


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

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

 Л.Р.Гнатюк

« 10 » 06 2022 р.


# ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

## (ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЮ «БАКАЛАВР»  
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 022 «ДИЗАЙН»  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ДИЗАЙН»

Тема: «ОФОРМЛЕННЯ СЕРЕДОВИЩА МЕРЕЖЕВИХ  
РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ»

Виконавець: студент групи 401  АНТОНЮК Станіслав Юрійович

Керівник: доцент кафедри дизайну інтер'єру  ПАПЕТА Олена Валеріївна

Нормоконтролер: професор КД  ОМЕЛЬЯНЕНКО Максим Вікторович

Київ 2022

# НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет архітектури, будівництва та  
дизайну Кафедра дизайну інтер'єру  
Галузь знань 02 «Культура і  
мистецтво» Спеціальність 022  
«Дизайн»  
Освітньо-професійна програма «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Л.Р.Гнатюк

« 10 » 05 2022 р.

## ЗАВДАННЯ

на виконання дипломного проекту

Антонюка Станіслава Юрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові випускника в родовому відмінку)

1. Тема дипломного проекту «Оформлення середовища мережевих  
ресторанних комплексів»

затверджена наказом ректора від « 04 » 04 2022 р. № 337/ст.

2. Термін виконання проекту: з 10.05.2022 по 12.06.2022

3. Вихідні дані до проекту:

технічне завдання, генеральний план ділянки, плани поверхів, розрізи

4. Зміст пояснювальної записки:

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 та після перепланування,  
зонування простору, план з розташуванням меблів, плани стелі та підлоги,  
розгортки стін приміщень, перспективні зображення інтер'єрів, креслення  
авторських розробок предметів наповнення інтер'єру, фото 3d-макетів,  
роздатковий матеріал.

### 6.Календарний план-графік

№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Зібрати матеріали щодо світової та вітчизняної практики, вимог до проектування дизайну ресторанного комплексу	10.05.2021 – 17.05.2021	
2.	Виконати пошукові ескізи закладу	17.05.2021 – 19.05.2021	
3.	Розробити дизайн-концепцію інтер'єрів ресторанного комплексу та план благоустрою	17.05.2021 – 19.05.2021	
4.	Розробити поповерхові плани, виконати розстановку меблів відповідно до функціонального зонування	20.05.2021 – 26.05.2021	
5.	Виконати плани підлоги з підбором необхідних підлогових покриттів	23.05.2021 – 26.05.2021	
6.	Виконати плани стелі з розташуванням освітлювальних приладів	23.05.2021 – 26.05.2021	
7.	Виконати розгортки стін 5х приміщень	27.05.2021 – 05.06.2021	
8.	Виконати візуалізацію інтер'єрів у комп'ютерній 3D графіці	27.05.2021 – 09.06.2021	
9.	Виконати робочі креслення розроблених об'єктів	05.06.2021 – 07.06.2021	
10.	Виконати 3d-макети розроблених об'єктів	08.06.2021 – 11.06.2021	
11.	Оформити пояснювальну записку до диплому згідно затверджених вимог	20.05.2021 – 31.05.2021	
12.	Виконати компоунання планшетів	01.06.2021 – 03.06.2021	
13.	Скомпонувати папку дипломного проекту та підготувати роздатковий матеріал	06.06.2021 – 10.06.2021	
14.	Підготувати доповідь захисту та презентацію у PowerPoint	08.06.2021 – 12.06.2021	

7.Консультанти з окремих розділів

Назва розділу	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Нормативна база	проф.КДІ, д.т.н., проф. Омельяненко Максим Вікторович		
Конструктивне рішення	роф.КДІ, д.арх., проф. Чернявський Володимир Георгійович		
Інженерне обладнання	ст.викл. Обуховська Любава Василівна		

8. Дата видачі завдання: « 10 » травня 2022 р.

Керівник дипломного проекту

  
(підпис керівника) (П.І.Б.) Папета О.В.

Завдання прийняв до виконання

  
(підпис виконавця) (П.І.Б.) Антонюк С.Ю.

## РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломного проекту «складається з: 51 сторінок тексту, 7 рисунків, 2 таблиць, 20 використаних джерел.

**Ключові слова:** РЕСТОРАННИЙ КОМПЛЕКС, ДИЗАЙН, ПРОЕКТ, СТИЛЬ ОРГАНІК, МОЛОДІЖНИЙ ПРОСТІР

**Актуальність теми.** Дана тема є актуальною в контексті загальноєвропейського і світового розвитку дизайну ресторанних комплексів громадського харчування в цілому, і тенденцій вітчизняного дизайну вищезначених закладів зокрема. Важливість надання комфортних і сучасних умов для громадського харчування є нагальною необхідністю сьогодення, тому даний проект відповідає сучасному підходу щодо планування безпечного і креативного простору мережевих ресторанів.

**Об'єкт проектування** – ресторанний комплекс

**Предмет проектування** – дизайн інтер'єру ресторанного комплексу

**Мета дипломного проекту** – розробити дизайн інтер'єру ресторанного комплексу відповідно до вимог нормативного проектування даного типу закладу, створити комфортне середовище для перебування в ньому відвідувачів.

**Методи проектування:** аналіз наукових даних, пошук літератури та інтернет джерел

**Практичне значення проектування:** полягає в

- аналізі та досліді закордонний і вітчизняний досвід грамотного формування простору закладів громадського харчування;
- аналізі та визначені необхідних вимоги до дизайну та проектування закладів ресторанного господарства;
- виявити особливості формування дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування;
- розробити концепцію вирішення інтер'єрів ресторанного комплексу;

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ</b> .....	8
1.1. Історія розвитку ресторанного бізнесу.....	8
1.2. Типологія / Класифікація.....	11
1.3. Формування дизайну інтер'єру .....	18
Висновки до 1-го розділу.....	21
<b>РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ</b> .....	22
2.1. Функціональне зонування інтер'єрів і необхідні приміщення .....	22
2.2. Специфіка технології обслуговування закладу, ергономіка .....	23
2.3. Композиційні засоби формування інтер'єру.....	32
Висновки до 2-го розділу.....	38
<b>РОЗДІЛ 3. ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ</b> .....	39
3.1. Загальні дані.....	39
3.2. Архітектурно-конструктивне рішення.....	40
3.3. Концепція дизайну інтер'єра.....	41
3.4. Підбір меблів, матеріалів та обладнання.....	42
3.5. Авторські розробки.....	43
Висновки до 3-го розділу.....	46
<b>ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ</b> .....	47
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	49
<b>ДОДАТКИ</b> .....	51

## Вступ

### Актуальність теми

Дана тема є актуальною в контексті загальноєвропейського і світового розвитку дизайну ресторанних комплексів громадського харчування в цілому, і тенденцій вітчизняного дизайну вищезначених закладів зокрема. Важливість надання комфортних і сучасних умов для громадського харчування є нагальною необхідністю сьогодення, тому даний проект відповідає сучасному підходу щодо планування безпечного і креативного простору мережевих ресторанів.

**Об'єкт** – ресторанний комплекс

**Предмет** – дизайн інтер'єру ресторанного комплексу.

**Мета** розробити дизайн інтер'єру ресторанного комплексу відповідно до вимог нормативного проектування даного типу закладу, створити комфортне середовище для перебування в ньому відвідувачів.

#### **Завдання:**

- Проаналізувати та дослідити грамотного формування ресторанного та розважального простору в ресторанних комплексах.
- Проаналізувати та визначити необхідні вимоги до дизайну та проектування ресторанних комплексів.
- Розробити концепцію вирішення інтер'єру мережевого ресторанного комплексу
- Розробити детальні креслення поверхів, підлоги, освітлення та предметного наповнення приміщень, створити візуалізації приміщень, розгортки та експлікації використовуваного обладнання та матеріалів.

**Практичне значення:** Створення дизайну ресторанного комплексу, який базуватиметься на вирішенні актуальних проблем у формуванні ресторанного простору. Екологічність – тренд в дизайні сучасних інтер'єрів. Але простого використання натуральних матеріалів, натурального текстилю, обробки стало мало. Органічний інтер'єр – глибший погляд на еко-стиль.

# РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

## 1.1. Історія розвитку ресторанного бізнесу

Ресторани - прототипи сучасних ресторанів - відомі здавна. Розписи про такі будівлі – таверни – містять стародавні написи, у тому числі кодекс вавилонського царя Хаморбі, датований приблизно 1700 р. до н.е.

Стародавня Греція в I тисячолітті до н.е. таверни були важливою частиною життя громади. Перш за все, вони призначені для надання послуг харчування. Невдовзі, з розвитком бізнесу, виник такий бізнес, як гостьові будинки. Найбільш розгалужена мережа гостьових будинків була створена в Римській імперії. Гостьовий дім був розташований поблизу автомагістралей, у містах і селах, на відстані 40 225 миль [40 225 км] — вони навіть не їли з урядовцями. або представники уряду.

Розвитку харчових підприємств сприяло поживлення торговельного зв'язку з Близьким Сходом і Азією, особливо в районах, де проходили важливі торговельні шляхи і каравани. Каравани перестали відпочивати в караванах, відомих з II тисячоліття-1 до н.е. Боже. Особливу популярність вони набули в середні віки завдяки мистецтву. Відстань між караванами зазвичай становила 30-40 км, що відповідало щоденному караванному шляху.

Не просто їжте і залишайтеся ночувати в каравані. Були лазні, обмін валют, магазини тощо.

Після падіння Римської імперії в 476 році почалася нова ера в розвитку харчових підприємств.

Релігійні традиції були головним чинником розвитку середньовічної справи. У цей час стрімко збільшувалася кількість туристів, монастирі які були забезпечені житлом і харчуванням надавали їм свої послуги. Подібну діяльність проводили й інші організації. Так, за наказом імператора Карла Великого (742-814) для всіх інших гостей були побудовані спеціальні будинки. Тут можна скористатися послугами перукаря, шевця, отримати безкоштовно хліб, фрукти, горіхи тощо.

Безкоштовні монастирські служби гальмували розвиток приватного бізнесу. В Англії поштовхом до розвитку корчми і лож була релігійна апатія монастирів до кінця



середньовіччя. Відвідувачам більше не доводилося розраховувати на безкоштовне проживання та їжу, а йти до приватних гостьових будинків.

