

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Дизайн-проект інтер'єру ресторану грузинської кухні

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи Бдс2-21

Мурзакова М.І.

Науковий керівник д-р. філ.

Агліуллін Р.М.

Рецензент к. мист. Косенко Д.Ю.

Київ 2025

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру та меблів

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри дизайну інтер'єру і меблів

к. мист. Данило КОСЕНКО

«_____» _____ 2025 року

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ**

Мурзакової Марині Ігорівні

- 1. Тема кваліфікаційної роботи** Дизайн-проект інтер'єру ресторану грузинської кухні
- 2. Науковий керівник роботи** Агліуллін Руслан Марселєвич, д-р. філ.
затверджені наказом КНУТД від «05» березня 2025 року № 50
- 2. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи:** наукові публікації та джерела за темою дизайн-проектування інтер'єру ресторанів.
- 3. Зміст кваліфікаційної роботи** (перелік питань, які потрібно розробити):
Вступ, Розділ 1. Особливості дизайн-проектування ресторанів, Розділ 2. Передпроектний аналіз та технічне завдання на проектування, Розділ 3. Опис реалізації дизайн проекту, Загальні висновки, Список використаних джерел, Додатки.
- 4. Дата видачі завдання:** лютий 2025

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів	Примітка про виконання
1.	Вступ	лютий 2025	
2.	Розділ 1. Особливості дизайн-проектування закладів громадського харчування	березень 2025	
3.	Розділ 2. Передпроектний аналіз об'єкту	квітень 2025	
4.	Розділ 3. Опис дизайн проекту ресторану грузинської кухні	травень 2025	
5.	Загальні висновки	травень 2025	
6.	Оформлення (чистовий варіант)	червень 2025	
7.	Подача кваліфікаційної роботи (проекту) науковому керівнику для відгуку(за 14 днів до захисту)	червень 2025	
8.	Подача кваліфікаційної роботи (проекту) для рецензування (за 12 днів до захисту)	червень 2025	
9.	Перевірка кваліфікаційної роботи (проекту) на наявність ознак плагіату (за 10 днів до захисту)	червень 2025	Коефіцієнт подібності ____% Коефіцієнт цитування ____%
10.	Подання кваліфікаційної роботи (проекту) завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)	червень 2025	

З завданням ознайомлений:

Студент

_____ Марина МУРЗАКОВА

Науковий керівник

_____ Руслан АГЛІУЛЛІН

АНОТАЦІЯ

Мурзакова М.І. Дизайн-проект інтер'єру ресторану грузинської кухні. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2025 рік.

У кваліфікаційній роботі зроблено ґрунтовний аналіз нормативно-правової документації, що регламентує проектування інтер'єрів закладів громадського харчування, та використана як теоретична основа для виконання дослідження. Особливу увагу приділено архітектурно-композиційним підходам і вимогам до об'ємно-просторового планування ресторанних приміщень. Узагальнено основні вимоги до функціонального зонування закладу, а також визначено рекомендації щодо вибору меблевого наповнення та технологічного обладнання.

В межах роботи досліджено композиційні прийоми, характерні для дизайну інтер'єрів даного типу, проаналізовано вимоги до пожежної безпеки та інженерного забезпечення. Отримані результати стали підґрунтям для розробки концепції гармонійного, ергономічного та сучасного ресторанного простору. На основі проведеного аналізу сформовано авторську концепцію і дизайн-проект ресторану грузинської кухні. Окремо підготовлено альбом робочих креслень та фотореалістичних візуалізацій, необхідних для подальшої реалізації проектного рішення.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, ресторан, грузинська кухня, проектування, просторове планування, естетика, культурні традиції, комфорт, технологічне проектування, інтер'єр.

SUMMARY

Murzakova M.I. Interior Design of a Georgian Cuisine Restaurant – Manuscript.

Bachelor's qualification work for obtaining the degree of Bachelor in Specialty 022 Design – Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2025.

This qualification work provides a comprehensive analysis of regulatory and legal documentation governing the design of public catering facilities, which served as the theoretical basis for the conducted research. Particular attention is given to architectural and compositional approaches, as well as to the spatial planning requirements of restaurant interiors. The main requirements for functional zoning are summarized, and recommendations regarding the selection of furniture and technological equipment are formulated.

The work explores compositional techniques typical of interior design in this field and analyzes fire safety regulations and engineering infrastructure requirements. The findings formed the foundation for developing a concept of a harmonious, ergonomic, and contemporary restaurant space. Based on the conducted analysis, an original concept and interior design project of a Georgian cuisine restaurant have been created. Additionally, a set of working drawings and photorealistic visualizations has been developed to support the practical implementation of the design proposal.

Keywords: interior design, restaurant, Georgian cuisine, design planning, spatial organization, aesthetics, cultural traditions, comfort, technological design, interior.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	11
1.1.	11
1.2.	13
1.3.	17
1.4.	19
1.5.	26
1.6.	32
1.7.	38
Висновки до першого розділу	51
РОЗДІЛ 2	53
ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ ОБ'ЄКТУ	53
2.1.	53
2.2.	55
2.3.	58
2.4.	70
Висновки до другого розділу	71
РОЗДІЛ 3	73
ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ РЕСТОРАНУ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ	73
3.1. Планувальні рішення основних приміщень	73
3.2. Асоціативний ряд	76
3.3. Специфікації матеріалів, меблів та декору	76
3.4. Перспективні зображення приміщень	76

	7
Висновки до третього розділу	76
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	78
Список використаних джерел	80

ВСТУП

Актуальність роботи. У сучасних умовах розвитку ресторанної індустрії спостерігається зростаючий інтерес до концептуальних закладів громадського харчування, які не лише задовольняють фізіологічні потреби людини, але й формують унікальне культурне та емоційне середовище. Однією з актуальних тенденцій є популяризація національної кухні як засобу збереження та популяризації культурної спадщини. У цьому контексті особливу цінність набувають тематичні ресторани, що репрезентують гастрономічні традиції різних народів, зокрема грузинської кухні.

Грузія асоціюється зі щедрістю, гостинністю та самобутньою культурою, що знайшло відображення не лише в кулінарії, але й у естетичних традиціях інтер'єру. Сучасний дизайн ресторанного простору повинен гармонійно поєднувати національні мотиви з актуальними принципами ергономіки, функціональності та емоційної привабливості. Саме тому проектування інтер'єру ресторану грузинської кухні є актуальним завданням, що вимагає комплексного підходу — від вивчення культурного контексту до інтеграції сучасних дизайнерських рішень.

З урахуванням підвищеної конкуренції на ринку закладів харчування, важливим фактором комерційного успіху ресторану стає продумана візуальна концепція, яка створює впізнавану атмосферу та залишає емоційне враження у відвідувача. Проектування інтер'єру має не лише естетичне, але й стратегічне значення, оскільки безпосередньо впливає на тривалість перебування гостей у закладі, їхнє бажання повертатися, а також загальний імідж бренду.

Таким чином, актуальність обраної теми зумовлена необхідністю створення інтер'єрного середовища, що відображає національну ідентичність, відповідає сучасним вимогам до функціональності й комфорту, а також сприяє формуванню позитивного соціального досвіду у сфері гастрономічної культури.

Мета дослідження: створення сучасного ресторану з урахуванням архітектурно-дизайнерських вимог. Аналіз потреб цільової аудиторії закладу.

Завдання дослідження:

Для досягнення цілі в роботі виконано такі завдання:

- осмислити нормативні документи та вимоги до проектування закладів громадського харчування;
- проаналізувати нормативні вимоги щодо проектування ресторанних приміщень, включаючи санітарно-гігієнічні стандарти та технічні регламенти.
- визначити концепцію ресторану, яка включає в себе стилістичне рішення, кольорову палітру, функціональне зонування простору та його візуальну естетику.
- розробити план функціонального зонування приміщення ресторану, з урахуванням потоків відвідувачів, обслуговуючого персоналу та технічних вимог.
- описати меблі та обладнання які призначені для закладів громадського харчування.
- розробити дизайн-проект.

Об'єкт дослідження: інтер'єр ресторану грузинської кухні.

Предмет дослідження: дизайн інтер'єру ресторану грузинської кухні.

Методи дослідження: у процесі роботі використано низку методів дослідження. Огляд нормативної літератури дозволив вивчити санітарні, технічні та будівельні вимоги до проектування інтер'єрів закладів громадського харчування. Аналіз фахових джерел застосовувався для дослідження сучасних підходів до функціонально-планувальної організації ресторанного простору. Порівняльний аналіз допоміг визначити ключові особливості дизайну національних ресторанів, релевантні концепції грузинської кухні. Метод візуалізації використано для створення ескізів і 3D-моделей інтер'єру з метою наочного представлення концепції дизайну.

Елементи наукової новизни одержаних в результаті: На основі опрацювання прикладів реалізованих інтер'єрних рішень визначено актуальні тенденції у дизайні тематичних ресторанів. Сформовано концепцію інтер'єру закладу громадського харчування, що репрезентує культуру та традиції грузинської кухні.

Практичне значення одержаних результатів. Розроблений дизайн-проект інтер'єру закладу громадського харчування може бути використані архітекторами та дизайнерами інтер'єру в проектуванні.

Апробація результатів дослідження. Участь у 9-му INSPIRELI AWARDS & INSPIRELI COMPETITION (Додаток А).

Структура та обсяг роботи:

РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

У першому розділі розберемо сучасні методи до проєктування інтер'єрів приміщень закладів громадського харчування на основі нормативних вимог до даного типу приміщень. Ознайомимось з фаховою літературою. Визначемо планувальні, художні та композиційні рішення, а також вивчимо вимоги та рекомендації щодо меблювання та обладнання для закладів громадського харчування.

1.1. Аналіз фахової літератури за темою дослідження

Загальні вимоги до зонування приміщення

Простір закладів громадського харчування розділяється на такі зони:

1. кухонне приміщення;
2. зал для розміщення відвідувачів;
3. санітарно-гігієнічна;
4. гардероб;
5. зона бару;
6. вхідна зона;
7. зона для кур'єрів або замовлень на винос;
8. зона для персоналу.

Необхідно розділити зони так, аби кожному відвідувачеві було комфортно перебувати в закладі. Обов'язково дотримуватись норм для малогабаритних осіб у проєктуванні санітарних вузлів, розміщенні столів та проходів.

Для входу до ресторану слід передбачити пандус з ухилом не більше 8% шириною щонайменше 1,2 м при односторонньому русі та 1,8 м – при двосторонньому. Пандус має бути обладнаний поручнями на висоті 0,7 м і 0,9 м, а його поверхня — жорсткою, візуально та тактильно виокремленою на фоні загального покриття.

