

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ АРХІТЕКТУРИ БУДІВНИЦТВА та ДИЗАЙНУ
КАФЕДРА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

_____ О.П. Олійник

« ____ » _____ 2021р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ
ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «БАКАЛАВР»
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 02 «Культура і мистецтво»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 022 «ДИЗАЙН»

Тема: «Формування внутрішнього простору студентського клубу-кафе»

Виконавець: студентка 401 групи

Калаур Анастасія Володимирівна

Керівник: старший викладач КДІ

Сідорова Олена Ігорівна

Нормоконтроль: _____ викладач КДІ Москальцов А.Ю.

Київ 2021

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет архітектури будівництва та дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру

Галузь знань: 02 «Культура і мистецтво»

Спеціальність 022 «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

О.П. Олійник

« ____ » _____ 2021р.

ЗАВДАННЯ

на виконання дипломного проекту

Калаур Анастасії Володимирівни

1. Тема дипломного проекту: «Формування внутрішнього простору студентського клубу-кафе»

затверджена наказом ректора від 24.03.2021 р. № 472/ст

2. Термін виконання проекту: з 10.05.2021 по 14.06.2021

3. Вихідні дані до проекту: план поверху студентського бістро НАУ, розташованого за адресою м. Київ, вул. Борщагівська, 197

4. Зміст пояснювальної записки: титульний аркуш, завдання на виконання дипломного проекту, реферат, зміст, вступ, три розділи основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу: схема генплану з благоустроєм території, план до перепланування, план після перепланування з зонуванням приміщень, план з розташуванням меблів, плани стелі та підлоги, розгортки приміщень, перспективні зображення інтер'єру, креслення авторських розробок предметів наповнення інтер'єру, фото макетів.

6. Календарний план-графік

№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Зібрати матеріали, щодо світової та вітчизняної практики, вимог до проектування дизайну студентських клубів-кафе	10.05.2021 – 15.05.2021	
2.	Виконати пошукові ескізи	15.05.2021 - 16.05.2021	
3.	Розробити дизайн-концепцію інтер'єрів студентського клубу-кафе	16.05.2021 – 18.05.2021	
4.	Виконати схему генплану з благоустроєм території	19.05.2021 – 21.05.2021	
5.	Виконати плани демонтажу непотрібних перегородок та монтажу нових	21.05.2021 – 23.05.2021	
6.	Виконати схему функціонального зонування	24.05.2021 – 26.05.2021	
7.	Виконати план з розстановкою меблів	27.05.2021 – 28.05.2021	
8.	Виконати плани підлоги з підбором матеріалів	28.05.2021 – 29.05.2021	
9.	Виконати плани стелі з розташуванням освітлювальних приладів	29.05.2021 – 30.05.2021	
10.	Виконати розгортки стін	30.05.2021 – 31.05.2021	
11.	Виконати візуалізацію інтер'єрів в комп'ютерній 3 D графіці	26.05.2021 – 30.05.2021	
12.	Виконати робочі креслення розроблених об'єктів	31.06.2021 – 02.06.2021	
13.	Підготувати презентацію та роздатковий матеріал	05.06.2021 – 14.06.2021	

7. Консультанти з окремих розділів

Розділ	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Основи інженерного проектування та конструювання	к.т.н., доц., директор «УкрНДіпроектреставрація» Тимкович В.Ю		

8. Дата видачі завдання: « ____ » _____ 2021 р.

Керівник дипломної проекту _____ Сідорова О.І.

Завдання прийняв до виконання _____ Калаур А.В.

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломного проекту «Формування внутрішнього простору студентського клубу-кафе» складається з: 65 сторінок тексту, 38 рисунків, 3 таблиць, 18 використаних джерел, додатків.

Ключові слова: СТУДЕНТСЬКЕ КАФЕ, КЛУБ-КАФЕ, СТРУКТУРАБУДІВЛІ, АРХІТЕКТУРНО-ПРОСТОРОВІ РІШЕННЯ, РОЗВАЖАЛЬНА ЗОНА, ЗАЛА ХАРЧУВАННЯ, КОВОРКІНГ, ЕКСПОЗИЦІЙНА ЗОНА.

Актуальність теми – обрана тема є актуальною, оскільки формування студентських кафе-клубів на території учбових закладів підвищують рівень організації та взаємодії студентів, зумовлюючи розвиток внутрішньої структури студентського життя.

Створення студентського кафе-клубу НАУ є запорукою становлення художньої самодіяльності та розвитку творчих та наукових інтересів студентів, підвищить рівень зацікавленості до громадського та творчого життя університету.

Основна проблематика теми дослідження – застарілий вигляд кафе-клубів для студентів в Україні, їх невідповідність сучасним вимогам та потребам студентів, мала кількість зон для спілкування, творчої та наукової праці. Також такі кафе-клуби рідко обираються студентами як приміщення для проведення розважальних заходів.

Об'єкт дослідження – кафе та клуби.

Предмет дослідження – планувальне, композиційне та кольорове вирішення кафе-клубу НАУ, функціонально-просторові особливості кафе та клубів, основні принципи, методи та вимоги до формування простору середовища кафе-клубів.

Мета дослідження – визначення функціонального планування, композиційно-просторових та художньо-образних характеристик середовища кафе-клубів та розробка інтер'єру фрагменту першого поверху, що має забезпечити створення зручних умов для комфортного перебування студентіву кафе та інших допоміжних приміщеннях.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ I УЗАГАЛЬНЕННЯ ДОСВІДУ ПРОЕКТУВАННЯ КЛУБІВ І КАФЕ ВІТЧИЗНЯНІ ТА ЗАКОРДОННІ АНАЛОГИ	8
1.1 Історичні передумови становлення кафе-клубів	8
1.2 Класифікація підприємств ресторанного господарства	10
1.3.Сучасний досвід проектування клубів і кафе	12
1.3.1 Вітчизняні аналоги	12
1.3.2 Закордонні аналоги	16
Висновки до 1 розділу	25
РОЗДІЛ II ЗАКОНОДАВЧА ТА НОРМАТИНА БАЗА ПРОЕКТУВАННЯ КЛУБІВ І КАФЕ	26
2.1 Посилання на нормативні документи	26
2.2 Основні принципи і прийоми проектування	27
2.3 Об'ємно-планувальне рішення	29
2.4 Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги	33
2.5 Пожежна безпека	38
2.6 Ергономічні вимоги	40
Висновки до 2 розділу	44
РОЗДІЛ III ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ СТУДЕНТСЬКОГО КЛУБУ-КАФЕ	45
3.1 Вихідні дані до проектування	45
3.2 Дизайн-концепція та стилістичне вирішення клубу-кафе	46
3.3 Об'ємно-планувальне рішення	48
3.4 Функціональне зонування	50
3.5 Умеблювання, освітлення, конструкції стелі та підлоги	51
3.6 Кольорове вирішення студентського клубу-кафе	55
3.7 Власні розробки	57
Висновки до 3 розділу	61
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	63
ДОДАТКИ	65

ВСТУП

Актуальність обраної теми обумовлена тим, що студентські дозвіллі клуби та кафе є важливою складовою сучасних університетів, вони забезпечують культурне дозвілля студентам, саме тому такі заклади повинні постійно покращувати свою якість, аби привернути увагу великої кількості відвідувачів.

На даний момент в Україні налічується велика кількість студентських кафе, але вони й досі виглядають не зовсім сучасно і це з певного боку відштовхує від себе споживачів. Оскільки інтер'єри таких закладів виглядають застаріло та непривабливо, студенти замість харчування у студентських кафе, обирають певні кав'ярні, які привертають увагу своїм сучасним інтер'єром.

Студентський клуб-кафе є простором, який об'єднує в собі культурне дозвілля студентів з освітньою діяльністю та окремим простором для харчування. Він утворює основу суспільно-культурного життя університету. Основною метою є розвиток творчих здібностей, а також задоволення потреб здобувачів вищої освіти, формування у них вишуканих естетичних смаків та любові до мистецтва.

Студентські дозвіллі клуби в Україні фактично є не зовсім популярними, тому виникає проблема щодо пошуку певного простору перебування, де була б можливість організувати певні заходи для проведення вільного часу у колі осіб зі спільними інтересами. Зазвичай студентам потрібно запитувати дозволу на тимчасове перебування в аудиторіях, аби проводити там певні зібрання.

Мета дослідження – визначення функціонального планування, композиційно-просторових та художньо-образних характеристик середовища кафе-клубів

Об'єкт дослідження – кафе та клуби.

Предмет дослідження – планувальне, композиційне та кольорове вирішення кафе-клубу НАУ, функціонально-просторові особливості кафе та клубів, основні принципи, методи та вимоги до формування простору середовища кафе-клубів.

Методи дослідження – аналіз аналогів проектування різнопланових дозвіллевих клубів і кафе, синтез зібраних даних, метод порівняння, тощо.

РОЗДІЛ І УЗАГАЛЬНЕННЯ ДОСВІДУ ПРОЕКТУВАННЯ КЛУБІВ І КАФЕ ВІТЧИЗНЯНІ ТА ЗАКОРДОННІ АНАЛОГИ

1.1 Історичні передумови становлення кафе-клубів

Кафе - це звичайний, як правило, невеликий заклад громадського харчування і відпочинку, історичне, кафе, як і кав'ятня, має певне обмежене меню; в перших, в цих закладах можна було подавати тільки каву.

Кафе беруть свій початок від кав'ярень. Історія створення кафе сягає корінням в XIII століття. Китайські чайні та кавові будиночки в Ханчжоу, культурній столиці Китаю того часу, намагаючись залучити клієнтів і якимось виділитися серед конкурентів, збільшували розкіш своїх закладів, урізноманітнили меню, робили їх справжнім місцем відпочинку [14].

Кав'ярні в Османській імперії з'явилися, оскільки алкогольні напої та бари були заборонені для більшості практикуючих мусульман, кав'ярні стали альтернативним місцем для збору, спілкування та обміну ідеями. Доступність кави та те що будь-хто міг зайти і замовити чашку - розмили століття соціальних норм [14].

Офіційна історія кави налічує близько 3000 років, коли була відкрита перша кав'ярня - невідомо, відомо лише, що батьківщина кафе - Схід, а ось історія європейських кав'ярень датується 1651 роком. Перша з них була відкрита в голландському містечку Ліворно. Кав'ярня стала настільки популярною, що до кінця XVII століття подібні заклади були практично в кожній країні Європи [14].

Практично у всіх закладах подібного типу процес приготування кави вважався таємничим процесом, який проходив в загадковому напівтемряві.

Вже за часів появи перших кавових закладів вони були уподобані знаттю і інтелігенцією. Приклади таких клубів - музичне або літературне кафе. В одному з них колись виникло Оксфордського Королівське наукове товариство. Існує суперечка про те де вперше було відкрито кафе в Італії чи Франції, тож за результатами дослідів кафе спочатку з'явилося в Італії, і лише потім його завезли до Франції (рис 1.1). Але назви першого італійського кафе незбереглося. Однак в Константинополі вуличні кав'ярні були вже в 1550. Кафе "Прокоп" (фр. Le Procope) - вважається найстарішим рестораном в Парижі, знаходиться в Латинському кварталі, на вулиці Ансьєн-Комеді

(rue de l'Ancienne-Comédie), поруч з перехрестям Одеона. Воно стало дискусійним центром для літераторів і філософів в епоху Просвітництва і перетворилося в перший літературний кафе [14].



Рис. 1.1 Зображення Паризького кафе XVII ст.

У 1686 році сіциліанець Франческо Прокопіо деї Кольтеллі відкрив кафе на Rue des Fossés Saint-Germain (сьогоднішня Rue de l'Ancienne Comédie). Відкрито першого в Парижі кафе сприяло тому, що кавові заклади поширилися незабаром по всьому Парижу. Крім кави в ньому також подавали іншу новинку – морозиво [15].

Паква Розе відкрив першу кав'ярню в Лондоні в 1652 році, що спричинило революцію в лондонському суспільстві. «Британська культура була надзвичайно ієрархічною та структурованою. Думка про те, що ти можеш піти і сісти поруч з кимось як рівний, була радикальною», - говорить Маркман Елліс, автор книги «*Кав'ярня: Історія культури*». Визначальною рисою англійських кафе були спільні столи, застелені газетами та брошурами, де гості збиралися, щоб споживати, обговорювати та навіть писати новини. "Кафе були двигуном новинної індустрії в Лондоні 18 століття", - пояснює Елліс. Чи не буде відкриттям, що кафе були уподобані знаттю, а згодом кафе стали клубами за інтересами: літературне кафе, музичне кафе. Але основним видом послуг таких кафе залишалося кави [15].

Перші згадки про кав'ярні в Україні з'явилися на початку XIX століття. З

моменту свого відкриття вони стали улюбленим місцем творчого бомонду. Характерною і відмінною рисою українських кав'ярень стали додаткові послуги - шахи, більярд, читання і обговорення газетних заміток [16].

Клуби у XVII - XVIII ст., розвивається у двох напрямках: до першого належать клуби, пов'язані переважно з розвагами; до другого - клуби, члени яких зустрічаються час від часу, не маючи на меті розважитись:

1711 - За моєї відсутності вони створили клуб і зробили мене одним із його членів. Ми зустрічаємося щочетверга, нас поки що тільки дванадцять (Swift, Jrnl. ToStella, 1711) [6].

1714 – Маг-хауз Клуб у Лонг-Акр, де щосереди та щосуботи суміш джентльменів, юристів і торговців зустрічаються у великій кімнаті... Тут не п'ють нічого, окрім елю, і кожен джентльмен має свій власний келих (Journeythrd. End, 1722) [6].

