'єр даної етнічної групи відзначається розкішшю та багатством декорацій. Безліч домотканих художніх рушників, на стінах мальовані фаянсові тарелі, а оздоблення в цілому виконане деревом. Інтер'єр закарпатського житла, як і по всій території України залежить від планування та формувався віками. Тому вся мебель та предмети домашнього побуту знаходили своє місце та найбільш раціональне розташування. Після того, як на початку 20ст зникли курні хати, Закарпаття почало розвиток мистецтва в удосконаленні прикрашення інтер'єру про що і писав Данилюк Архип у етнографічному нарисі «Шляхами України».

Характерними рисами давніх слов'янських меблів – важкуватість, конструктивна простота та максимальна утилітарність. Зазвичай меблі являли

собою нерухомо закріплені предмети, які також мали своє призначення визначене традиціями. Також слід зауважити, що інтер'єр особливо у житловій кімнаті на Закарпатті ніколи не заставлявся великою кількістю предметів і було все тільки необхідне. За конструкцією та декоративним оформленням посеред скромних та звичайних меблів виділяють столи скрині, які є творами українського мистецтва. Виконували у більшості випадків з твердих порід дерева, таких як бук або явір що надавало довговічність виробу. (Рис.1.1).



Рис. «1.1» Порівняльний аналіз дизайну інтер'єрів кафе в традиційному стилі та кафе в сучасних умовах

Висока майстерність розгорталася у виготовленні декоративного посуду, який був невід'ємною частиною інтер'єру та знаходив досить широкий спектр у використанні в побуті селян. У декоративному виконанні використовувалась техніка випалювання та різьблення в поєднанні з геометричними елементами

орнаменту – ромби, квадрати, хвилясті та прямі лінії. Розповсюджений дуже широко мотив розетки, який також характерний для інших виробів. [1].

1.2. Закордонний досвід формування кафе у гірських умовах.

У даному підрозділі буде розглянуто декілька доволі цікавих варіантів, з яких все ж таки потрібно брати досвід та керуватися основами ідей дизайнерів та архітекторів цих проектів, а в кінцевому результаті поєднати старе і нове та отримати унікальну і цікаву композицію, на яку буде попит.

1.2.1 Кафе бар в горах Колорадо

Готель Four Seasons Resort and Residences Vail – один з багатьох розкішних готелів у відомій долині Вейл, яка є найбільшим горнолижним курортом Америки (Рис. 1.2.1).



Рис. «1.2.1» Кафе бар в горах Колорадо

Літом на п'ятому поверсі де раніше було лобі, відкрили елегантний кафе бар Remedy Bar з інтер'єрами від дизайнерів Нью Йорку Mayer Devis. Засновники бюро

Уїлл Майер та Грей Девіс вже багато років оформляють інтер'єри готелів та кафе по усьому світу та вже стали штатними дизайнерами мережі.

Головним достоїнством нового бару – це звісно ж його розкішне місцезнаходження. Скалисті гори Колорадо стали частиною композиції в інтер'єрі, а засніженими вершинами через панорамні вікна можна любоватись з будь-якого куточку кафе-бару.

Обрамляє захоплюючі пейзажі витончений американський гламур – контрастна, але цілком спокійна колірна гама, благородні матеріали(темне горіхове дерево, шкіра, світлий мармур) індустриальні акценти та складна система освітлення, над якою дуже уважно та досить довго до дрібниць продумували дизайнери. [2].

Кафе-бар поділений на три зони та чималу терасу на свіжому повітрі, яку цілий рік освічують та зігрівають невеликі каміни. В одній із внутрішніх зон розташована бібліотека з шкіряними кріслами, зручними диванами і крапковим світлом. Від центрального залу відділена великим двостороннім каміном з прозорими стінками вогнестійкого скла, що є цілком безпечно знаходитись біля каміну з цікавою книжкою чи напоєм з обох його боків.

Багато всього, що знаходиться у кафе-барі, проектувалось за ескізами бюро Mayer Devis. Квадратна барна стійка, каміни в бібліотеці, а також на терасі, світильники студія розробляла спеціально для даного проекту.

Для закладу високо в горах Уїлл Майре та Грей Девіс самі збирали тематику для колекції сучасного мистецтва. В основному це були фотографія та абстрактний живопис. В цілому трансформація гостиничного лобі коштувала великих грошей готелю, але за перші декілька місяців вартість окупила свої сподівання, і Remedy Bar став головним міським кафе-баром, де відзначають корпоративи, зустрічі та просто приходять повечеряти навіть ті, хто не живуть в готелі. [3].

1.2.2 Ресторан в горах Тбілісі

Наступним і досить цікавим варіантом є ресторан Funicular на вершині гори Мтацмінда, звідки гарно видно всі ключові точки та пам'ятки прекрасного грузинського міста. Сама будівля була зведена ще у 1930х роках, але після багатьох років експлуатації почала руйнуватись, тому основним рішенням було зробити реконструкцію, і після довгих років реконструкції, будівля була відновлена, нині в себе включає три ресторани, коктейль бар, конференц та банкетний зали та багато іншого (Рис. 1.2.2).



Рис. «1.2.2» Ресторан в Тбілісі

Потрібно було створити місце, яке б приваблювало чималий обсяг аудиторії відвідувачів та було унікальним та єдиним у своєму роді. Потрапити до ресторану можливо тільки за допомоги фунікулеру, який також було відновлено та вдосконалено.

Приміщення були зруйновані часом, але компанія архітекторів та дизайнерів з студії DesignSLM погодилась взятись за проект цього історично значимого дому. Оригінальна архітектура фасаду була відновлена та збережена у її початковому вигляді. Але внутрішня архітектура та інтер'єр були перероблені включаючи до уваги всі стандарти найвищої якості, поєднавши нові та старі елементи композиції.

1.2.3 Кафе в «середині гори» в Пекіні

Коли перед дизайнерами з пекінського бюро Robot3 Design постала задача створити «вільне кафе» з відкритим плануванням та мультизадачним зонуванням, вони знайшли вихід звернутись до природних просторів, яким притаманна природня гнучкість та свобода (Рис. 1.2.3).



Рис. «1.2.3» Ресторан всередині гори. Пекін

Інтер'єр доповнюють натуральна фактура дерева, паперу, цегли різноманітні відтінки ґрунту та виразна багатошаровість. Тему природи також доповнюють диві рослини: квіти, кущі, дерева, а основним є гірські мотиви в честь яких і назване кафе Van Shan.

Єдиною складністю, з якою зіштовхнулись дизайнери – це висота стелі майже 4 метри. Для одноповерхового простору 3,8м виявилось занадто багато, але з іншого боку і на два поверхи такої висоти було вже недостатньо. Рішення було знайдено у творі поета Хіст Су Ши «про людину, яка спускається надра гори».

Дотримуючись поетичного замислу, дизайнери виділили одну зону та втопили у ній підлогу на метр, а вище надбудували цегловий мезонин. І коли відвідувачі попадають в цю впадину через мезонин, то як раз можуть відчутти що значить спуститись в надра гори. Висоти стелі верхньої частини кафе вистачає тільки на те щоб сидіти або лежати – що є оптимальним для спілкування в приватній обстановці.

Гірську образність підсилюють об'єкти, які схематично повторюють форму височин. Присутня дерев'яна кабінка-хатина, яка розрахована на велику компанію. За «хатиною» розташовані сходи, які ведуть на другий поверх, який в свою чергу розділений на невеликі зони.

Межі зонування позначені полицями з зеленими рослинами, які з року в рік змінюються, та формують вигляд простору, яке по словам дизайнерів здатне рости ніби живий організм. [4].

1.2.4 Ресторан Ice-Q

Пік Гайслахкогля з вражаючою панорамою на триста шістдесят градусів надихнув архітектора Йогана Обермозера на проктування нового альпійського ресторану на висоті 3054 метри. Панорамний вид відкривається на три країни – італійські доломіти, німецький Цугшпітце та австрійський льодовик (з вершинами Питцать, Ецталь, Штубайталь, та Целлераль), все це було домінуючими елементами посеред факторів які впливали на дизайн. Концептуальне бачення

представляло собою кришталеву скульптуру, яка нагадує про нейтральність складених льодяних валунів, і в той же час охоплюють дивовижні види на льодовики та в цілому альпійський сценарій, що захоплює дух.

Доступ до ресторану здійснюється через тунель, який захищає від поганої погоди і як раніше є перехідним етапом між внутрішнім та зовнішнім простором, де через решітки продуває вітер знизу (Рис. 1.2.3).