Розміщення сміттєзбірників повинно передбачати зручні під'їзди для технічного транспорту та відповідати санітарним нормам — з віддаленням щонайменше 20 метрів від вікон ресторану. Їх бажано розташовувати на тильній частині ділянки або в спеціально облаштованому технічному блоці.

Функціонально-планувальна організація приміщень закладів громадського харчування

Дизайн інтер'єрів ресторанів є надзвичайно важливим аспектом, який впливає на враження відвідувачів та ефективність роботи персоналу. Дизайнер інтер'єру повинен мати глибоке розуміння сучасних тенденцій та методів організації простору, щоб створювати не тільки стильні та естетично приємні інтер'єри, а й практичні та функціональні рішення, які відповідають потребам кожного клієнта та специфіці самого закладу. Крім того, кожен проект повинен враховувати індивідуальні особливості приміщення, зокрема його призначення та специфіку роботи, що дозволяє створити унікальний та затишний простір, що сприяє комфортному перебуванню гостей.

Грамотно спроектований інтер'єр починається з ретельно продуманого функціонального зонування, яке є основою ефективного використання простору. Зонування дозволяє чітко визначити, де саме має бути розташована кухня, зони для обслуговування гостей, бар, санітарні кімнати та інші важливі елементи [10]. Одним із ключових аспектів є організація простору так аби працівникам було зручно і вони могли ефективно виконувати свої обов'язки. Приміром, для офіціанта важливо мати доступ до всіх необхідних для роботи інструментів, посуду та страв, не проходячи великих відстаней по залу. Приділення уваги цим дрібним, але суттєвим деталям дозволяє мінімізувати час, що витрачається на обслуговування, а також забезпечує безпеку та зручність як для персоналу, так і для відвідувачів.

Важливим етапом є врахування потреб всіх співробітників ресторану при проектуванні інтер'єру. Для кожної категорії персоналу повинні бути створені оптимальні умови для роботи, що включає в себе правильне розташування робочих місць, забезпечення комфортної зони для відпочинку та організацію простору таким чином, щоб всі дії були максимально зручними та продуктивними.

Якщо персоналу легко і комфортно виконувати свої обов'язки, це, безумовно, відобразатиметься на якості обслуговування, що в свою чергу покращить враження відвідувачів.

Особливу увагу також слід приділяти ергономічному плануванню. Приміщення має бути не лише красивим, але й зручним. Вибір меблів і матеріалів, організація руху між зонами і навіть висота стільців та столів — усе це має велике значення для створення максимально комфортного середовища для гостей і працівників. Важливо, щоб меблі відповідали загальним вимогам до ергономіки, не створюючи зайвих незручностей для людей, які перебувають в закладі.

Одним із найбільших викликів у проектуванні ресторану є баланс між естетикою та функціональністю. Завдання дизайнера полягає в тому, щоб кожен елемент інтер'єру був не тільки красивим, але й максимально зручним для використання. Це стосується меблів, декоративних елементів, освітлення, барної стійки, кухонного обладнання та навіть санітарних приміщень. Збалансований підхід дозволяє створити простір, в якому всі деталі гармонійно поєднуються, створюючи приємну атмосферу для гостей і забезпечуючи ефективну роботу персоналу.

1.2. Вимоги до проектування інтер'єру ресторану грузинської кухні

Нормативні вимоги до проектування інтер'єрних приміщень є основою для забезпечення безпеки, функціональності та комфорту в громадських і комерційних закладах. Ці вимоги охоплюють широкий спектр правил і стандартів, що регулюють різні аспекти облаштування приміщень, зокрема їхню ергономіку, пожежну безпеку, доступність для людей з обмеженими можливостями та якість повітря. Всі ці фактори мають велике значення для створення комфортного та безпечного середовища, яке відповідає вимогам сучасних стандартів і забезпечує здоров'я й безпеку людей, що користуються цими приміщеннями.

Одним із найважливіших напрямів проектування є дотримання правил пожежної безпеки, які передбачають належні заходи для швидкої евакуації людей

в разі надзвичайних ситуацій. Це включає не лише правильне розташування виходів, а й наявність засобів для ліквідації пожежі, таких як вогнегасники, пожежні крани та спринклерні системи. Важливо, щоб усі двері, особливо ті, що ведуть до евакуаційних шляхів, мали достатню ширину для швидкого проходу і відповідали стандартам щодо часу, за який вони мають відчинятися або розкриватися [3].

Ергономіка приміщень тісно пов'язана з безпекою та комфортом. Ретельно продумане розташування меблів, обладнання та зонування приміщень сприяють не лише естетичному вигляду, але й запобігають можливим травмам. Ширина проходів у ресторані має збігатись з певним вимогам з метою гарантування безпеки та зручності пересування відвідувачів і персоналу. Мінімальна ширина проходу в приміщенні повинна становити не менше 1,5 м, що визначається відстанню між спинками стільців, якщо відстань між спинкою стільця і краєм столу становить 0,5 м, або між вільними сторонами столів [2]. Це гарантує достатньо простору для комфортного пересування відвідувачів, особливо в тих зонах, де обслуговування відбувається швидко або де є скупчення людей. Розміщення меблів має бути таким, щоб уникати створення вузьких або небезпечних проходів, де може виникнути тиснява або обмеження простору. Всі меблі повинні бути зручними для використання та відповідати стандартам безпеки, зокрема щодо матеріалів, з яких вони виготовлені.

Системи вентиляції та кондиціонування відіграють не менш важливу роль у забезпеченні здорового клімату в приміщеннях. Вони повинні забезпечувати безперервний потік свіжого повітря та підтримувати оптимальний рівень вологості та температури. Якість повітря в приміщеннях безпосередньо впливає на самопочуття гостей та персоналу, а також на збереження продуктів харчування. Тому проектування систем вентиляції має враховувати не тільки потік повітря, але й збереження енергоефективності та забезпечення належних санітарних умов [7].

Інклюзивність є важливим аспектом проектування приміщень, адже з кожним роком зростає кількість осіб з обмеженими можливостями, і забезпечення доступності для них є не лише моральним обов'язком, а й вимогою законодавства.

Проектуючи інтер'єр ресторанів та інших закладів, необхідно враховувати потреби людей з інвалідністю, створюючи для них умови для комфортного доступу до приміщень. Це включає обов'язкове облаштування пандусів, просторих дверей, спеціальних санітарних кімнат та зон для відпочинку. Розміри дверних прорізів повинні бути достатніми для проїзду інвалідних візків, а всі меблі і елементи інтер'єру повинні бути розташовані так, щоб не перешкоджати руху.

Кількість місць для зберігання верхнього одягу відвідувачів має бути не менше ніж на 10% більше за місткість залу. Це дозволяє забезпечити комфортне розміщення верхнього одягу та уникнути перевантаження гардеробу. Довжина вішалок для одягу визначається з розрахунку шість гачків на 1 погонний метр вішалки, що забезпечує достатньо місця для розміщення одягу.

Однією з важливих складових інтер'єру ресторану є освітлення, яке має не лише естетичну функцію, а й безпосередньо впливає на атмосферу та комфорт. Освітлення повинно бути достатньо яскравим для забезпечення видимості, але не слід створювати занадто яскравих або різких контрастів, що можуть викликати дискомфорт у гостей. Використання різних типів освітлення, таких як загальне, акцентне та декоративне, допомагає створити атмосферу затишку та стилю. Важливо також врахувати енергоефективність освітлювальних приладів, що дозволить знизити витрати на енергію.

Ігнорування вищезгаданих норм може призвести не лише до порушення законодавства, а й до серйозних наслідків, таких як пожежі, нещасні випадки або некомфортні умови для відвідувачів. Тому дотримання цих вимог є не лише юридичним обов'язком, а й соціальною відповідальністю всіх, хто займається проектуванням, ремонтом та облаштуванням громадських приміщень. Кожен аспект – від пожежної безпеки до ергономіки та вентиляції – має велике значення для створення безпечного, комфортного та доступного середовища, яке відповідатиме потребам усіх відвідувачів, включаючи осіб з обмеженими можливостями.

Щодо виробничих приміщень, мінімальний розмір приміщення для харчового виробництва в ресторані зазвичай не менше 7 м². Всі виробничі цехи

повинні бути розміщені в єдиній функціональній зоні, що дозволяє оптимізувати робочі процеси і зменшити час на переміщення інгредієнтів між різними зонами. У ресторанах з продуктивністю більше 1500 страв на добу або з числом місць понад 50, цехи повинні бути роздільними для кожного виду роботи: гарячий і холодний цехи, а також мийні для посуду. Це дозволяє уникнути перехресного забруднення та забезпечити більш ефективну роботу [4]. Якщо цехи з різними температурно-вологими режимами поєднуються в одному просторі, необхідно використовувати спеціальне технологічне обладнання, що дозволяє підтримувати задані параметри середовища в місцях обробки і приготування їжі. Приміщення мають бути розділені бар'єрами висотою до 1,6 м або відповідним обладнанням для забезпечення поділу зон з різними умовами. Ширина проходів у виробничих приміщеннях також має дотримуватись вимог: для виробничих проходів мінімальна ширина складає 1,5 м, для складських — також 1,5 м, а для службово-побутових проходів — 1,3 м. Відповідно, ширина проходів на кухні повинна становити не менше 1,5 м, щоб забезпечити комфортне пересування персоналу при приготуванні страв. Приміщення для зберігання продуктів не повинні бути прохідними і повинні мати прямий зв'язок із завантажувальними зонами. Це дозволяє зберегти свіжість продуктів і зменшити ризик їх забруднення. Продукти повинні зберігатися відповідно до умов, зокрема сухі продукти (борошно, цукор, крупи, макарони), хліб, м'ясо, риба, молочні продукти, гастрономічні товари та овочі — для кожної групи передбачаються окремі зони. Важливо, щоб приміщення для зберігання продуктів відповідали мінімальній ширині коридорів, що складає 1,5 м для складів, де зберігаються продукти на кількість від 100 до 200 місць в залі. Така ширина проходу дозволяє забезпечити безпечне переміщення персоналу і зручний доступ до товарів при зберіганні.