У XII-XIII роках. У районі Кабан Росс з'являються гостьові будинки або дворики з теплим прийомом. Вони були розраховані на всі верстви населення і спочатку виглядали як прямокутні квадрати, оточені кам'яними або дерев'яними кімнатами, обшиті критим склом. Тут можна поставити коней і екіпажів, тобто надавали «поштові» послуги. У деяких селах і містечках здавна працювали таверни, куди приходили не тільки поїсти та випити міцного. Подекуди пансіони називали тавернами, які насправді були схожі на сучасні ресторани. При плануванні гостьовий будинок часто складався з двох окремих розділів: харчування та проживання. Дві кімнати були для обіду: в одній була таверна з прилавками, в іншій - великі або кілька столів, тут гості могли відпочити і насолодитися. Роботу сурогатів шляхетська буржуазія вважала огидною, тому її зазвичай виконували не українці — євреї, вірмени, греки та ін. Власники гуртожитків мали багато грошей і платили податки. Майже в кожному місті був хоча б один гість, а десь – і двоє, і четверо. Спочатку корчми були вільними центрами, а з часом стали принцесами, державними чиновниками, стали з'являтися і бути скритними.

Ще одним ланцюгом поставок, що спеціалізується на алкогольних напоях, були паби. Цей аналог невеликого кафе чи ресторану став дуже популярним у Галичині, особливо у Львові.

У Московській державі Іван IV заборонив продавати горілку, а пити її дозволив тільки охоронцям і для цього влаштував спеціальний будинок, який називався «кабак». Пізніше назву змінили на «Drink House». У багатьох таких господарствах, крім алкогольних напоїв, продавалися закуски, гарячі страви, різні супи, пироги та чай, а крім чаю – варення та солодощі. Пізніше, у 18 столітті, канікули та їдальні були замінені туалетами, які відігравали ключову роль у забезпеченні їжею та напоями жителів міст та сільської місцевості. Шинки поділялися на фабрики, які забезпечували кімнатами та їжею, і центри, які давали лише їжу та питво. Таким чином, розглядалися гостьові будинки: зокрема ресторани, ресторани, харчування, ресторани в театрах, танці, пароплави, клуби, громадські місця; Фруктові лавки.

У XV ст. Створювалися корчмові «діри» – поштові відділення, які були не далеко від переправи коней. Послуги з розміщення та харчування виключили послуги трансферу, які надає «Піт Сервіс».

У XVI – першій половині XVII ст. одним із торгових центрів Східної Європи був Київ. Через нього на шляху до Москви проходили групи торговців з Польщі, ханства Криму, Туреччини, Молдови, Греції, Угорщини та інших західноєвропейських країн. Українські торговці мали право торгувати без податків у прикордонних з Московією містах. Для них робили спеціальні гостьові будинки. Для українських молочних і торгових шляхів орендувалися будинки, які не тільки продавалися на алкогольні напої, а й служили житлом для подорожніх.

У другій половині 17 століття, коли на острові Чортотлик була «Козацька християнська республіка», на її місці, біля гавані, стояла «Грецька хата» - приміщення для послів та інших іноземних купців. Сама Запорізька Січ була життєздатним бізнесом, а також слугує транспортним вузлом для торгівлі в усіх країнах України та Московської Держави та Сходу.

Крім того, Київ став центром релігійного паломництва, що створило потребу в їжі для мандрівників, які проходили спеціалізоване лікування в Україні. Прості люди відчували, що до них ставляться з повагою, гідністю, забезпечують їжею в дорозі. Паломників охороняли в церквах і монастирях, де вони знаходили приватні будинки або подвір'я.

## **1.2. Типологія / Класифікація**

Харчування є однією з основних технологічних туристичних послуг. Громадські або громадські заклади харчування є важливою частиною ланцюга гостинності та обслуговування, яка є частиною індустрії гостинності. Метою будь-якого харчового бізнесу є задоволення потреб людей у їжі, використання якої узгоджується зі спілкуванням, навчанням, розвагами. Багато готелів мають власні ресторани. Проте є й такі, у кого харчування взагалі не надається або надається лише сніданок. У таких випадках туристам слід йти до найближчого ланцюга поставок або харчуватися на туристичному маршруті.

Єдиної групи продуктів харчування не існує, але вона відрізняється від більших типів ресторанів, які вже поширені в багатьох країнах. Вид ресторанного бізнесу – це вид бізнесу, який має типові ознаки харчових продуктів і широкий спектр послуг, що пропонуються клієнтам.

Тип об'єкта визначається сукупністю загальних характеристик комерційно-виробничої діяльності, у тому числі:

- різноманітність продукції;
- рівень обслуговування;
- відомості про надані послуги;
- стан матеріально-технічної бази.

Серед послуг, що пропонуються клієнтам у ресторанному бізнесі, можна виділити наступні:

- послуги харчування;
- послуги кулінарного та кондитерського виробництва;
- послуги з планування комунального обслуговування;
- послуги з маркетингу кулінарної продукції;
- послуги відпочинку;
- інформаційно-консультаційні послуги тощо.

Організації ресторанного господарства повинні відповідати вимогам щодо якості обслуговування, безпеки життєдіяльності, охорони здоров'я, навколишнього середовища та об'єктів, що надаються державою, гігієни, протипожежних правил, технологічних документів та інших нормативних документів.

До господарства ресторанів належать такі види об'єктів: ресторан, кафе, бар, буфет, буфет, їдальня, їдальня, торговий центр, завод, кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (постачанням).

Ресторан – центр харчування, часто з широким асортиментом вишуканих страв, закусок, солодощів, алкогольних і безалкогольних напоїв, фруктів, десертів. Ресторани широко використовуються для приготування їжі, закусок на замовлення, а також фірмових і національних страв у меню. Високий рівень ресторанного обслуговування, який надають кваліфіковані фахівці – поварі, офіціанти, офіціантки,

інтегрований з організацією розваг і розваг. Ресторани обслуговують сімейні свята, офіційні вечори, світські зустрічі, конгреси, вечори майстер-класів. Залежно від кількості місць розрізняють ресторани меншого розміру (10-15 місць) і більші (500 і більше).

Розділена група складається з ресторанів національної кухні. У всьому світі відомі ресторани італійською, китайською, японською, грецькою, турецькою, французькою, німецькою та австрійською мовами. Крім того, є англійська, американська, ірландська, іспанська, тайська та індійська. Одні, як відомо, дешеві, інші – дуже дорогі.

Звичайно, туристи хочуть знати їжу країни, до якої вони приїжджають. Екскурсоводи часто повідомляють гостям про найцікавіші ресторани, в тому числі національні, найдорожчі та найдешевші. Знайомство з примхами сільської кухні можна включити в план подорожі. У Баварії, наприклад, туристів знайомлять зі знаменитою баварською кухнею, що славиться своїми білими ковбасами з крендельками, гірчицею та пивом, мюнхенські туристи повезуть до Hofbräuhaus – найбільша пивна Чехії харчується варениками, б. Австрія – всесвітньо відома. Віденський шніцель і яблучний штрудель. Звичайно, немає обіду для італійських туристів, які могли б обійтися без макаронів.

Є ресторани в Аргентині, Афганістані, Колумбії, Тибеті, Індонезії, Ефіопії, Індії та Чехії, США та багатьох інших країнах.

Зовсім недавно з'явилися зернові або кошерні ресторани, які пропонують спеціально приготовані єврейські страви, а також натуральні ресторани.

Ресторани також унікальні. Наприклад, деякі ресторани пропонують тільки рибні страви, інші - тільки м'ясні. Проте в меню таких ресторанів обов'язково має бути одна страва. У продуктовому магазині можна вибрати одну страву, наприклад, піцу або білі ковбаски.

Досвід так званого щоденного меню став досить поширеним, майже за невелику плату, навіть найдорожчий ресторан пропонує повноцінний обід, включаючи закуску або суп (за бажанням), чудове наванчання та десерт (морозиво чи йогурт). ). У багатьох іспанських стравах на цей обід є келих вина.

Дизайн готелів може включати або не включати кілька ресторанів. У великих готелях, що входять до відомої мережі готелів, є два ресторани класу люкс і маленькі ресторани з низькими цінами на їжу та напої. Ресторани готелю обслуговують місцевих жителів і всіх бажаючих. Вони також організують вечірні та організовані прийоми, зустрічі, конференції, надають гостям додаткові послуги: продаж сувенірів, квітів, обслуговування в готельних номерах тощо. У багатьох ресторанах є музична програма та концерти.

Інший тип ресторану – ресторан-бар. Це тип ресторану, до складу якого входить бар, бізнес-зал якого розташований на краю ресторану, або бар, розташований у залі ресторанного бізнесу.

Окрему групу складають ресторани зі спеціальними інструкціями (годуванням) - ресторани, призначені для приготування та подачі готових страв та організації обслуговування за спеціальним замовленням. Такі фірми можуть проводити церемонії, ділові зустрічі, весілля та інші свята в залах, офісах, на природі тощо. Міжнародні стандарти Міжнародної організації економічної діяльності (ISIS) визначають продуктивний кіоск, продуктивний кіоск і фургон. Продуктивний магазин на замовлення — це тип продуктового магазину, який пропонує продаж своїх «кормових» продуктів, часто відвантажених в інше місце.

Ресторан їдальня – це тип ресторану, який організовує харчування для організацій. Вагон-ресторан – це тип ресторану, який готує їжу для клієнтів залізничних компаній та інших транспортних агентств.

Ресторани класифікуються за типом економіки, бізнесом і виробничою кваліфікацією, класами, продуктами та комплексними послугами, часом року, можливостями, стандартними умовами, застосовуваними методами.

За видами господарської діяльності ресторани поділяються на:

- організації, які продають продукти харчування та напої, які зазвичай призначені для використання на веб-сайті, з розвагами чи без них;
- фірми, які продають їм безалкогольні напої та обмежену кількість страв, як правило, призначених для негайного споживання, з розвагами чи без них;

- організації, які продають продукти харчування та напої, особливо за зниженими цінами, афілійованим клієнтам на думку експертів;
- фірми, що постачають їжу, приготовлену спеціально для використання в деяких областях.

До першої групи входять ресторан, кафе, їдальня, буфет, до другої - бар, до третьої - їдальня та їдальня, до четвертої - ТРЦ, кухонний завод, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (постачанням) .

За бізнесом ресторани поділяються на дві групи (рис. 1.1):

Заводи, які реалізують продукцію та організують її використання в бізнес-залі (ресторани, бари, кафе тощо);

Заводи, які реалізують продукцію для використання за межами бізнес-залу (фабрика купівлі, фабрика кухні, домашня кухня тощо).