Об'єднання, створюють для спільної діяльності осіб, зацікавлених у досягненні певної мети, таким чином з'явилося безліч дозвіллевих клубів, куди приходять аби навчитись чомусь новому, займатись своїми хобі та проводити свій вільний час з користю, познайомитись з купою нових людей, у яких спільні інтереси. Основу англійських клубів складає група осіб із спільними політичними й соціальними інтересами, на задоволення яких спрямовується діяльність членів клубу. Фундаментальними засадами діяльності клубів в інших країнах світу є дозвілля, спілкування, добровільність [6].

1.2 Класифікація підприємств ресторанного господарства

Підприємства ресторанного господарства класифікуються залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються [10].

За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на заготівельні та доготівельні, з повним циклом виробництва.

До групи заготівельних входять підприємства, які виготовляють напівфабрикати і готову продукцію для постачання ними інших підприємств: фабрики-заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготівельні цехи,

спеціалізовані кулінарні і кондитерські цехи [10].

До доготівельних підприємств належать підприємства, які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержуваних від заготівельних підприємств ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості. До них відносяться їдальні-доготівельні, вагони-ресторани та ін [10].

Підприємства з повним циклом виробництва здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, а потім самі реалізують її. До таких підприємств належать великі підприємства ресторанного господарства - комбінати харчування, ресторани, а також всі підприємства, які працюють на сировині [10].

За асортиментом продукції, що випускається, підприємства ресторанного господарства поділяються на універсальні і спеціалізовані. Універсальні підприємства випускають різноманітні страви з багатьох видів сировини, спеціалізовані здійснюють виробництво і реалізацію продукції з певного виду сировини - кафе-молочні, кафе-кондитерські; рибні кафе, ресторани; здійснюють виробництво однорідної продукції - ресторани, кафе національною кухнею, дієтичні їдальні [10].

Вузькоспеціалізовані підприємства випускають продукцію вузького асортименту - шашличні, піцерії, вареничні, чебуречні і т.д.

Залежно від часу функціонування підприємства ресторанного господарства можуть бути постійно діючими і сезонними. Сезонні підприємства діють переважно у весняно-літній період. У місцях відпочинку їх відкривається велика кількість. Стаціонарні підприємства працюють незалежно від пори року, але у весняно-літній період можуть збільшувати кількість місць на відкритому повітрі [10].

Залежно від місця функціонування підприємства ресторанного господарства можуть бути стаціонарними і пересувними - вагони-ресторани, авто-їдальні, авто-кафе і т.д.

Залежно від обслуговуваного контингенту підприємства ресторанного господарства підрозділяються на загальнодоступні, які обслуговують всіхохочих, і підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах (робочі, шкільні, студентські, дитячі та ін.) [10].

Підприємства ресторанного господарства як суб'єкти інфраструктури ринку можна підрозділити на ресторанны мережі і незалежні. Ресторанні мережі є новою формою бізнесу в індустрії харчування України. На Заході підприємці давно зрозуміли, що організувати підприємство з нуля, а тим більше фірмову мережу, досить важко. Щоб створити оптимальну модель бізнесу, вони купують франшизу, одержують консультації і починають працювати. Франчайзинговий пакет для підприємств ресторанного господарства - це бізнес-структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком [10].

Основні види кафе за ДСТУ 4281:

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 виробництві продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці;

Кафетерій - заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі [10].

1.3.Сучасний досвід проектування клубів і кафе

1.3.1 Вітчизняні аналоги

У ХХІ столітті студентські кафе цілковито змінюють вигляд інтер'єру, їдальні, які виглядають не сучасно, поступово перетворюються в стильні заклади. Під час створення студентського кафе, одним з неймовірно важливих моментів є креативність, від неї в більшості випадків залежить зручність, а також атмосфера закладу. Доволі велика увага звертається до колірної гами та меблів. З'явилась тенденція щоб створити місце не тільки для харчування, а також для зручного та атмосферного проведення студентами свого дозвілля.

Студентська їдальня Український католицький університет м. Львів, Україна

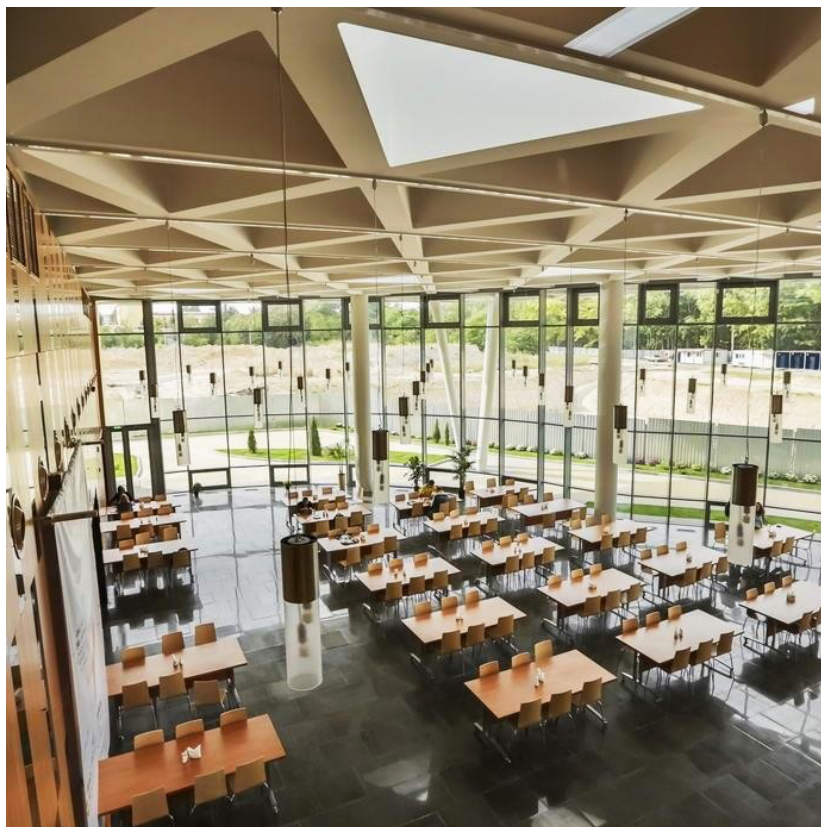


Рис.1.2 Обідня зала «УКУ»

Одним із найкращих закладів харчування для студентів у Львові є їдальня Українського католицького університету. Місцеві прозвали її трапезною. Це велике приміщення, розраховане більш ніж на 300 осіб із відкритою кухнею. Щодня меню в їдальні змінюється, є великий вибір перших та других страв, солодоців [13].

Суцільні панорамні вікна поєднують внутрішній та зовнішній простір двору. Основними конструктивними елементами є опорні колони, які достатньо лаконічно доповнюють простір. Стелю було полегшено та урізноманітнено геометрично конструкцією панелей. За допомогою скляного фасаду у приміщення потрапляє природне світло. Для темної пори доби приміщення оснащено витонченими підвісними світильниками, які розміщуються симетричними лінійними рядами. Симетричність світильників та обідніх столів урівноважують складну геометричну стелю. Дизайн меблів достатньо простий та лаконічний. Інтер'єр має функціональне призначення, всі транзитні простори передбаченні для великого потоку відвідувачів. Обідні зони розподілено на шість місць для великих компаній студентів (рис.1.2).

Клуб-кафе «Фіксаж» м. Львів, Україна



Рис.1.3 Обідня зала «Фіксаж»

Дизайн закладу автентичний та колоритний. Визначною особливістю концепції закладу є фото тематика. Стіни оздоблені експозицією у вигляді рамок з об'єктивами старих камер та різних фото-атрибутів. Також за допомогою даного рішення було створено кіноклуб, де проходять кінопокази старих фільмів. Заклад розташований на двох поверхах, обидва обідні зали умебльовані голландськими і австрійськими меблями, різьбленими креслами, кріслами з різьбленням та плетінням. На першому поверсі практично немає фотографій, а присутні в більшій мірі елементи фотоапаратів різних часів. Дане вирішення дизайну першого поверху було створене для більше тимчасового перебування в закладі, а ніж довгого проведення часу. На відміну від другого поверху, де на стінах багато картин. Дизайн другого поверху змушує людей розглядати деталі зображень на фото, що в свою чергу створює певну інтерактивність. Також на другому поверсі розташовано кіноклуб (рис.1.3).

Студентське кафе м. Одеса, Україна



Рис.1.4 Обідня зала студентського кафе

Інтер'єр кафе виконано в стилі поп-арт. Це яскравий молодіжний простір який включає невелике приміщення, організоване максимально компактно. Зонування достатньо просте та раціональне, в центральній частині розміщено транзитний прості під стінами розміщуються м'яка диванна та барна зона. Металеві різнокольорові барні стільці, акцентують на собі увагу та додають інтер'єру акцентів. Стіни білого кольору, для їх декору використано цеглу та яскраві зображення коміксів.

Також як допоміжний декор використано озеленення, в центральній частині стіни розміщуються горщики з невеликими вазонами. В якості освітлення використано ажурні світильники білого кольору над столами та точкові світильники над транзитним простором (рис.1.4).

1.3.2 Закордонні аналоги

Студентська їдальня EVK (Everybody's Kitchen) Лос-Анджелес, США



Рис.1.5 Обідня зала студентської їдальня «Everybody's Kitchen»

Інтер'єр виконано в пастельно-коричневих тонах, основними кольоровими акцентами є світло-салатові стільці та світильники на стелі. Завдяки організації простору в приміщення потрапляє велика кількість природного світла. Конструкція стелі з декоративними балками створює фактурність інтер'єру, та додає затишності за допомогою прихованих засобів освітлення, що плавно наповнюють приміщення теплим кольором. Стіни зали декоровано панелями з 3д малюнком та дерев'яними вставками. Загальне планування відкрите, завдяки перпендикулярному розміщенню столів створюється мінімальне зонування. Стаціонарна зона чітко відділяється від транзитного простору за допомогою килимів, що розміщуються під обідніми столами.

При плануванні кухні в першу чергу було виокремлено її функціональність та ергономічність, завдяки поділу на декілька частин. З однієї сторони розташовується дерев'яна піч та гриль, а з іншої - металева конструкція бару та відділ з їжею. Основною родзинкою закладу є частково відкрита кухня (рис.1.5).

Кафе «Toast» Сан-Франциско, США



Рис.1.6 Обідня зала кафе «Toast»

В інтер'єрі переважають теплі, натуральні кольори. Використання одного відтінку стін та меблів додають закладу витонченості та легкості. За допомогою простих форм та мінімального декору з'являється відчуття затишку та комфорту. Простора зала розміщує в собі велику кількість обідніх місць. Головним акцентом у цьому закладі є бар, який було розташовано у центрі зали. Частина стіни переходить в конструкцію над барною стійкою, яка виконує функцію зони зберігання склянок. Основною індивідуальною складовою закладу є перфоровані дірки у стінах, завдяки даному прийому інтер'єр стає більш оригінальним та гармонійним. Використано точкове та приховане світлодіодне освітлення. Витончені легкі світильники не перенавантажують простір, додаючи йому певної структурованості та лінійності. Загалом концепція дизайн-проекту наслідувала природні форми такольори (рис.1.6).

SportsandLeisureCenter - Центр спорту та дозвілля для молоді, Франція



Рис.1.7;1.8 Ігрова зона «SportsandLeisureCenter»

Концепція дизайн будівлі навіює образи дитячої іграшки. Інтер'єр та екстер'єр будівлі безперервно поєднуються в одне ціле. Скляні фасади відкривають внутрішній простір із його активними кольорами та незвичними інтер'єрами. Кольорові фасади виконані із тонованого скла. В нічний час використовується додаткова підсвітка фасадів для підсилення візуального сприйняття.

Функціональні зони приміщень, мають розважально-рекреаційний вид діяльності, приміщення поєднуються отворами в стінах, але й мають окремі виходи. В дизайні використано всі кольори веселки, інтер'єр стає яскравим та активним. Усі коридори та проходи оснащені пандусами та огорожами, де діти можуть ходити без супроводу дорослих в цілковитій безпеці (рис.1.7;1.8)

Ashland Youth Center (Молодіжний центр Ашленд, США)



Рис.1.9 Зона відпочинку «Ashland Youth Center»

При проектуванні молодіжного центру було встановлено системи зберігання води та електроенергії, в підтримку теми екологічності та збереження планети для наступних поколінь. Інтер'єр є яскравим, але завдяки білому кольору стін, приміщення не перенасичено кольором. Було використано сучасні зручні меблі та природні матеріали. Атріум та скляні фасади забезпечують приміщення максимальною кількістю природного освітлення, що надає простору легкості та яскравості. Загальний громадський простір передбачає зони активного відпочинку, роботи та спілкування (рис.1.9). В споруді також розміщено студія мистецтв, бібліотека, дитячий садок, медична клініка, фітнес-центр та кафе [7].