Особливу увагу слід приділяти облаштуванню санітарних вузлів, оскільки це важливий елемент не лише для зручності, а й для безпеки гостей. Площа санітарних кімнат має відповідати стандартам, забезпечуючи комфорт для відвідувачів, зокрема тих, хто використовує інвалідні візки. Важливо також, щоб усі поверхні санітарних приміщень були виготовлені з матеріалів, які легко очищуються та

мають високий рівень стійкості до забруднень. Це не лише підвищує рівень гігієни, а й дозволяє швидко усувати можливі проблеми. Для туалетів у ресторані важливо передбачити окремі приміщення для чоловіків і жінок, з входами, що ведуть із вестибюля. На кожні 60 посадкових місць має бути передбачено 1 унітаз, а при наявності понад 300 місць кількість унітазів має збільшуватись на один на кожні додаткові 100 місць. В туалетах для чоловіків слід передбачити також пісуари — один на кожен унітаз. Важливо, що для відвідувачів з інвалідністю слід передбачити спеціальну кабінку в туалеті, якщо кількість місць у залі перевищує 100. Щодо умивальників, згідно з нормами, на кожні 50 місць у залі повинно бути передбачено не менше одного крана. В закусочних, що не мають вестибюля, умивальники можуть бути розташовані безпосередньо в залі. Це важливо для забезпечення зручності і швидкого доступу до санітарних умов.

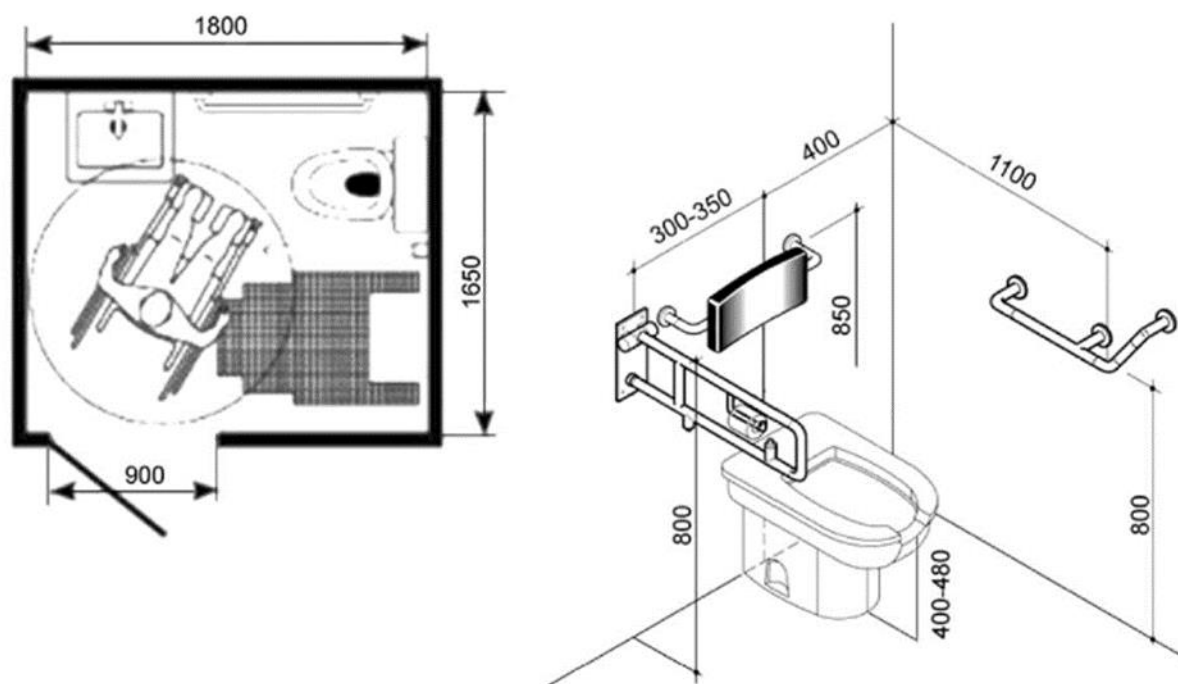


Рис. 1.1. Ергономіка санвузла для людей з інвалідністю

1.3. Планувальні рішення та організація простору

Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства є одним із ключових чинників їх ефективного функціонування. Вони формують логіку

переміщення персоналу, гостей та матеріальних потоків, забезпечують зручність і безпечність, а також створюють передумови для якісного обслуговування. Основною метою планування є оптимізація руху персоналу й відвідувачів, уникнення перетину маршрутів подачі страв, переміщення сировини та утилізації відходів.

Правильне зонування дозволяє персоналу ефективно виконувати свої обов'язки без порушення комфорту гостей, що позитивно впливає на репутацію закладу. Наприклад, суміжне розташування обідньої зали, кухні та мийної скорочує час на транспортування страв і посуду, знижує фізичне навантаження та підвищує швидкість обслуговування.

Вимоги до основних приміщень

Центральне місце в структурі ресторану займає обідня зала, яка виконує не лише функціональну, а й емоційну роль. Саме тут формуються перші враження відвідувачів, створюється атмосфера гостинності та впізнаваний образ закладу. Дизайн зали повинен відповідати концепції грузинської кухні, гармонійно поєднуючи національні мотиви з сучасними естетичними рішеннями.

У залі ресторану передбачено близько 70 посадкових місць. Столи поділяються за розміром і розраховані як на індивідуальних гостей, так і на групи, що сприяє гнучкості у прийомі різних категорій клієнтів. Проходи між столами мають забезпечувати комфортне пересування як для гостей, так і для персоналу.

Технічні та санітарні вимоги

Усі функціональні зони повинні відповідати санітарним нормам та вимогам пожежної безпеки. Сировинні та готові потоки мають бути просторово розмежовані для уникнення перехресного забруднення. Складські приміщення повинні забезпечувати окреме зберігання різних типів продуктів. Потоки утилізації сміття не повинні перетинатися з маршрутами подачі їжі.

Висота приміщень ресторану має бути не меншою за 3,3 м для належної організації вентиляції, освітлення й інженерних мереж. Підлога — з довговічних,

антиковзких, легкоочищуваних матеріалів. Приміщення мають відповідати нормативам евакуації, а маршрути виходу — бути чітко позначеними.

Доступність та інклюзивність

Сучасне проектування ресторанних просторів передбачає організацію безбар'єрного доступу для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп. Для цього необхідне облаштування пандусів з ухилом не більше 8%, широких дверей і прохідних зон, а також спеціального санвузла з поручнями та адаптованими приладами. У багатоповерхових будівлях — обов'язкова наявність ліфтів або підйомників.

Архітектурно-будівельні норми

Проектування ресторану має відповідати вимогам ДСТУ Б А.2.4-7:2009, який регламентує оформлення архітектурно-будівельних креслень, функціональне зонування, гігієнічні та безпекові стандарти. Відповідно до ДСТУ 3862, ресторани заклади можуть розташовуватись як у капітальних будівлях, так і в існуючих спорудах іншого призначення (готелі, ТРЦ, культурні центри, транспортні засоби тощо).

1.4. Меблювання та обладнання простору

Один із ключових аспектів - це вибір відповідних меблів та обладнання відповідно до функціональних потреб приміщення. Столи та конструкції мають бути розміщені один від одного на відстані не меншою за 1,8 м². Матеріали меблів мають бути якісними, вогнетривкими. Усі меблі мають бути стандартного розміру. Краще більше ніж менше. Столи є одними з основних елементів інтер'єру ресторану. Вони визначають комфорт гостей і організацію простору в залі.

Столи можуть бути різних форм — круглі, прямокутні, квадратні — і розмірів, залежно від кількості людей, яких вони мають обслуговувати. Наприклад, для одного гостя (окремі столи) мінімальні розміри столу складають шістдесят сантиметрів у довжину і шістдесят сантиметрів у ширину, а висота має бути не менше сімдесяти сантиметрів. Такі столи підходять для індивідуальних

відвідувачів або невеликих груп. Для двох-трьох гостей довжина столу повинна бути мінімум сто двадцять сантиметрів, а ширина — сімдесят сантиметрів. Висота залишатиметься тією ж — сімдесят сантиметрів. Для більших компаній, від шести до восьми осіб, столик має бути значно більшим: довжина — від ста восьмидесяти до двохсот сантиметрів, а ширина варіюється від сімдесяти до дев'яноста сантиметрів. Висота цього столу також становить сімдесят сантиметрів. Згідно з ДСТУ Б А.2.4-7:2009, площа, яка припадає на одну людину в залі ресторану, повинна бути від одного метра квадратного, що дозволяє створити комфортні умови для гостей. Це забезпечує оптимальну відстань між столами, що дозволяє вільно переміщатися по залі та зменшує ймовірність утворення скупчень людей у певних точках.

Стільці повинні бути не тільки естетично гармонійними з іншими елементами інтер'єру, а й комфортними та ергономічними, адже вони створюють базовий рівень комфорту для відвідувачів. Висота стільця від підлоги до сидіння має бути від сорока до сорока п'яти сантиметрів. Це дозволяє забезпечити зручність під час сидіння, гарантуючи, що спина буде правильно підтримана, а ноги зручно стоятимуть на підлозі. Глибина сидіння повинна становити від сорока до сорока п'яти сантиметрів, що дозволяє розташуватися комфортно. Ширина сидіння — від сорока до сорока п'яти сантиметрів, а висота спинки повинна бути від вісімдесяти до дев'яноста сантиметрів від підлоги до верхнього краю спинки. Ширина спинки коливається від тридцяти п'яти до сорока п'яти сантиметрів. Стільці повинні бути виготовлені з матеріалів, що дозволяють зберігати їхню міцність і забезпечують комфорт на протязі тривалого часу. Популярними матеріалами для виготовлення стільців є дерево, метал, шкіра та тканина, причому дерево та метал переважно використовуються для створення міцних каркасів, а оббивка може бути виконана із сучасних матеріалів, таких як еко-шкіра або тканина, що забезпечує легкість в догляді.

Барна стійка це важливий елемент інтер'єру ресторану або кафе, що не тільки виконує функціональне призначення, але й додає закладу елегантності. Барна стійка служить для обслуговування гостей, які бажають сидіти біля бару і

замовляти напої або легкі закуски. Висота барної стійки зазвичай коливається від ста десяти до ста двадцяти сантиметрів, що дозволяє бармену працювати зручніше, а відвідувачам — сидіти або стояти в комфортних умовах. Глибина стійки може варіюватися від сорока до шістдесяти сантиметрів в залежності від її функціонального призначення. Наприклад, для барменів глибина може бути більша, для відвідувачів — менша. Довжина стійки змінюється залежно від потреб закладу, але зазвичай вона становить від двохсот до трьохсот сантиметрів, що дозволяє обслуговувати кілька гостей одночасно. Барна стійка може бути виготовлена з різних матеріалів: дерево, метал, камінь або скло. Для зручності обслуговування персоналу поверхня стійки часто покривається спеціальними матеріалами, що легко чистяться та стійкі до механічних пошкоджень.