З точки зору потужності, різні типи організацій визначаються кількістю місць або розміром виробленої продукції. Типові проекти включають будівництво закладів харчування на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; Ресторани - на 100, 150, 200, 400, 500 місць; Комплексні фірми в спальному районі, на 150 і 200 місць, в міській місцевості - на 300, 400, 500 місць; Матеріальні вироби виробничою потужністю 15, 25, 40 тонн тощо.



*Рис. 1.1. Загальна класифікація закладів ресторанного господарства*

За виробничою ознакою підприємства ресторанного господарства поділяються на власні та невикробничі. Установи з власним виробництвом також поділяються на три категорії:

1. Виробники кулінарної продукції - кухня-фабрика, цех-фабрика тощо. Вони займаються сировиною в промислових процесах, випускаючи готову продукцію, готову продукцію та готову продукцію для доставки в найближчі малі та середні ресторани.

2. Інтеграція виробничої діяльності з обслуговуванням клієнтів, а також переробка сировини та використання готової продукції. Об'єкти, що займаються сировиною, включають великі їдальні, ресторани тощо. Для них характерний повний цикл виробництва і торгівлі: вироблена продукція виходить на ринок і організовує її використання у своєму бізнес-залі.

3. Ті, хто працює з готовою продукцією і готовою продукцією. У цю групу заводів входять їдальні, фудтраки, фабрики швидкого харчування з готовими магазинами, де переробляється та ремонтується готова продукція. Продукція продається клієнтам у їхніх бізнес-залах. Вони також можуть продавати готову продукцію, наприклад, борошняні цукерки та кулінарні вироби.

До невиробничих об'єктів належать їдальні, кафетерії, де продають гарячі та холодні напої тощо. Виробляють короткочасне зберігання, розігрів і збут готових страв, кулінарних кондитерських і порошкоподібних виробів, що надаються організаціями з власним виробництвом.

На основі широкого асортименту продукції та послуг розрізняють організації базові, спеціалізовані, інтегровані, комплексні.

До основних типів приміщень належать ресторан, кафе, їдальня, їдальня, бар, обідня зона, обідня зона, меблева фабрика, кухонна фабрика, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням.

Спеціальні зони: ресторани, кафе, закусочні, оптова та роздрібна торгівля, продукти харчування та напої (ресторани з національною їжею, кафе-морозиво, кафе-кондитерські; бари: пироги, торти, піцерія; бари: пиво, вино тощо).

Спільне підприємство – це багатоцільова організація, яка є частиною єдиного бізнесу та розташована в одній будівлі. Вони пропонують клієнтам можливість вибору з широкого спектру послуг в одному місці: послуги ресторанів і барів, більярдної групи та кафе-бару тощо (рис. 1.2). Вони повністю обслуговують клієнтів і задовольняють їхні різні потреби.

До цієї групи входить ресторан, який є рестораном із типовим бізнес-залом. Унікальність його в тому, що ресторани зазвичай належать ряду компаній.

За сезоном розрізняють звичайні, цілорічні та річні ресторани, які працюють у весняно-літній сезон. Він може бути як стоячим, так і рухомим – автостоянки, буфети, фудтраки та інше.





Рис.1.2. Класифікація комбінованих закладів ресторанного господарства

За характером контингенту, який обслуговується, розрізняють:

- Громадський ресторан, продукти та послуги, до яких може отримати доступ будь-який клієнт;
- Закритий ресторан, продукти та послуги, де конкретна група клієнтів може бути допущена до роботи, обслуговування або навчання (постачання Збройних Сил, заводів, будівництва, організацій, навчальних закладів);
- Харчування, обслуговування певної групи клієнтів: мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних об'єктів, глядачів культурно-художніх галерей, пасажирів на вокзалах, портах, аеропортах. Іноді ресторанными послугами в готелях користуються міські жителі.

Заклади можна розділити на групи за способом обслуговування, яке в них використовується. Так, ресторани можна розділити на дві групи: обслуговування гостей та персональне обслуговування. До першої категорії входять громадські ресторани категорії «люкс» і «висока», до другої – офіційні ресторани для сніданку, обіду та вечері. Ресторани з власною кухнею можуть запропонувати широкий вибір страв. Залежно від рівня послуг вони належать до першого класу.

### **1.3. Формування дизайну інтер'єру**

Асортимент громадських приміщень включає найрізноманітніші будівлі – музеї, торгові та комерційні центри, офісні будівлі, центри, групи за інтересами тощо. Включає будинки, споруди та відкриті простори (порівняйте театр, театр, пам'ятник або виставковий центр, площа форуму), якщо дивитися на класифікацію з точки зору місцевої організації; його можна будувати за призначенням: служби (магазини, пошта, громадське харчування), видовища (театри, кінотеатри), адміністративні будівлі, наука та творчості, а також транспортні споруди (вокзали, аеропорти тощо) і т. д.). Загальною функцією всіх цих об'єктів і систем є створення умов для всіх форм комунікації між різними групами - обміну інформацією, товарами, послугами, спільних рішень, участі в змаганнях, взяття окулярів, зустрічей з окремими людьми або взагалі і культурні цінності, історична спадщина, і так далі. Тому середовище цих об'єктів, окрім забезпечення обладнанням для задіяної діяльності, має створювати середовище, сприятливе для цих процесів, які надають особливого смаку та «ваги» користувачам у громадському середовищі. Найпоширеніші типи середовища, незалежно від призначення, поєднують три види функціональних зон: персонал, системи підтримки гостей, глядачів, клієнтів і т. д. (вестибюль, гардероби тощо) і головне - основний компонент комплексу (бізнес-зал, зал для глядачів тощо).

Кожне місце має свою тематико-просторову організацію, своє зображення, особливості його властивості, декоративні орнаменти, виконані з емоційним і психічним станом певного місця.

Поділ на «відкрити» та «закрити» для відвідувача зони особливо яскраво проявляється в об'єктах унікального характеру, яка є дуже помітною групою в публічній сфері, це театри, музеї, великі спортивні або виставкові комплекси, аеропорти, меморіальні ансамблі.

Ще одним типом громадського середовища є так звані ресурси загального призначення – лікарні, бібліотеки, магазини, школи тощо. Звичайно, між цими конструкціями можуть бути об'єкти призначений для спеціальної програми, особливих ситуацій тощо. Але потім він буде частиною попередньої «унікальної» групи.

Відносно стабільна технологія будь-якого державного обслуговування в двох типах будинків призвела до появи різних перспектив, які узгоджуються з роботою призначеної для них місцевої просторової організації. Так, робочі відносини «Сцена – аудиторія», що розпочалися на старовинній арені, існують (з різними модифікаціями) на розважальній сцені й донині. Різні варіанти цієї «ланки» — розстановка стільців навколо подіуму в залі, відокремлення сцени від залу, організація виступу за принципом циркової гри тощо — у світі фізичних вправ є чимало аналогів. По-різному вирішуються проблеми оформлення інших майданчиків на арені: «помічник» (художні зали, майстерні та майстерні декорування), де панує дух бізнесу; Зона прийому та туристична група (це продовження розважальної секції і потребує поєднання свого символічного вирішення з прагматичними очікуваннями глядачів). Таким чином, матеріали та зміст громадських будівель сильно відрізняються від, наприклад, житлових, і чітко поділяються на дві категорії: «приховані» (від глядача, покупця тощо) спеціальні, для допоміжних). налаштування) та «відкритий» (залучення до керівництва продуктивністю).

При проектуванні ресторанів, з одного боку, пам'ятайте, що їхнє розташування та дизайн повинні забезпечувати переваги бізнесу. З іншого боку – те, що інституційний план повинен відповідати вимогам безпеки будівельним нормам і технологіям проектних установ, протипожежним нормам і санітарним вимогам.

Успіх ресторану визначається як дизайнерськими рішеннями, так і важливим просторовим дизайном кожної будівлі, а також плануванням унікального інституційного плану для певного питання, а також вирішенням технологічної складової проекту та інженерного плану.

У ресторані дуже важливо правильно налаштувати кухонні прилади для зберігання або приготування їжі та напоїв. Причому при початковому проектуванні центру слід відразу продумати дизайн кухні, розташування барних стійок і столиків для гостей, вхід до входу з рецепцією, а також інших деталей багато.

На успіх ресторану впливає правильний розподіл електроенергії та водопостачання, опалення, каналізації, повітря та кондиціонування, його дизайн обраний внутрішнім проектом.

Комерційний успіх проекту ресторану значною мірою залежить від успішного інституційного простору в цій галузі, усвідомленості та привабливості його фасадів та інтер'єрів, а також від комфорту інтер'єру.

Попросіть професіоналів створити план дизайну разом із працівником ресторану, щоб переконатися, що існує комплексне рішення, яке слід розглянути, включаючи тип бізнесу, обраний рестораном.

За бажанням клієнта, кваліфіковані дизайнери можуть включити свою лепту в дизайн закладу, який зможе створити повністю індивідуальний стиль ресторану, враховуючи фахівця центру, а також фахівців з дизайну міжнародної мережі та швидкого ресторану. їжа.

Унікальні особливості оформлення піцерій, кафе або ресторанів швидкого харчування, де основним виданням є стрімке обслуговування багатьох гостей, на відміну від дизайну ресторанів і нічних клубів, дизайн всередині можна назвати дизайн ресторану та бару. нагороди.

І ці відмінності не стосуються лише розташування та кількості ресторанів, тобто фактичного розташування компонентів інтер'єру. Наприклад, необхідні дизайнерські рішення для акустичної установки, акустики та внутрішнього освітлення.

Однак план якості ресторанів повинен враховувати:

- Вік цільової групи обслуговуватиме об'єкт – молодь, сімейний центр, офісні працівники, дружні компанії;
- Орієнтовна кількість відвідувачів і середній розмір контрольного центру;
- Кількість місць і середня очікувана тривалість відвідувань ресторану;
- Страви (сучасна європейська, азіатська, традиційна країна) та способи приготування страв основного меню;
- Години роботи та тематика ресторану (наявність або відсутність таких рішень, як літній двір, танцпол, сцена, вітрина, відкрита кухня, система телеекранів).

## **Висновки до першого розділу**

1. Розкрито історію розвитку ресторанного бізнесу, праобрази яких були відомі віддавна.
2. Висвітлено конкретні типології та класифікації на які поділяються ресторани в цілому.
3. Проаналізовано формування дизайну інтер'єру який ґрунтується насамперед з об'ємно-планувальних рішень.

## **РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ**

### **2.1. Функціональне зонування інтер'єрів і необхідні приміщення**

Дизайн інтер'єру ресторану – основа для успіху закладу. Важливим фактором при плануванні є вибір функції розташування. Він має особливості для гостьового простору, кухні, сховища та всіх інших приміщень, а також їх грамотне позначення.