Кафе «Gaga» Шеньчжень, Китай

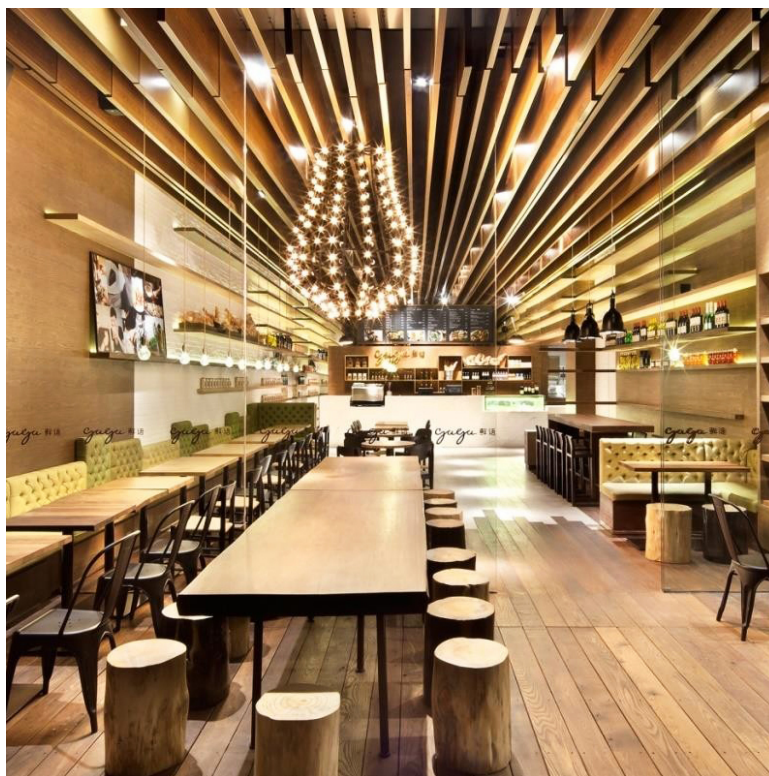


Рис.1.10 Обідня зала «Gaga»

Матеріал дерева, м'який органічний текстиль і зелений декор створюють гармонійну обстановку, яка заспокоює і розслабляє. Основна концепція «розмивні пороги», втілена у стельовій установці ламелей. Зовнішні панелі підлоги продовжуються в інтер'єрі кафе та переходять у гладку бетонну поверхню. Внутрішні і зовнішні зони перетікають одна в одну, а зони відпочинку та тераси просто розділені величезними скляними вікнами, які розмивають кордони між його внутрішніми і зовнішніми просторами. М'які зони відпочинку і безліч інших ретельно підібраних варіантів сидіння різних форм і розмірів, від сучасних стільців до табуретів, схожих на пні дерев. Використання високоякісних матеріалів і нейтральна кольорова палітра створюють відчуття якості і розкоші; пофарбовані цегляні стіни і велика кількість обдертого дерева, додають органічне відчуття в цілому (рис.1.10).

Cworking University Leti м. Санкт-Петербург, Росія



Рис.1.11-1.13 Презентаційна та «амфітеатр», університет «ЛЕТІ»

На майданчику передбачені місця для роботи і спілкування, кілька переговорних, амфітеатр для заходів і доступ до Єдиної бази через ПК. В якості основного акценту в просторі використано фірмовий колір університету – синій, таким чином вся увага переходить саме на нього. Меблєрозташовані максимально зручно, всі кольори гармонійно поєднуються між собою.

Велика кількість вікон, які своєю формою нагадують арки, дозволяють добре освітлити приміщення, а завдяки білим пофарбованим стінам, простір візуально збільшується. Зручне розділення простору та його багатofункціональність є хорошим рішенням.

В цьому місці студенти мають змогу проводити свій вільний час у

комфорті та з користю, адже є можливість працювати з комп'ютерами, проводити презентації та водночас спілкуватись, відпочивати певними групами людей (рис.1.11-1.13).

«Французький пекар» м. Єкатеринбург, Росія



Рис.1.14 Обідня зала «Французький пекар»

Інтер'єр кафе виконаний у стилі лофт. Колірна палітра пастельна та ненав'язлива, приємна для сприйняття, акцентами є стільці трав'янисто-зеленого кольору. У закладі панує легка та затишна атмосфера, тут можна випити різноманітні гарячі напої та коктейлі, а також скуштувати кондитерські вироби та випічку власного виробництва. Завдяки великим вікнам у вигляді арок, приміщення наповнюється природним освітленням (рис.1.14).

Кафе «CiCO Canteen» Бреда, Нідерланди

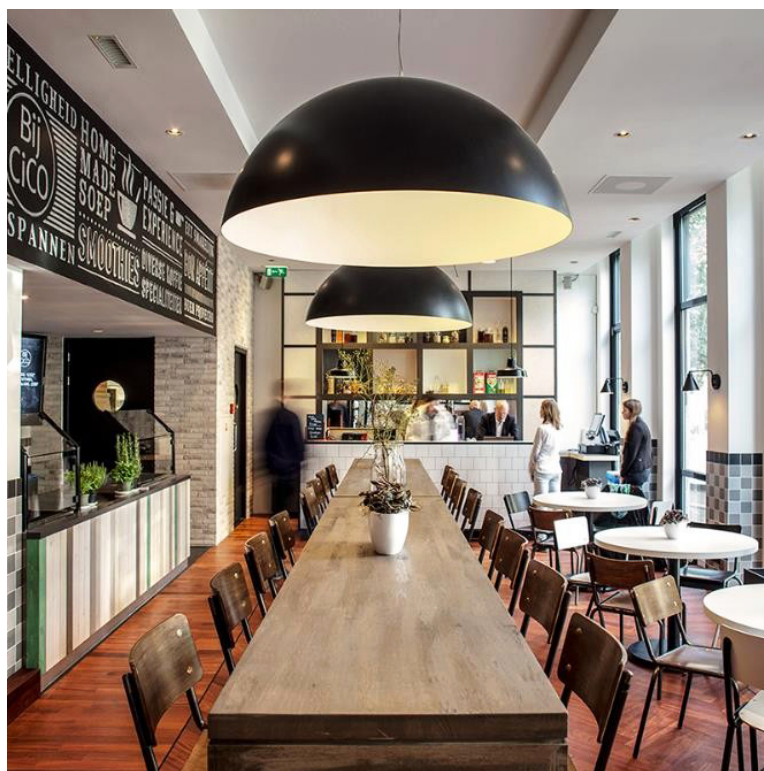


Рис.1.15 – Обідня зала «Cico Canteen»

Їдальня коледжу Singely Бреді. У закладі є широкий вибір усіх видів екологічно чистих продуктів, які виготовляються студентами коледжу Singel. Студентське кафе спеціалізується виключно на здоровому харчуванні. У кафе зроблений повний рестайлінг, атмосфера закладу стала більш сучасною.

Інтер'єр закладу виглядає лаконічно та стримано. В центральній частині обіднього залу розташовано багатомісний, банкетний стіл. Біля панорамних вікон розміщуються столики на декілька осіб. В інтер'єрі з матеріалів переважають дерев'яні меблі, озеленення, метал та скло. Важливою частиною рестайлінгу є оглядові вікна, так що активність на кухні можна побачити з вулиці (рис.1.15).

Ballyfermot Leisure and Youth Centre (Центр дозвілля для молоді) Балліфермон, Ірландія



Рис.1. 16; 1.17 «Ballyfermot Leisure and Youth Centre»

Центр дозвілля забезпечує широкий спектр діяльності, що відповідає конкретним потребам молоді в суспільстві і сприяє соціальній згуртованості. Дизайн ґрунтується в першу чергу на використанні кольору та індивідуальних дизайнерських меблів. Загальний простір відкритий, рух відвідувачів відбувається навколо основних стаціонарних зон зосереджених на меблевих островах. Завдяки використанню індивідуального омеблювання стіни та стеля плавнoperеходять в предмети меблів, які виглядають достатньо габаритно. Приміщення виглядають достатньо лаконічно та стримано завдяки простим формам та локальним зонам з меблями.

В будівлі є такі функціональні зони та приміщення як кафе, звукоізольована студія звукозапису, спортивний зал, фітнес зал, басейн, клубні приміщення та ін. (рис.1.16;1.17).

Висновки до 1 розділу

Було проаналізовано історію розвитку кафе та клубів, в результаті чого було з'ясовано, що початок розвитку кафе сягає XIII ст. коли на сході з'явилися чайні будиночки, загальне поняття кафе-клуб з'явилося уже в XVII ст. у Європі, коли певний клас населення з конкретними інтересами збирався у кафе для зустрічей.

У сучасному розумінні існує цілий ряд кафе та клубів як в Україні та у світі. Серед основних закордонних аналогів існує ряд незвичних та оригінальних кафе-клубів що інтригують своєю тематикою. Українські кафе-клуби на даному етапі не набули такої популярності, особливо для студентських спільнот. Є декілька оригінальних варіантів у найбільших туристичних містах України - це Львів та Одеса.

Серед зарубіжних аналогів було розглянуто європейські кафе та клуби та декілька аналогів із США.

Основною особливістю проаналізованих закладів є тематика, кольорове та концептуальне вирішення. Також напрям закладу та їжа що там подається.

РОЗДІЛ II ЗАКОНОДАВЧА ТА НОРМАТИВНА БАЗА ПРОЕКТУВАННЯ КЛУБІВ І КАФЕ

2.1 Посилання на нормативні документи

Найбільш головними нормативними документами для проектування різних закладів ресторанного господарства є:

Будівельні норми і правила (БНіП), які зазвичай офіційно затверджуються Держбудом, або ж відомчі будівельні норми «Підприємства громадського харчування».

Будівництво закладів ресторанного господарства як правило, здійснюється за типовими проектами відповідно до БНіП.

Державні нормативні документи — це офіційний документ, прийнятий компетентним органом влади, у якому містяться норми з питань будівництва та архітектури.

При розробці дизайну інтер'єрів кафе-клубу Національного авіаційного університету потрібно опиратися на державні будівельні норми для того, щоб уникнути проблем в ергономічному та експлуатаційному подальшому функціонуванні проектованої будівлі. Дотримання загальних вимог на рахунок пожежної безпеки, ізоляційних вимог, інклюзивної функції приміщення та інших інженерних засобів.

Проектowana будівля має багатофункціональний тип, велику комплектацію зонування, тому слід використовувати державні будівельні норми, які безпосередньо відносяться до запропонованого типу будівлі.

Перелік основних груп та типів приміщень громадського призначення, які використовуються та формують багатофункціональний простір у проекті:

1.Приміщення культурно-видовищних та дозвіллевих заходів, а саме експозиційні зали, зона коворкінгу.

2.Приміщення харчування, а саме: кафе змішаного типу, з можливістю самообслуговування та обслуговування офіціантами, залежно від зонирозміщення, мінімальною кількістю від 50 посадочних місць.

Нижче наведені державні будівельні норми при використанні яких проектується

визначений простір простір.

ДБН В.2.2-12:2018 Планування і забудова територій [3].

Ці норми поширюють на планування та забудову населених пунктів та інших територій на державному, регіональному та місцевому рівні.

ДБН В.2.2-9-2018 Громадські будинки та споруди [4].

Ці норми поширюються на проектування нових та реконструкції існуючих будинків, споруд та комплексів громадського призначення, з умовною висотою до 73,5 метрів та підземними поверхнями завглибшки не більше 25 метрів від рівня землі.

ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування [2].

Ці Норми встановлюють вимоги до проектування нових і тих, що реконструюються, підприємств харчування, які знаходяться у будинках, що стоять окремо, входять до складу багатофункціональних будинків і будинків іншого призначення, які вбудовуються та прибудовуються до житлових будинків.

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

2.2 Основні принципи і прийоми проектування

Студентський клуб – це культурно-патріотичний виховний центр, він працює, як правило, в сфері естетичного та етичного виховання студентської молоді.

Презентаційна кімната – це приміщення де проводять безліч заходів, які пов'язані як з навчальним процесом, так і організаційними, творчими моментами, тому знадобляться виставкові стенди, дошка для записів, комп'ютерний стіл, проектор з комп'ютером. Територія та будівля повинні проектуватися таким чином, щоб було забезпечено максимальний комфорт для студентів.

При проектуванні клубів та кафе потрібно враховувати об'ємно-планувальні рішення.

Приміщення будівель кінотеатрів, театрів, клубних закладів поділяються на функціональні комплекси і групи приміщень, об'єднаних нерозривними технологічними зв'язками:

- приміщення комплексу для глядачів;
- приміщення демонстраційного комплексу: зала для глядачів, сцена (естрада),

приміщення технологічного забезпечення сцени (естради), приміщення технологічного забезпечення кіно-показу;

- приміщення, що обслуговують сцену (естраду): приміщення для творчого і технічного персоналу, склади;
- адміністративно-господарські приміщення;
- виробничі приміщення;
- приміщення клубного комплексу: для відпочинку, розваг, лекційно-інформаційні, гуртково-студійна, аматорські, фізкультурно-оздоровчого призначення.

У складі клубних закладів рекомендовано передбачати такі функціональні групи приміщень:

- комплекс для глядачів;
- демонстраційний комплекс;
- клубний комплекс:
- група приміщень відпочинку та розваг;
- лекційно-інформаційна група приміщень; гуртково-студійна група приміщень; група приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

Площі службових і адміністративно-господарських приміщень на одного відвідувача клубних закладів слід приймати:

- кімнати адміністративного та обслуговуючого персоналу 0,03 м², але не менше 12 м²;
- приміщення клубного активу 0,02 м², але не менше 12 м²;
- господарські 0,01 + 0,03 м². але не менше 10 м² [1].

Кафе — це заклад РГ із широким асортиментом страв нескладногоготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Кафе швидкого обслуговування — характеризується швидким приготуванням їжі.