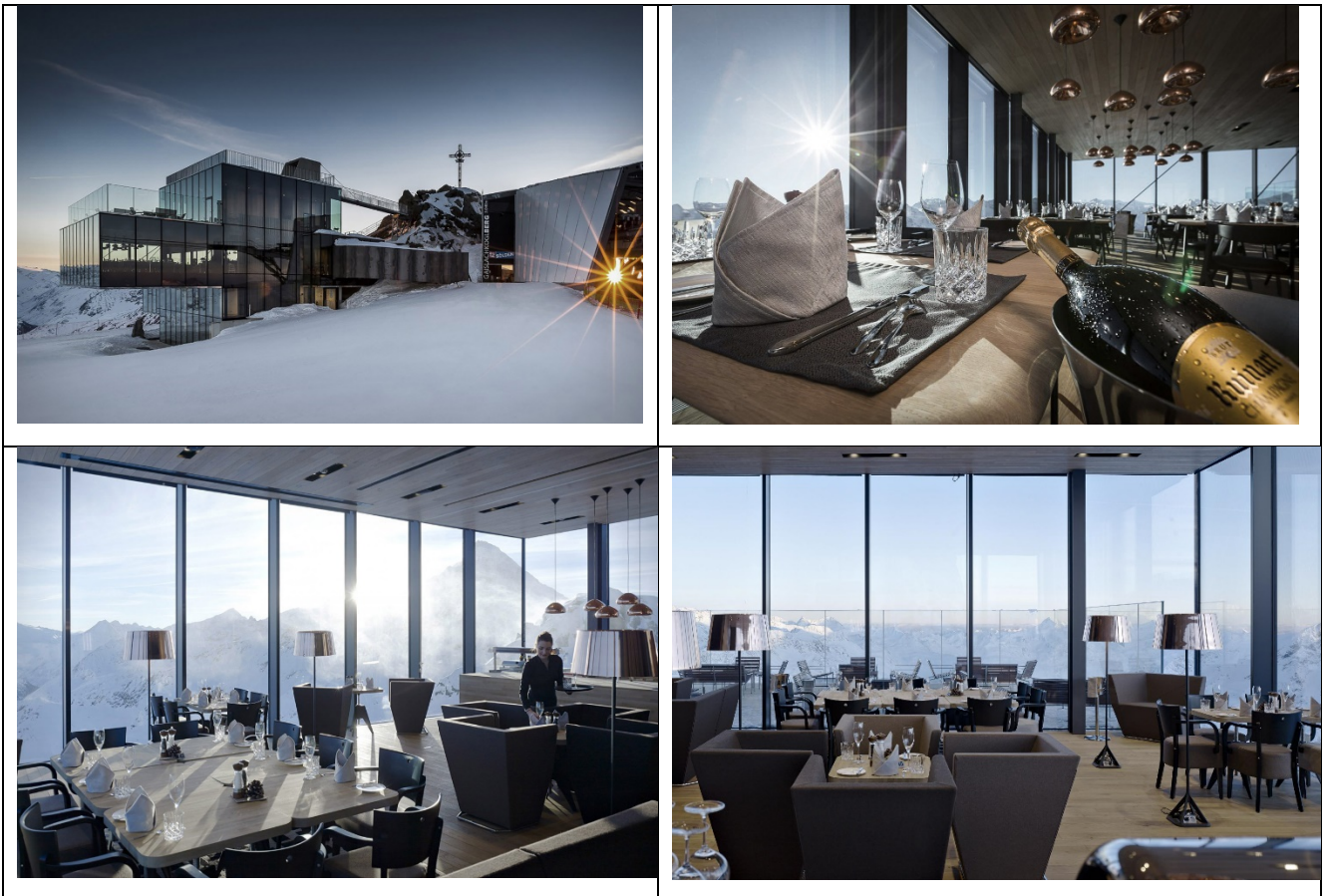


Рис. «1.2.4» Ресторан Ice-Q

Вхід на тому ж рівні станції канатної дороги, освічений різнокольоровими світлодіодними лампами, які підкреслюють акцент престижного виноробного депо – Піно 3000. Цей вступний простір прямує до бару на рівні землі та ресторану, який збагачений широкою терасою. На півночі поверхом вище була розміщена зона відпочинку, а також конференц зал та ще одна простора тераса.

Дах Ice-Q використовується в якості вільно доступної панорамної платформи, з'єднаною з вершиною Гайслахкогля через підвісний міст.

Структура спирається на три окремі фундаменти, щоб реагувати на вічну мерзлоту та можливі зміни надр. Такий вибір конструкції забезпечує природню вентиляцію, забезпечує трикамерне гідравлічне регулювання будівлі та дозволяє виключити будь-якого з'єднання з прилеглою землею, запобігаючи тепловиділення з під землі. Підвал функціонує як центр управління технологіями та має форму жорсткого бетонного куба. Над рівнем землі стальна конструкція була скомпонована з підлогами з склеєного бруса. Для фасаду була обрана конструкція транця та мулліону, обернута елементами потрійного скління.

Частково емальоване скління обрамляє поверхню підлоги вертикально. Скляні куточки реалізовувались як повноцінні скляні конструкції, а сама конструкція підлоги складається з порожнистих підлогових конструкцій, які пропонують максимальну гнучкість до вимог монтажу будівлі. Через обмежений час виготовлення (5 місяців) всі компоненти повинні були бути створені за планом і відповідати транспортним засобам, що рухаються вгору. Через погодні умови, які мають великий вплив на доставку, суворе планування було важливим для ефективного виконання графіку.

Окрім розробки будівельних матеріалів, найвищим пріоритетом є енергоефективність та пасивна економія енергії (принцип зимового саду). Прибуток від пасивної енергії, добутий через поверхню скління, прямує системою вентиляції в резервуар з водою. Енергія яка буде збережена завдяки цьому процесу, буде поєднуватись з системою водяного обігріву підлоги що покриває потреби в обігріві будівлі. Щоб швидко реагувати на погоду та зміни температури, регулювання температури здійснюється системою кондиціонування повітря з функцією охолодження та підігріву.

Додавання теплого повітря відбувається через конвекторні обігрівачі, які розташовані вздовж фасаду, та підтримують екстремальні розкачування температури додатковою тепловою завісою в поєднанні з рухомими сонячними укриттями, а інший фасад з подвійною термічною функцією.

В інтер'єрі переважають місцеві натуральні матеріали. Натуральний камінь з самого льодовика, яким вимощена підлога на вході, цілісна деревина для елементів оздоблення, покриття стін, підлог і стелі – це елементи, які створюють стриману і виразну атмосферу. Ресторан розрахований на сотню відвідувачів одночасно, а також додано плюс 40 місць в лаундж-барі. Цього на думку Йогана Обермозера цілком достатньо, щоб задовольнити потреби та залишити гарне враження гостям після відвідування ресторану Ice-Q. [5].

1.3 Сучасний стан та перспективні напрямки формування дизайну інтер'єрів кафе в Закарпатському стилі

Сучасний стан дизайну кафе в закарпатській стилістиці в Україні, є з одного боку інтер'єри відповідають традиційним місцевим корчмів в карпатах, дерев'яні стіни, закарпатські килими та рушники, дерев'яні лавки чи стільці з столами. Багато різьбленого декору з дерева та солома. Використання місцевих особливостей як орнамент, одяг, печи, посуд (рис. 1.3). Звичайний так проектують кафе та ресторани з закарпатськими блюдами та в відповідній місцевості. Але таких традиційних закладів досить багато, більшість їх однотипні, тому можна перепланувати їх та не запам'ятати особливих ознак інтер'єру.



Рис. «1.3.1» Сучасний стан кафе в традиційному закарпатському стилі

Кафе Ресторан “Тражда” представник традиційного закладу харчування в традиційному стилі, даний інтер'єр виконаний в найкращих традиціях закарпаття.

Дерев'яні лавки з столами, що накриті тканинами з орнаментами, завищенні стіни закарпатськими килинами, шафи з глиняним посудом. Літний майданчик повторює місцеві конструкційні елементи.

З іншого боку виникають цікаві інтерпретації з використання сучасних світильників, меблів, стилізація орнамент на мебель, стіні. Використання більш сучасних елементів та відповідають новітнім трендам та вимогам. Хоча таких закладів мало, як власники кафе можуть задуматися над дизайнерским оригінальним рішенням, що певно чинном є доротшим та затратним. [15].

Кафе Ресторан “Курень” є сучасним закладом в закарпатському стилі. Автори підішли до дизайну розумно виконали інтер'єр кафе-рестрану. Склавши цікавий образ з загальних рисі закарпатского стиля і сучасного предметного-наповнення. Незвично та одночасно гармонійно виглядає біле хутро на спинках стільців, плетені з соломі абажури світильників. Досить технологічне та оригінальне рішення стелі та підсвіткі. На побілених стінах можна, побачити сільськогосподарські атрибути, вілли, колеса від возів тощо.



Рис. «1.3.2.» Сучасний стан кафе в сучасному закарпатському стилі

Отже вітчизняні кафе має дві сторони однієї монети, одні повторюють відомі та заїжані образи та прийоми. Та незвичайні та сучасні з використанням нових трендів та технологій для створення стилізації під закарпатський стиль. Залежності

автора це може бути тонкі алегорії, сатиричні образи, що можуть формувати цікавий та незабутній інтер'єр кафе.

Головними чинниками формування дизайну інтер'єрів кафе в українському стилі, замовлень розвитком матеріального і культурного образу життя, ґрунтується на динамічний і пропорційний розвитку суспільного виробництва і підвищення рівень його ефективності тощо. Таким чином, ці чинники вплили на дизайн інтер'єру і акцентувалася на культурно – мистецьку напрямку. Головні аспекти, що мають вплив на декоративного мистецтва на формування інтер'єрів громадських споруд, а саме закладів громадського харчування. Найбільш характерні засоби закарпатського стиль для формування дизайну кафе є художній текстиль, архітектурно художня кераміка, художнє скло, метал та дерево. Для формування інтер'єру будь-якому приміщень кафе чи ресторани потрібно використовувати декоративне мистецтво, що буде нести велике соціально-етнічний підтекст. Художники і дизайнери повинні грамотно розробляти організації предметно – просторового середовища, використовують при цьому елементи декоративного мистецтва, та гармонійно вказуючи їх в сучасні інтер'єри кафе Розробляють проекти інтер'єрів кафе, потрібно враховувати всі фактори, що несуть вагомий внесок на вплив формування предметно – просторового середовища. Колір є головним з таких факторів в інтер'єрі, що на фізіологічному, психологічному і естетичному рівні взаємодіє на людину. Як інтер'єр закладу харчування є віддзеркалення стану культурного та естетичного сучасної держави, ще впливає світогляд та відношення населення до своїх традицій та етносу. А саме, певний стиль визначає характер естетичної дії художнього образу на аудиторію, орієнтуючи дизайнер на певний тип читача, а останнього - на певний тип художніх цінностей. Принципи проектування тісно пов'язані з комплексним архітектурно-дизайнерським створення предметно-просторового середовища закладу громадського харчування. [14].

При розробці дизайну для ресторану враховуються не тільки зовнішні характеристики. Важливо, щоб заклади були забезпечені якісним обладнанням, матеріалами якими оздоблюється інтер'єр, меблі які б через короткий проміжок

часу не вийшли з ладу. Даний напрям має потенціал показати себе та зарекомендувати себе, необхідно виділяти основні риси та інтерпретувати їх на сучасний лад та з дотриманням трендів та стандартів.

Висновки до першого розділу

1.1. На основі узагальнення наукових досліджень і літературних джерел особливостей дизайну інтер'єрів в гірських умовах та враховуючи історичний процес виникнення закарпатського стилю виявлено, що формування внутрішнього середовища є невід'ємною частиною створення повноцінного архітектурного об'єкта, а естетична організація безпосередньо впливає на рівень комфорту перебування і обслуговування відвідувачів. Виявлено актуальність теоретичних питань і необхідність розв'язання окремих завдань, що мають прикладну специфіку.

1.2. Аналіз досвіду закордонної практики дизайну інтер'єрів кафе в гірських умовах дозволив виявити необхідність пошуку нових оригінальних ідей та використання нестандартного обладнання і меблів для створення комфортного рівня інтер'єрів кафе в традиційному Закарпатському стилі.