Важливо точно підрахувати кількість місць, позначити виробничі зони, зони для персоналу та відвідувачів, розкидати потік готової їжі та брудного посуду. Необхідно також дотримуватись законів і нормативних актів з питань гігієни, вимог пожежної безпеки.

Вибір ресторанів в основному стосується меблів, обробки, декоративних панелей, освітлення, деталей інтер'єру та інших деталей, які підкреслюють вибір вибраних закладів. Металеві колони та сталеві конструкції часто замовляють для просторового розподілу.

Вхідні двері особливо важливі для оформлення інтер'єру ресторану. Тут істотна свобода пересування, правильна організація одягу, а також «зрада» внутрішнього гніву.

Важливо правильно розмістити унітаз, щоб гості не ходили по ньому по всьому залу.

Простір між столами не повинен бути занадто вузьким, щоб не заважати рухам персоналу. І якщо в одному закладі об'єднано кілька майданчиків різного призначення (центральний зал, караоке, танцпол, бальний зал тощо), їх важливо розрізняти. Ви можете розмістити ці місця в різних категоріях, а якщо це неможливо, то розділіть їх на арки

Новим підходом до планування є поділ простору за допомогою рослинності. Цей метод використовується в квартирах і громадських місцях. Квіти використовують у підвісних горщиках, високих наземних ящиках і красивих банках, прямих садах екзотичних рослин.

Вони дозволяють не тільки розділити зал на окремі секції, а й покращити мікроклімат у ньому та надати інтер'єру ресторану неповторної краси. Відвідувачам зручніше відпочивати серед пишної рослинності, ніж в оточенні стін і стовпів.

Приєм починається у вітальні, зі стійки реєстрації. Поруч має бути гостьовий лаунж. Основна торгова зона ресторану – їдальня. Гостям мають бути доступні чоловічі та жіночі послуги.

До групи виробничих приміщень входять цехи:

приготування гарячих і холодних страв;

миття посуду;

випікання;

обробка готової продукції

До вищезгаданої категорії будівель також входять складські приміщення для зберігання продуктів харчування, холодильники, кухарські шафи та кухонне начиння.

Далі ознайомтеся зі списком технічних засобів. У продуктовому магазині обов'язково має бути приміщення з кондиціонером, а також блок, на якому розташовується щит живлення. Об'єкт може мати власну котельню, якщо опалення в будинку автономне. Приватні ресторани повинні мати кімнату онлайн-ресурсів.

Крім того, кожному ресторану потрібен набір адміністративних та місцевих місць. Вбиральні мають бути забезпечені туалетами та душовими для кухарів та підприємств громадського харчування. Це місце охороняється оглядовою зоною, яка зазвичай розташована поруч із зоною прийому. У будівлі також мають бути кімнати для відпочинку персоналу, кабінети керівника та бухгалтера.

## **2.2. Специфіка технології обслуговування закладу, ергономіка**

До складу логістичного та технічного центру організації обслуговування клієнтів у кожній ресторанній зоні входять такі складові: зона безпосереднього надання послуг, обладнання, інструменти та обладнання, що використовуються в процесі обслуговування.

У деяких місцях сервісні роботи виконуються безпосередньо (зали, кімнати відпочинку, банкетні зали, балкони, балкони тощо). Існує ряд знижок, які

безпосередньо впливають на якість послуг, але без них ресторани не зможуть нормально функціонувати та надавати якісне обслуговування клієнтів. До них відносяться вестибюлі та гардеробні. Санвузол, умивальник, кімната для куріння, стандартна вітальня (для готельних номерів), постільна білизна, обслуговування. Мийка посуду, банкомат (за наявності), прасувальна кімната (якщо на об'єкті не використовується громадський посуд), столовий посуд, музичний магазин та інше обладнання тощо. Кожна будівельна бригада дотримувалася особливих будівельних вимог, звичаїв та гігієнічних правил, щоб створити належні умови для розваг та споживання їжі.

Інструменти, які використовуються для обслуговування клієнтів, дуже різні і виконують різні функції. Комерційно-технічні та холодильні приміщення включають: прилавкові лінії, окремі прилавки для тимчасового зберігання та викладки обладнання та продукції в торговій приймальні (так званих «шоу-майстрів») - барна стійка, холодильна шафа, шафи, дошки та переносні. варіанти фуршету: Теплий, прохолодний, згуртований, міцний мішок і стінка тощо), касети з підігрівом для посуду, пожежна техніка, пожежна машина «Фламба», багатофункціональний дисплей. Карусельні килими та світильники, карусельні лінії, столи з підігрівом, холодильники, салат-бар Для столів, дощок і т. д. Невикористані меблі для залів, у тому числі транспортне обладнання, святкові, харчові, складські та обідні лінії всередині та зовні залу.

Обслуговування клієнтів ресторану вимагає використання різноманітних матеріалів та обладнання, у тому числі комерційних, побутової техніки, домашнього, столового та сервізу, білизни, тканин, паперу та паперових виробів, сировини, продуктів харчування та напоїв. Різноманітність матеріалів та обладнання залежить від багатьох факторів, основними з яких є тип об'єкта, його розташування, статус, знання, структура та методи обслуговування споживачів, різні види їжі, напоїв, випитих напоїв тощо. Поширення процесу створення ресторанів, кафе, барів з національною символікою, етнічною їжею сприяє появі різних частин внутрішнього плану:

- малі типи будівель (статуї, скульптури)



- дизайн внутрішніх світильників
- фітодизайн
- використання квіткових композицій в дизайні інтер'єру
- інші предмети (фарби, картини, прикраси для підлоги, маски тощо)

Варіації в площі передпокою можна домогтися однаково, але за формою і розмірами меблів розташувати, розставити групи і серії столів, стільців, різних диванів.

Меблі є одним з найефективніших способів поділу залу на окремі зони, оскільки в залежності від використання портативного або стаціонарного обладнання тип вибору може відрізнятися.

Розвиток різноманітних продуктів харчування, таких як молодіжні кафе та вечірні будинки, справило глибокий вплив на інтер'єр. У торгових залах цих фабрик гості дивляться телепрограми, відпочивають, читають газети та журнали, зустрічаються з друзями. У цих залах створюють парки розваг, розміщують платівки, телевізори.

У той же час змінився характер меблів: закрили бічні панелі, в квіткових магазинах встановили низькі лавки і журнальні столики. Практика збільшення вільного простору в передпокої, породила потребу в загальному просторі, появи вбудованих меблів.

В основі сучасного дизайну інтер'єру лежить типова робота його компонентів.

Якщо архітектор використовує практичний підхід до проектування, він досягає цілісності внутрішнього рішення. Чітке сполучення між промисловими зонами та комерційними залами впливає на частини залів. Основні вимоги до чистоти визначають домінування яскравого світла в оздобленні простору, що створює відчуття місця з чіткою організацією.

Враховується дизайн громадських залів, стиль обслуговування в залежності від розташування дверей і виходів, розміру проходів між столами, їх розташування та кількох інших деталей.

Тому для самообслуговування вхід в зал знаходиться впритул до лінії роздачі, при митті посуду слід перебувати з іншого боку дверей шляхом підрахунку, щоб запобігти потоку гостей і персоналу.

Столи можна розставити рядами або групами з виїзною організацією за допомогою відволікаючих елементів і клумб.

Доріжки між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного пересування подорожуючих з підносами. Допустимі площі для сервіровки обідніх столів - не менше 0,6 м між діагональними кутами; Якщо столи встановлені так само, як і стіни, до неї примикає лінія біля стіни, то відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням відповідного положення сидінь. Більші проходи не менше 1,5 м, корисні - 0,75 м. Однак цю відстань можна рекомендувати лише в тому випадку, якщо стан обладнання залу залежить від конструкції та функції його обслуговування на заводі.

Вибір освітлення відіграє важливу роль в оформленні інтер'єру їдальні. Все частіше природні світильники холу з одного боку замінюються двовимірними фарами та фарами, досягаючи внутрішнього зв'язку з навколишньою територією.

Конструкція штучного освітлення дуже різна і має бути безпосередньо пов'язана з обладнанням залу. У великих ресторанних залах, їдальнях, кафе використовують різноманітні освітлювальні прилади на площині підвісної стелі з додатковим освітленням для певних приміщень (наприклад, танцювальних майданчиків, сцен) та використанням місцевого освітлення (боксів, столових груп тощо).

Важливим способом вирішення внутрішнього простору є його колірна гамма. Відомо, що холодні білі кольори візуально висувають тон кімнати, прибираючи предмети; Теплі та насичені кольори зближують їх.

Методи нанесення фарбових розчинів для обличчя дуже різні. Наприклад, у звичайному нейтральному кольорі залу принт можна перенести на оббивку меблів, місцевий колорит; У поєднанні з одним кольором, наприклад, білим, основні елементи інтер'єру – підлога, стіни, меблі – принт переноситься на одяг гостей.

Визначаючись з колірною гамою інтер'єру, використання різних декоративних елементів не забуде значення гами. Є багато прикладів бажання використати дизайн залу всілякими декоративними елементами - картинами, картинами, панно, керамікою, міцним фарбуванням стін і підлоги - для внесення в інтер'єр опір.

Ресторанні столи сервіруються скатертинами, як правило, дерев'яними і в спеціальних дизайнерських зонах. Металева основа на таких столах використовується рідко. Стільниці цих столів зазвичай кріпляться до тканини або полотна, щоб забезпечити стабільне розміщення предметів. Однак цей метод не повністю відповідає вимогам щодо очищення стічних вод, оскільки пролиті напої та соуси в кінцевому підсумку просочують тканину або вітрило.

Найкраще на столі під скатертиною покласти тканинний чохол на мотузки або гумову тканину, придатну для переодягання та прання. Цей метод рекомендується для денних ресторанів, таких як їдальні. Столи на таких фабриках зазвичай накривають пластиком – вдень гості їдять без скатертин, а вечорами закривають штори і накривають столи скатертинами.

Більший стіл для подій, ніж у звичайному ресторані (760-780 мм) Крім того, для складної експлуатації потрібна максимальна ширина столу 950-1000 мм.

Шведські столи використовуються в ресторанах, особливо в зоні ресепшн, де гості їдять і п'ють. Заздалегідь надається фуршет. Багато посуд із закусками, пляшки для пиття, тарілки, келихи, фужери, столові прибори, накриті одночасно, вимагають більшого столу, ніж звичайний ресторанний, розмір столу.