Студентське кафе надає послуги і організовує наступні заходи:

- банкети , фуршети;
- організація харчування туристичних груп та делегацій ;

- корпоративні вечірки ;
- обслуговування конференцій , кава-брейк ;
- виготовлення кондитерських і кулінарних виробів на замовлення. Приміщення закладів громадського харчування повинні передбачати:

потоків технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Слід виключити перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може бути локальним джерелом бактеріального забруднення (м'ясо - овочі) згідно з вимогами СП 42-123-5777 та СП 5781 [2].

2.3 Об'ємно-планувальне рішення

У містобудівних масштабах:

Громадську забудову слід формувати у місцях найбільшої концентрації населення, що перебуває у денний час – у межах центру міста, уздовж головних вулиць і площ.

При планувальній організації території громадських центрів, для реалізації комунікативної функції, необхідно передбачати формування розвинутих пішохідних зон (відкритих площ, пішохідних вулиць), які мають:

- забезпечувати можливість організації та проведення масових громадських заходів (політичних, святкових, спортивно-розважальних тощо);
- формувати зручні пішохідні зв'язки між об'єктами та комплексами обслуговування, зупинками громадського транспорту та транспортними вузлами, що забезпечують зв'язок населеного пункту з приміською зоною;
- забезпечувати організацію різноманітних функцій, що містять розвинений набір об'єктів обслуговування, а також місць для короткотривалого відпочинку;
- створювати індивідуальний архітектурний образ;
- забезпечувати збереження традиційного характеру історичного середовища та об'єктів культурної спадщини [3].

Громадський простір багатофункціонального центру з розчленованою

структурою формується на основі єдиної пішохідної зони, що забезпечує взаємозв'язок об'єктів центру, безперервність пішохідних комунікацій в межах всіх складових комплексу, зручність підходів до зупинок транспорту та озеленення рекреаційних майданчиків.

Для людей, що одночасно перебувають у пішохідній зоні, норма площі території має складати не менше ніж 20 м² на одну особу.

При формуванні громадських центрів слід передбачати створення підземних просторів для розміщення об'єктів торгівлі, харчування, побутового обслуговування, а також для зберігання легкового автотранспорту, громадських вбиралень. Розміщені у підземному просторі об'єкти повинні бути обладнані спеціальними підйомними пристроями для забезпечення доступності до них маломобільних груп населення.

Вимоги до проектування вхідної групи:

Входи до громадських будинків повинні мати зручні підходи та оптимальні розміри, які враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів. Кількість входів (виходів) визначається розрахунком виходячи із пропускнув спроможності будинків, а також експлуатаційними вимогами.

Входи в будинок повинні бути обладнані пандусом або іншим пристроєм згідно з ДБН 8.2.2-40,

що забезпечує можливість підйому особи з інвалідністю на рівень входу до будинку, 1-го поверху або ліфтового холу. Такий вхід повинен бути захищений від атмосферних опадів; перед ним потрібно влаштовувати площадку розміром не менше 1,5 м х 2,5 м з дренажем.

У громадських будинках, а також у приміщеннях громадського призначення, слід передбачати тамбури для теплового та вітрового захисту.

Ширина тамбура повинна перевищувати ширину прорізу не менше ніж на 0,15 м з кожного боку, а глибина тамбура повинна перевищувати ширину полотна дверей не менше ніж на 0,2 м.

Глибина тамбура повинна бути розрахована на можливість користування особами з інвалідністю та іншими маломобільними групами населення. Глибина тамбура повинна становити не менше ніж 1,8 м, а його ширина - не менше ніж 2,2 м.

Позначка рівня підлоги приміщень біля входу до будинку повинна бути вище від позначки тротуару перед входом не менше ніж на 0,15 м.

При проектуванні вестибюльної групи громадських будинків слід збільшувати її площі з урахуванням людей, які супроводжують осіб з інвалідністю, з розрахунку не менше ніж 0,5 м² на кожного супроводжувача та маломобільних груп населення згідно з ДБН В.2.2-40.

Місткість гардеробних приймається відповідно до вимог будівельних норм за видами будинків та споруд. Площу гардеробних для верхнього одягу за бар'єром слід приймати з розрахунку на одне місце не менше 0,08 м², коли використовують вішалки консольного типу, і 0,1 м², коли використовують звичайні та підвісні вішалки [4].

Усі приміщення, зони та місця надання послуг мають бути доступні для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Слід передбачати сходи, пандуси, ліфти згідно з вимогами ДБН В.2.2-40, ДСТУ ISO 9386-1, ДСТУ ISO 9386-2, ДСТУ Б ISO 21542 [4].

Вимоги до проектування внутрішнього простору споруди:

Висота приміщень надземних поверхів громадських будинків від підлоги до стелі приймається відповідно до технологічних вимог, але не менше 3,0 м. У коридорах і холах в залежності від об'ємно-планувального рішення будинків при врахуванні технологічних вимог допускається зменшення висоти до 2,5 м; в допоміжних коридорах і складських приміщеннях - до 2,2 м, а в окремих приміщеннях допоміжного призначення без постійного перебування людей - до 1,9 м [4].

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідня зала з естрадою, аванзалом і тому подібне та допоміжні приміщення (вестибюль, гардероб, туалети, артистичні, приміщення додаткового обслуговування тощо).

Наявність приміщень для різних типів кафе визначається за допомогою таблиці 1 [2].

Таблиця 1

Приміщення	Типи підприємств харчування			
	Кафе			
	загального типу	молодіжне, молочне, дитяче	Кафе - кондитерська	Кафе - морозиво
<i>Адміністративні приміщення:</i>				
кабінет директора	+	+	+	+
контора (бухгалтерія)	+	+	+	+
головна каса	Для місткості більше 200 місць			
<i>Службові приміщення і приміщення персоналу:</i>				
кабінет зав. виробництвом	-	+ ⁶⁾	-	-
приміщення офіціантів і барменів	+ ²⁾	+ ²⁾	-	-
гардероб офіціантів і барменів	+ ²⁾	+ ²⁾	-	-
приміщення персоналу	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	-
гардероб персоналу	+	+	+	+
душові, туалети	+	+	+	+
особистої гігієни жінок	+	-	-	-
комірка	+	+	-	-

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, повинна бути не менше ніж 3,3 м. Висота приміщень для розміщення виробничих цехів у підприємствах харчування приймається за технологічними вимогами, але не менше ніж: 3,0 м - за кількості місць до 150 включно; 3,3 м - більше 150 до 300 місць і 3,9 м - понад 300 місць.

У залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях рекомендується мати природне освітлення.

У випадку природного освітлення приміщень будинок підприємства харчування орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали і приміщення для персоналу на південь і південний схід.

Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, без пиловими, нетоксичними,

виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання дезінфекцію.

Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів у підприємствах харчування різного типу і класу слід приймати за таблицею.

Площу обідньої зали слід приймати на 1 місце в залі, не менше, 1,6 м². До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування. У багатозальних підприємствах харчування (закладах РГ) допоміжні приміщення слід об'єднувати.

У вестибюлях або окремих приміщеннях перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць в залі.

Входи в туалети для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок.

Матеріали і конструктивне вирішення стель, стін і перегородок у групі приміщень для відвідувачів повинні забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, бути екологічно нешкідливими. Форма і фактура вертикальних поверхонь в місцях скупчення відвідувачів і на шляхах пересування на висоту до 2 м повинні бути травмобезпечними [2].

2.4 Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги

До основних принципів проектування закладів ресторанного господарства відносять:

1) забезпечення необхідними, відповідно до типу закладу, приміщеннями, які мають достатню площу й об'єм;

2) розміщення окремих приміщень групами залежно від їх призначення: торговельні, виробничі, складські, адміністративні й побутові;

3) виключення можливості загальних, зустрічних, а також перехресних потоків руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, чистого і використаного посуду;

4) забезпечення потоковості технологічних процесів шляхом раціонального

планування приміщень і розміщення технологічного обладнання;

5) ізолювання персоналу, який знаходиться у верхньому одязі, від виробництва шляхом відповідного розташування побутової групи приміщень;

6) забезпечення вертикального зв'язку приміщень за допомогою ліфтів при розміщенні закладу ресторанного господарства у двоповерховій будівлі;

7) розміщення шахт, кількість і розміри ліфтів повинні забезпечувати найкоротше роздільне транспортування сировини, напівфабрикатів, готових виробів і харчових відходів;

8) достатнє забезпечення закладів ресторанного господарства санітарно-технічними пристроями, холодним і гарячим водопостачанням.

Вибір ділянки узгоджується з органами державного санітарного нагляду.

Площа території повинна відповідати потужності підприємства. При розміщенні закладів слід урахувувати наявність санітарно-захисної зони, розу вітрів, рельєф місцевості, рівень ґрунтових вод, близькість промислових і комунальних об'єктів.

На земельній ділянці закладу ресторанного господарства передбачається зонування території за функціональним використанням.

Гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства визначаються залежно від ступеня централізації виробництва, типу закладу, – функціонального призначення, форми обслуговування, потужності і місткості, рівня технічного оснащення.

Відповідно до БНіП заклади ресторанного господарства можуть розміщуватись у будівлях, що розташовані окремо, у складі громадських і торговельних центрів, а також у прибудовах або в будівлях іншого призначення.

Розташування закладів ресторанного господарства в допоміжних будівлях промислових підприємств дозволяється на перших трьох поверхах.

Для закладів ресторанного господарства характерні три основних функції: виробництво страв, їх реалізація і організація споживання. Для виконання цих функцій необхідне проектування виробничої і торговельної груп приміщень.

Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів визначається за допомогою таблиці 2 [2].

Таблиця 2

Підприємства харчування	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування з самообслуговуванням		Підприємства харчування з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала з роздавальною	Всього	У тому числі зала без роздавальної
1	2	3	4	5
<i>Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:</i>				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	390	320	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,91	1,6	1,75	1,4
<i>Кафе-автомати:</i>				
а) на 75 місць (розрахункова площа)	168	150	-	-
б) на подальше місце понад 75	2,08	2,0	-	-
<i>Кафе-морозиво:</i>				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	70	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,68	1,4	-	-
<i>Кафе-кондитерські:</i>				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,84	1,6	-	-

Поточність виробничих процесів і санітарний благоустрій закладу значною мірою залежать від взаємного розташування приміщень і зв'язку між ними. При розміщенні закладу у двоповерховій будівлі, найкращим з погляду гігієни є вертикальний зв'язок приміщень, який забезпечує найкоротший шлях руху

продукції. Кількість і розміри ліфтів, розміщення шахт повинні забезпечувати найкоротше роздільне транспортування сировини, напівфабрикатів, готових виробів і харчових відходів.

Для одноповерхової будівлі зв'язок між окремими групами приміщень здійснюється через виробничі коридори. Проектування окремих приміщень закладу ресторанного господарства згідно із санітарно-гігієнічними вимогами допомагає раціональній організації праці, дотриманню санітарного режиму при виготовленні, зберіганні та реалізації готової продукції і підвищенню культури обслуговування споживачів [2].

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва.

При виборі будівельних матеріалів необхідно враховувати їх фізичні властивості: теплопровідність, теплоємність, гігроскопічність, звукопроникність, а також можливість вологого прибирання.

Будівельні матеріали повинні мати низьку теплопровідність, щоб забезпечити захист від сезонних коливань температури та ізоляцію приміщень з різним температурно-вологісним режимом. Найгігієнічнішим з цього погляду є дерево та бетон. Крім того, будівельні матеріали повинні бути мало гігроскопічними, мати невелику звукоізоляцію та паропроникність.

Важливою гігієнічною властивістю будівельних матеріалів є теплосасвоєння, тобто інтенсивність віддавання тепла організму при дотику до матеріалу. Цю властивість ураховують при виборі матеріалу для підлога оздоблення стін.

При будівництві закладів ресторанного господарства використовуються різні природні та синтетичні матеріали. Найбільш гігієнічним є дерево, яке в основному використовують для внутрішнього оздоблення. Відповідають також гігієнічним вимогам такі матеріали, як цегла, бетон, залізобетон.

Синтетичні будівельні матеріали характеризуються високою техніко-економічною і гігієнічною ефективністю. Більшість з них мають невелику теплопровідність і звукопровідність, а також гладку поверхню, яка легко піддається прибиранню. Використовують синтетичні матеріали як елементи будівельних конструкцій,

покриття для підлоги, тепло- і звукоізоляційні матеріали.

Однак деякі з полімерів можуть виділяти в навколишнє середовище токсичні хімічні речовини, на їх поверхні накопичуються значні заряди статичної електрики. Тому використовувати полімери слід у чіткій відповідності до санітарно-гігієнічних рекомендацій.

Для внутрішнього оздоблення приміщень застосовуються матеріали, дозволені органами та закладами державної санітарної епідеміологічної служби, в установленому порядку [8].

Санітарно-гігієнічні вимоги до внутрішнього оздоблення закладів.

Обладнання і внутрішнє оздоблення приміщень закладів ресторанного господарства повинні сприяти підтриманню оптимального мікроклімату і дотриманню санітарного режиму на підприємстві, а також відповідати естетичним вимогам. Стіни виробничих приміщень заввишки не менш ніж 1,7 м оздоблюються кахлями або іншими матеріалами, які легко миються і дезінфікуються. Стелі повинні бути оштукатурені, пофарбовані масляною або водоемульсійною синтетичною фарбою. Фарбування здійснюється в міру необхідності, але не рідше одного разу на рік.

Стіни і стеля складських приміщень оштукатурюються і біляться. Стіни заввишки не менш ніж 1,7 м фарбуються вологостійкими фарбами для внутрішнього оздоблення.

У виробничих коридорах стіни повинні бути оздоблені кахлями або пофарбовані на висоту 1,5 м. Віконні рами і двері слід фарбувати масляною фарбою світлих тонів.