1.3. Проаналізовано ситуацію кафе в закарпатському стилі, та виявлено, що вітчизняні кафе має дві сторони однієї монети, є однотипними та нудними. Інші мають індивідуальні та оригінальні ідеї, використовують сучасні тренди та технології. Вдале рішення для створення дизайну кафе є стилізація під закарпатський стиль, від ідею формування образу може відбуватися за допомогою тонкими асоціаціями закарпатського інтер'єру, побуту, декоративно-прикладного мистецтва. Чи завдяки сатири висміювати характерні риси і образи стилю. Даний напрям має потенціал показати себе та зарекомендувати себе, необхідно виділяти основні риси та інтерпретувати їх на сучасний лад та з дотриманням трендів та стандартів.

Розділ II. Функціонально просторова основа та композиційні засоби при формуванні інтер'єрів

2.1 Функціонально-планувальна організація кафе

При проектуванні кафе необхідно дотримуватися таких державних норм та стандартів:

ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення

ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація

ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

Підприємства харчування (заклади РГ) складаються з двох функціональних груп приміщень:

- призначених для обслуговування відвідувачів;
- призначених для виготовлення кулінарної продукції.

Відповідно до цього масштабність підприємств харчування ґрунтується за місткістю, тобто кількістю місць в обідній залі і продуктивністю - кількістю страв, що випускаються в зміну.

Місткість і продуктивність кафе визначаються завданням на проектування або проектом. У змісті завданні потрібно визначати загальну кількість місць і для сезонного розширення, а і кількість страв для видачі додому чи забезпечення продукцією роздавальних і дотівельних підприємств харчування.

Ключові слова у ДБН Ресторани: нормативні вимоги, будинки і споруди, підприємства харчування, заклади ресторанного господарства, загальні положення, організація земельних ділянок, об'ємно-планувальні та конструктивні рішення, склад та площі приміщень, пожежна безпека, інженерне обладнання

Слід виконувати вимоги ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень, ДБН А.2.2-1, ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-2, ДБН В.2.2-9:2009. Громадські будинки та споруди. Основні положення, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп

населення, ДБН В.2.3-4, ДБН В.2.3-5-2001 Вулиці та дороги населених пунктів, СанПиН 2605 та всіх чинних нормативних документів у галузі будівництва.

1.1 Норми встановлюють вимоги до проектування нових і тих, що реконструюються, підприємств харчування (закладів ресторанного господарства, далі - закладів РГ), які знаходяться у будинках, що стоять окремо, входять до складу багатофункціональних будинків і будинків іншого призначення, вбудовуються та прибудовуються до житлових будинків.

1.2 Вимоги цих Норм поширюються на проектування всіх типів підприємств харчування (закладів РГ), незалежно від їх організаційно-правової форми і форми власності.

1.3 Ці Норми не поширюються на проектування мобільних (згідно з ДСТУ Б В.2.2-22) і сезонних підприємств харчування (закладів РГ) тимчасового функціонування, фабрик-заготівельних (за ДСТУ 3862).

1.4 Під час проектування будинків підприємств харчування (закладів РГ) поряд з положеннями цих Норм слід також виконувати вимоги ДБН 360, ДБН А.2.2-1, ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-2, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17, ДБН В.2.3-4, ДБН В.2.3-5, СанПиН 2605 та інших вимоги та правила нормативних документів у галузі будівництва. [6].

Проектування кафе відбувається відповідно до їх функцій, що забезпечують виробничо-торговельну функцію закладу. Тоді склад приміщень підприємств кафе, прямо взаємопов'язано від характеру закладу. Характерно для кафе поєднання трьох основних функцій: виробництво страв, реалізація та організація їх споживання, завдяки такому принципу формується групи зон у виробничо-торговельній структурі закладу, що своєю чергою, прямо впливають на низьку чинників, як: асортимент продукції, міра її готовності, місткість залів тощо. Дані чинники і визначають характер технологічного процесу для фундаменту розробки проекту будь-якого закладу громадського харчування. Залежно від технологічного

процесу усі приміщення підприємств кафе, поділяються за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень.

Відповідно до вимог до закладів громадського харчування, необхідно забезпечувати правильним спроектувати технологічні схеми. Приклади організації технологічних процесів показано на рис. 2.1.

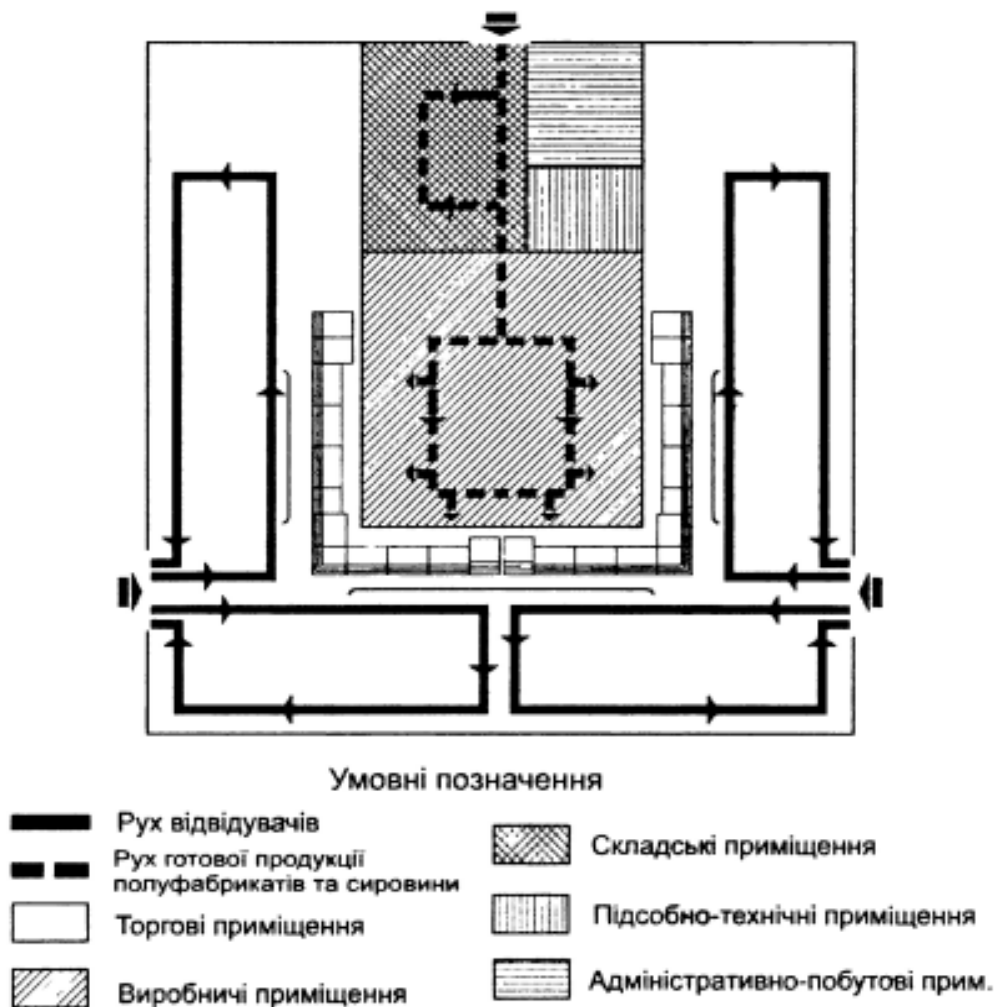


Рис. «2.1.» Схема просторо-функціональної організації кафе

Функціональна структура приміщень для відвідувачів

Підприємства харчування, а саме кафе складається з двох функціональних груп приміщень: призначених для обслуговування відвідувачів і призначених для виготовлення кулінарної продукції. Відповідно до цього величина підприємств харчування характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну).

До торговельної структури належать такі зони: обідній зал з лінією роздачі, буфет, вхідний хол з гардеробом, вбиральнями для відвідувачів, зони для реалізації обідів та виносу їжу за межі закладу.

Оптимальні кількості місць в залі загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ) вказані в таблиці 1.

Таблиця 1

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
Кафе:	
загального типу	50-200
<p>Примітка 1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</p> <p>Примітка 2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p> <p>Примітка 3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (закладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (закладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p>	

Найбільш щільною є розстановка невеликих кавових столиків (рис, 5): площа на 1 відвідувача має конфігурацію простору $1,25 \times 1,575 = 0,5 \text{ м}^2$. З урахуванням необхідних додаткових площ. Площа на 1 відвідувача дорівнює $0,6 - 0,7 \text{ м}^2$ (рис. 2.2) і (рис. 2.3).