Правильна ширина бічної плити 1100-1200 мм, верх столу закривають тканиною або накривають чохлам. , тому доцільно виготовляти такі столи (1000-1500 мм). Висота столу 1000-1050 мм. Для приставного столика використовуйте металевий каркас, наприклад металеві опори.

Найкраще для невеликих кафе підійдуть столи квадратної форми (600X600 або 650X650 мм) з одинарною опорою з хрестиком внизу.

Столи з такою ж опорою іноді роблять поверх круглого столу.

Також використовуються дві Т-подібні опорні конструкції (сталева труба 40-50 мм); довжина основи такої опори 600/700 мм. Для стійкості опори (особливо при

довгих прямокутних столах) їх можна скріпити металевим царгам (за допомогою зварювання або шурупів).

Перевагою фундаментів в одній з двох опор є спрощення конструкції каркаса. Наприклад, приварені до верхніх ніжок металеві фланці (товщина 5-8 мм, сторона 200300 мм) кріпляться безпосередньо до столу шурупами тощо.

Висота столів для кафе така ж стабільна, як і в ресторані або в їдальні. Нижні столики часто використовуються в кафе (наприклад, молодіжних). Низький стіл не розділяє співрозмовників, допомагаючи створити комфортну атмосферу вільного спілкування. Мінімальна висота 690-700 міліметрів. При подальшому спуску стіл починає нагадувати журнальний, диванний.

У дитячих кафе використовують різноманітні столи: для дитячого садка та вікового відділення - два дитячих столи висотою 540-550 мм з висотою столу 600X600 мм; для дітей шкільного віку (5-7 років) - ВИСОТО ~ 570- столи 590 мм для молодшого шкільного віку (8-12 років) - Столи 650-680 мм За За цими столами сидять дорослі, які прийшли в кафе з дітьми.

Обладнання заздалегідь підготовлених ресторанів для ресторанів робиться рідко. У будь-якому випадку підбір столів і стільців для них здійснюється окремо відповідно до художнього рішення інтер'єру. Найкраще мати столи і стільці (крісла) з однаковими каркасами, рівномірно працюючими і фарбуючими.

Розмір, форма та розташування столів можуть відрізнятися і визначатися типом закладу (рисунок 2.3.1). Кафе, ресторани та їдальні використовують квадратні столи на два, чотири та шість місць для посадки гостей. Столи приблизно 600-900 мм квадратні, прямокутні з шириною 600-900 мм і висотою 900-2000 мм. Найпоширенішими є квадратні та прямокутні столи шириною 800-900 мм. Столи для подій повинні мати ширину 950-1000 мм, через складність обслуговування. Довжина столів 690-750 мм. У підліткових кафе зазвичай використовуються столи висотою 690-700 мм (рисунок 2.3.3).

Стільці для сидіння рекомендовано мати такі розміри: 380 × 450 або 350 × 440. Ресторанні стільці повинні забезпечувати більш зручні місця, тому більшість з них рекомендовано мати розміри 430 × 500 або 420 × 500 [20].

При розстановці меблів в їдальнях необхідно залишити широкий шлях до обслуговування персоналу. Великі проходи доступні не менше 1,5 м, корисні - 0,75м.

Приміщення залу розраховано на одного гостя за допомогою квадратних столів; 0,75 кв.м. для круглих столів 850 мм; 0,65 кв.м. для розкладних столів шириною 68 см.

Установка обідніх столів в нішах вимагає менше місця, так як не доведеться спиратися на стіни.

У банкетних залах з високими столами відстань від стіни 1,2 м, між столами 1,4 м ширина бічного простору 1,6 м.

На пивних залах та закусточних часто використовуються стоячі столи та групові лавки, відокремлені центральним бізнес-залом, біля виробничої зони.

Опорні стовпи найкраще розташовувати в центрі групи столів і біля їх країв.

Сидіння знаходяться біля барної стійки, кількість яких встановлюється з розрахунку 60-80 см в одному місці, висота і глибина - 400 мм, висота - до 900 мм, в залежності від висоти жердини. від вішалки становить 42 300 міліметрів. Підніжка кріпиться до вішалки або сидіння на відстані 440 мм від них у вигляді жердини, сходинок або гратчастого карниза (рис. 2.3.2).