Підлога виконується із водостійких матеріалів з підвищеною механічною міцністю. Підлоги мають бути рівними, щільними, неслизькими, такими, що легко прибираються. Підлоги у виробничих приміщеннях, холодильних камерах, туалетних кімнатах, душових, вестибюлях покривають водонепроникними керамічними кахлями, інколи використовують бетон або вологостійкі синтетичні матеріали. Цементна підлога допускається санітарними нормами для розвантажувальних приміщень, комори овочів і сухих продуктів. В адміністративних приміщеннях,

гардеробах підлоги мають бути покриті лінолеумом на тканинній основі.

У залах деяких ресторанів обладнуються паркетні підлоги, які є найменш гігієнічними, тому для залів більш придатні синтетичні матеріали, що легко піддаються санітарній обробці.

У всіх виробничих цехах, мийних відділеннях, розвантажувальній обладнують трапи зі схилом підлоги в їхній бік. Обов'язковою умовою оформлення стін складських, виробничих і побутових приміщень є оздоблення панелей кахлями, висота і характер покриття яких залежить від призначення приміщень – від 1,8 до 2,5 м [8].

2.5 Пожежна безпека

При проектуванні підприємств харчування слід дотримуватися протипожежних вимог 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.1.1-4, інших чинних нормативних документів та цього розділу.

При проектуванні окремо розташованих будинків підприємств харчування ступінь вогнестійкості будинків, найбільшу кількість поверхів та площу поверху або його частини між протипожежними стінами 1-го типу

Найбільша відстань від будь-якої точки приміщень підприємств харчування об'ємом зали до 5000 м³, де можуть знаходитися відвідувачі, до найближчого евакуаційного виходу у сходову клітку.

При об'ємі зали понад 5000 м³ допускається визначати відстані до найближчого евакуаційного виходу

У разі розміщення підприємств харчування у будинках на висоті понад 50 м відстань від входу до приміщень цих підприємств до незадимлюваних сходових кліток та кількість виходів слід приймати: - для будинків умовною висотою до 73,5 м - відповідно до ДБН В.2.2-9; - для будинків умовною висотою від 73,5 до 100 м - відповідно до ДБН В.2.2-24.

При розміщенні підприємства харчування або його частини у підвальних поверхах, його площа на цьому поверсі не повинна перевищувати 300 м². При цьому

з приміщень для відвідувачів слід передбачати не менше двох евакуаційних виходів, один із них має вести безпосередньо назовні. 9.6 Ширину евакуаційних виходів з коридорів на сходові клітки, а також ширинумаршів сходів, інші вимоги до шляхів евакуації слід приймати згідно з ДБН В.1.1-7 та ДБН В.2.2-9.

Під час розрахунку евакуаційних проходів у залах підприємств харчування слід передбачати не менше 0,2 м² площі шляху евакуації на кожну людину, що евакуюється ним.

У підприємствах харчування із кількістю місць у залах понад 50 слід передбачати окремі виходи для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. За кількості місць у залах 50 та менше допускається один з евакуаційних виходів для відвідувачів суміщувати з евакуаційним виходом для обслуговуючого персоналу.

При розміщенні залів підприємств харчування у підвальних поверхах, з приміщень для відвідувачів слід передбачати не менше двох евакуаційних виходів, один із них повинен вести безпосередньо назовні. Улаштування евакуаційних виходів через завантажувальні приміщення не допускається.

Сходові клітки підприємств харчування повинні бути відокремлені від інших приміщень глухими або заскленими армованим склом дверима, обладнаними пристроями для самозачинення та ущільненням в притулах.

У обідніх залах підприємств харчування допускається влаштування антресолей. При цьому клас вогнестійкості основних конструкцій антресолей повинен відповідати вимогам.

Евакуація людей з антресолей допускається здійснювати:

- при кількості людей до 25 включно;
- одними відкритими сходами типу С2;
- при кількості людей від 26 до 50 включно;
- не менше ніж двома відкритими сходами типу С2;
- при кількості людей понад 50 або при площі антресолей понад 40 % площі зали;
- не менше ніж двома відкритими сходами типу С2 та додатково евакуаційною сходовою кліткою або двома евакуаційними сходовими клітками.

Підприємства харчування необхідно обладнати системами внутрішнього протипожежного водопроводу та зовнішнім протипожежним водопроводом.

При проектуванні будинків і споруд підприємств харчування слід виконувати вимоги до систем проти димного захисту.

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

Необхідність обладнання будинків і споруд підприємств харчування системами оповіщення про пожежу та управління евакуацією людей.

Будинки і споруди підприємств харчування повинні бути обладнані знаками безпеки за ДСТУ ISO 6309 та забезпечені аварійним освітленням згідно з вимогами ДБН В.2.5-28 [2].

2.6 Ергономічні вимоги

Ергономіка – це наукова дисципліна, що комплексно вивчає людину в конкретних умовах його трудової діяльності, зв'язаної з використанням машин або механізмів з метою підвищення ефективності функціонування таких систем шляхом оптимізації засобів, умов і процесу праці.

Ергономіка є одночасно і дослідницькою і проектувальною дисципліною, оскільки одним з її завдань є розробка методів обліку людських чинників при проектуванні нової і модернізації старої техніки і технології, а також існуючих умов праці [9].

Об'єктом дослідження ергономіки є система “людина – машина – середовище”. Ергономіка розглядає це як складне функціонуюче ціле, в якому провідна роль належить людині.

Ергономіка в дизайні інтер'єру вивчає оптимальне розташування меблів, щоб вони були зручні для використання, таку організацію простору, в якій людина відчувала б себе найбільш комфортно.

Ергономіка розглядає технічний і людський аспекти в нерозривному зв'язку. Поєднання здібностей людини і можливостей машини істотно підвищує ефективність функціонування дисципліни. Тому вирішення прикладних проблем ергономіки

припускає рух одночасно в двох напрямках – від вимог людини до машини і умов її функціонування і, навпаки – від вимог машини і умов її функціонування до людини. Оптимальні рішення знаходяться, як правило, на перетині цих напрямів. Тим самим ергономіка вирішує завдання раціональної організації діяльності людей в системі, доцільного розподілу функцій між людиною і машиною.

При проектуванні підприємств громадського харчування варто передбачати блок складських, заготовочних і адміністративно-побутових приміщень на весь комплекс підприємств.

У більшу впорядкованих закладах громадського харчування обладнаних стільцями і більш зручними столами, габарити такі: довжина столу на одне місце не менше 65 см, ширина столу не менше 70 -80 см.

Площа на одне місце, включаючи поздовжній прохід між столами (заштрихована): $0,65 \times 1,15 - 0,75 \text{ м}^2$.

Площа поперечних проходів, що припадає на одне місце: $(0,55 \cdot 1,15) : 3 = 0,21 \text{ м}^2$. Відповідно до цього на одного студента з урахуванням додаткових площ припадає $1,1 - 1,2 \text{ м}^2$.

Якщо вільний простір біля стіни за лавами використовується в якості головного поперечного проходу, то відстань столів від стіни має становити не менше 80 см.

Столи з посадочними місцями в торцях непрактичні, так як не відповідають принципу рівності умов для всіх сидять за столом. Площа на одне місце за столом, що стоїть в кутку їдальні (виділено штриховкою), становить $(5,9 \times 2,55) : 12 = 1,25 \text{ м}^2$ (рис.2.1-2.2).

Із урахуванням всіх поперечних проходів і необхідних додаткових площ на одного студента припадає в даному випадку $1,2 - 1,3 \text{ м}^2$.

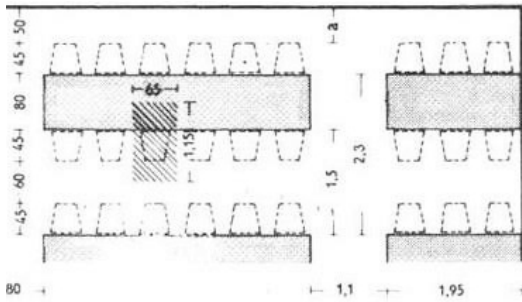


Рис.2.1 Столи зі стільцями.

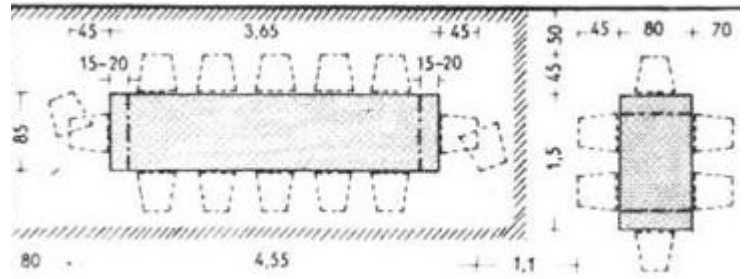


Рис.2.2 Столи зі стільцями по торцях.

Площа визначається з розрахунку 1,2 м² на одне посадкове місце, ачисло місць з розрахунку 2-3 посадок. Площі приміщень у відсотках відплощі обідньої зали: вхідний вестибюль і гардероб близько 40%; малий обідній зал для викладачів – близько 20%; клубний зал (по можливості з урахуванням розширення) – від 20 до 120%; іноді невелика аудиторія близько 20%; в деяких випадках (естрада) близько 10%; в деяких випадках – кімнати для зборів та ігор студентів - близько 20%; кімната засідань і бібліотека близько 30 м²; 4 - 5 кімнат для студентів площею по 15-18 м² кожна (для студентів, які ведуть роботу по дому); Закусочна-буфет на одного відвідувача близько 1,5 м² (число відвідувачів приймається рівним ¼ числа відвідувачів їдальні) [5].

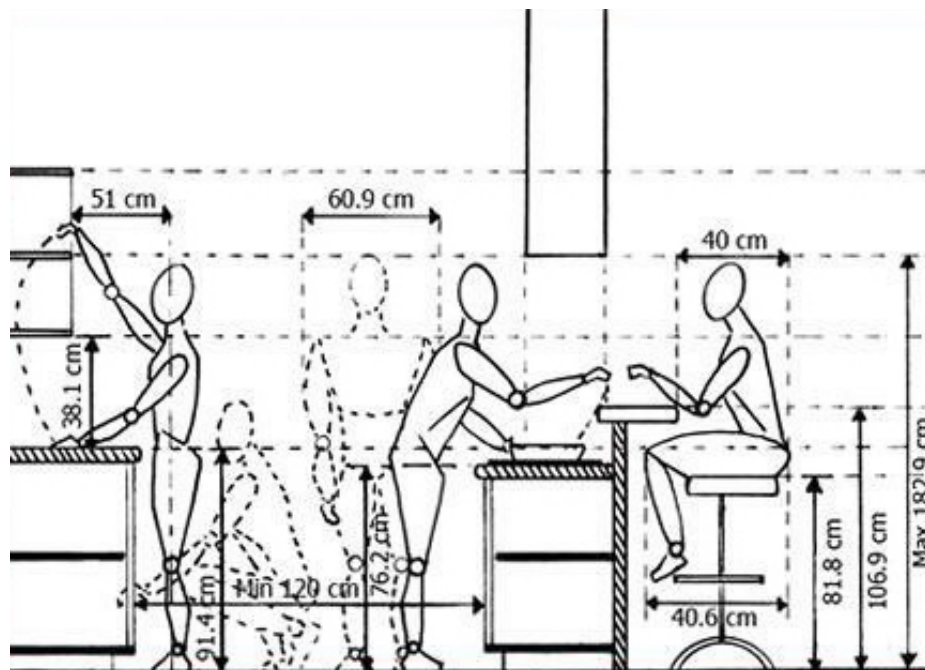


Рис.2.3 Основні антропометричні розміри робочих поверхонь.

Розміри стільців та робочих крісел визначаються згідно з таблицею 3.

Функціональні розміри	Стілець	Робоче крісло
Глибина сидіння	360-450	400- 500
Висота лінії перегину спинки від сидіння	165-200	165-200

Довжина барної стійки на одне місце повинна бути 600 мм. Розміри барних табуретів та крісел мають відповідати: висота табурету 750-800мм, ширина сидіння 400-460мм, нахил спинки 90-110 градусів, та повинен мати підніжок, висота від підніжка до сидіння має бути 400-500мм. Ширина сидіння в найбільш широкій частині повинна бути не менш: 360 мм - для стільців; 400 мм - для робочих крісел.

Ширина одного посадкового місця дивана повинна бути не менш 500 мм. Відстань між підлокітниками або боковинами крісел повинна бути не менш 480 мм. Розмір визначається на відстані 300 мм від спинки. Розміри барної стійки мають відповідати допустимим нормам (рис. 2.3). Допустимі розміри м'яких меблів, зокрема крісел [17] (рис.2.4).