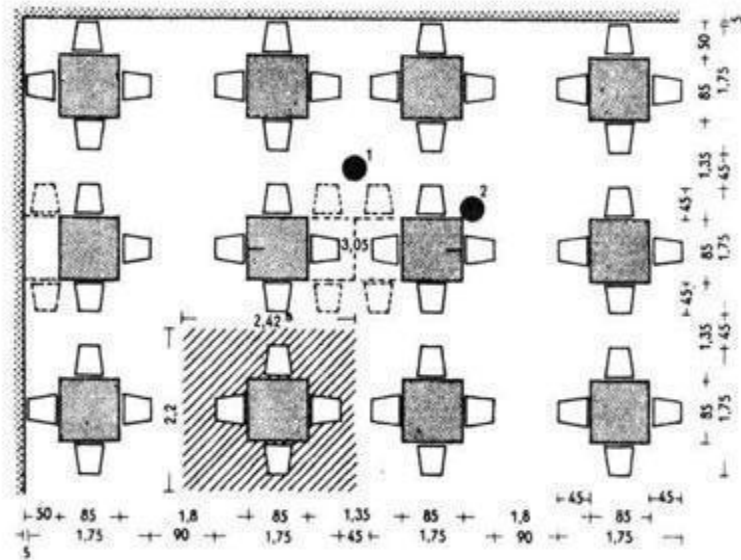


Рис. «2.2.» Схема розміщення квадратних обідніх місць в кафе

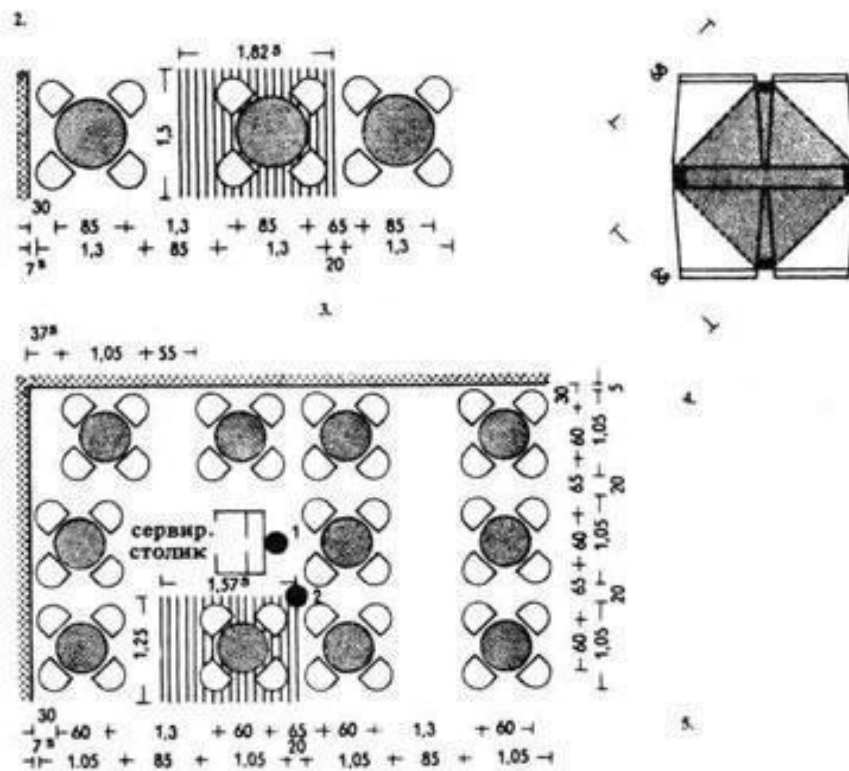


Рис. «2.3.» Схема розміщення круглих обідніх місць в кафе

Відкидні столи в поєднанні з відкидними лавками, що широко популярні в Нижній Баварії є простими і дешевими, таке легко прибираються і займають мало місця.

Відстань між столами один від одного в чистоті має бути $\geq 1,3$ м. Лава висотою лише 43 см відстоїть від столу на 10 см

і більше, що дозволяє зайняти своє місце, підійшовши ззаду і переступивши через лаву. Ніжки столу відстоять від торця столу на 55 см, що при необхідності дає можливість сидіти біля торця столу

Умовний поділ на інтер'єрний та зовнішній простори, і зустрічається і навіть у традиційних архітектурних об'єктах інтер'єру. Не обов'язково це замкнений простір у межах стін будинку, він може переходити та розкриває образну ідею назовні, охоплюючи навколишній простір. Чи навпаки, активно вводить зовнішнє середовище всередину будинку, візуально поєднуючи інтер'єр. Прикладом перших можуть бути виставочні комплекси, де експозиція існує як всередині будинку, так і зовні, а також торговельні об'єкти, кафе, ресторани з літніми та відкритими майданчиками. Прикладом проникнення навколишнього середовища в інтер'єр можна вважати атріуми, зимові сади. [7].

Технологічний процес, що проходить у залі прийому їжі, має ряд етапів: вхід та прохід до столу, вибір страв, розміщення за столом, приймання їжі, вихід. Існують дві форми обслуговування: процесу самообслуговування та обслуговування офіціантами. Під проектування об'ємно-планувальне рішення залів впливає ряд умов процесу, що важливим для типологічного поділу підприємств харчування.

До неторговельних приміщень належать:

- Виробничі приміщення: гарячий цех (кухня), м'ясо-рибна, овочева і холодна заготівельна, доготівельна, кондитерська, пиріжкова, хліборізка, мийні кухонного посуду, кімната шеф-кухаря тощо;
- Складські приміщення: комори для сухих продуктів, овочів, інвентаря, білизни і тари, охолоджувальні камери для продуктів, що швидко псуються, і відходів, приміщення фреонових установок охолоджувальних камер;
- Адміністративно-побутові приміщення: конторські приміщення, кабінет директора, кімната для персоналу, гардеробні, душові вбиральні для персоналу, санітарна частина;

- Технічні приміщення: вентиляційна камера, шитова, тепловий вузол (за централізованого теплопостачання) або котельня, вугільна, бойлерна, приміщення кочегара (за місцевого теплопостачання). Розрізняють кілька типів композиційних схем поєднання торговельних і неторговельних груп приміщень. [8].

Виробничі цехи необхідно розміщувати так, щоб вони були послідовно взаємопов'язані між собою, що надіть вигідне сполучення з коморами і обідними залами. Форма і розміри приміщень впливають із вимог розставлення технологічного обладнання і організації робочих місць. Вагоме значення має грамотне планування приміщень виробничої групи. Заготівельні цехи, які організують при великих кафе ресторанах, призначені для первинного оброблення сировини. До таких належать овочевий, м'ясо-рибний і кондитерський цехи.

В овочевому цеху зберігається та заговляється картопля, коренеплоди, капуста, цибуля та інші овочі піддають миттю, очищенню і нарізанню.

М'ясо-рибний цех, зазвичай, розташовують у двох приміщеннях, що призначені для оброблення м'яса і риби. У кафе на 150 та більше посадкових місць виділяють окреме приміщення для оброблення птиці. М'ясо-рибний цех потрібно проектувати поруч холодильних камер.

Кондитерський цех відповідно до типу і профілю кафе може випускати різноманітний асортимент кондитерських виробів. Під розробці планування кафе визначають головні виробничі дії як: приготування і перероблення тіста чи напівфабрикатів, випікання.

Гарячий цех є основним виробничим приміщенням будь-якого закладу харчування. Від того наскільки грамотно розташування цього цеху у плані залежить чіткість і якість роботи кафе. Гарячий цех має мати безпосередній зв'язок з лініями роздачі та через нього з обідніми залами.

Мийні цехи посуду поділяють на мийки столового і кухонного посуду і на мийки тари напівфабрикатів. Мийна столового посуду у кафе, що працюють на

формі самообслуговуванні, повинна бути розміщена суміжно з роздавальною і обіднім залом. Мийна для тари напівфабрикатів для невеликих кафе з місткістю близько 100 посадочних місць, можна поєднувати з мийкою кухонного посуду, однак у більших закладах мийна повинна мати самостійне приміщення.

Отже важливо включити перетин шляхів відвідувачів та персоналу. Ще варто усунути перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може сприяти винення локальним джерелом бактеріального забруднення (м'ясо - овочі) згідно з вимогами СП 42-123-5777 та СП 5781.

Рекомендують приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяти на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення. Загальний перелік приміщень для обслуговування відвідувачів у кафе різного класу потрібно проектувати відповідно за табл. 2.2.

Таблиця. 2.2.

**Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів
у підприємствах харчування**

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
Ресторан	50-200
Бар:	
винний, молочний, гриль тощо	25-50
пивний	25-100
Кафе:	
загального типу	50-200
спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25-100
Їдальня:	
загальнодоступна	50-200
дієтична	50-100
роздавальна	25-50
Закусочна:	
загального типу	25-50
спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25-50
Кафетерій	8-50
Магазин кулінарії (без виробництва) торгівельною	40- 180 м ²
<p>Примітка1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище заумовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</p> <p>Примітка2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p> <p>Примітка3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником(інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (зкладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (зкладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p>	

Допускається розширювати приміщення типу склад під час проектування кафе.

До допоміжних приміщень входять такі приміщення: хол з гардеробом, туалети, кімнати для куріння тощо, приміщення (місця) для відпочинку, а також приміщення, що надають особливі послуги відвідувачам, що зазначаються завданням на проектування.

2.2 Вимоги до проектування будівель кафе та їх інтер'єрів

Підприємства харчування (заклади РГ) складаються з двох функціональних груп приміщень: а) призначених для обслуговування відвідувачів (розділ 6.2); б) призначених для виготовлення кулінарної продукції (розділ 6.3). Відповідно до цього

Таблиця 1

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
Кафе:	
загального типу	50-200
<p>Примітка 1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</p> <p>Примітка 2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p> <p>Примітка 3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (закладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (закладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p>	

4.1.3 Склад приміщень підприємств харчування (закладів РГ) слід приймати залежно від типу закладів, форми обслуговування, а також, залежно від встановленої класності закладу. Перелік додаткових послуг, які потребують спеціальних приміщень або зон, наведені у додатку А.

4.1.4 На підприємствах, в організаціях і закладах для працюючих (співробітників) слід передбачати підприємства харчування (заклади РГ) або приміщення харчування відповідно до вимог ДБН В.2.2-3, ДБН В.2.2-4, ДБН В.2.2-10, ДБН В.2.2-11, ДБН В.2.2-13, ДБН В.2.2-16, ДБН В.2.2-18, ДБН В.2.220, ДБН В.2.2-23, а також інших НД за видами громадських будинків і споруд за переліком додатка А ДБН В.2.2-9. Заклади обслуговування населення з тривалим знаходженням відвідувачів з контролем (бібліотеки, театри тощо) повинні, як правило, мати приміщення для організації харчування.

4.1.5 За відсутності відомчих вимог і норм тип і місткість підприємств харчування (закладів РГ), вказаних в 4.1.4, слід приймати за додатком Б, таблиці Б.1 і Б.2.

4.1.6 При проектуванні приміщень обідніх залів і виробничих приміщень підприємств харчування (закладів РГ), вказаних в 4.1.4, слід враховувати вимоги цього Нормативного документа.

4.1.7 При проектуванні будинків підприємств харчування (закладів РГ) повинні бути передбачені необхідні надійність, міцність і довговічність функціонування будівель, що забезпечують безпеку і збереження здоров'я його відвідувачів в межах нормативного терміну експлуатації згідно з вимогами ДБН В.1.2-2, ДБН В.1.2-14, ДБН В.2.1-10, ДСТУ Б В.1.2-3.

4.1.8 В особливих умовах будівництва (просідаючі ґрунти, підроблювані території, сейсмічні райони) слід керуватися ДБН В.1.1-5 і ДБН В.1.1-12.

4.1.9 Будинки підприємств харчування (закладів РГ) повинні відповідати експлуатаційним вимогам до території, приміщень приймання, зберігання, виробництва і реалізації продукції, а також до умов праці персоналу - за СП 42123-5777 незалежно від форм власності і організаційно-правових форм.