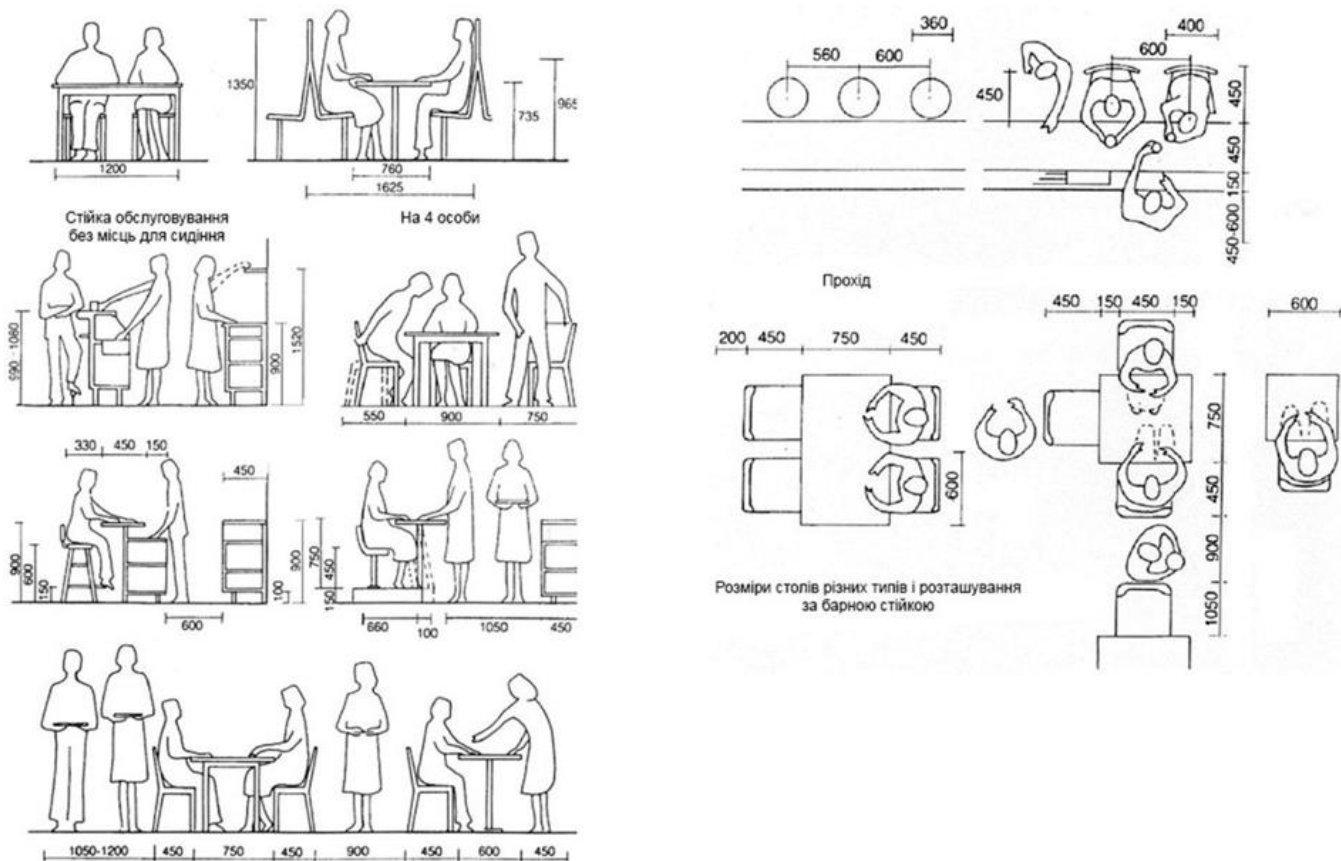


Рис. 2.2.1. Ергономічні схеми місць та проходів

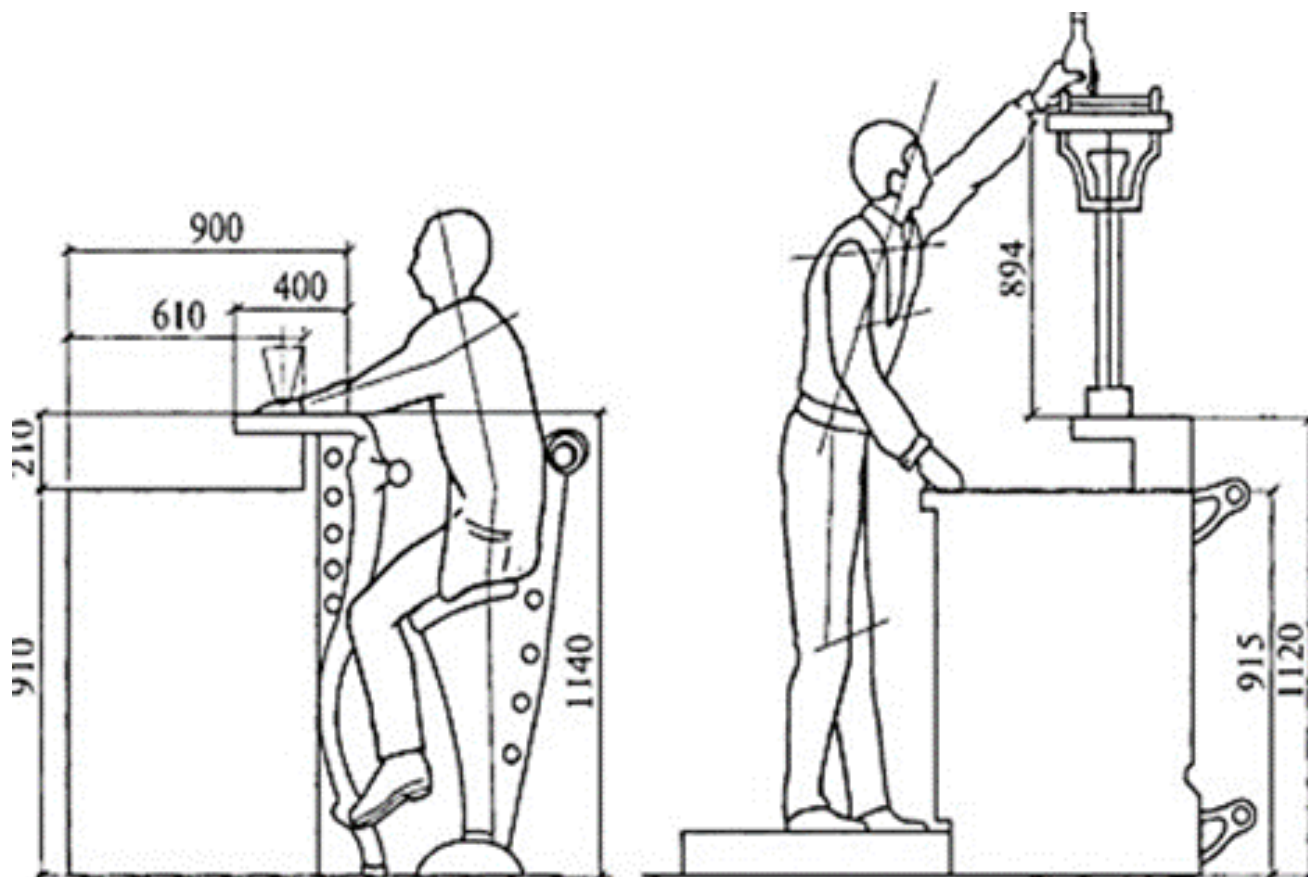


Рис. 2.2.2. Стандартні розміри барної стійки. 43

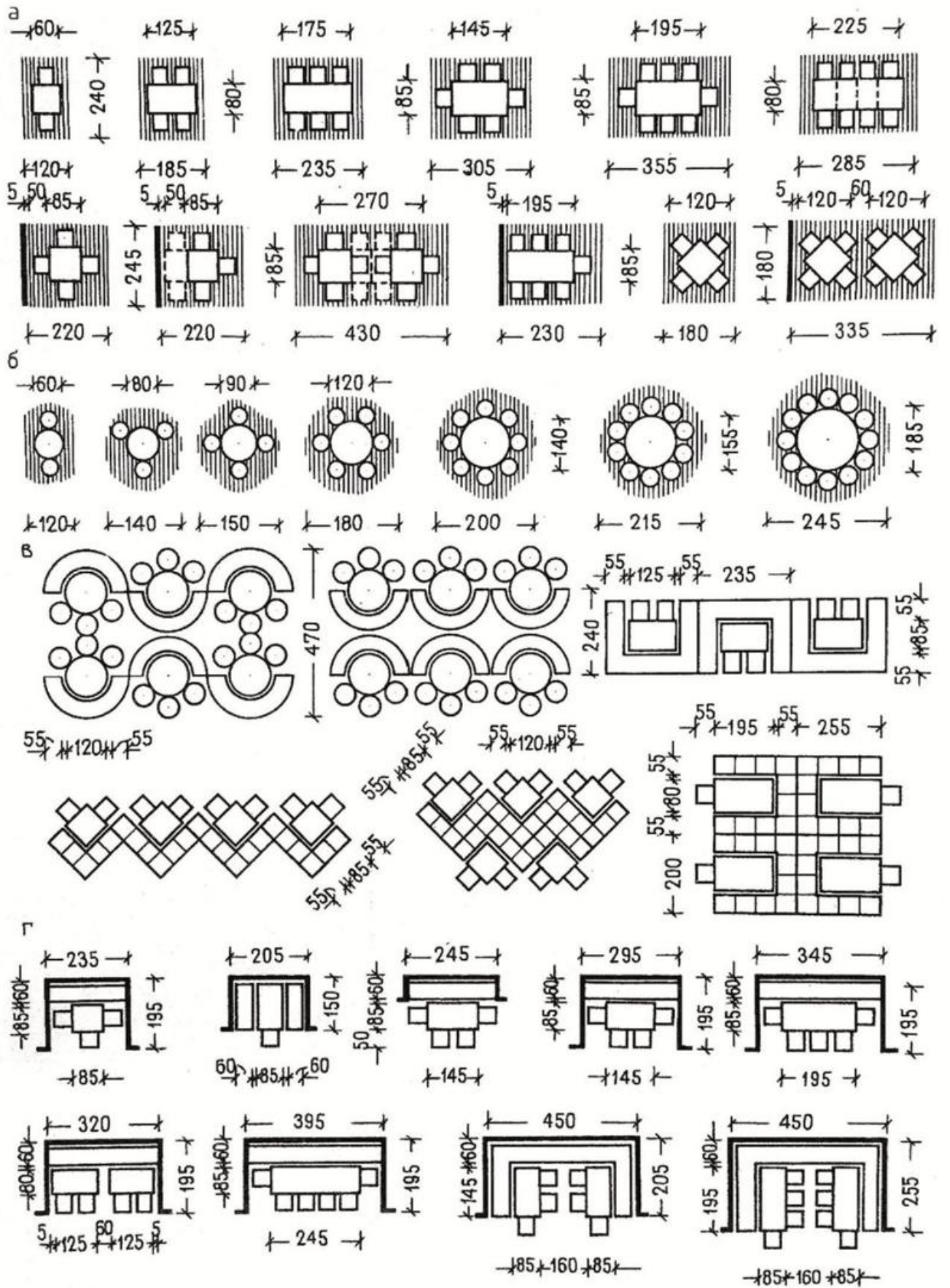


Рис. 2.2.3 Прийоми розстановки столів і функціональні зони в обідньому залі: прямокутні і квадратні столи; б- круглі столи; в — варіанти угруповання меблів; г - розміщення меблів в боксах

## 2.3. Композиційні засоби формування інтер'єру

У будь-якому виді мистецтва чи дизайну важливою частиною є правильна організація елементів простору, дозволяючи максимально точно передати його ідеї. Тобто виділити основні моменти основного змісту, передати необхідні ідеї і зберегти гармонію. Форма і являє собою суміш цих компонентів в єдину суму.

Чітке поняття форми існує в різному ступені в кожному. Інакше це не матиме сенсу. Тобто у людей є здорове почуття єдності, чесності, єдності...

Дизайн за дизайном, дизайн живопису, дизайн картини, дизайн фотографії – ідеї нероздільні.

Структура (творчість, структура, адаптивність) – об'єднання окремих частин події в єдиний вид мистецтва, в якому яскраво розкриваються візуальні елементи.

Конструкція виробу, розроблена відповідно до правил проектування, набуває таких функціональних і конструктивних особливостей, які добре досягають призначення виробу. Дослідження структурованого художнього дизайну призначене для надання особливостей дизайну, які дають клієнту найкращі результати.

### 2. Як створити фігуру

За призначенням форми є набір усіх її візуальних ознак:

- Форма:

1. геометричний вигляд (макет);

2. розмір;

3. позиція у просторі;

4. вага;

5. світлотінь;

- Інформація:

1. фактура;

2. текстура;

3. колір;

- Методи проектування:

1. Дизайн-центр;



2. пропорції та пропорціональність;
3. масштаб;
4. відмінності;
5. Ньюанс і тотожність;
6. Метричний повтор;
7. ритм;
8. тіні і пластика.

Геометрія – характеристика фігури, обумовлена зв'язком між її розмірами і трьома групами простору, а також характером (розташуванням) поверхні фігури.

Залежно від вибору одного з трьох основних розмірів розрізняють три типи конструкції:

- лінійна (звичайна ймовірність переваги будь-якої міри над двома деякі з них відносно невеликі);
- площинна (вибирається шляхом розрізання або повного зменшення розміру в одному з координат вимірювання);
- 3D простір (який обмежується всіма трьома розмірами).

Лінійно-пластична форма характеризується прогресом в одному напрямку - в довжину, ширину або висоту, в простому викладі одночасно, але, тим не менш, має певну товщину. Він додає об'єкт чи щось подібне, тому має певну вагу. При такому розвитку ця форма демонструє легку і відкриту пластикову структуру.

З'ясуємо, що розкриття лінійної форми має межі, які визначаються щільністю простору для доповнення його складових. При такій кількості таких складових і їх близькості здається, що лінійно-пластична форма замкнута.

Форма лінійно-пластичної конструкції особливо проявляється в положенні її положення в з'єднувачах. Горизонтальне положення забезпечує стійкість цієї фігури, вертикаль (як і похиле) – динаміка.

Конструкція плану характеризується одночасним розробкою двома основними способами з'єднання – горизонтальним і прямим з незначним розвитком в глибину. Літак як різновид пластику має широкий діапазон текстур, починаючи від гладкої і блискучої поверхні до форми, в якій виділяються окремі частини, що забезпечує

візуальний зв'язок і великий простір. Тому про це можна і потрібно говорити не про площину, а як про форму площини. Плоска конструкція - це лише від першого до останнього рівня.

Просторова структура, або простий простір, як і загальна просторова структура, визначається основним рухом у глибину за наявності інших згуртованих шляхів розвитку. Ця форма заснована на просторовому стисканні різних пластичних форм (лінійних, площинних або тривимірних). Ці види можуть сприйматися спостерігачем по-різному. Сприйняття можуть бути:

- З єдиної точки зору, у відносно стабільних умовах зона огляду (передня рамка);

- З різних точок, коли глядач обертається навколо форми простору посередині або всередині нього (тривимірний);

- У міру переміщення глядача в глибину простору (структура глибокого простору).

Прямолінійність (вигин) поверхні.

Виходячи з цього, форма позначається крайніми випадками:

1. Пряма (многокутник) – коло

2. Плоский (циліндричний, кулястий, конічний) - багатобарвний простір.

Між рядками "пряма лінія – коло", "плоска – багатогранна поверхня» — постійне число центральних випадків.

Величина – довжина структури та її компонентів у трьох ланках.

Розмір фігури оцінюється у співвідношенні з розміром людини чи іншої фігури або як співвідношення між розмірами частин однієї форми.

Фактура – ознака, що виділяє зовнішню форму форми (бічна, гладка тощо). Форма матеріалу залежить від ваги і розміру поверхні. Однією з меж є гладка поверхня, де риси будови настільки малі, що майже нечіткі. Інше обмеження – коли частини фігури, як правило, вважаються незалежними частинами фігури, і їх кількість достатньо мала, щоб усі були чітко видимі. У цьому випадку компоненти структури поверхні вже є визначальними компонентами (допоміжними засобами) поверхні.

Текстура – спостерігається на зовнішній поверхні форми матеріалу, з якого виготовлений предмет. Вироби з дерева та тканини часто ідентифікують за фарбуванням (розписом). Сорт використовується як декоративний елемент при приготуванні виробу. Слід уникати предметів незвичайної форми, наприклад, імітації пластику під дерево тощо. Форма дерев'яної конструкції змінюється в залежності від напрямку її роботи, тобто на ріжучій пластині - радіальна, дотична, радіальна кромка, дотична кромка. Колір відіграє важливу роль у експонуванні структури, особливо контраст (контраст) до природних кольорів деревних волокон.