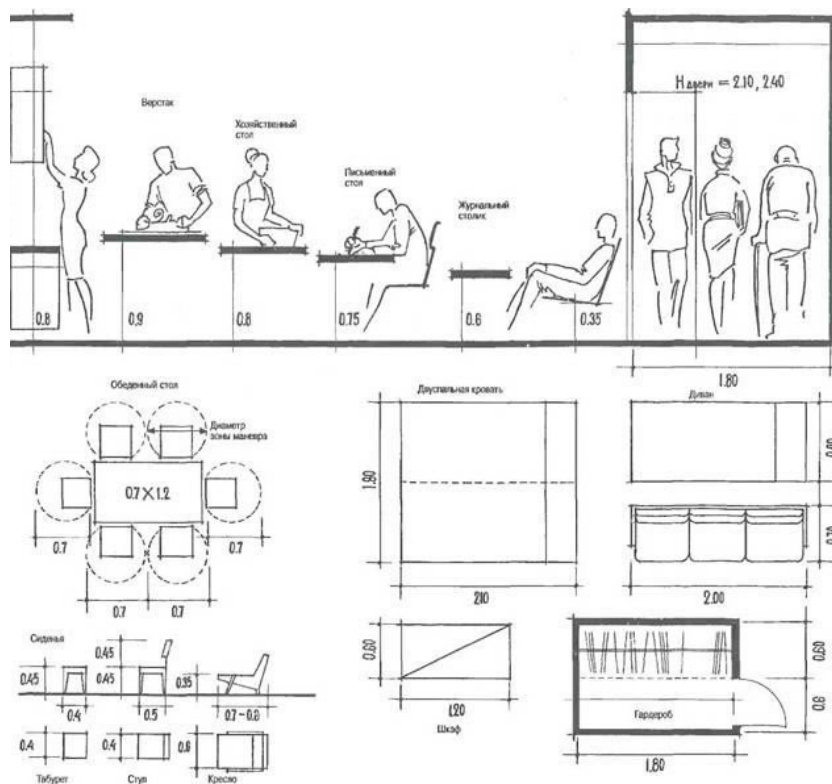


Рис.2.4 Основні антропометричні розміри меблів.

Висновки до 2 розділу

При формуванні дизайн проектів кафе-клубів існує ряд вимог та правил яких слід дотримуватися.

При проектуванні приміщення кафе-клубу слід враховувати забезпечення наступних чинників: забезпечувати взаємоузгоджену організацію руху відвідувачів; передбачити зручне розташування транзитних зон та зон харчування; також передбачити розміщення експозиційних зон; забезпечити наявність всіх допоміжних служб обслуговування відвідувачів.

Слід не забувати що створення функціональних зон забезпечить зручне та вигідне як переміщення по кафе, так і розташування в зонах відпочинку, харчування та розваг.

Крім того для створення вдалого простору слід дотримуватися ергономічних вимог у проектуванні та закупці предметів меблювання, засобів візуальної інформації. Ергономіка в дизайні інтер'єру вивчає оптимальне розташування меблів, щоб вони були зручні для використання, таку організацію простору, в якій людина відчувала б себе найбільш комфортно.

Підсумувавши все вище зазначене можемо прийти до висновку щопершим головним чинником у проектуванні кафе-клуб є дотримання вимог проектування громадських просторів, функціонального зонування, ергономічних факторів та правильне використання засобів масової інформації.

РОЗДІЛ ІІІ ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ СТУДЕНТСЬКОГО КЛУБУ-КАФЕ

3.1 Вихідні дані до проектування



Рис.3.1 Розміщення споруди на території НАУ

Вихідними даними на проектування є 14 корпусу Національного авіаційного університету. Споруда розміщена за адресою вулиця Борщагівська 197, м. Київ. (рис.3.1). Основним призначенням будівлі є студентська їдальня та кафе-бістро. Фасад споруди розташовано вздовж магістралі і є частиною загального вигляду головного фасаду НАУ. Перший рівень споруди частково використовується для громадського призначення та має декілька зал кафе, також є адміністративна та закрита частина приміщення до яких не мають доступу відвідувачі. Дана споруда обслуговує студентів, викладачів НАУ, та просто сторонніх осіб, що є гостями або звичайними перехожими повз університет [18].

Загальна площа поверху становить 1.500 м^2 , частина приміщень здаються в оренду під заклади харчування та розважальні заклади. Рівень має головний вхід, та декілька запасних входів. Також дана частина споруди є транзитною між поверхами за рахунок сходів.

В даному корпусі є перспектива розробки першого рівня споруди для загально громадської функції. Приміщення можливо використовувати як студентський клуб-кафе, загального користування.

Ділянка студентського бістро розташована на вул. Борщагівська, 197, у м. Київ.

Поруч з будівлею проходять дороги, які забезпечують хороший транспортний зв'язок цього об'єкта з інфраструктурою міста. Розташування досить зручне, воно легко доступне як співробітникам, так і відвідувачам.

Для забезпечення санітарно-гігієнічних вимог, а також нормального руху автомобілів і пішоходів передбачено асфальтобетонне покриття, як на проїздах, так і на тротуарах.

Поруч з будівлею знаходяться навчальні корпуси, територія університету закрита. Рух йде від входу в будівлю, трамвайної зупинки і пасажирського метро.

3.2 Дизайн-концепція та стилістичне вирішення клубу-кафе



Рис.3.2 Візуалізація холу

В основі концепції даного дизайн-проекту закладено ідею формування сучасного простору для вільної творчості. Головними стилістичними референсами даного проекту стали стилі Мемфіс та Футуризм.

Загалом при формуванні даного проекту, було виокремлено та вивчено ряд основних стилістичних елементів для формування сучасного та інтерактивного громадського простору.

Оскільки основними функціями клубу-кафе є обслуговування студентів, то створенні інтер'єри повинні бути достатньо просторими, ергономічними та функціональними. Приміщення студентських кафе повинні спонукати своїми інтер'єрами до творчості та надихати усіх відвідувачів.

Для створення інтер'єрів студентського клубу було використано часткову стилізацію стилю Мемфіс та деякі засади Футуризму.

Загалом основними стилістичними домінантами інтер'єрів стали неонові світильники рожевого та білого кольорів та принт в клітинку. Також характерною ознакою запроєктованого інтер'єру є поєднання графічності та легкості. Дана графічність з'являється в наслідок використання чорних контурованих деталей які ніби виокремлюють кожен фрагмент інтер'єру. Деякі приміщення клубу-кафе нагадують футуристичні інтер'єри космічних кораблів (рис.3.2).



Рис.3.3 Візуалізація виставкової зали

Підтримують загальну тематику закладу і дзеркальні панелі, що надають глибину та атмосферу інтер'єрам. Завдяки поєднанню контурованих стін та м'яких параметричних меблів було досягнуто баланс у проекті.

Усі приміщення першого рівня студентського кафе-клубу поєднано єдиною ідеєю, кольоровою гамою та матеріалами, яскравими елементами проекту стали санвузли розроблені в жовтому кольорі, що виокремлюється з загального простору.

Також концепція закладу поєднується із розробленим фасадом споруди, відповідно до обраної тематики було запроєктовано вхідну групу.

Також в процесі формування головної ідеї було використано такі протиставні основи композиції як: контраст і нюанс, статика і динаміка, ритм. Всі перераховані ознаки і сформували в інтер'єрі сучасну динамічну атмосферу притаманну молоді та студентам (рис.3.3).

3.3 Об'ємно-планувальне рішення

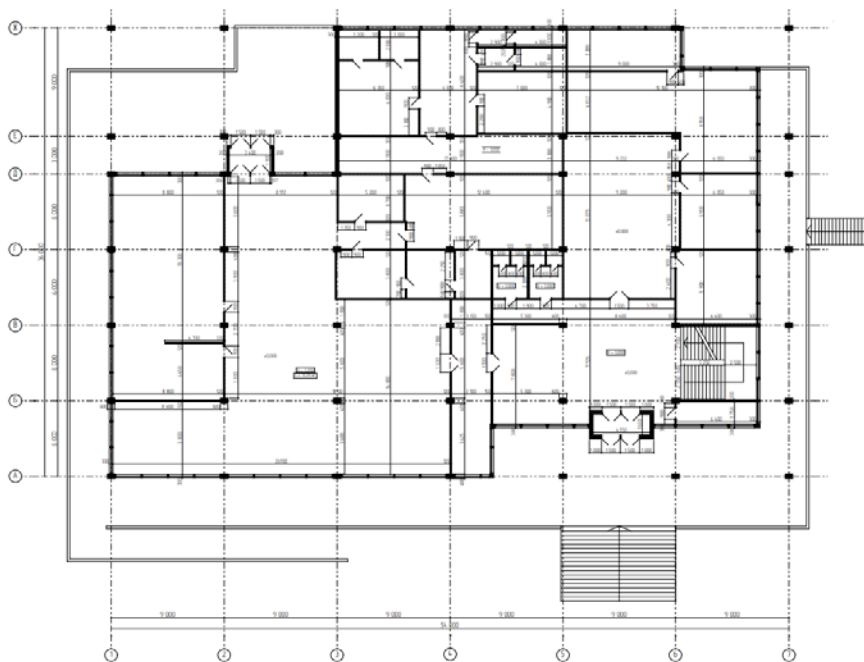


Рис.3.4 Схема до перепланування 1-го рівня

Об'ємно-планувальне рішення – це є дуже важливим чинником при плануванні дизайну інтер'єрів громадських закладів. В процесі роботи над проектом було проведено перепланування приміщень в зв'язку зі зміною їх функції. Було розібрано частину перегородок у зоні кафе для створення відкритого простору. Також було зведено нові гіпсокартонні перегородки для формування барної зони та зони харчування. Частково було створено або перенесено двері для відкриття громадських

просторів. В барній зоні було виокремлено простір для формування приміщення бармена, з ергономічної та санітарно-гігієнічної точки зору.

У вхідній зоні кафе було знесено подвійну стіну для розширення простру коворкінгу (рис.3.4).

Кафе-клуб має два входи загальний зі сторони центрального фасаду для усіх відвідувачів та вхід окремо в залу кафе з території університету для студентів та викладачів.

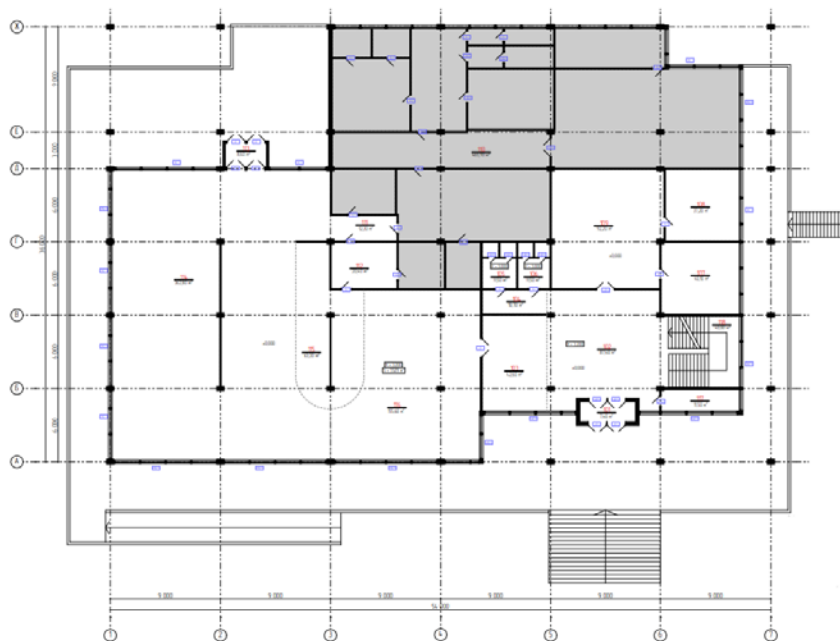


Рис.3.5 Схема перепланування 1-го рівня

В результаті об'ємно-планувальних робіт було сформовано наступні приміщення (рис.3.5):

- головний хол з зоною відпочинку та тимчасової роботи;
- кафе з коворкінгом призначене для зустрічі та спілкування студентів та викладачів;
- виставкова зала – для демонстрацій робіт студентів, для проведення розважальних та наукових заходів, мастеркласів та зустрічей;
- навчально-інтерактивні приміщення;
- санвузли жіночий та чоловічий;
- кухня з закритими технічними приміщеннями;
- приміщення для бармена, зона зберігання напоїв скляного посуду;

- закриті адміністративно-технічні приміщення;
- два тамбури

3.4 Функціональне зонування

Функціональне зонування приміщень було розроблено на основі схеми перепланування, розраховане для створення максимально комфортних умов. Частина простору на першому рівні має загально громадське призначення, тому вона відкрита для загального доступу (рис.3.6). Стрілками на схемі функціонального зонування вказано основні потоки відвідувачів та персоналу клубу-кафе.



Рис.3.6 Схема функціонального зонування 1-го рівня

Основне приміщення кафе поділено на декілька зон, даний метод було використано для формування відкритого вільного простору який має багатофункціональне призначення. Таким чином у кафе частину приміщення займає робоча зона - коворкінг, барна зона, яка поєднує в собі самообслуговування та обслуговування барменом, та основна обідня зона. Хол поділяється на транзитний простір який займає 80% приміщення та зону відпочинку та роботи, яка передбачена для зустрічі студентів та роботи з гаджетами. Виставкове приміщення поділяється на виставкову зону, робочу зону та зону вільного огляду об'єктів демонстрації. Також

на поверсі передбачено навчальні зони, гігієнічні зони з санвузлами та зону кухні, що не розробляється в даному проекті.

3.5 Умеблювання, освітлення, конструкції стелі та підлоги

Схема умеблювання приміщення була розроблена відповідно до перепланування та функціонального зонування просторів (рис.3.7).

Вхідна група та фасад розроблено в загальній концепції закладу, при вході розміщено бокси-бесідки для навчання та зустрічей студентів. Дані бесідки розміщені на вулиці тому всі охочі мають до них доступ.

В холі розміщено м'які параметричні дивани та модульні пуфи зі столиками, оскільки даний простір є багатофункціональним то і меблі тут запроєктовані для різних потреб, вони можуть переміщатися та змінюватися.