Згідно з ДБН В.2.2-25:2009. Кафе - заклад ресторанного господарування із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. [12].

Місткість і продуктивність підприємств харчування (закладів РГ) визначаються завданням на проектування або проектом. У завданні, за необхідності, додатково вказується кількість місць для сезонного розширення, а також кількість страв для відпуску додому або забезпечення продукцією роздавальних і доготівельних підприємств харчування (закладів РГ).

Для Кафе загального типу це 50-200, відвідувачів одночасно в залі.

Площу обідньої зали (без роздавальної) у кафе, слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²., - 1,6;

Примітка 1. Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами. У ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) не менше 1,2 м за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

Для харчових відходів слід передбачати охолоджувальну камеру або інше спеціальне приміщення з виходом через тамбур в інше приміщення, коридор або назовні (при розміщенні на першому поверсі) з кількістю місць в залі у кафе і їдальнях:, не менше 150.

За меншої місткості зали в приміщенні мийної столового посуду слід передбачати встановлення побутових холодильних шаф, відходи в яких повинні зберігатися в герметично закритих поліетиленових пакетах. Відходи від холодильника до машини виносяться в закритих банках.

У залах ресторанів і кафе слід передбачати звукопідсилення. Як абонентські пристрої звукопідсилючої системи використовуються звукові колонки або гучномовці потужністю 2 кВт кожен. [9].

2.3. Класифікація будівель громадського харчування

Проектування дизайну інтер'єру ресторанів залежить від великої кількості факторів, але один з основних, як вже згадувалось раніше – це специфіка закладу. Розглянемо на прикладі етнічного критерію. Для ресторанів національної кухні в основному обирають національний стиль інтер'єру. Це стосується до дизайну ресторанів азіатської, грузинської, української, арабської, іспанської, французької, італійської, а також безліч інших закладів. Прив'язка до будь-якого ресторану повинна ґрунтуватися в декорі та дрібницях які притаманні даному етносу, концепції, у стилі обслуговування і не менш важливо дизайні закладу.

Ресторани вищої категорії мають банкетний зал, бар, коктейль-хол з барною стійкою. Менеджери з обслуговування й офіціанти повинні досконало володіти технікою обслуговування споживачів, для виконання обов'язків знати на необхідному рівні іноземні мови. На обкладинці для меню, рекламних матеріалах (листівках, буклеті, запрошувальних картках та ін.), окрім назви ресторану, емблеми готельного комплексу, повинен бути малюнок, що відображає тематичне спрямування закладу. Споживачам переважно надають обід та вечерю, під час обслуговування ділових зустрічей — повний раціон харчування.

Вища категорія гастрономічного закладу забезпечує:

- інтер'єр, створений з урахуванням особливостей підприємства;
- асортимент, який становлять (не менше 50%) замовлені й фірмові страви та напої;
- меблі, підібрані відповідно до інтер'єру підприємства; столи — з м'яким покриттям, прямокутні, квадратні, круглі у структурі посадочних місць повинні бути: двомісні — 20%, чотиримісні та шестимісні — по 40%;
- виступ оркестру, інструментального чи вокально-інструментального ансамблю, обладнання з високоякісною стереофонічною апаратурою;
- меню, надруковане національною та двома іноземними мовами;
- посуд металевий із нержавіючої сталі підвищеної групи оздоблення, посуд з порцеляни, не нижче 10 групи художнього оздоблення, посуд зі скла — не нижче 7 групи художнього оздоблення.

Класифікація гастрономічних закладів залежить від сукупності відмінних ознак закладу певного типу, які характеризують рівень вимог до продукції власного виробництва та закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Повносервісний заклад – різновид закладу з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва. Повносервісними можуть бути, як правило, ресторани, бари, кафе.

Заклад швидкого обслуговування -заклад, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

Майдан харчування – комплекс закладів швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу.

Закритий заклад ресторанного господарства – продукцію та послуги в ньому оже отримати певний контингент споживачів. Закриті заклади можуть організовувати харчування особистого складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, на промислових підприємствах тощо.

Ресторан – заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування і звичайні; за методами обслуговування — обслуговування офіціантами і самообслуговування.

Розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

- Ресторан-бар – різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану.
- Кафе – заклад із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

- Кав'ярня - різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.
- Кафе-бар - різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе.
- Кафе-пекарня - різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.
- Чайний салон - різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби.
- Кафетерій - Заклад самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організує споживання, як правило, через стійку кафетерію.

- Закусочна, (шинок) - заклад самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.
- Нічний клуб - різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.
- Пивна зала – різновид залу або ресторану з широким асортиментом пива.
- Їдальня - обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
- Буфет - заклад із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос.

При розробці дизайну для ресторану враховуються не тільки зовнішні характеристики. Важливо, щоб заклади були забезпечені якісним обладнанням, матеріалами якими оздоблюється інтер'єр, меблі які б через короткий проміжок часу не вийшли з ладу. [10].

Висновки до 2-го розділу

2.1. На сьогоднішній день утверджено ДБН В.2.2-25:2009 правила та вимоги до проектних, технологічних, конструкторських та дизайнерських рішень, щодо проектування будівель кафе. Такі правила проектування являються основою для фахівці, які займаються формуванням дизайну їх середовища.

2.3. Кафе має певні особливості правила, що базуються державним законодавстві та рекомендаціями в галузі проектування та будівництва. Що складаються з різні вимоги до проектування, технологічних, конструкторських та дизайнерських завдань. Відповідно формує планувальне вирішення при проектуванні, внаслідок грамотного проектування та дотримання певних принципів як: оптимальність функціонального процесу; раціональне використання технологічного обладнання; створеного високоякісного комфорту для відвідувачів та персоналу. Грамотне планування кафе ґрунтується послідовній організації

окремих приміщень кафе як: для відвідувачів, адміністративно-побутової, виробничої, технічної, складської.

2.3. На основі аналізу Ресторанне господарство класифікується: за підвищення загального рівня комфортності середовища; визначення особливостей дизайну інтер'єрів в національному стилі; застосування новітнього санітарно-гігієнічного та інженерно-технічного обладнання та меблів; підвищення архітектурно-художньої виразності інтер'єрів за рахунок використання національних традицій.

Розділ III. Розділ 3. Формування дизайну інтер'єрів кафе з використанням стилістики закарпатського регіону України

3.1. Композиційні засоби формування дизайну інтер'єрів

Композицію в закладі харчування є з одних основних прийомів для проектування. Оскільки композиційні засоби відіграють велику роль в роташуванні столів, декору, освітлюючих приладів.

При розміщенні меблів у кафе, треба брати до уваги не тільки загальні відомі ідеї, як шаховий і паралельно-перпендикулярний порядок, що базуються на математиці та логіки, але й альтернативні рішення розміщення предметів інтер'єру в обідній зали.

Діагональне рішення столиків в приміщеннях квадратної або прямокутної форми мають більш ефективний вигляд. Часто змішують рішення предметів в певні

групи. Який метод добре застосувати в визначеному одному центра, від якого розташовуються всі інші столи по колу чи квадрату. Класичне рішення - коли розстановка об'єднану груп вздовж стіни та розділені між собою колонами чи перегородками. Також в якості зонування можуть виступають високі спинки диванів, таке рішення ідеально підходить для довгих і вузьких приміщень квадратної форми, в яких в центрі розміщується барна стійка.

Переважно заклади застосовують схему, що зонує приміщення на кілька зон. Наприклад зонування обідніх груп ламаних ліній чи переривчастих коротких ліній надає можливість розділити зал на VIP-місця та місця для постійних відвідувачів чи тих, тільки завітав в кафе уперше.

Залу кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

3.2 Синтез мистецтв

Для створення внутрішнього середовища кафе в закарпатському стилі, формувати необхідне спеціальне театральне середовище, що відповідає загальній ідеї. Відтворюючи будь-де закарпатську культуру, місцевість та простір. Такий інтер'єр є контрастним від сірого повсякденного життя, за допомогою засобами якого є загальна просторово-планувальна композиція, художньо-декоративні, світлові та кольорові рішення, використані оздоблювальні матеріали.

В архітектурно-художньому вирішенні інтер'єрів закладів громадського харчування, що хочуть поєднати дві функції, як: харчування та відпочинку, тому в інтер'єрі значну роль буде відіграти ужиткового мистецтво, що є родзинкою закарпатського стилю та підвищує емоційну виразність інтер'єру для забезпечення синтезу архітектурно-декоративних мистецтв. повинні підпорядковуватися загальному творчому плану.

Чудово в інтер'єрі кафе застосувати місцевий декор: ткані килими, керамічний посуд, меблі з національними орнаментами. Середовище кафе у закарпатському стилі, повинен в собі відтворювати атмосферу колориту

карпатського регіону, гуцульські традиції. А багата кольорова гама дозволе всім відвідувачам відчувати, наскільки яскрава і барвиста природа в цьому регіоні. Для декорування застосувати традиційні місцеві речі, як трембіта, гуцульські килима, ковдри з вовни тощо.

3.3 Основні засади використання оздоблювальних матеріалів в дизайні інтер'єру кафе

Естетика інтер'єру кафе тісно від демонстрації поєднаних кольорів та матеріалів. Влучне поєднання цих факторів може посилити візуальний ефект кафе. Однак застосувати два чи один матеріал або колір можуть мати погане рішення; зробити навколишнє середовище занадто м'яким або нудним. Оскільки кафе повинно мати чудові візуальні ефекти, надзвичайно важливо правильно вибрати кольори та доповнити його відповідними матеріалами, щоб залучити нових відвідувачів [2].

Головна мета будь-якого закладу харчування - підвищити апетит у відвідувачів за допомогою тонких хитрощів. Наприклад, вважається, що рум'яні тони в поєднанні із золотим простором підсвідомо стимулюють апетит. В результаті більшість інтер'єрів ресторанів та кафе оформлені в червоних, коричневих та золотих тонах. Кольори та матеріали темних, землястих тонів з червоними відтінками бажані для інтер'єру кав'ярень. Освітлення потрібно ретельно шарувати, щоб виділити золотисті акценти.