Фактура і текстура – це практичні прийоми створення зображень. Ефект форми і форми широко використовується, щоб перевершити природні якості матеріалу, розкриваючи його первісне походження. Якщо форма або форма матеріалу дуже помітні, їх вплив на глядача може бути сильніше, ніж вплив на форму самого виробу. Однак екстремальний вигляд форми або форми може бути неприємним. Форму і планування приміщень слід вибирати з урахуванням розмірів виробу і площі, в якій він буде працювати.

Колір – фізичні властивості обумовлюють певну гостроту зору, засновану на зовнішньому вигляді відбитого світла, створеного або виробленого. Колір має основні характеристики, такі як відтінок (різні відтінки кольору), насиченість (ступінь яскравості кольору), яскравість.

Усі кольорові типи можна звести до трьох рядків:

1. Кількість синіх ахроматичних відтінків від білого до чорного
2. Хроматичні серії (кольори спектру) можна класифікувати за такими характеристиками:

А. тепла гама: жовтий, червоно-оранжевий та їх центральні стани;

Б. Холодна гама: зелені, сині, фіолетові;

Б. Додаткові кольори: синій – оранжевий, зелений – червоний, фіолетовий – жовтий. Додаткові кольори розташовуються по колу різних спектральних кольорів.

3. Рядки від хроматичних (спектральних) до ахроматичних кольорів, наприклад: від зеленого до білого, від зеленого до сірого і так далі.

Світлотінь як систематичне формулювання використовується для передачі звуку предмета. Ступінь розслабленості тривимірної конструкції пов'язана з умовами освітлення, які безпосередньо пов'язані з вираженням конструктивної концепції виробу. Крім того, яскравість зображення сильно впливає на колірну гамму і тональні варіації, врівноваженість, пропорції елементів і вірність форми.

Відсутність тіней (тінь без тіней) не дозволяє звучати навколишній структурі, тому, якщо умови освітлення об'єкта саме такі, доцільно змінити форму або відкоригувати її, використовуючи такі матеріали, як фарба, структура поверхні тощо. так далі.

На добре обробленій поверхні часто з'являються яскраві плями, які разом утворюють так зване світло, що світиться на поверхні води. Форма світлової рамки повинна відповідати формі предмета. Виготовляючи вироби з різьбленою поверхнею складної форми, необхідно перевірити світловий каркас, що зустрічається в різних умовах освітлення.

Форма, освітлена праворуч від площини її зображення, часто вважається світлою тінню на темному тлі. У цьому випадку вигини криволінійної поверхні майже зникають.

Світло, орієнтоване під кутом 45', розкриває звукові та текстові характеристики тривимірної структури. З нього виникають усі ступені світлотіні: світло, півтон, тінь, рефлекс, падаюча тінь.

Шорстка поверхня для усунення відблисків – характерна особливість гладкої поверхні. Вимірюючи джерело світла в статті, ви можете досягти різних співвідношення світла з більш товстим відтінком.

З видаленням джерела світла світлотінь зникає, «матеріал» форми зменшується, і деякий час об'єкт вважається беззвучним силуетом з деталями.

Прямий літак завжди зберігає свою прохолоду незалежно від напрямку і потужності джерела світла. Тривимірний дизайн має серйозні зміни, особливо в габаритах. Кругла область має світлотінь і відбивається по обидва боки від променя, але при окремому світлі його світяться предмети можуть зникнути.

Якщо дві грані тривимірної фігури освітлені рівномірно, то кут, створений цими гранями, не добре розрахований, і вся форма приймає план. Якщо одна грань світліша за інші, форма стає чіткою, але при надзвичайному контрасті між яскравою та тіньовою гранями порушується видимий зв'язок між ними, що призводить до порушення цілісності форми. .

Коли ми досліджуємо взаємозв'язки між основними матеріалами, ми дізнаємося складні моделі трьох типів компонентів, тобто дизайну чи мистецтва. Найважливішим чинником високої якості художніх виробів є єдність усіх частин їх структури, тобто рівність і підпорядкованість. Процесом приведення основних властивостей конструкції в єдність конструкції є пропорції, масштаби, ритм, варіації та ідеї. Використання цих транспортних засобів має відповідати експлуатаційним і конструктивним вимогам до продукції, а також потреба в належних відносинах продукту з навколишнім середовищем і людиною. Треба пам'ятати, що кожен процес проектування – це не самоціль, а процес самовираження з точки зору істотних і істотних компонентів продукту – його призначення, його складових, його дизайну.

## **Висновки до другого розділу**

Визначено що функціональне зонування інтер'єрів є невід'ємною частиною функціонально-просторової основи організації інтер'єрів ресторанних комплексів

Проаналізовано специфіку технології обслуговування закладів ресторанного господарства.

При проектуванні ресторанів не слід забувати про ергономіку даного типу закладу.

Виявлено, що ключову роль у формуванні інтер'єру ресторані відіграють композиційні засоби розташування елементів сцени.

## РОЗДІЛ 3. ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

### 3.1. Загальні дані

Ресторанний комплекс розташований у місті Кам'янець-подільський, а саме у центрі старого міста, де неподалік знаходиться Ратуша (рис.3.1.1). Тип закладу розрахований на молодь, тому розташування в такому районі значно збільшує прохідність ресторанного комплексу.

Загальна площа закладу становить 331м<sup>2</sup> з них 209м<sup>2</sup> є основною простір ресторанного комплексу по якому відвідувачі можуть вільно пересуватись, в свою чергу ця площа поділяється на основну ресторанну та ігрову зону, де можна розмістити близько 75 посадочних місць, опираючись на ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Допоміжний транзитний простір площею 122м<sup>2</sup> включає в себе фойє, туалети розміщені у двох зонах для комфорту відвідувачів, кухня з додатковими приміщеннями для зберігання та фасування продуктів, та основний склад.



Рис 3.1.1 Ресторанний комплекс, вулиця Домініканська, 26, Кам'янець-Подільський, Хмельницька область

### 3.2. Архітектурно-конструктивне рішення

Архітектурно-конструктивне рішення – це взаємозв'язок між компонентами, несучої конструкції та проектним дизайнерським рішенням. Залежно від характеру навантаження ми приймаємо проектні рішення з урахуванням факторів.

Будинок одноповерховий, де і знаходиться ресторанний комплекс. Є підземний технічний поверх. Для зовнішньої обробки використовують:

- на цоколі – облицювальний натуральний камінь;
- перший поверх часткове скління з алюмінієвого профілю;

Основними несучими елементами є залізобетонні колони поперечного перерізу розміром 400×400мм. Висота поверху будівлі 3300 мм. Монолітне перекриття товщиною 300мм. Висота стін у будівлі дорівнює 3000мм.

Поздовжні та поперечні стіни з газоблоків, товщина стіни 380 мм. Перегородки – гіпсокартон на металевому каркасі. Сходи з планетарно армованих монолітних маршів з площадками, відлив здійснюється за допомогою внутрішнього дренажу. Новітнє обладнання, яке використовується в інженерії, – це котельня та трансформаторна підстанція, що забезпечить незалежність комплексу.

Був проведений демонтаж стін, щоб створити більш функціональний та комфортний простір для гостей та працівників закладу.

Монтаж стін та перегородок проведений для відокремлення санвузлів, створення мобільної гардеробної та відокремлення зон, ресторанної та ігрової. Перегородки із гіпсокартону товщиною 100 мм.

Завдяки встановленню перегородок дає можливість мати гарні приміщення для подальшого розвитку дизайну будівлі ресторану.

Встановлено склопакети з енергозберігаючим технологічним покриттям, раціональне розташування вікон надає достатнє природне освітлення в ресторанному комплексі.

Створена центральна система управління будівлею з опаленням, вентиляцією, кондиціонуванням, що дозволяє регулювати температуру в кожному окремому блоці.

Застосована сучасна система пожежної безпеки, включаючи спринклерну



систему пожежогасіння, а також два незалежних джерела електропостачання загальною електричною потужністю 1,8 мВ з автоматичним перемиканням для забезпечення при перебоях з електропостачанням, джерело безперебійного живлення для аварійного електропостачання.

Наявна система безпеки і контролю доступу в будівлю (система відеоспостереження для всіх вхідних груп, включаючи парковку, система електронних перепусток, цілодобова охорона будівлі).

### **3.3. Концепція дизайну інтер'єру**

Основна ідея проектування ресторанного комплексу – створити багатофункціональний простір для всіх груп населення та їх комфортного перебування у ньому.

Заклад спрямований на такі основні функції: приготування їжі, надання послуг в ігрових цілях, коворкінг.

Аналізуючи світовий та вітчизняний досвід проектування підприємств ресторанного бізнесу та сучасних тенденцій створено доступне середовище для всіх соціальних груп. Використовується поєднання багатофункціональності та відкритого простору, ергономіки та виробничих можливостей, екологічності.

Колірна гамма має найпоширеніші відтінки для очей: бежевий, коричневий, білий, оливковий, прості пастельні відтінки. Часто використовуються акцентні зелені, жовті відтінки.

Використовуються матеріали з дерева, каменю, лляного полотна. Такі матеріали є природними та приємними для комфортного та тривалого перебування в закладі.

Інтер'єр в органічному стилі має меблі та елементи, які відповідають принципу дизайну, залежно форма від функції, тобто матеріали та обладнання повинні бути ергономічними та естетичними.

### **3.4. Підбір меблів, матеріалів та обладнання**

Заклад ресторанного господарства – це комплексна будівля, що включає багато функціональних зон.

Вхідна зона представлена гостьовою кімнатою з стійкою для хостес, яка зустрічає гостей та проводить оглядову екскурсію по залам закладу і займається бронюванням столів. Ліворуч від дверей велика гардеробна шафа, праворуч – фотографічний простір із озелененням.

Характерною особливістю органічного стилю є використання наскрізних природних матеріалів. Отже, для фарбування стін вибирайте нетоксичні (однотонні або нечіткі) шпалери. Допускається фарбування ділянок білою водоемульсійною фарбою або в пастельних тонах. Мох на стінах та вертикальне озеленення приголомшливо виглядають на стінах, де в першу чергу слід розглянути системи поливу, освітлення та дренажу. Стіни також можна декорувати дерев'яними дошками, пробковими шпалерами та натурального каменю.

Зазвичай стелю фарбують матовий в білий або світлий колір. Дерев'яні панелі або дерев'яні дошки являються гарним оздобленням.