Полиці важливі для зберігання посуду, напоїв або інших предметів інтер'єру ресторану. Вони можуть бути як відкритими, так і закритими. Ширина полиць зазвичай варіюється від шістдесяти до дев'яноста сантиметрів, а глибина — від тридцяти до п'ятдесяти сантиметрів. Висота полиць коливається від ста вісімдесяти до двохсот сантиметрів, залежно від типу приміщення та їхнього призначення. Для зручності персоналу полиці встановлюються на такій висоті, щоб було легко досягти предметів, зберігаючи достатньо місця для проходу. Полиці можна виготовити з різних матеріалів: деревина, метал, скло або камінь. Матеріали повинні бути міцними, зносостійкими та легкими в догляді. Важливо, щоб полиці не блокували евакуаційні шляхи та не перешкоджали вільному переміщенню персоналу.

Туалетні кімнати є в кожному закладі. Вони можуть стати справжнім арт-об'єктом. В сучасних ресторанах туалет із дзеркалом це місце де робиться справжній маркетинг. По одному фото з вбиральні можна зрозуміти в закладі якого рівня перебуває людина. На мою думку, туалет має бути, якщо не родзинкою, а хоча б виноградинкою закладу. Бо саме там створюється інстаграм-реклама закладу. Висота дверей туалетних кімнат зазвичай становить двісті сантиметрів, а ширина дверей — не менше восьмидесяти сантиметрів для забезпечення зручного проходу, зокрема для людей з обмеженими можливостями. Площа туалетної

кімнати повинна бути не менше трьох або чотирьох квадратних метрів на одну кабінку, щоб забезпечити комфорт і зручність для відвідувачів. У таких приміщеннях необхідно передбачити додаткові пристрої для людей з інвалідністю, такі як пандуси, широкі двері та спеціальні поручні для забезпечення доступу до санітарних приміщень.

Барні стільці — це незамінний атрибут для закладів з барними стійками, що забезпечують комфорт для гостей. Висота сидіння для барних стільців коливається від сімдесяти п'яти до восьмидесяти сантиметрів, що є оптимальним для сидіння за барною стійкою. Глибина сидіння стільця становить від сорока до сорока п'яти сантиметрів, ширина сидіння — від сорока до сорока п'яти сантиметрів, а висота спинки — від ста до ста десяти сантиметрів. Важливо, щоб спинка була ергономічною і підтримувала спину, але при цьому не заважала гостю відпочивати. Барні стільці, як правило, виготовляються з міцних матеріалів, наприклад, дерево або пластикові композити, а сидіння може бути оббите еко-шкірою або тканиною.

Дитячі крісла для годування мають важливе значення для затишку гостей, забезпечуючи комфорт для малих відвідувачів. Всі батьки надають перевагу ресторанам де дбають про їхній комфорт та комфорт їх дітей. Висота сидіння для дитячих крісел становить від п'ятдесяти до п'ятдесяти п'яти сантиметрів, глибина сидіння — від тридцяти до сорока сантиметрів, а ширина сидіння — від тридцяти до сорока сантиметрів. Висота спинки для таких крісел — від сорока до сорока п'яти сантиметрів. Ці крісла повинні бути зроблені з нетоксичних, міцних і легких у догляді матеріалів, що гарантують безпеку малюків під час їжі.

Пуфи часто використовуються для додаткових місць для сидіння. Висота пуфів зазвичай становить від тридцяти п'яти до сорока п'яти сантиметрів, ширина і довжина — від сорока до п'ятдесяти сантиметрів. Вони можуть бути м'якими і оббитими тканинами або шкірою, що дозволяє створити додаткові зручні зони для гостей.

Дивани додають інтер'єру ресторану елегантності та затишку. Вони часто використовуються для зон відпочинку або приватних столиків. Висота сидіння дивана — від сорока п'яти до п'ятдесяти сантиметрів, глибина сидіння — від

п'ятдесяти до шістдесяти сантиметрів, ширина сидіння — від ста сорока до ста вісімдесяти сантиметрів для двох-трьох осіб. Висота спинки дивана — від восьмидесяти до ста сантиметрів, а ширина спинки — від ста двадцяти до ста восьмидесяти сантиметрів. Дивани можуть бути виготовлені з тканини, еко-шкіри або велюру, що надає елегантний вигляд і створює затишок у ресторані.

Гардеробні шафи, кімнати або системи є необхідністю для зручності відвідувачів ресторану. Площа гардеробної кімнати має бути не менше п'яти-семи квадратних метрів, щоб відвідувачі могли зручно залишати свій верхній одяг. Висота шаф для одягу коливається від ста вісімдесяти до двохсот сантиметрів, а ширина шафи на кожну людину має бути від п'ятдесяти до шістдесяти сантиметрів. Матеріали для виготовлення гардеробних шаф зазвичай включають дерево або метал, що забезпечує надійність і стійкість конструкції.

Люстри є важливим елементом в декоруванні інтер'єру. Для великих залів діаметр люстри може коливатися від ста до ста п'ятдесяти сантиметрів, а висота люстри варіюється від шістдесяти до ста двадцяти сантиметрів. Люстри можуть бути виготовлені з металу, скла або кришталю, що додає ресторану розкішний вигляд.

Штори і жалюзі — це елементи, що допомагають створити приватність та контроль за освітленням і температурою. Ширина штор або жалюзі повинна бути на десять-п'ятнадцять сантиметрів ширшою за розмір вікна, щоб ефективно закривати вікно. Довжина штор повинна бути такою, щоб вони покривали все вікно і забезпечували захист від сонця. Вони повинні бути виготовлені з вогнетривких і легко очищуваних матеріалів, що гарантують дотримання санітарних і безпекових норм.

Меблювання та обладнання приміщень ресторанів відіграють основну роль у формуванні комфортного середовища для гостей та ефективної роботи персоналу. Вибір меблів та обладнання залежить від концепції ресторану, його тематики, типу обслуговування та кількості відвідувачів, що значною мірою впливає на функціональність і зручність закладу. Важливим етапом є планування розміщення

меблів, щоб забезпечити достатньо простору для руху персоналу і гостей, при цьому дотримуючись вимог безпеки та санітарії.

Обладнання ресторанів включає в себе не тільки меблі, але й технічні пристрої, які забезпечують функціонування закладу на високому рівні. Перш за все, це кухонне обладнання, яке є основою для приготування страв. До нього відносяться плити, жаровні, духовки, пароконвекційні печі, фритюрниці, посудомийні машини та холодильне обладнання. Кожен елемент обладнання вибирається з урахуванням обсягу виробництва та специфіки меню. Наприклад, для ресторану з високим обсягом замовлень потрібно обладнання великої потужності, яке здатне працювати безперервно. Однак у маленьких кафе або ресторанах з невеликою кількістю страв в меню можна обрати більш компактні моделі.

Кухонне обладнання має бути розміщене таким чином, щоб зменшити час, необхідний для приготування страв, і забезпечити ефективний робочий процес. Важливою частиною є правильне розміщення холодильників та морозильних камер, які повинні відповідати вимогам для зберігання продуктів у відповідних температурних режимах. Сучасні моделі холодильного обладнання часто оснащуються додатковими функціями, такими як контроль вологості, температури, а також системами автоматичного розморожування. У той же час, у багатьох ресторанах використовуються комбіновані пристрої, які поєднують функції зберігання, охолодження та миття продуктів.

Особливу увагу варто приділити обладнанню для приготування напоїв. В ресторанах, де пропонуються коктейлі або різноманітні напої, має бути наявність якісних кавоварок, блендерів, соковижималок, а також професійних барних приладів. Барна стійка повинна бути обладнана усім необхідним для приготування напоїв — від шейкерів до спеціальних охолоджувачів для вина та пива, а також спеціальними пристроями для лідогенерації.

Для обслуговування гостей, обладнання залу має бути ергономічним. Столи та стільці мають бути зручними та стійкими, а також відповідати вимогам інтер'єру. Стільці повинні бути виготовлені з міцних матеріалів, мати ергономічні

спинки та сидіння, а також стійкість до зношування. Для закладів з високою прохідністю підходять моделі, що легко чистяться, зокрема, з еко-шкіри або тканини, стійкої до забруднень. Барні стільці, крісла та пуфи повинні бути адаптовані для комфортного сидіння при барній стійці або в зонах відпочинку.

Обладнання для прибирання є потребує місця в кожному закладі громадського харчування. Для підтримки чистоти в залі та кухні повинні бути передбачені професійні миючі засоби та апарати, такі як мопи, пілососи, посудомийні машини та спеціальні установки для прибирання вуличних зон або туалетних кімнат. У кожному ресторані повинна бути добре організована система збору сміття та утилізації відходів.

Важливим аспектом є облаштування барних та кухонних приміщень системами вентиляції та кондиціонування повітря. Оскільки процес приготування їжі часто супроводжується запахами та теплою температурою, необхідно забезпечити хорошу циркуляцію повітря. Вентиляційні системи повинні бути ефективними та зручними у використанні, щоб підтримувати комфортну атмосферу для гостей та працівників. Крім того, для ресторанів з великими площами або великим потоком людей варто встановлювати системи кондиціонування, щоб підтримувати оптимальну температуру в будь-який час року.

Не можна забути про освітлення, яке створює атмосферу ресторану. Освітлювальні прилади мають не лише естетичне значення, але й повинні бути функціональними, забезпечуючи достатньо світла для роботи персоналу та для комфорту відвідувачів. В залежності від стилю ресторану використовуються люстри, світильники, точкові вбудовані освітлення або світлові панелі, що підкреслюють інтер'єр та додають затишку. Освітлення має бути регульованим, щоб у різний час доби чи під час змін меню адаптувати атмосферу під потреби гостей.

Іншою важливою складовою є обладнання для зберігання та організації простору. У ресторанах мають бути передбачені спеціальні шафи для посуду, столи для розміщення інгредієнтів, а також системи для організації місця на кухні та в

залах. Наприклад, для зберігання продуктів у ресторані можуть бути використані спеціальні шафи та полки для сухих продуктів, а також високоякісні морозильники для заморожених товарів. Це забезпечує не тільки збереження якості продуктів, а й підтримання чистоти на кухні, що важливо для забезпечення санітарних вимог.

Кожен заклад громадського харчування має бути облаштований обладнанням системами для контролю якості обслуговування. До них відносяться системи POS (point of sale), які допомагають автоматизувати процеси замовлень, обліку та взаємодії з клієнтами. Вони повинні бути простими у використанні для персоналу та дозволяти швидко обробляти замовлення, що сприяє збільшенню ефективності роботи закладу. Таким чином, правильне меблювання та оснащення ресторанів не тільки покращує комфорт для відвідувачів, але й підвищує ефективність роботи персоналу, що важливо для успіху будь-якого ресторанного бізнесу [15]. Вибір обладнання та меблів має бути ретельно продуманим, щоб забезпечити найвищий рівень обслуговування та задоволення потреб гостей.