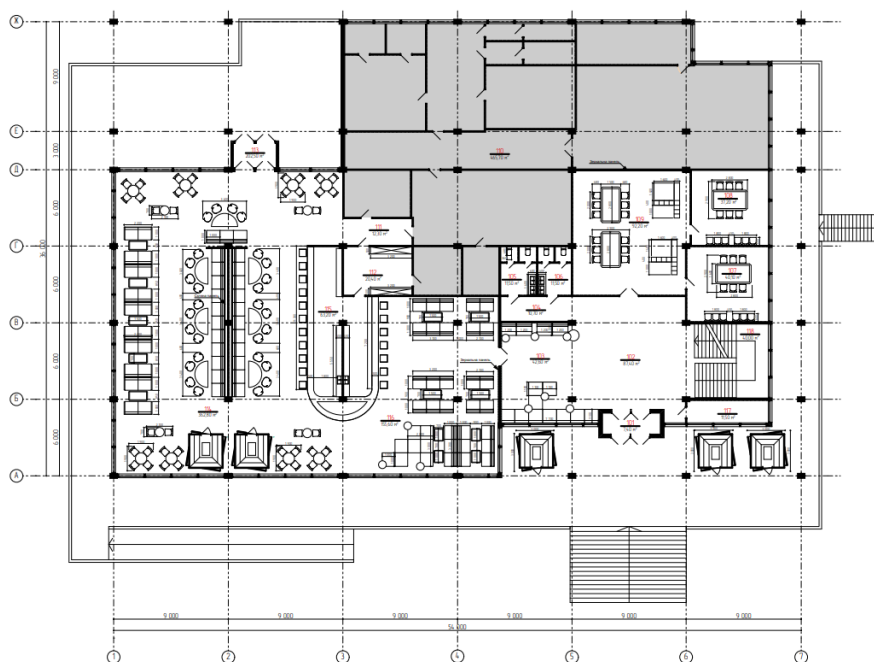


Рис.3.7 Схема меблювання 1-го рівня

Виставкове приміщення передбачене для виставок та презентацій, тому тут розміщено два робочі столи зі стільцями та два власне розроблені виставкові модульні стенди. Через виставкову залу студенти можуть потрапити у прилеглі локальні простори для навчання та окремого спілкування. В приміщенні для навчання, також передбачено письмові столи з кріслами.

Основну частину даного проекту складає саме кафе. Тут передбачено шість різних варіантів місць для харчування та роботи. Вхідна частина кафе налічує дивани з журнальними столиками для роботи, дана зона розроблялась в форматі коворкінгу або антикафе, тобто простору де можливо вільно працювати не залежно від придбання їжі і напоїв. Перехід між робочою зоною і простором зони харчування відбувається за допомогою використання м'якої зони з модульними пуфами. Тут студенти можуть вільно відпочити, замовити чашку кави, або попрацювати.

Головною домінантою кафе є бар, він в свою чергу поділяється на барну зону з обслуговуванням офіціантом, тут передбачені барні стільці, та вітринна частина з кондитерськими виробами та напоями, ця частина розташована в вільному доступі усіх відвідувачів.

Частина зали передбачена для харчування пропонує відвідувачам декілька варіантів розміщення. Першою зоною є лінійна зона передбачена на шість осіб, вона складається з диванів та мобільних крісел. Також є додаткова диванна зона біля вікон для чотирьох осіб. Для компаній з двох або трьох студентів передбачено столи зі стільцями в бокових частинах зали. Також як локальний пункт для спілкування в залі встановлено бокс-бесідку, з можливістю відокремлення від усього іншого простору.

Барна зон оснащена необхідною технікою та зонами для зберігання посуду, напоїв та іншого. В кімнаті для бармена встановлено дві шафи. Санвузли розроблено відповідно з санітарно-гігієнічними вимогами. Основною родзинкою санвузлів є кольорові рожеві та сині скляні умивальники та неонове світло.

Схема освітлення розроблена з дотриманням основних функціональних зон (рис.3.8). Головними освітлювальними приладами є профілі з мобільними світильниками. Така схема використання, дозволяє постійно змінювати точки освітлення, підвищуючи або понижаючи рівень окремих зон з потреби. Над баром встановлено власне розроблені світильники, для підтримання загальної концепції, дані світильники виготовлені з металевих профілів та кольорового скла і нагадують форму півкола.

В зоні коворкінгу, виставковій залі та навчальних приміщеннях розміщено кільцеподібні світильники з металевого профілю та світлодіодної стрічки. Також

основним акцентом та стилістично об'єднуючим елементом є настінні світильники рожевого та білого кольору з неону, вони характеризуються концептуальністю та виразністю.

В технічних та тамбурних зонах розміщено точкові світильники з кольоровими лампочками. Відповідно до робочих та інтерактивних зон було розташовано розетки.

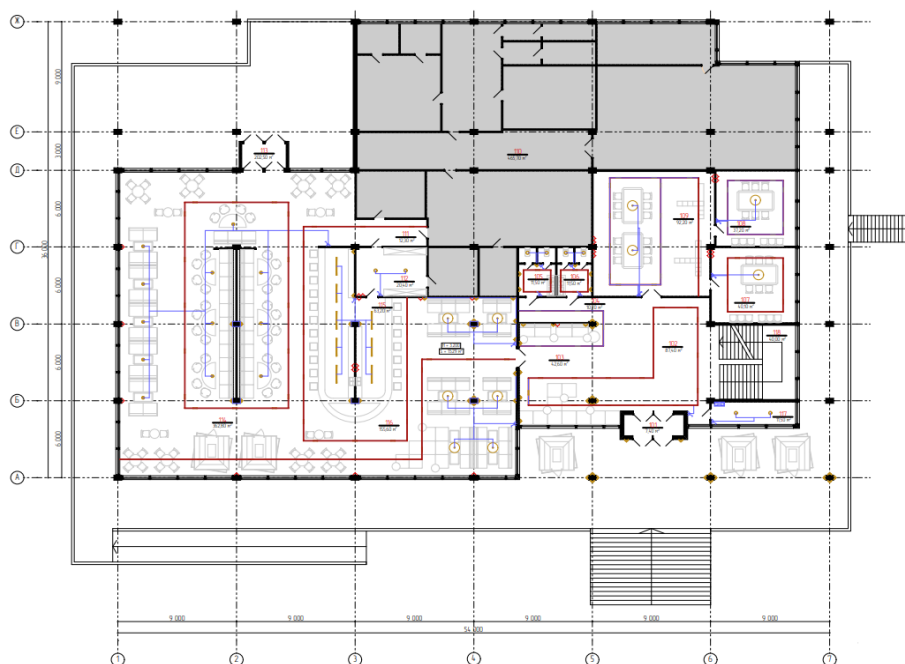


Рис.3.8 Схема освітлення 1-го рівня

На схемі підлоги виокремлено декілька різних покриттів (рис.3.9). Загалом все покриття клубу-кафе є однорідним - це наливна підлога білого кольору з ефектом глянцевої. Даний тип покриття використано в залі кафе, санвузлах, виставковій залі та навчальних кімнатах та тамбурах. Таке вирішення є достатньо стриманим, це необхідно за для дотримання ідеї легкості.

В холі та приміщені для бармена використано плитку білого кольору з заливко швів чорний кольором. Плитка виготовлена з керамічної основи, розмір плитки 250x250 мм. Для виокремлення в залі кафе транзитних просторів та створення динаміки руху, на підлозі створено пластикові направляючі пластини, з ефектом кольорового переливу. Пластикові деталі розміщені навколо барної зони та зон харчування, і в свою чергу формують затишні простори виокремлюючи їх.



Рис.3.9 Схема підлоги 1-го рівня

Стелю виконано з гіпсокартону, оштукатурено та пофарбовано в білий колір з ефектом глянцевої (рис.3.10).

Гіпсокартон характеризується легкістю монтажу та довговічністю. Також він є

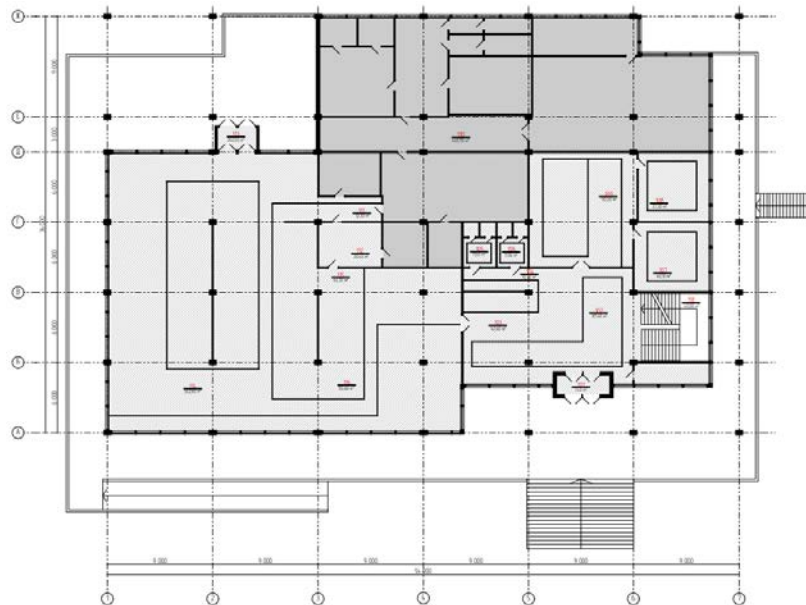


Рис.3.10 Схема стелі 1-го рівня

достатньо економічним, легким в подальшому оздобленні. Для монтажу світильників на схемі стелі позначено отвори для встановлення профілів чорного кольору. У санвузлах використано вологостійкий гіпсокартон. Всі приміщення було також звуко та теплоізолювано.

Для звукоізоляції було використано акустичні панелі зі скловолокна, вони поглинають шум, та знижують рівень проникнення звуків на 70%

3.6 Кольорове вирішення студентського клубу-кафе

При формуванні проекту кафе-клубу було обране наступне кольорове рішення: основним локальним кольором стін, підлоги, стелі є білий, основними кольорами меблів та акцентних елементів є фіолетовий, рожевий, синій та жовтий. Також використовується чорний у вигляді контуру та підкреслення форми приміщення та меблів.

Якщо звертатися до характеристики кожного з цих кольорів можна виокремити що [11].

Білий - це найсвітліший з кольорів, символ чистоти і невинності. Він приносить спокій і гарне самопочуття, пом'якшує емоції, служить хорошими ліками від стресу, дає відчуття свободи. Білий має властивість висвітлювати.

Фіолетовий – це колір натхнення, який властивий творчим особам. Допомагає засвоїти організмом енергію. Цей колір об'єднує тіло і мислення, матеріальне та духовне. Фіолетовий урівноважує два кінці спектру, і також урівноважує енергію в просторі.

Жовтий - символізує мінливість і внутрішню свободу. Відповідає холеричному темпераменту, сонячному світлу, майбутньому часу. Жовтий стимулює роботу мозку і нервової системи. Жовтий є радість, теплота і віра в найкраще. Поєднання чорних літер на жовтому фоні дуже виграшне для ефективної реклами, оскільки воно сприяє кращому запам'ятовуванню тексту. При перенасиченні інтер'єрів жовтим мозок збуджується, через що виникне занепокоєння.

Синій – це колір спокою і релаксу. Знижує частоту пульсу та дихання, кров'яний тиск, налаштовує організм на ощадливий режим і відпочинок. Символічно відповідає воді, флегматичному темпераменту, жіночності, лівій стороні, горизонтальному напрямку, позачасовій вічності. Синій означає єднання з навколишнім, розряджена емоційність, готовність до естетичних переживань і натхненних роздумів. Також колір безпечності.

Рожевий – ніжність та доброта. Викликає почуття комфорту, позбавляє від нав'язливих думок. Але рожевому властива надмірна чутливість. Прагматичних людей цей колір, як правило, дратує. Рожевий ще й м'який колір, який притуплює емоції гніву і агресії.

Чорний – це кінець і початок всього нового. Це абсолютне поглинання всіх кольорів, спокій і тиша. Він означає лаконічність і стриманість. Чорний також характеризується як вишуканість та мінімалістичність [12].

Проаналізувавши дану характеристику кольорів було сформовано основну кольорову гаму, яка плавно переходить з одного приміщення в інше і поєднує їх. Приміщення холу базується на білому з додаванням фіолетових та жовтих меблевих акцентів. Виставкова зала та навчальні приміщення сформовано у біло-фіолетовій гамі з використанням чорного контуру та білої плитки. Основними домінантами даного простору є виставкові модульні стенди.

Санвузли сформовано в жовто-білих відтінках з використанням рожевих та синіх умивальники (рис.3.12). Приміщення кафе поєднує в собі всі кольори і тим самим об'єднує загальний простір клубу-кафе (рис.3.11).