Використання підлогової платформи:

- деревина;
- застарілі панелі;
- природний камінь;
- бамбукові / пробкові дошки;
- теракотова плитка.

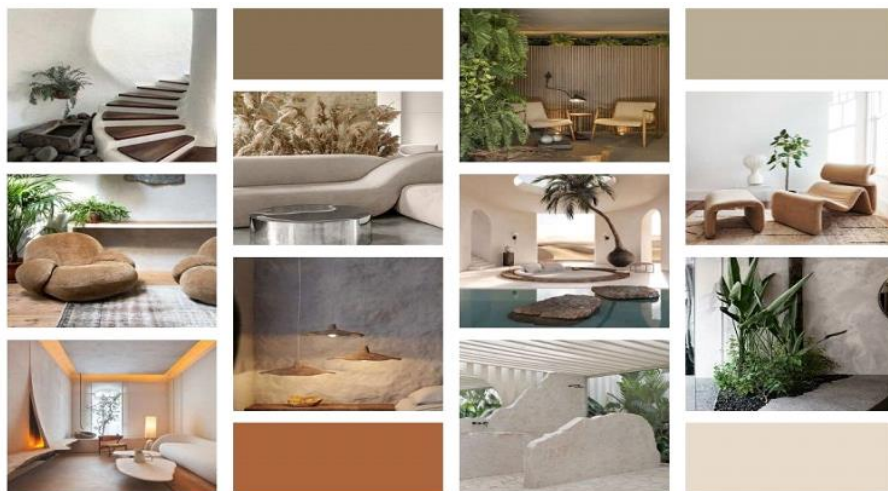
Людям сподобався стиль органік через його лаконічний дизайн, природний акцент на меблях і дизайні, а також можливість створити власну природну обробку куточка вдома.

Основна функція інтер'єру - заощадити більше вільного простору, створити яскраву і природну атмосферу. Щоб досягти такого ефекту, в кімнаті залишають найнеобхідніші меблі. Ідеальна платформа для екологічно чистого стилю - широке,

не заграмаджене приміщення.

Використовуються тільки натуральні компоненти. Однією з ключових особливостей є використання об'єктів, які використовувались. Це стосується не тільки сайдингу, але і меблів.

Як тканинну оббивку використовують натуральні текстильні волокна. Інтер'єр в стилі еко не був би повним без використання елементів живої природи. Але тут важливо пам'ятати, що в план не входить широке використання кімнатних рослин. Вази з кімнатними рослинами, розміщені в кожному кутку, придушують цю ідею, а не навпаки. Йдеться про створення так званого «зеленого простору» - специфічного простору в кімнаті, прикрашеного цими рослинами. Прикладом цього є стіна, покрита мохом. Цей зелений килим вимагає чималих знань, зусиль і навіть допомоги досвідченого флориста. Однак такого живого килима ви ніде не знайдете.



*Рис 3.7.1 Підбір аналогів інтер'єру та кольорова гама*

### **3.5. Авторські розробки**

В дипломі було використано ансамбль об'єктів. Концепція розвитку включає сучасні підходи до розробки дизайну та технології виробництва. Чіткі та лаконічні лінії природних об'єктів спонукали до створення об'єктів. На основі цього і було створено декоративні тумби та крісло для сидіння.

Дані розроблені об'єкти призначені для громадських закладів, але вони можуть доповнити інтер'єр і житлового приміщення, роблячи їх універсальними.

Меблі створені в сучасному, мінімалістичному стилі, що дозволяє використання їх в багатьох з інтер'єрів (рис.3.8.1). Форма тумб виготовлена з пофарбованого дерева. Одна з них має опору оброблених ніжок без нанесення на них фарби, та покритого маслом для тривалого використання. Її висота 600мм. та ширина 400мм. Друга тумба має суцільну форму в якій каркас і є фундаментом для опори.



Рис.3.8.1 Ансамбль меблів для громадських закладів

Крісло спроектоване у футуристичному стилі з використанням екологічних матеріалів. Каркас виготовлений з дерева, та оббите тканиною з льону (рис. 3.8.2). Висота крісла 900мм, ширина 900мм місце для сидіння на висоті 400мм, комфортність даного крісла зумовлена достатньо високою спинкою та достатньо великою площею для сидіння. Даний крісла виготовлений спеціально під стиль інтер'єру у ресторанному комплексі. Його розміщення за столиком гармонійно підходить в органічний стиль інтер'єру у даному закладі.



*Рис. 3.8.2 Крісло*

## **Висновки до третього розділу**

1. Створено проект ресторанного комплексу в Україні у туристичному місті Кам'янець-Подільський.
2. Визначено архітектурно-конструктивне рішення для обраного закладу
3. Втілено унікальний і водночас актуальний стиль дизайну в інтер'єрі ресторанного комплексу
4. Підібрано тип меблів які гармонійно підходять для закладу, та обрано комфортну кольорову гаму.
5. Створення авторських розробок меблів роблять дизайн унікальним.

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. Розвиток ресторанного бізнесу зростає, процес швидкого розширення та інтеграції нових систем не рідкість. Найпопулярніші популяції отримали фастфуд, компоновані заклади, заклади нового підходу до своєї справи. Поєднання багатьох видів діяльності, незвичайних і популярний напрямок у цій сфері, використання концепції оновлення простору - все це приклади сучасних прийомів ресторанного дизайну.

2. Вивчення досвіду систем зовнішнього та внутрішнього дизайну інтер'єру підкреслило необхідність інновацій, ідей, використання нових матеріалів та меблів для створення красивого дизайну інтер'єру, які допомагають конкурувати та залучати відвідувачів.

3. Новий дизайн інтер'єру ресторани – це використання незвичайних матеріалів для оздоблення поверхонь, авангардні світлові рішення, дизайн меблів – все те, що стає візитівкою найсучасніших ресторанів, барів, нічних клубів. Сучасний дизайн ресторану чи кафе – це унікальний дизайн, який дозволяє підтримувати правильний баланс між мистецтвом, функціональністю та використанням простору. Впровадження новітніх і сміливих ідей в дизайн – це процес, який враховує нюанси: ефекти відповідної гри кольорів, вплив світла, порівняння незвичайних деталей.

4. Проектні рішення будівель забезпечуватимуть технологічний процес. Приміщення для гостей поділяються на дві функціональні групи: їдальня та додаткові приміщення – вітальня, спальня, санвузол, додаткові службові приміщення.

Кулінарні виробничі зони поділяються на три функціональні групи: великі виробничі приміщення, складські та офісні приміщення.

З точки зору використання технологій, усі території громадського харчування поділяються відповідно до їх оперативним планом на дві основні категорії: комерційні та некомерційні регіональні групи.

Залежно від конструкції будинку або групи будівель харчової промисловості вони можуть бути оснащені таким обладнанням: кондиціонування, вентиляцією, електропостачання, автономна пожежна сигналізація, вогнегасник і газопостачання.

5. Головне завдання розробити концепцію вирішення інтер'єру мережевого ресторанного комплексу.

За основу для розробки узято будівлю ресторану розміщеному у туристичному місті Кам'янець-Подільський. Площа якою становить 331м<sup>2</sup>, що достатньо підходить для розробки нового мережевого ресторанного комплексу. Розрахункова кількість чоловік сягає 75.

6. Основна ідея проектування ресторанного комплексу – створити багатофункціональний простір для всіх груп населення та їх комфортного перебування у ньому. Вхідна зона представлена гостьовою кімнатою з стійкою для хостес, яка зустрічає гостей та проводить оглядову екскурсію по залам закладу і займається бронюванням столів. Ліворуч від дверей велика гардеробна шафа, праворуч – фотографічний простір із озелененням.



## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

### Нормативно-довідкова література:

1. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій – [Чинний від 24 квітня 2019]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019 – (Державні будівельні норми України).
2. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги – [Чинний від 01 червня 2017]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2016. – (Державні будівельні норми України).
3. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення– [Чинний від 29 вересня 2018]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – (Державні будівельні норми України).
4. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення - [Чинні від 01 березня 2019]. – К.: Мінрегіон України, 2018. – (Державні будівельні норми України).
5. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
6. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення.- [Чинні від 01 жовтня 1999]. – К.: Держспоживстандарт України, 2000.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Чинні від 31 березня 2004]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

### Літературні джерела:

1. Біофільний дизайн — що це, переваги, фото | Green Deer, Київ. URL: <https://greendeer.com.ua/blog/biofilnij-dizajn-innovaciya-abo-povernennya-do-koreniv/>
2. В. П. Самодай, А. І. Кравченко Організація ресторанної справи. Суми – 2015. 425 с.
3. Гнатюк Л. Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л. Р. Гнатюк, Я. І.

Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. - 2014. - Вип. 37. - С. 125-131.

4. Дощенко В.П. Підприємства громадського харчування. - К.: Либідь, 2001. - 176 с.

5. Історія розвитку ресторанного бізнесу <http://um.co.ua/14/14-1/14-16459.html>

6. Опис груп приміщень, необхідних для ресторану. URL: [https://vosstroiru.translate.google.com/stati/article\\_post/kakiye-pomeshcheniya-dolzhny-byt-v-restorane?\\_x\\_tr\\_sl=ru&\\_x\\_tr\\_tl=uk&\\_x\\_tr\\_hl=uk&\\_x\\_tr\\_pto=sc](https://vosstroiru.translate.google.com/stati/article_post/kakiye-pomeshcheniya-dolzhny-byt-v-restorane?_x_tr_sl=ru&_x_tr_tl=uk&_x_tr_hl=uk&_x_tr_pto=sc)10. О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський Основи дизайну інтер'єру. Київ – 2011. 164 с.

7. Основні типи підприємств ресторанного господарства. URL: [https://pidru4niki.com/1522012252899/turizm/osnovni\\_tipi\\_pidpriyemstv\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/1522012252899/turizm/osnovni_tipi_pidpriyemstv_restorannogo_gospodarstva)

8. Передмова. URL: [https://pidru4niki.com/1663111652895/turizm/peredmovva\\_restoranna\\_sprava](https://pidru4niki.com/1663111652895/turizm/peredmovva_restoranna_sprava)

9. Проектування ресторанів і кафе. URL: <https://eurohouse.ua/ua/proektuvannya-restoraniv-i-kafe>

10. П'ятницька Н. О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ – 2011. 584 с.

11. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу. URL: <https://studfile.net/preview/5118196/page:23/>

12. С. Абрамович (науковий керівник); І. Бондар; І. Мартинова; А. Тітов Благоустрій територій. – Київ 2012. – 81с.

## **ДОДАТКИ**