1.5. Художньо-композиційні рішення та оздоблення інтер'єру

Створення естетично привабливого та гармонійного дизайну інтер'єру ресторану — це складний та багатогранний процес, що включає в себе врахування безлічі аспектів, які взаємодіють і доповнюють один одного. Вибір кольорової палітри є одним з найважливіших елементів, оскільки саме кольори здатні визначати атмосферу та настрій приміщення, а також сприяти формуванню бажаної емоційної реакції відвідувачів. Для ресторану грузинської кухні палітра має бути ретельно підібрана, щоб відобразити як традиційні грузинські мотиви, так і сучасний підхід до дизайну. Грузинська кухня асоціюється з багатством смаків, яскравими кольорами та природними матеріалами, тому кольорова схема повинна бути теплою та насиченою, з акцентами на земні тони [16].

Використання теплих відтінків, таких як бордовий, темно-зелений, теракотовий, гірчичний і коричневий, дозволить створити атмосферу затишку та комфорту, що характерно для грузинської культури. Ці кольори не лише передають

традиційну автентичність, але й мають психологічний ефект: бордовий стимулює апетит, а зелений асоціюється з природою та спокоєм. Золотисті або бронзові акценти, які можна додати у вигляді декоративних елементів, підкреслюють розкіш та елегантність, властиві грузинському стилю. Більш світлі відтінки можуть бути використані для акцентів на стелях або декоративних деталях, щоб забезпечити баланс і не зробити інтер'єр занадто важким.

Колір має величезний вплив на емоції людей, і правильне поєднання кольорів може не лише створити певну атмосферу, але й покращити загальний настрій гостей [15]. Теплі кольори заспокоюють та надають відчуття домашнього затишку, а також сприяють розвитку апетиту [1]. Однак важливо пам'ятати, що кольори повинні бути збалансовані. Наприклад, можна додавати холодні кольори, як-от відтінки блакитного чи сріблястого, у вигляді дрібних акцентів на декоративних елементах, таких як вази, картини або керамічні вироби [17]. Це допоможе створити певний контраст і збалансувати атмосферу ресторану.

Не менш важливим є вибір матеріалів та текстур, що використовуються для стін, підлоги, стель та меблів. Ці елементи визначають не лише зовнішній вигляд, але й функціональність простору. Наприклад, стіни можуть бути оформлені за допомогою натурального каменю або декоративної штукатурки, що нагадує традиційні грузинські інтер'єри [19]. Камінь є міцним, довговічним матеріалом, що додає приміщенню природного вигляду та створює теплу атмосферу. Його текстура і колір можуть варіюватися залежно від обраної концепції: це може бути як грубий природний камінь, так і оброблений камінь з більш рівною поверхнею для створення елегантнішого вигляду.

Що стосується підлоги, то в ресторані грузинської кухні підходять натуральні матеріали, як-от дерево, камінь або плитка. Дерев'яні підлоги, виконані з темного дуба або горіха, можуть додати інтер'єру теплоти та відчуття природності, що є важливим для створення затишної атмосфери [21]. Кам'яні плитки або плитка з натурального каменю також можуть бути використані для зон, де є великий потік відвідувачів або в місцях, що потребують легкого догляду та тривалого використання.

Стелі, в свою чергу, можуть бути оформлені традиційними дерев'яними балками або іншим оздобленням, що нагадує стиль старовинних грузинських будівель. Це дозволяє створити атмосферу автентичності, водночас використовуючи сучасні матеріали для покращення акустики. Використання світлих відтінків на стелі, таких як білий або світлий кремовий, візуально збільшує простір і робить його більш відкритим, що особливо важливо для ресторанів з великою площею [22].

Меблі, безумовно, є важливою складовою частиною інтер'єру ресторану. Вони повинні бути не лише стильними, але й зручними для відвідувачів, створюючи комфортне середовище для довгих застіль. Для ресторану грузинської кухні підходять меблі з натуральних матеріалів, таких як дерево та метал, з елементами кування або різьблення, що додають відчуття традиційного грузинського стилю [23]. Столи та стільці можуть мати класичний вигляд, але з сучасними зручностями. Важливо також, щоб меблі відповідали розмірам приміщення і забезпечували комфорт для гостей, тому столики мають бути достатньо просторими для страв, а стільці — зручними для сидіння впродовж тривалого періоду.

Також одним важливим аспектом інтер'єру є мистецькі об'єкти та декоративні елементи. В ресторанному дизайні вони відіграють важливу роль у створенні атмосфери, тому картини, гобелени, керамічні вироби та інші декоративні деталі можуть доповнювати загальний стиль [24]. Наприклад, використання традиційних грузинських килимів або кераміки може стати не лише естетичним акцентом, але й символічним відображенням культури та історії Грузії. Важливо не переборщити з кількістю декоративних елементів, щоб вони не виглядали надмірними чи занадто важкими для сприйняття. Кожен предмет повинен бути добре продуманий і гармонійно вписуватися у загальний концепт інтер'єру.

Розміщення меблів та інших елементів повинно враховувати принципи балансу, ритму та пропорцій. Наприклад, великі столи можна розмістити в центрі простору, а менші столики або лави — по боках, створюючи візуальну рівновагу

[25]. Принцип балансу передбачає рівномірний розподіл великих і малих елементів, темних і світлих відтінків у інтер'єрі. Ритм, в свою чергу, можна досягти через повторення форм або кольорів, що створює гармонію та єдність у просторі [26]. Пропорції меблів і розміщення елементів повинні відповідати загальним розмірам приміщення, щоб не виглядати занадто великими чи маленькими.

Загалом, всі елементи інтер'єру ресторану повинні працювати разом, щоб створити єдину композицію, де кожен елемент гармонійно поєднується з іншими. Вибір кольорів, матеріалів, меблів та декоративних елементів має бути ретельно продуманий і взаємодіяти один з одним. Такий підхід не лише дозволяє підкреслити унікальність ресторану грузинської кухні, але й створює затишну, теплу атмосферу, де кожен відвідувач почуватиметься комфортно, насолоджуючись не тільки смачною їжею, але й естетичним оформленням простору.

Матеріали, які використовуються в інтер'єрі, мають величезне значення для створення не лише естетично привабливого простору, але й функціонального, довговічного та комфортного середовища. Кожен матеріал має свої унікальні властивості, які визначають, де й коли він найкраще підходить для використання, а також його вплив на атмосферу та емоційне сприйняття приміщення. Ось деякі основні типи матеріалів, їх властивості, а також важливість їхнього вибору залежно від концепту дизайну інтер'єру.

Природне дерево — це один із найбільш популярних та універсальних матеріалів, який додає теплоту і природний вигляд будь-якому інтер'єру [27]. Дерево володіє високою міцністю та довговічністю, якщо його правильно обробляти та доглядати за ним. В залежності від виду дерева, можна досягти різних ефектів: від класичної елегантності темного дуба до світлих і сучасних відтінків сосни або ясеня [11]. У ресторані дерево ідеально підходить для меблів, підлоги та декоративних елементів. Воно здатне створити атмосферу затишку, тепла і природної гармонії. Крім того, дерев'яні елементи чудово поєднуються з іншими матеріалами, такими як метал або камінь, підкреслюючи їхню елегантність і додаючи відчуття гармонії.

Однак дерево має деякі обмеження: воно чутливе до змін вологості і температури, тому його слід використовувати в приміщеннях із контрольованим мікрокліматом. Підлога з дерева в ресторані, наприклад, повинна бути покрита спеціальним захисним шаром, що забезпечить її стійкість до зносу та забруднень. Важливо також проводити регулярний догляд за деревом, щоб уникнути пошкоджень від води чи інших агресивних впливів.

Штучні матеріали включають різні синтетичні полімери, пластик, фанеру та інші новітні розробки, які популяризувались завдяки своїй доступності, легкості та різноманіттю фактур. Ці матеріали можуть бути відмінною альтернативою природним завдяки своїй здатності бути більш стійкими до механічних пошкоджень, зберігати форму та кольори при тривалому використанні [13]. Наприклад, фанера є досить міцним матеріалом, і при правильному застосуванні вона може бути вельми довговічною. Штучні матеріали відмінно підходять для меблів і стінових панелей в ресторані, оскільки їх можна виготовляти в різних кольорах і текстурах, що дозволяє легко відповідати загальному стилю інтер'єру [14].

Однак для штучних матеріалів важливо забезпечити належну якість обробки. Також звернути увагу на екологічні аспекти, оскільки деякі види пластиків і синтетичних матеріалів можуть мати шкідливий вплив на здоров'я та навколишнє середовище. При використанні штучних матеріалів у ресторані потрібно переконатися, що вони відповідають стандартам безпеки та екологічної чистоти.

Камінь є класичним матеріалом, що використовувався в інтер'єрному дизайні з давніх часів. Він є високоміцним, довговічним та має стійкість до будь-яких механічних пошкоджень, тому є ідеальним варіантом для зони кухні, де часто відбуваються контакти з гарячими предметами або водою. Для ресторану з відкритою кухнею чи барною зоною камінь можна використовувати як підлогове покриття або для створення декоративних стінових панелей. Камінь надає приміщенню благородного та елегантного вигляду, підкреслюючи розкіш і природну красу [12]. Варіанти, як мармур, граніт, травертин або вапняк, надають

дизайну різні текстури та відтінки. Наприклад, мармур створює відчуття розкоші, а травертин додає природної теплоти.

Однак камінь може бути важким у догляді, особливо мармур, який може бути чутливий до кислотних речовин та забруднень, тому для кухонних зон варто використовувати більш практичні варіанти, такі як граніт або кварц. Камінь також є холодним на дотик, що може бути менш комфортним у певних зонах, тому важливо поєднувати його з іншими матеріалами для створення збалансованої атмосфери.

Кераміка є одним із найпопулярніших матеріалів у дизайні інтер'єрів, особливо в зоні кухні та ванної кімнати. Плитка з кераміки або фарфору відома своєю стійкістю до вологи, легкістю у догляді та великою різноманітністю кольорів і текстур. Керамічні плитки можуть бути використані для облицювання стін і підлоги, що дозволяє створити не лише естетичний, але й практичний інтер'єр. Вони можуть мати різну фактуру, від глянцевої до матової, і гарно поєднуються з іншими природними матеріалами, такими як дерево та камінь.