Колір

Колірне рішення предметного середовища інтер'єру кафе повинно створити спокійну, збалансовану атмосферу без різких кольорових контрастів. Колірна гамма спеціалізованих кафе може бути різною. Добре, поєднувати кольори на принципах гармонії кольорів або контрастів. При виборі загального кольорового рішення переважно використовувати гармонійні поєднання, а для створення акцентів слід використовувати контрасти. Закарпатським стиль має контраст і колорит, безліз орнаментів, тому тут слід ретельно подумати про кольорову гама закладу, щоб не переборщити з різноманіттям гам. Необхідно обрати декілька

кольорів, наприклад: червоний, зелений, білий та коричневий, ще можна до контрасту чорний. Їх вистачає, щоб створити загальну атмосферу, однак з одних потрібно обрати домінуючі кольори. Звичайно це є білий та коричневий як колір дерева.

Освітлення

Дизайн освітлення важливий у дизайні, а освітлення спеціально для ресторанів тим більше. Легка атмосфера повинна відтворювати позитивний настрій і стимулювати апетит клієнтів.

Поширений метод освітлення їдалень, кафе та ресторанів підвісними світильниками, які дозволяють різноманітні рішення як технічних, так і композиційних проблем. Вони можуть виділити окремі зали, візуально розчленувати приміщення тощо. При проектуванні такого освітлення слід пам'ятати, що різниця в освітленості на столах і в проходах не повинна перевищувати значення у вісім-десять разів.

Установку освітлення у вигляді світяться стелі можна рекомендувати для залів великих розмірів.

Настінні або настільні світильники можуть бути доповненням до загальної системи освітлення.

Обладнання

Спеціальне обладнання для кафе та ресторанів дещо відрізняється від тих пристроїв, якими люди звикли користуватися в повсякденному житті. Потрібно розуміти, що на кухні ресторану печі або інші продукти використовуються набагато частіше, ніж у найбільшій родині. Отже, обладнання, спеціально призначене для кафе, повинно відрізнятися чудовою зносостійкістю і чудовою продуктивністю.

Існує перелік обладнання, яке буде потрібно для будь-якого закладу громадського харчування. Це включає:

- *Холодильне обладнання.* для зберігання продуктів та охолодження, деякі страви перед подачею. Крім того, це є обов'язковою вимогою санітарної підстанції;
- *Технічне оснащення.* технічне пилади, що допомагають прискорити та спростити процес приготування: овочерізки, м'ясорубки, мішалки та багато інших пристосувань;
- *Обладнання для посудомийних машин.* Необхідне для кафе, де використовують багаторазові тарілках, то допоможе прискорити та спростити процес миття посуду посудомийна машина;
- *Теплове обладнання.* Для приготування гарячих страв та випічки, необхідно мати плити, термостійкі шафи і конвекційні печі;
- *Кондитерське та хлібопекарське обладнання.* Для виробництва цих виробів, потрібні спеціальне технічне обладнання, як мішалки, хліборізки та тістоміси;
- *Барне обладнання.* Якщо кафе робить такі напої, як: чай, кава, сік або сезонні напої, такі як глінтвейн чи смузі. Тоді потрібно врахувати до обладнання кафе і кавомолки та кавоварки. Також до цього типу обладнання належать соковижималки, блендери та, в деяких випадках, холодильні вітрини;
- *Нейтральне обладнання.* Такі обладнання поліпшують роботу персоналу закладу. До них відносять - миючі ванни, робочі столи та вентиляційні парасольки.

Висновки до 3-го розділу

3.1. Визначено необхідні особливості при формування дизайну інтер'єрів кафе у закарпатському стилі. Розглянуто кілька принципів формування організації простору кафе та визначені комфортне розміщення обідніх столів і організації внутрішнього середовища закладу. Головною ціллю дизайну кафе та є естетичне привабливе та одночасно комфортне середовище для перебування

3.2. Розглянуто засоби композиції для проектування дизайн інтер'єрів обідньої зали в кафе. Від організації столів в кафе залежить формування середовище кафе. Потрібно це інтер'єр був естетично привабливою та одночасно комфортним для перебування.

3.3. Визначено головні принципи використання кольору, щоб впливає не тільки на інтер'єр, а і на відвідувачів. Визначено необхідні вимоги встановлення

освітлення в заклад громадського харчування. Також визначене базове технічне обладнання для кафе, що є невід'ємною частиною проектування.

Розділ IV. Дизайн інтер'єру «приміщення»

4.1. Загальні положення, технічне завдання на виконання проекту

Після аналізу відповідних аналогів кафе, що виконанні в закарпатській статистиці. Та розглянуто державні вимоги та стандарти та сучасні засоби формування Етно кафе закордонних дизайнерів. Було спробувано сучасний функціонально-просторовий середовище для відвідувачів і персоналу Крім того, продуманий взаємозв'язок з навколишнім середовищем, вхідною групою та внутроним інтер'єру, невід'ємною частиною дизайн-концепції даної розробки.

Розробка дизайну кафе “Гуцулка Ксенія” передбачається з одному з районів Москві, в людному місцем поруч з центром, завдяки цьому цей заклад може стати популярним серед мешканців та гостей міста.

Після визначення ділянки для проектування, було сформувано технічне завдання. Необхідно спроектувати характерний закарпатське кафе, однак виконати це стилізувати в сучасній інтерпретації з поєднати сучасних технологій та матеріалів, що відповідають сучасних подіям пандемії і трендам. Також розробити безбар'єрне та доступне середовище для кожного відвідувача.

Відкриття кафе у закарпатському стилі вплине на взаємозв'язки українців та росіян, може трохи змінити репутацію України серед російського населення.

4.2. Вихідні дані

Заклад кафе знаходиться в столиці Росії, Москві, на вулиці Рочдельська 1а будів. 1 в комерційному п'ятиповерховий споруді на першому поверху.

Для аналізу переглянуто розташування і навколишнє середовище та зроблено креслення плану першого поверху будівлі до перепланування та генплан місцевості за адресою: вулиця Рочдельська, в місті Москві (див. додатки).

Зальні конструкції та матеріали даної будівлі є: зовнішні стіни з цегли, внутрішні плити і перегородки також цеглова кладка; перекриття зроблені з плити, тип покрівлі даху є плоскою з металевого листа.

Будівля має складну форму в плані, конструктивна особливість цієї споруди: кладка з цегли. Навколо будівлі існує територія з благоустрій (рис. 4.1). Конструктивні елементи кафе - зовнішні стіни – 340 та 220 мм, перегородки – 150-220 мм, Колони з з\б матеріала, висота стелі поверху закладу харчування 2950 мм. Загальна площа проектування об'єкту – 236.6 м²(рис. 4.2.) .

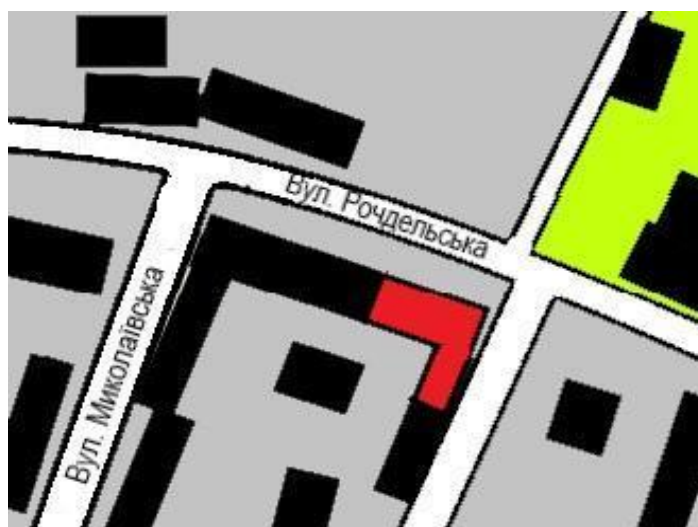


Рис. «4.1.» Схема генплану кафе

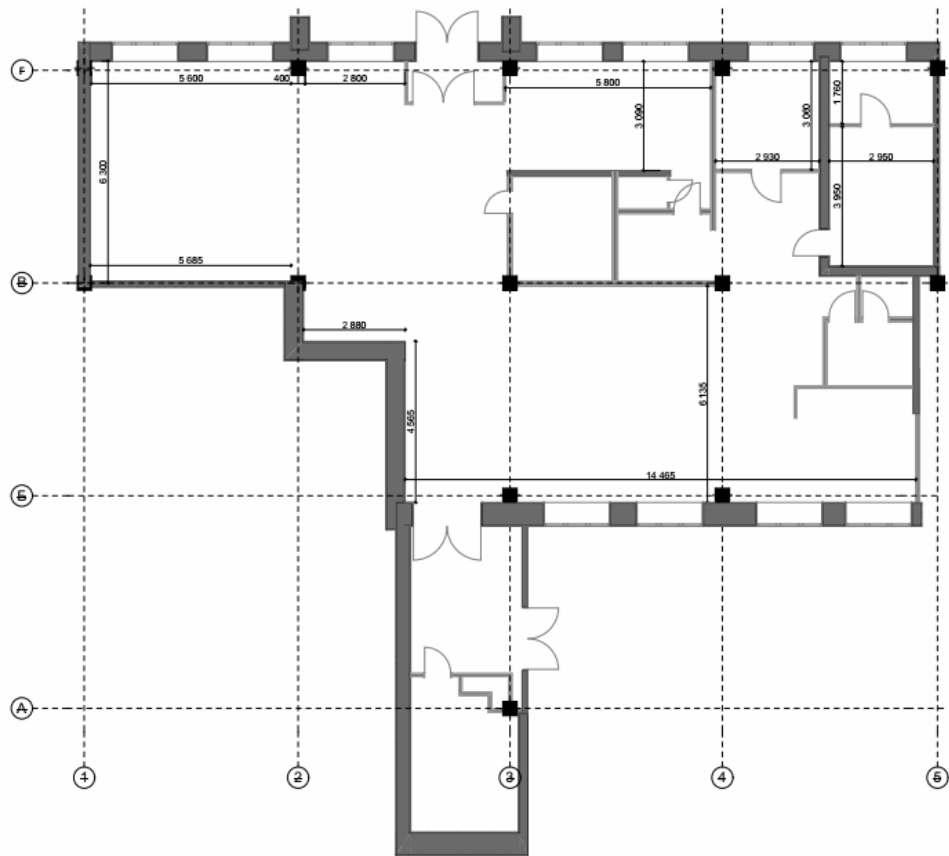


Рис. «4.2.» план до перепланування

Кафе розхуванно на 86-100 осіб, загальною особливістю інтер'єру є інтер'єр закарпатського стилю в чужій країні.