Рис.3.11 Візуалізація зали кафе

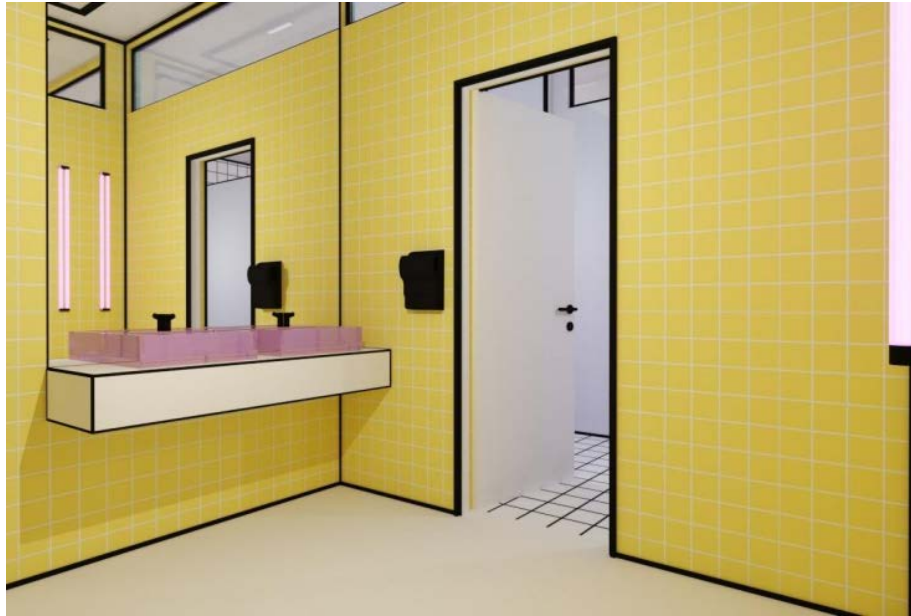


Рис.3.12 Візуалізація санвузла

3.7 Власні розробки

При створенні проекту було розроблено логотип для клубу-кафе що має назву «Всі свої» (рис.3.13). Дана назва характеризує єднання всіх студентів та всіх спеціальностей Національного авіаційного університету в єдину компанію друзів, що можуть бачитися, працювати, вчитися, виступати та обмінюватися знаннями в єдиному місті – кафе-клубі для студентів НАУ.



Рис.3.13 Логотип закладу

Фірмовий знак «ВСІ СВОЇ» складається з двох частин: графічного логотипу та тексту. В його основі є зображення профілю обличчя людини, яке повторюється у

вигляді контуру, змінюючи свої кольори.

Логотип закомпонований у коло, цим самим символізує цілісність усіх людей.

Назва закладу «ВСІ СВОЇ» одночасно завершує та підкреслює головну ідею. Зображення є символом дружності народів різних національностей. В університеті навчається велика кількість іноземних студентів – це є хорошою можливістю нових знайомств та проведення свого дозвілля разом.

«ВСІ СВОЇ» - кожен відвідувач є невід’ємною частиною закладу. Незалежно від своїх життєвих принципів, соціальних статусів, політичних поглядів та віросповідань, тут кожен «свій».

У роботі було використано прийом вписування предмета – зображення людських облич в коло, а надпис розміщено з зовнішньої сторони кола, повторюючи його округлу форму.

Особливості написання букв: використано один вид шрифту та всі букви написані у вигляді напівкола.

Фірмовий логотип використовується на таких носіях як: візитні картки, меню, паперові стакани, посуд, пляшка, фартух, уніформа, блокнот, бейджик, паперовий пакет, папка, ручка та олівець.

Також є можливим інше використання цього логотипу: використання в зовнішній рекламі на рекламних щитах, плакатах, флаєрах, розміщення в інтернеті; рекламні сувеніри.

Також було запроєктовано комплект для обідньої зали зі стільця та столу що об'єднані загальною концепцією усього проекту (рис.3.14).

Стілець виготовлено з кольорового пластику зі вставками прозорого пластику. Ніжки виготовлені із напівпрозорого пластику жовтого кольору. Графічність виробу надає чорний контур.



Рис.3.14 Розробка стільця

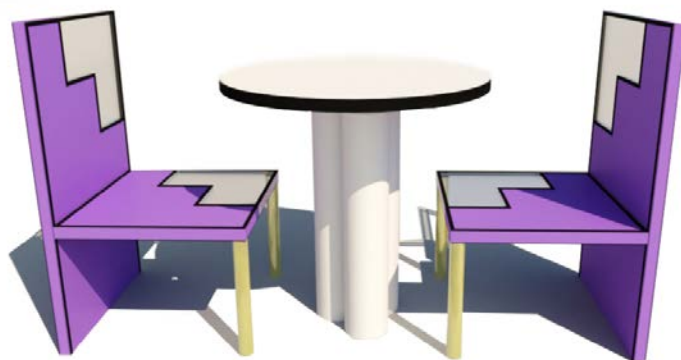


Рис.3.15 Розробка комплекту меблів

Стіл виготовлено із акрилу білого кольору ніжка складається з трьох об'єднаних циліндрів. Верхня частина має чорний контур та білу столешню.

Можлива зміна параметрів столешні залежно від кількості місць для двох людей вона буде становити 500 мм, для чотирьох – 800 мм (рис.3.15).

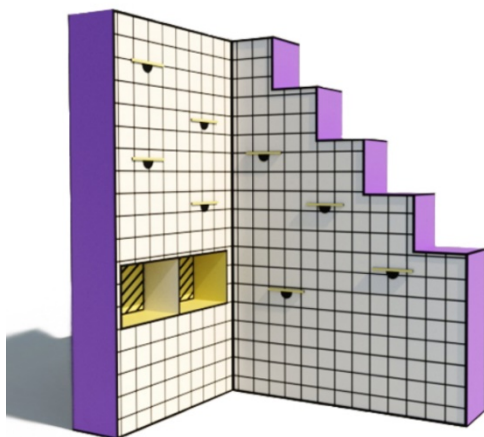


Рис.3.16 Розробка виставкового стенду

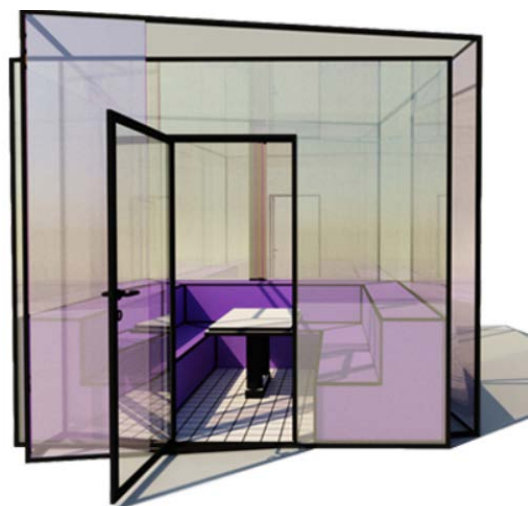


Рис.3.17 Розробка боксу-бесідки

Для виставкової зали було виготовлено виставковий модуль. Каркас модулю виготовлено з фанери та оброблено тонким шаром кольорового пластику.

Виставковий модуль має декілька рівнів у вигляді сходинок. В центральній частині передбачено зону для розміщення буклетів, та журналів. Також передбачено місця для розміщення малюнків та інших творів (рис.3.16).

Ще однією розробкою для даного проекту стала бесідка-бокс для локального спілкування. Дана розробка має місця для сидіння 6 осіб, стіл. За потреби можливо розташування групи людей додатково на спинці сидінь. Основний колір сидінь – фіолетовий, стіл має білу столешню та оконтуровані чорні краї. Підлога встелена білою плиткою. Стіни боксу виготовлені із кольорового скла з ефектом відбиття сонячних променів. Дана розробка може використовуватися як на вулиці так і в приміщенні. Столешня столу виготовлена із білого акрилу, ніжки та основа із металу пофарбованого в чорний колір. Сидіння виготовлені із пластику. Підлога – керамічна плитка (рис.3.17).

Висновки до 3 розділу

Отже, було з'ясовано що студентський клуб-кафе запропоновано розмістити у споруді 14 корпусу Національного авіаційного університету, який використовується як зона громадського харчування. На даному етапі інтер'єри споруди не мають комплексного вирішення і структурованого використання.

Використано концепцію сучасного молодіжного простору для відпочинку, розваг та харчування. Для формування дизайн-проекту було проаналізовано стильові течії Мемфіс та Футуризм.

При розробці схем монтажу та демонтажу перегородок було знесено деякі з них і зведено нові, для відповідності приміщенню функції.

На розробленій схемі функціонального зонування було розроблено громадські простори різного призначення серед яких сформовано зони харчування, роботи та експозиції. Відповідно до схеми функціонального зонування було розроблено меблювання приміщень.

Освітлення в приміщеннях розташовано над конкретними зонами основними приладами освітлення є профілі з модульними світильниками.

Підлога та стеля мають біле забарвлення, покриттям підлоги стали наливна підлога та плитка білого кольору, для стелі використано гіпсокартон з подальшим оздобленням.

Основними кольорами в інтер'єрах стали білий як основний, фіолетовий, жовтий, рожевий, синій та чорний як контур. Завдяки кольору та єдиному концептуальному вирішенню, всі приміщення поєднуються між собою та плавно переходять один в одного.

При формуванні проекту було створено власні розробки серед яких є логотип з назвою закладу «Всі свої», комплект стільця та столу для кафе, виставковий стенд та бокс-бесідка для зовнішнього та внутрішнього простору. Всі розробки виготовлено за сучасними технологіями проектування та мають екологічну основу.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У першому розділі було проаналізовано історію розвитку кафе та клубів, в результаті чого було з'ясовано, що початок розвитку кафе сягає XIII ст., а загальне поняття кафе-клуб з'явилося уже в XVII ст. у Європі, коли певний клас населення з конкретними інтересами збирався у кафе для зустрічей. Також проаналізувавши вітчизняні та закордонні аналоги, можна дійти висновку, що основною особливістю проаналізованих закладів є тематика, кольорове та концептуальне вирішення. Також напрям закладу та їжа що там подається.

У другому розділі було детально розглянуто всі нормативні документи та вимоги щодо проектування клубів-кафе. Підсумувавши все вище зазначене можемо прийти до висновку що першим головним чинником у проектуванні кафе-клуб є дотримання вимог проектування громадських просторів, функціонального зонування та ергономічних факторів.

У третьому розділі було детально описано всю виконану проектну роботу у студентському клубі-кафе. Проаналізовано вихідні дані будівлі, концепцію, об'ємно-планувальні рішення, зонування та умеблювання, освітлення, а також конструкції стелі та підлоги. Також було проаналізовано кольорове вирішення та власні, авторські розробки.

Результатом даної роботи є завершений дипломний проект студентського клубу-кафе, з усіма необхідними для цього кресленнями, розробками та візуалізаціями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДБН В.2.2-16:2019 «КУЛЬТУРНО-ВИДОВИЩНІ ТА ДОЗВІЛЛЄВІ ЗАКЛАДИ»;
2. ДБН В.2.2-25:2009 «ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)»;
3. ДБН Б.2.2-12:2018 «ПЛАНУВАННЯ І ЗАБУДОВА ТЕРИТОРІЙ»;
4. ДБН В.2.2-9:2018 «ГРОМАДСЬКІ БУДИНКИ ТА СПОРУДИ»;
5. Будівельне проектування / Ернст Нойферт; Переклад з німецької канд. техн. наук К.Ш. Фельдмана і Ю. М. Кузьміної ; За редакцією канд. техн. наук З. І. Естрова і канд. архіт. Е. С. Раєвої. – Москва : Будвид, 1991. – 392 с., іл. — ISBN 5-274-00236-6. — Переклад видання: *Bauentwurfslehre* / E. Neufert F. Viweg&SohnBraunschweig / Wiesbaden.
6. Петрова І.В. Дозвілля в зарубіжних країнах: Підручник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
7. Заварзін О. О. Особливості формування дизайну центру дозвілля для молоді /О. О. Заварзін, А. В. Родіна. // Технології та дизайн. - 2018.
8. Коваленко В.О. Гігієна і санітарія. Навчальний посібник / К56 В.О.Коваленко, В.В.Євлаш, Л.О.Чернова, М.Л.Серік, С.П.Антоненко, Б.О.Панікарова. – Х. : ХДУХТ, 2012. – 136 с.
9. Гервас О.Г. Г 37 Ергономіка. Навчально-методичний посібник / Гервас Ольга Геннадіївна. – Умань: видавничо-поліграфічний центр «Візаві». - 2011. – 130с
10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]/ В. В. Архіпов, В. А. Русавська - К.: Центр учбової літератури. 2009. - 342 с.- ISBN 978-966-364-867-5
11. Плющик, А.М. Колористика, психологія сприйняття кольору / А.М. Плющик // Перший крок у науку: матеріали VII студентської конференції, м. Суми, 20 грудня 2015 р. / Відп. за вип. М.Б. Оприско. — Суми: СумДУ, 2015. — С. 72.
12. Ярошенко А. Психологія кольору в дизайні середовища / А. Ярошенко // Актуальні проблеми сучасного дизайну : зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 20 квіт. 2018 р. / Київ. нац. ун-т технологій та дизайну. - Київ : КНУТД, 2018. - Т. 2. - С. 237-240.

13. Студентська їдальня Український католицький університет. Львів, Україна
[Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://studway.com.ua/best-dining-rooms/>
14. Історія розвитку кафе [Електронний ресурс] / Режим доступу:
<https://jak.waykun.com/articles/istorija-viniknennja-kafe-restoraniv.html>
15. Історія розвитку кафе [Електронний ресурс] / Режим доступу:
<https://www.history.com/news/coffee-houses-revolutions>
16. Історія розвитку кафе в Україні [Електронний ресурс] / Режим доступу:
<https://jak.waykun.com/articles/istorija-rozvitku-kafe-istorija-kafe-dizajn-proekt.html>
17. Стандартні розміри меблів [Електронний ресурс] / Режим доступу:
<https://jak.waykun.com/articles/istorija-rozvitku-kafe-istorija-kafe-dizajn-proekt.html>
18. Відомості про 14 корпус НАУ [Електронний ресурс] / Режим доступу:
<https://nau.edu.ua/ua/menu/un%D1%96versitet/pro-un%D1%96versitet.html>

ДОДАТКИ