Метал також є важливим матеріалом у сучасному дизайні інтер'єрів, особливо в контексті стилів, що поєднують індустріальний та сучасний вигляд. Металеві елементи, такі як сталеві або латунні деталі, можуть бути використані в меблях, освітленні, каркасах для меблів, а також в декоративних елементах. Метал додає відчуття модерну і технологічності. Він є дуже міцним і довговічним, що робить його ідеальним для зон з високим рівнем зносостійкості, таких як кухня або барна зона.

Текстиль у дизайні інтер'єру має унікальну роль у створенні комфорту та затишку. Використання тканин на меблях, шторах, подушках та декоративних елементах дозволяє додати м'якість і теплоту простору. Текстиль має величезний вплив на атмосферу приміщення. Тканини можуть бути використані для оббивки меблів, що додає інтер'єру елегантності, а також можуть бути частиною декоративних елементів, таких як покривала, картини на тканині чи текстильні перегородки. Вибір текстилю в ресторані залежить від концепту та атмосфери, яку потрібно створити: для класичних інтер'єрів обираються більш благородні та

натуральні тканини, такі як льон чи вовна, а для сучасних інтер'єрів — яскраві та текстурні тканини.

Важливим аспектом у виборі матеріалів є їх екологічність та довговічність. Сучасний дизайн інтер'єрів все більше орієнтується на сталий розвиток та екологічну безпеку. Більшість натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь, натуральні тканини, є екологічно чистими і підлягають переробці, що робить їх хорошим вибором для сталого дизайну. Вибір матеріалів з високою довговічністю дозволяє мінімізувати вплив на довкілля за рахунок меншої кількості відходів та необхідності заміни матеріалів.

Догляд за матеріалами є важливим елементом підтримки їхньої якості та привабливості. Дерево вимагає регулярного очищення та обробки спеціальними маслами чи лаками, щоб зберегти свій вигляд. Камінь і плитка потребують захисту від хімічних речовин і механічних пошкоджень, а текстиль потребує періодичного прання та чищення для підтримки його естетичних властивостей.

Таким чином, вибір матеріалів для інтер'єру ресторану повинен бути ретельно продуманий з урахуванням естетичних, практичних та екологічних аспектів. Правильне поєднання матеріалів, їхніх текстур і кольорів може створити атмосферу, що відображає концепцію закладу, сприяє комфорту гостей і при цьому є довговічним та екологічно безпечним.

1.6. Інклюзивність приміщення закладу громадського харчування

Інклюзивний дизайн приміщень є важливим елементом сучасної архітектури та проєктування, який передбачає створення середовища, доступного для всіх людей, незалежно від їхніх фізичних, сенсорних або когнітивних обмежень. Під час проєктування інтер'єрів ресторанів та інших громадських приміщень, потрібно враховувати абсолютно всі потреби різних груп користувачів, щоб забезпечити їм рівні можливості для комфортного перебування в приміщенні. Інклюзивність — це не тільки відповідність законодавчим вимогам, але й соціальна відповідальність

щодо створення простору, в якому кожен почуватиметься рівноправним учасником.

Одним із основних аспектів інклюзивного дизайну є забезпечення доступу для осіб з обмеженими можливостями пересування. Для цього необхідно передбачити пандуси, широкі двері та коридори, що дозволяють безперешкодно користуватися приміщенням людям на інвалідних візках. Наприклад, для ресторану важливо мати достатньо простору для маневру в місцях, де відвідувачі часто переміщуються (біля столів, барної стійки, туалетних кімнат). Ширина дверних прорізів повинна бути не менше 80 см для того, щоб людина на візку могла без перешкод увійти в приміщення. Крім того, унітази та умивальники мають бути встановлені на зручній висоті для осіб з інвалідністю, а також необхідно передбачити спеціальні поручні для зручності використання санітарних кімнат.

Для осіб із сенсорними обмеженнями, наприклад, для людей з порушенням слуху, інклюзивний дизайн також передбачає адаптацію простору. Це може включати встановлення візуальних сигналів для сповіщень та евакуаційних планів, які замінюють звукові. У ресторанах можуть використовуватися спеціальні вивіски або таблички з чітким шрифтом та піктограмами, що допомагають людям з порушеннями слуху легко орієнтуватися в закладі. Також важливо забезпечити достатнє освітлення, яке допомагає людям із зниженим зором або тим, хто використовує слухові апарати.

Для людей з когнітивними обмеженнями, таких як порушення пам'яті чи сприйняття, необхідно враховувати простоту та логічність організації простору. Це означає, що зони та елементи інтер'єру повинні бути чітко позначені, з використанням зрозумілих та універсальних знаків чи кольорових маркерів для орієнтації. Кількість рівнів і перегородок у приміщенні повинна бути мінімальною, щоб не спричиняти плутанини у навігації. Важливо також, щоб меблі мали м'які кути та були безпечними для таких осіб.

Крім того, варто враховувати потреби людей, які мають тимчасові обмеження рухливості (наприклад, вагітні жінки або люди з травмами). У таких випадках

необхідно передбачити доступні та комфортні місця для сидіння, широкі проходи та безпечні шляхи евакуації.

Інклюзивний дизайн створює простір, де всі люди можуть відчувати себе впевнено і комфортно, а також сприяє зниженню бар'єрів між різними соціальними групами. Він допомагає покращити взаєморозуміння між людьми з різними потребами та створює умови для їхньої інтеграції у суспільство. Важливо, що інклюзивність у проєктуванні не лише відповідає вимогам законодавства, але й відповідає потребам користувачів, забезпечуючи їм повноцінний доступ до всіх можливостей, які надає публічний простір.

Інклюзивний дизайн є важливою складовою архітектурної культури, що сприяє створенню доступних і комфортних середовищ для всіх категорій користувачів. Це дозволяє кожному почуватися в безпеці та зручності, незалежно від індивідуальних обмежень. В свою чергу, такі підходи підвищують соціальну відповідальність та знижують дискримінацію, роблячи суспільство більш відкритим і рівноправним для всіх.

Одним із ключових елементів інклюзивного дизайну є пандуси, які є обов'язковими для забезпечення доступу людей з обмеженими можливостями, зокрема для користувачів інвалідних візків або людей, які пересуваються за допомогою інших засобів мобільності. Пандуси мають на меті забезпечити безперешкодний доступ до приміщень, переходів між різними рівнями будівлі або для здійснення маневрів у межах простору. Для того щоб пандуси відповідали стандартам інклюзивності, вони повинні бути спроектовані з урахуванням таких аспектів як нахил, ширина, матеріали та додаткові елементи безпеки.

Згідно з нормативами, нахил пандуса не повинен перевищувати 5%. Це означає, що на кожні 100 см вертикальної висоти пандус має бути довжиною не менше ніж 200 см. Така пропорція є важливою для того, щоб користувачі інвалідних візків або інших засобів пересування могли без труднощів рухатися вгору або вниз, не застосовуючи надмірних зусиль. Надмірний нахил може стати серйозною перешкодою для тих, хто має обмежену рухливість, особливо в разі дощу чи інших погодних умов, що ускладнюють рух.

Що стосується ширини пандуса, то вона повинна бути мінімум 90 см. Цього достатньо для того, щоб інвалідний візок або інший засіб пересування міг комфортно маневрувати, а також щоб забезпечити простір для супроводжуючої особи. Пандуси повинні бути спроектовані таким чином, щоб кілька користувачів могли одночасно користуватися пандусом без перешкод. Крім того, поверхня пандуса має бути неслизькою і водночас міцною для експлуатації в будь-яку пору року, зокрема в дощову або зимову погоду. Це допомагає мінімізувати ризик падінь і травм при користуванні пандусом.

Особливу увагу необхідно приділяти бортикам, які повинні бути встановлені вздовж пандуса. Бортики не менше 10 см заввишки виконують важливу роль у безпеці користувачів, адже вони запобігають випадковому сповзанню інвалідного візка чи іншого засобу пересування з пандуса. Вони також допомагають обмежити доступ сторонніх осіб, що може сприяти більшому рівню безпеки на території.

Важливим аспектом проектування пандусів є також забезпечення їхньої доступності для людей з іншими обмеженнями, такими як слабкий зір чи порушення координації рухів. Наприклад, для осіб з порушеннями зору на пандусі повинні бути нанесені спеціальні тактильні маркування або контрастні смуги, які вказують на межу пандуса та допомагають уникнути випадкових падінь.

Розглядаючи такі деталі при проектуванні пандусів, можна забезпечити безпечний і комфортний доступ для людей з обмеженими можливостями, що є важливим аспектом створення інклюзивного середовища для всіх.

Проходи в приміщеннях, безсумнівно, повинні бути спроектовані таким чином, щоб забезпечити безперешкодний доступ для всіх категорій людей, включаючи осіб з інвалідністю. Це особливо важливо для створення інклюзивного середовища, яке дозволяє кожному пересуватися без труднощів. Один з основних аспектів доступності — це ширина проходів. Вона повинна бути не менше 90 см, що забезпечує достатній простір для маневрування людей на інвалідних візках або тих, хто використовує допоміжні засоби пересування, наприклад, ходунки. Така ширина дозволяє уникнути ускладнень при пересуванні і забезпечує комфорт для осіб, що мають обмежену рухливість.

У випадках, коли є потреба в спеціальних проходах для великих потоків людей з інвалідністю або для приміщень, де передбачається підвищена інтенсивність руху, ширина проходу може бути збільшена до 120 см або навіть 150 см. Це забезпечує ще більше простору для маневрування і дозволяє гарантувати безпечну евакуацію в разі надзвичайної ситуації. Просторіші проходи також важливі для забезпечення доступу для супроводжуваних осіб, які можуть бути з людьми з інвалідністю, а також для перевезення важких або громіздких предметів, якщо це необхідно.

Окрім ширини проходів, важливим елементом є також проектування дверей, які повинні бути загальнодоступними для людей з обмеженими можливостями. Відповідно до стандартів, двері, призначені для використання людьми з інвалідністю, повинні мати мінімальну ширину 90 см. Це дозволяє особам, що використовують інвалідні візки або з іншими засобами пересування, комфортно проходити через двері без обмежень. Для полегшення доступу до дверей можуть бути застосовані різноманітні механізми відкриття, такі як автоматичні двері або дверні ручки, які легко відчиняються без особливих зусиль. Це забезпечує високий рівень комфорту для людей з різними фізичними можливостями, включаючи тих, хто може мати слабкість в руках або погану координацію рухів.