Під час проектування було дотримано відповідні стандарти та вимоги:

ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення

ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація

4.3. Функціональне зонування приміщень

Чудове планування мінімальне зіткнення персоналу з відвідувачами. Транзитна зона є достатньо вільного проходу як офіціантів і відвідувачів кафе.

Після планування в інтер'єрі з'явилися три подіуми, один призначений для сцени, другий для барної стійки та третій подіум для барних столиків напроти барної стійки.

Обідній зал складається із зони барної стійки і зоними з обідніми столами та зони з високими барними столами. Столи розміщені переважно по периметру стін,

домінуючим елементом є барна стійка в формі півкола в закарпатському стилі. Зонування кафе “Гуцулка Ксенія” показано на рис. 4.3.



Рис. «4.3.»план зонування

4.4. Дизайн інтер'єру основних приміщень

Основою концепції є закладу стала головна героїня фільму “Гуцулка Ксенія”, дії якого відбуваються в Закарпатті 20 століття. Тому інтер'єр має жіночі риси, а меблі з суміж закарпатського стилю з ноткою мордену в сучасній інтеграції та оздобленням кафе виконанні за сучасними технологіями та трендами.

Основою концепції є надання меблям та оздобленням кафе закарпатського колориту та акцентними елементами в стилі модерн, що відповідає стилістиці зйомків фільму “Гуцулка Ксенія” від походить назва закладу «Гуцулка Ксенія». Певна осучаснення закарпатського простору з своєю сумішшю орнаментів в стилі модерн місцевості, що зображені принтах на стінах, чистому в оформленні стелі, та бару в стилістиці закарпаття, однак переосмислював технологічні властивості та дизайн цих елементів. Використання простої світлодіодної підсвітці та нанесення

орнаментів на самі матеріали, а також нові образи меблювання, в результаті утворюють досить цікавий і гармоній простору, не дивлячись що сам заклад знаходиться далеко від своєї території, але сильний художній образ перенести відвічів прямо в гори Карпати.

В просторі обіднього залу лунає жива музика з сцени, барня є більш тихою та темною зоною для спокійних розмов за чашкою кави чи за бокалом вина. Органічна система освітлення, що складається з трьох типів освітлення, надають незвичайний настрій, побажанням можна посидіти на послухати світлий зони біля вікна, а можна більш темному просторі посадити та душевно простори час з друзями. [13].

4.5. Інженерне забезпечення

Важливе інженерне забезпечення кафе, заклад повинен мати необхідне обладнання та системи: електроенергію, водопостачання, водовідведення, можливе газопостачання з одночасним економічним використанням енергії. Розглянемо економічні системи та програми, які суттєво впливають на вартість послуг, що в свою чергу призводить до питань раціонального використання та економії енергії.

Виникла потреба підвищити рівень розвитку побутової техніки, будівельних матеріалів, технологій у цій будівлі, необхідно було врахувати сучасний стан енергетики та розробити більш сучасне рішення з енергозбереження, оптимізації застосування та витрат та зниження витрат а також негативний вплив на навколишнє середовище.

Впровадження теплосберігаючих технологій з досвідом роботи на існуючих об'єктах, але це вимагає великих вкладень, які лише через 5-7 років повернуть економічні та екологічні витрати.

Інженерна мережа постачання складається з мереж водопостачання, водовідведення, електроенергії, газу, телефонії.

При проектуванні необхідно враховувати забезпечення проектного об'єкту інженерними мережами відповідно до обласних, районних центрів, де існує існуюча мережа енергетики та підприємств, що забезпечує можливість підключення за наявності відповідних технічних умов.

Проаналізувавши всі поточні та можливі варіанти дизайну, дизайнер може прийняти та узгодити єдино правильне рішення, яке втілює певну образну концепцію. Особливу увагу слід приділити розташуванню джерела водопостачання та його обладнанню необхідними насосами та системою очищення, які могли б забезпечити оптимальну та продуктивну роботу харчового заводу та високоякісну питну воду.

4.6 Охорона праці в приміщеннях

Охорона праці - складається з ряду заходів безпеки, виробничої санітарії та гігієни, протипожежного обладнання. Проводячи такі заходи в кафе, необхідно розробити нормальні умови праці на всіх ділянках виробництва на всіх рівнях: науково - гігієнічно-технічній основі. Основне завдання безпеки в кафе полягає в тому, щоб складатися з особливостей виробництва та обслуговування, аналізу проблем та причин нещасних випадків та професійних захворювань. Розробити заходи запобігання пожежі та запобігти та усунути причини та встановити ефективну систему пожежогасіння.

Для забезпечення безпеки в кафе вам потрібно:

- розробляти тимчасові електромережі, проводити електромережі та кабелі безпосередньо на горючій основі;
- використовувати саморобні некалібровані плавкі вставки в запобіжниках, розробити схему електричних проводів і кабелів через транзит і склади;
- включити в проект штепсельні розетки та підключення через струмоприймач до мережі аварійного або рекламного освітлення;
- використовувати тільки в спеціальних приміщеннях електрочайник, чайник, самовар, праску тощо, не рекомендується залишати на нагляді та інші побутові прилади;
- Для зберігання або використання легкозаймистих речовин і матеріалів (вибухових речовин, горючих товарів, пластмас, полімерних фарб, газових балонів під тиском та інших матеріалів) у підвалах або підвалах, а також у приміщеннях без вікон або спеціальних димососів;

- Зберігати горючі матеріали на відстані > 0,5 м від електричних ламп; > 0,6 м від автоматичної пожежної сигналізації та 1 м від електрощитів;

- куріння та відкритий вогонь, відходи тощо. У місцях, призначених для цього. У приміщенні, де можна палити, потрібно встановити попільнички;

- газоелектричні зварювальні роботи не дозволяються без відповідного дозволу та в присутності відвідувачів у приміщенні;

- вимкнути освітлення, електропостачання приладів, обладнання, крім аварійного освітлення та електрообладнання, які повинні працювати цілодобово).

Для безпеки приготування їжі та обслуговування відвідувачів офіціанти та бармени зобов'язані дотримуватися конкретних вимог охорони праці та обладнання:

- стежити за порядком і чергою при отриманні готових страв з кухні при обслуговуванні відвідувачів;

- Не кладіть посуд на піднос у кілька рядів;

- Не давайте в руки столові прилади (ножі, виделки), а використовуйте тарілку або піднос;

- відкривати пляшки тільки штопором або спеціальним ключем;

- не користуватися шпильками;

- забороняється мати в кишенях предмети, що б'ються і гострі;

- регулярно перевіряти всі електроприлади та механізми та їх стан, особливо вимикачі, розетки та шнури. [11].

4.7 Пожежна безпека

При проектуванні підприємств харчування (установ РГ) вимоги пожежної безпеки ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-20, ДБН В.2.2-24, ГОСТ 12.1.004, ДСТУ Б В. 1.1 слід дотримуватися. -4, інші відповідні норми та цей розділ.

9.2 При проектуванні окремо розташованих будівель харчових підприємств (установ РГ), ступеня вогнестійкості будівель, найбільшої кількості поверхів та площі підлоги або її частини між протипожежними стінами 1-го типу.

9.3 Максимальна відстань від будь-якої точки приміщень закладів харчування (установи РГ) об'ємом залу до 5000 м³, де можуть знаходитись відвідувачі, до найближчого евакуаційного виходу на сходову клітку або назовні повинна здійснюватися згідно з таблицею 9 .

Якщо об'єм залу більше 5000 м³, дозволяється визначати відстані до найближчого евакуаційного виходу шляхом розрахунку з урахуванням вимог ГОСТ 12.1.004 та узгодження проектних рішень з державним пожежним наглядом у порядку, встановленому за НАПБ Б.02.014.

Таблиця 9

Ступінь вогнестійкості будинку	Відстань, м, не більше
I, II	65
III, ШБ, IV	45
IIIа, IVа, V	30

9.4 У разі розміщення закладів громадського харчування (установ РГ) у будівлях на висоті понад 50 м слід брати відстань від входу в приміщення цих підприємств (установ) до нешкідливих сходових клітин та кількість виходів :

для будинків з умовною висотою до 73,5 м - згідно з ДБН В.2.2-9;

для будинків з умовною висотою від 73,5 до 100 м - згідно з ДБН В.2.2-24.

При розміщенні закладу громадського харчування (установи РГ) або його частини у підвалах, площа його на цьому поверсі не повинна перевищувати 300 м². У той же час із приміщення відвідувача слід забезпечити принаймні два евакуаційні виходи, один з яких повинен вести безпосередньо назовні.

Ширину евакуаційних виходів з коридорів до сходових клітин, а також ширину сходових маршів, інші вимоги до шляхів евакуації слід приймати відповідно до ДБН В.1.1-7 та ДБН В.2.2-9.

При розрахунку евакуаційних проходів у залах підприємств громадського харчування (установ РГ) для кожної евакуйованої ним людини має бути передбачено не менше 0,2 м² площі евакуаційного шляху.

9.7 У закладах громадського харчування (зкладах РГ) з кількістю місць у залах понад 50 повинні бути передбачені окремі виходи для відвідувачів та обслуговуючого персоналу.

Якщо кількість місць у залах становить 50 або менше, дозволяється поєднувати один із евакуаційних виходів для відвідувачів та евакуаційний вихід для обслуговуючого персоналу. У цьому випадку при розрахунку евакуації відвідувачів дозволяється враховувати виходи та сходи для обслуговуючого персоналу, якщо вони підключені до залів безпосередньо або через коридор і відповідають вимогам таблиці 9 цих Правил.

При розміщенні залів закладів громадського харчування (установ РГ) у підвалах слід забезпечити принаймні два евакуаційні виходи з приміщень для відвідувачів, один із них повинен вести безпосередньо назовні.

Організація евакуаційних виходів через завантажувальні зали не дозволяється.

9.8 Сходові клітини типу СК1 закладів харчування (установи РГ) повинні бути відокремлені від інших приміщень (у тому числі коридорів) глухими або заскляними скляними армованими дверима, обладнаними пристроями для самозакривання та герметизації в укриттях.

У будинках I та II ступенів вогнестійкості дозволяється проектувати відкриті сходи типу С2, що використовуються відвідувачами, для з'єднання між першим і другим або першим та цокольним (цокольним) поверхами. У цьому випадку

довжину відкритих сходів слід враховувати на відстані від найдалшої точки приміщення, де можуть перебувати відвідувачі, до евакуаційного виходу, але їх площа не включається в зону головної втечі уривки. Сходові клітини типу С2 можуть враховуватися для евакуації не більше 50% відвідувачів

9.9 Дозволяється у обідніх залах підприємств громадського харчування (закладів РГ). Клас вогнестійкості основних конструкцій антресолей повинен відповідати вимогам таблиці 4 ДБН В.1.1-7 відповідно до ступеня вогнестійкості будинку. Евакуація людей (відвідувачів та персоналу) з антресолей дозволяється:

- при кількості людей до 25 включно - одна відкрита сходи типу С2;
- при кількості людей від 26 до 50 включно - не менше двох відкритих сходів типу С2;

Якщо там перебуває більше 50 осіб або якщо площа антресолі становить понад 40% площі залу - не менше двох відкритих сходів типу С2 і додатково евакуаційну сходишку або дві евакуаційні сходові клітини.

ПРИМІТКА 1. Відстань від крайньої точки антресолі до виходу безпосередньо назовні або до сходової клітки не повинна перевищувати значень, наведених у таблиці 9 цього Регламенту.

ПРИМІТКА 2. Влаштування шляхів евакуації з антресолей гвинтовими сходами та сходами з ескалаторами не дозволяється.

9.10 Максимально передбачувану кількість місць для відвідувачів закладів громадського харчування (закладів РГ), розташованих у громадських будівлях іншого функціонального призначення, слід приймати залежно від висоти їх розташування відповідно до вимог ДБН В.2.2-9, ДБН Б. 2.2-24.

Матеріали, що використовуються для облаштування приміщень та шляхів евакуації підприємств громадського харчування (установ РГ), повинні мати показники пожежної небезпеки, що відповідають вимогам ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-24.

У разі розміщення підприємств громадського харчування (установ РГ) на експлуатованих дахах поверхневий шар покрівлі повинен бути виготовлений з негорючих матеріалів.

У будівлях харчових підприємств (установ РГ), у технологічному процесі яких використовуються газові прилади, виробничі приміщення слід відокремлювати від приміщень для відвідувачів протипожежними перегородками 1-го типу та протипожежними стелями 3-го типу.

Слід передбачити пристрої для автоматичного відключення подачі газу в разі пожежі, заблоковані автоматичною пожежною сигналізацією, а також для ручного відключення подачі газу до рівня землі.

Розміщення газового обладнання в підвалах не дозволяється.

Для гасіння місцевих пожеж при спалюванні жиру в приміщеннях з кухонним обладнанням з використанням газу, дров, вугілля та відкритого вогню системи вентиляції, витяжні труби та шафи на майданчиках з кількістю місць 50 і більше повинні бути захищені спеціальними автоматичними системами пожежогасіння відповідно до вимог ДБН В.2.2-9.

Заклади громадського харчування (заклади РГ) повинні бути обладнані автоматичними системами пожежної сигналізації та автоматичними системами пожежогасіння відповідно до вимог НАПБ Б.06.004, ДБН В.2.2-24, ДБН В.2.5-13.

Кафе (заклади РГ) повинні бути обладнані внутрішніми системами протипожежного водопостачання відповідно до вимог СНиП 2.04.01 та зовнішнім протипожежним водопостачанням відповідно до вимог СНиП 2.04.02. Вимоги до встановлення пожежних кранів та їх шаф наведені в ДБН В.2.2-9.

При проектуванні будівель та споруд харчових підприємств (установ РГ) слід дотримуватись вимог до систем протидимного захисту, викладених у СНиП 2.04.05.

Пожежна безпека електричних мереж повинна відповідати вимогам ДБН В.2.5-23.

Необхідність оснащення будівель та споруд підприємств громадського харчування (установ РГ) системами пожежної сигналізації та управління евакуацією визначається відповідно до ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-24.

Будинки та споруди підприємств громадського харчування (установи РГ) повинні бути обладнані знаками безпеки згідно з ДСТУ ISO 6309 та забезпечені аварійним освітленням відповідно до вимог ДБН В.2.5-28.

Висновки до 4-го розділу

4.1. Виявлені особливості розташування будівля для проекту кафе "Гуцулка Ксенія", а що, розташований в Москві. Розтавлені преріорти на технічне для проектування і розробці даної образної концепції.

4.2. Виявленні загальні конструктивні елементи будівлі для проектування закладу харчування. Розглянуто недоліки та проблеми проектування та обладнання, мереж та зовнішні чинники зношені фасади корпусів й погано розроблення інфраструктура благоустрою університету.

4.3. Було розроблено нове середовище кафе, що відповідає обраної концепції закарпатської стільниці та атмосфери фільму "Гуцулка Ксенія". Визначені головні точки споглядання функціонально-просторової організації кафе.

4.4. При розробці дизайну було дотримано ергономічні вимоги. Завдяки цьому були спроектовані оптимально ергономічні меблі для обідньої зали. В

результаті вийшло комфортне, цікаве та сучасне середовище, що перенесе відвідувачів на плівку фільму та залишить позитивні враження після перебування в цьому кафе.

4.5. Проаналізовано особливості проектування виробничих та технічних приміщень кафе, було визначено найкомфортніші умови для готування їжі кухарям та зручні та безпечні умови перебування в обідні зони. Були проведені відповідні заходи щодо усунення небезпечних та шкідливих чинників що впливають на виробничий процес, та на почуття людини під час перебування в кафе

4.6. Виявлені основні вимоги та правила закладів громадського харчування та запроваджено заходи з пожежної безпеки. Були проведені відповідні заходи та використано протипожежну автоматику, матеріали та плани евакуації.

Загальні висновки

1. На основі узагальнення вітчизняного та зарубіжного досвіду теоретичних та практичних розробок у галузі проектування та будівництва кафе в закарпатському стилі, як результат, загальні критерії, що формують дизайн закарпатського середовища в кафе. Під час проектування необхідно розробити естетичну організацію внутрішнього середовища, а також створити комфортний простір для перебування та обслуговування відвідувачів.

2. Внаслідок аналізу історичного процесу виникнення закарпатського стилю та формування його середовища в середовищі закладів громадського харчування, що спричинила появи пошуки нових стильових ознак в дизайн-рішеннях та стилізування їх на сучасний лад.

3. Виявлено основні дизайн рішення функціонально-планування кафе в закарпатському стилі. Важливо, крім естетичної і художньої частині, забезпечувати

заклад чітким технологічним процесом та створити комфортні умови для відвідувачам та персоналу.

4. Для кафе в стилістиці закарпаття були розглянути основні прийоми та засоби композиції та прикладного мистецтва для формування організації кафе-простору, що дозволить: підвищити якісний рівень комфортних умов перебування в середовищі кафе та допоможе досягти цілісності стилістики закарпатського стилю; розкрити його індивідуальність.

5. Сформульовано основні особливості формування інтер'єру в запарапському стилі, а саме в кафе та розвитку дизайну середовища кафе в такій стилістиці: функціональна доцільність (інтеграція типологічних, технологічних, конструктивних вимог); економічна ефективність (раціональність обраних варіантів); комфортність (відчуття естетичного задоволення, захоплення, що на пряму впливає на відвідувачів); екологічність дизайнерських рішень; художня виразність розроблених рішень (мати індивідуальну і естетичну виразність об'ємно-просторових рішень в закарпатській стилістиці, елементів предметного наповнення).

6. Для проектування дипломного проекту було розроблені відповідні концепції для кафе, що будується на основі традиційного Закарпатського стилю.

7. Комплексне вирішення кафе "Гуцулка Ксенія" щодо функціонально-ергономічного вимог для формування комфортного простору закладу, дозволить добитися оптимального рівня ергономічних властивостей предметно-просторового середовища життєдіяльності людини, комфортного перебування гостей та персоналу і вийти на новий якісний рівень вирішення проблеми гуманізації архітектурного середовища.

8. Було розроблені дизайн-пропозиції для пошуку дизайну кафе "Гуцулка Ксенія": інженерно-технічні та предметно-просторові рішення; вибір обладнання, меблів та світильників та систем освітлення, що відповідали стилістиці закарпаття;

що відповідало індивідуальним задумів, що повинні гармонійно та естетично завершити дизайн середовища кафе.

9. Сформульовано основні особливості формування і розвитку дизайну середовища кафе в традиційному Закарпатському стилі: функціональна доцільність (інтеграція типологічних, технологічних, конструктивних вимог); економічна ефективність (раціональність обраних варіантів); комфортність (відчуття стану задоволення, спокою, екологічність дизайнерських рішень; художня виразність розроблених рішень (мати індивідуальну і естетичну виразність об'ємно-просторових рішень внутрішнього середовища, елементів предметного наповнення) за рахунок використання традицій Закарпатського регіону.

Джерела літератури

1. <http://carpathians.eu/?id=211>
2. <https://www.admagazine.ru/travels/bar-v-gorah-kolorado>
3. <https://interiorscafe.ru/funicular/>
4. <https://www.admagazine.ru/travels/kafe-vnutri-gory-v-pekine>
5. <https://www.archilovers.com/projects/107212/ice-q.html#info>
6. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
7. Жоголь Л. Е. Декоративное искусство в интерьерах общественных зданий [Текст]: моногр./ Л. Е. Жоголь . — К. : Будівельник, 1978 р. — 104 с. 4.
8. Інженерне забезпечення готелів та ресторанів, їхній вплив на регіональні рекреаційні ресурси / І. М. Богославець // Карпатський край. - 2015. - № 1-2. - С. 257-262.

9. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд / С.М. Лінда. – Л.:Навчальне видавництво, 2009.– 608 с.
- 10.Мальська М. П. Ресторанна справа / М. П. Мальська, Н. М. Ганич. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 239с.
- 11.Основи охорона праці: підручник\ М. С. Одарченко, А. М.Одарченко, В. І. Степонов, Я. М. Чернетко. - Х.: 2017 - 334 с.
- 12.Нойферт М. С. Будівельне проектування/ М.С. Нойферт. – М.: Будівельне проектування, 1991.– 392 с.
- 13.Рунге В.Ф., Манусевич Ю.П. Ергономіка в дизайні передовища: Учбовий посібник / В.Ф. Рунге, Ю.П. Манусевич. – М.: Архитектура – С, 2005. – 328 с.
- 14.[Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://tomato.ua/bukovel/restaurants/kurinif/photos>
- 15.[Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://objor.com/10785-grazhda.html>

Додатки