Окремо варто зазначити, що двері, які забезпечують доступ до важливих приміщень, таких як санвузли або кабінети, повинні бути створені так, щоб їх можна було відкрити одним рухом руки або за допомогою сенсорних технологій, що дозволяє уникнути фізичних труднощів для людей з обмеженими можливостями. Важливо також, щоб двері не мали порогів або перешкод на шляху, оскільки це може створювати додаткові складнощі для користувачів інвалідних візків або осіб з обмеженою рухливістю.

Таким чином, проектування проходів і дверей є важливим аспектом інклюзивного дизайну, який має на меті створення доступних і комфортних умов для всіх користувачів приміщення, незалежно від їхніх фізичних можливостей. Це дозволяє створювати середовище, яке є рівноправним для всіх осіб і відповідає їхнім потребам у мобільності.

Щодо санітарних приміщень для осіб з обмеженими можливостями, існують спеціальні вимоги, які повинні бути враховані для забезпечення доступності та комфорту. Оскільки ці приміщення повинні бути зручними для користування людьми з різними фізичними можливостями, важливо створити умови, які дозволяють безперешкодним чином здійснювати основні гігієнічні процедури. Одним з основних аспектів є достатня площа санвузла, що дозволяє людині на інвалідному візку легко маневрувати та виконувати необхідні дії без сторонньої допомоги. Згідно з нормативами, мінімальна площа туалетної кімнати для осіб з інвалідністю має бути не менше 3,5 м². Цей простір дозволяє людині вільно пересуватися і використовувати санітарні прилади без обмежень, а також забезпечує достатній простір для супроводжуваних осіб, якщо це необхідно.

У разі проектування санвузлів для людей з інвалідністю важливим аспектом є те, що вхід у приміщення повинен бути без порогів. Пороги можуть бути перешкодою для візків і значно ускладнити доступ. Тому двері повинні бути достатньо широкими (мінімум 90 см) і розташовані так, щоб людина могла безперешкодно входити і виходити з кімнати, не стикаючись із додатковими труднощами. У багатьох випадках встановлюються автоматичні двері, які забезпечують легкий доступ без потреби додаткових зусиль, що є важливим для зручності користувачів.

Ще одним важливим елементом є встановлення спеціальних поручнів у санвузлах для людей з обмеженими можливостями. Поручні є необхідними для підтримки рівноваги, зручності при сидінні та вставанні, а також для допомоги при переміщенні. Вони повинні бути розташовані на висоті 70-80 см від підлоги, щоб були зручними для захоплення. Поручні повинні бути розміщені з обох боків туалетної кабінки, що дозволяє людині комфортно використовувати їх при необхідності. Крім того, матеріали, з яких виготовляються поручні, повинні бути антиковзаючими, щоб уникнути травм, а поверхня поручнів має бути гладкою і зручною для утримання. Важливо, щоб поручні були добре закріплені на стінах, щоб гарантувати їхню стабільність та надійність.

Санвузли для людей з інвалідністю повинні також включати спеціальні крісла або сидіння, які дозволяють комфортно розміщуватися і використовувати туалетні прилади. Крісла повинні бути встановлені на такій висоті, щоб людина могла без труднощів сісти та встати, а також мати можливість змінювати положення в сидячому стані.

Проектуючи санвузли для осіб з обмеженими можливостями, необхідно враховувати ці специфічні вимоги для створення доступного та безпечного середовища. Це дозволяє забезпечити комфорт та незалежність для людей з обмеженими можливостями, створюючи умови для їхньої активної участі в суспільному житті та повсякденних діях без обмежень.

1.7. Інженерне обладнання приміщення ресторану

Охолоджувані камери в закладах громадського харчування повинні проектуватися відповідно до особливостей зберігання продуктів. Для підприємств харчування з продуктивністю більше 1500 страв на добу (понад 500 місць в залі) охолоджувані камери слід проектувати окремо для різних товарних груп, що дозволяє забезпечити належні умови для зберігання продуктів і запобігти їх змішуванню. При меншій продуктивності допускається використання холодильних шаф, що розділяють продукти за групами. Таке рішення дозволяє зберігати продукти в оптимальних умовах і забезпечує економічну ефективність, оскільки зменшується потреба в великих холодильних приміщеннях.

Що стосується розташування охолоджуваних камер, то їх слід розміщувати в єдиному блоці з входом через тамбур глибиною не менше 1,6 м, що дозволяє підтримувати оптимальну температуру всередині камери і знижує ризик потрапляння теплого повітря під час відкриття дверей. Важливо дотримуватись вимог щодо безпеки при встановленні холодильних машин: вони не мають бути розташовані на сходових майданчиках, під сходами, поруч з вхідними дверима, а

також в місцях великого скупчення пилю. Це дозволяє забезпечити безпечне і ефективне використання обладнання [5].

Що стосується розвантажувальних платформ, то для підприємств харчування з продуктивністю понад 15000 страв на добу і 500 місцями в залі перед приміщенням для прийому продуктів слід проектувати спеціальні платформи, що забезпечують безперешкодне завантаження і розвантаження товарів. Платформи повинні бути на 1,1-1,2 м вище за рівень майданчика для автомобілів і обладнані пристроями для зрівнювання рівня підлоги платформи з підлогою кузова автомобіля. У закладах харчування з меншою кількістю місць зазвичай використовуються підйомно-опускні механізми для забезпечення ефективного і безпечного завантаження продукції [5].

Крім того, при проектуванні таких платформ і майданчиків необхідно враховувати вимоги щодо рівнів шуму і вібрації відповідно до нормативів СН 3077 і СН 1304, щоб уникнути негативного впливу на прилеглі житлові та громадські приміщення.

Підприємства харчування також зобов'язані бути обладнані системами водопостачання і каналізації, які відповідають вимогам СНиП 2.04.01. Системи водопостачання повинні включати як господарсько-питне, так і протипожежне водопостачання, що забезпечує належну кількість води для всіх потреб закладу. Розрахунок витрат холодної і гарячої води слід проводити з урахуванням технологічних завдань і вимог нормативних документів [9].

Для запобігання забрудненню водопостачання в закладі на вводі холодної води слід встановлювати сітчастий фільтр, що забезпечить захист від забруднень і дозволить продовжити термін служби обладнання. Облік витрат води має здійснюватися відповідно до діючих нормативних вимог, що дозволяє контролювати споживання води і забезпечити економію ресурсів.

«Усі умивальники в закладі повинні бути обладнані підведенням гарячої і холодної води до змішувачів. Це дозволяє забезпечити зручність і комфорт для персоналу та відвідувачів закладу, що є важливим аспектом при проектуванні внутрішніх систем водопостачання. Не дозволяється прокладати внутрішню

побутову каналізацію під стелями, у стінах або підлогах, а також транзитні водопровідні магістралі в виробничих приміщеннях, обідніх залах і складах харчових продуктів. Усі підприємства харчування повинні бути оснащені системами опалення та вентиляції, спроектованими відповідно до вимог СНиП» 2.04.05 і ДБН В.2.5-20. Температурні параметри приміщень взимку і кратність повітрообміну визначаються згідно з додатком М.1. Якщо проектується система кондиціонування, вона повинна підтримувати оптимальні параметри внутрішнього повітря згідно з відповідними стандартами [8].

Теплопостачання підприємств харчування здійснюється від теплових мереж або, у разі їх відсутності, — від власного джерела. При підключенні до зовнішньої мережі передбачено встановлення індивідуального теплового пункту (ІТП), який може бути спільним для підприємства та будівлі, до якої воно приєднане, за умови окремого лічильника теплової енергії для підприємства. У разі використання власних джерел теплопостачання (котельні або теплові насоси) проектування має здійснюватися відповідно до чинних нормативних вимог.

У підприємствах харчування, вбудованих у будівлі іншого призначення або прибудованих до них, системи опалення та вентиляції мають проектуватися окремо від систем цих будівель. Викиди витяжних систем підприємства мають спрямовуватися над дахом житлового будинку, якщо підприємство розташоване в такій будівлі. У залах з місткістю більше 100 місць повинна бути передбачена система чергового опалення, яка забезпечує підтримку температури 10°C за відсутності відвідувачів. Під час роботи опалення поєднується з тепловіддачею припливної вентиляції.

Нагрівальні прилади, незалежно від виду опалення, повинні бути доступні для регулярного очищення від пилу. Системи витяжної вентиляції повинні проектуватися окремо для таких приміщень, як зали для відвідувачів, гарячі цехи, мийні, місцеві відсоси в технологічному обладнанні, виробничі приміщення, складські приміщення, туалети, умивальні, душові, а також охолоджувані камери для зберігання овочів, фруктів та харчових відходів. Повітря до приміщення для відвідувачів і виробничих приміщень подається окремими припливними

системами. У робочих зонах гарячих та кондитерських цехів припливне повітря слід подавати в нижню частину приміщень, а в інші — в верхню.

При проектуванні систем кондиціонування можуть бути використані як центральні, так і місцеві кондиціонери для охолодження припливного та рециркуляційного повітря. Рециркуляція повітря допускається лише в межах одного приміщення. Обмін повітря в обідніх залах, гарячих і кондитерських цехах має враховувати подачу охолодженого повітря. Місцеві кондиціонери можуть застосовуватися в холодний період року для підігріву повітря. Теплові завіси слід передбачати на входах у приміщення для відвідувачів, якщо зала вміщує понад 100 місць. Теплові завіси також можуть бути передбачені в інших місцях за проектними вимогами.

Тепловтрати від зовнішніх дверей, не оснащених тепловими завісами, повинні враховувати коефіцієнт 5. Для монтажу, ремонту та технічного обслуговування вентиляційного обладнання необхідно передбачити монтажні прорізи та засоби підйому і транспортування.

Що стосується електропостачання, підприємства харчування повинні забезпечуватися електроприймачами, що відповідають певним категоріям надійності відповідно до вимог ДБН В.2.5-23 та ПУЕ, залежно від загальної кількості місць у закладі харчування та його комплексу. Вентиляція та кондиціонування є важливими елементами для забезпечення комфортного мікроклімату в приміщеннях, особливо в громадських закладах, таких як ресторани. Вони забезпечують не лише нормальний рівень температури, але й чистоту повітря, що є критично важливим для здоров'я людей. Системи вентиляції повинні гарантувати постійну подачу свіжого повітря і видалення забрудненого, забезпечуючи при цьому належний рівень вологості та температури, що створює сприятливі умови для перебування людей [5].

Основною вимогою до системи вентиляції є забезпечення необхідної кількості свіжого повітря, яка залежить від площі приміщення та кількості осіб, що знаходяться в ньому. Для ресторану, де часто перебуває багато гостей, система повинна забезпечувати достатній обіг повітря, щоб уникнути застою і накопичення

шкідливих речовин, таких як вуглекислий газ і запахи від їжі. Регулювання системи має бути автоматичним, щоб підтримувати постійний рівень якості повітря в приміщенні в залежності від кількості людей і умов навколишнього середовища.

Системи кондиціонування повинні забезпечувати ефективне охолодження приміщення в літній час і обігрів взимку, якщо це необхідно. Важливо, щоб кондиціонери працювали ефективно, не тільки знижуючи температуру, але й підтримуючи вологість повітря на комфортному рівні. Сучасні кондиціонери часто оснащуються функцією фільтрації, що дозволяє зменшити концентрацію пилу, алергенів та інших забруднювачів в повітрі. Вибір кондиціонера також повинен враховувати енергоспоживання, щоб забезпечити ефективність роботи та знизити витрати на енергію.

При проектуванні систем вентиляції та кондиціонування слід передбачити екологічні аспекти, такі як використання енергоефективних технологій і екологічно чистих хладагентів, які не шкодять озоновому шару і не сприяють глобальному потеплінню. Вибір енергоефективних систем допомагає не лише знизити витрати на енергію, але й зробити заклад більш екологічно відповідальним, що є важливим для сучасного споживача.

Також важливою частиною системи є її обслуговування та регулярна перевірка фільтрів і вентиляційних каналів. Брудні фільтри або забруднені вентиляційні канали можуть значно знижувати ефективність роботи системи, а також призвести до погіршення якості повітря в приміщенні. Регулярне очищення та заміна фільтрів дозволяє підтримувати стабільну роботу системи і забезпечувати здорову атмосферу в ресторані.

Нарешті, при проектуванні системи кондиціонування та вентиляції важливо також враховувати акустичний комфорт. Шум від роботи вентиляційних та кондиціонувальних установок не повинен заважати комфортному перебуванню гостей у приміщенні. Тому необхідно вибирати тихі моделі, а також застосовувати звукопоглинальні матеріали для зниження рівня шуму.

Загалом, системи вентиляції та кондиціонування мають бути ефективними, енергоощадними та екологічно чистими. Вони повинні забезпечувати комфортну

температуру, достатню кількість свіжого повітря і високий рівень якості повітря, при цьому не створюючи додаткових проблем з шумом або енергоспоживанням.

Водопостачання та каналізація є важливими складовими інфраструктури ресторану, оскільки від їх ефективної роботи залежить не лише комфорт відвідувачів, але й дотримання санітарно-гігієнічних норм, які забезпечують безпеку для персоналу та клієнтів. Вимоги до водопостачання та каналізації в закладах громадського харчування регулюються рядом нормативних актів, які вказують на обов'язкове дотримання стандартів якості води, безпеки систем та енергетичної ефективності. Одним з основних аспектів є забезпечення достатньої кількості води для приготування їжі, миття посуду, а також для санітарних потреб персоналу та відвідувачів.

У ресторанах важливо враховувати специфіку використання води для миття посуду та кухонного обладнання. Наприклад, в зоні кухні повинні бути встановлені високоефективні системи гарячого водопостачання, що забезпечують необхідну температуру води для миття посуду та санітарних процедур. Окрім цього, у ресторані слід забезпечити відповідну кількість точок водозабору в санітарних кімнатах для персоналу та гостей, а також передбачити доступ до води в різних зонах приміщення, зокрема в барі та туалетах.

Каналізаційні системи повинні бути спроектовані так, щоб уникнути забруднення водних ресурсів та забезпечити правильне відведення стоків, особливо в кухонних і санітарних зонах. Відповідно до стандартів, система каналізації має бути герметичною і безпечна для навколишнього середовища. Забезпечення належного рівня фільтрації та очищення стоків є важливою частиною для запобігання забрудненню, тому багато сучасних ресторанів використовують системи для попереднього очищення жирів та інших забруднень, що дозволяє зменшити навантаження на комунальні мережі.

Екологічні аспекти водопостачання та каналізації також набирають важливості в умовах сталого розвитку. Впровадження технологій водозбереження та зменшення споживання води стало необхідним трендом у сучасному дизайні ресторанів. Одним із способів забезпечити це є використання систем з переробки

води для повторного використання, таких як системи збору дощової води або установки для очищення та повторного використання технічної води для зрошення. Іншим рішенням є установка економних сантехнічних приладів, таких як сенсорні крани, що дозволяють регулювати витрату води в процесі миття рук або посуду, а також використання системи автоматичного контролю температури води, щоб уникнути її перевитрат.

У ресторанах також варто передбачити належну вентиляцію в зонах водозбору і каналізації, щоб уникнути накопичення вологи та неприємних запахів. Для цього в зонах санвузлів, кухні та інших технічних приміщень повинна бути встановлена ефективна вентиляційна система, яка забезпечує постійну циркуляцію повітря і запобігає утворенню вогкості, що може спричинити пошкодження інтер'єру та проблеми з гігієною.

Окрім цього, варто звернути увагу на експлуатацію високоякісних матеріалів для сантехнічних систем, які забезпечують тривалий термін використання, стійкість до корозії та надійність. Модернізація водопостачання та каналізації повинна також враховувати розмір закладу, кількість відвідувачів і персоналу, що забезпечить правильне функціонування цих систем в будь-яких умовах.

Отже, для забезпечення безпеки та ефективності водопостачання та каналізації в ресторані необхідно дотримуватися вимог стандартів якості води, ефективності систем та екологічних норм. Рішення, орієнтовані на водозбереження та сталий розвиток, не тільки покращують експлуатацію ресторану, але й сприяють збереженню природних ресурсів, що є важливим чинником у сучасному дизайні інтер'єру та управлінні рестораном.

Природне освітлення є найкращим і найбільш бажаним типом освітлення в будь-якому приміщенні. Воно сприяє створенню здорової та гармонійної атмосфери, адже природне світло позитивно впливає на фізіологічний стан людини, її настрій і навіть на здоров'я. Сонячне світло має низку переваг, серед яких важливі антидепресивні властивості, а також воно сприяє нормалізації вироблення вітаміну D. Крім того, використання природного освітлення дозволяє заощаджувати енергію, адже зменшується необхідність у штучних джерелах світла.

Однак варто враховувати, що природне освітлення, хоч і є ідеальним для створення комфортної атмосфери, залежить від різних зовнішніх факторів, таких як погода, час доби та пора року. Тому в будь-якому проектуванні інтер'єру важливо передбачити не тільки максимальне використання природного освітлення, але й ефективну систему для доповнення його штучними джерелами, особливо в періоди низької сонячної активності [6].

Одним із основних елементів для досягнення максимально ефективного використання природного світла є правильне планування віконних прорізів. Вікна повинні бути досить великими, щоб пропускати максимальну кількість світла, проте варто також забезпечити можливість контролю над сонячними променями через жалюзі, штори чи інші засоби, щоб уникнути перегріву приміщень, особливо влітку. Крім того, орієнтація вікон має велике значення. Наприклад, вікна, що виходять на південь, забезпечують максимальну кількість природного світла протягом дня, у той час як північні вікна дають більш м'яке й рівномірне освітлення, але менш інтенсивне.

Для збільшення ефективності природного освітлення також використовуються різноманітні архітектурні рішення, наприклад, світлові ліхтарі, скляні дахи чи відкриті дворики, які дозволяють світлу проникати вглиб приміщень. Природне освітлення також сприяє психологічному ефекту просторості, створюючи враження більших обсягів приміщення, що особливо важливо в малих кімнатах. Але природне освітлення є непостійним, і його не завжди можна надійно контролювати. Тому доповнення його штучними джерелами світла є важливим аспектом у проектуванні.

Штучне освітлення відіграє значущу роль у створенні комфортної атмосфери, оскільки дозволяє забезпечити освітленість у приміщенні в будь-який час доби, незалежно від погодних умов чи пори року. Штучне освітлення допомагає коригувати природні недоліки освітлення і створює певну атмосферу, яка відповідає функціональним вимогам простору. Штучне освітлення поділяється на кілька основних типів, серед яких є загальне, акцентне, робоче та декоративне

освітлення. Кожен з цих типів відіграє свою роль у забезпеченні правильного світлового балансу, комфортної видимості та створенні необхідного настрою.

Загальне освітлення забезпечує рівномірне освітлення всього простору. Це освітлення можна отримати за допомогою люстр, вбудованих світильників або світлодіодних панелей, що кріпляться до стелі. Воно створює базовий рівень освітленості у приміщенні, і має бути достатнім для того, щоб люди могли вільно пересуватися по кімнаті та здійснювати повсякденні завдання. Вибір потужності та типу загального освітлення залежить від декількох факторів, а саме: величини кімнати, висоти стель, а також загального стилю інтер'єру. Важливо, щоб загальне освітлення не створювало занадто яскравих відблисків, які можуть втомлювати очі або викликати дискомфорт.

Робоче освітлення використовується для освітлення конкретних робочих зон, де потрібно більше світла для виконання певних завдань, таких як приготування їжі, читання, написання або робота за комп'ютером. Такий тип освітлення є більш направленим і має більшу інтенсивність, ніж загальне освітлення. Наприклад, це можуть бути настільні лампи, підсвітки робочих поверхонь на кухні, або спеціальні світильники для освітлення робочих столів.

Акцентне освітлення впроваджують для підкреслення деяких елементів інтер'єру, таких як картини, статуї, декоративні елементи або архітектурні деталі. Це освітлення допомагає створити атмосферу та додати інтер'єру виразності. Направлені світильники, споти або світлодіодні стрічки можуть бути використані для підсвітки окремих об'єктів, що робить їх центром уваги та дозволяє створювати цікаві світлові ефекти.

Декоративне освітлення застосовується для створення візуальних ефектів, наприклад, у вигляді підсвітки стін, меблів чи інших елементів. Воно служить не тільки для освітлення, але й для створення певного настрою в приміщенні, підкреслюючи його стиль чи атмосферу.

При проектуванні освітлення в інтер'єрі важливо враховувати кілька ключових параметрів, які впливають на комфорт і ефективність освітлення. Одним з таких параметрів є освітленість, яка визначає, скільки світла потрапляє на

поверхні в приміщенні. Для різних типів приміщень існують різні нормативи щодо освітленості. Так, для кухонь і робочих приміщень необхідно забезпечити рівень освітленості не менше 500 лк, для офісів — близько 300 лк, а для спалень та віталень достатньо 100–150 лк. Правильна освітленість допомагає не тільки забезпечити комфортне освітлення, але й знижує навантаження на очі, що наймовірно важливо для збереження здоров'я.

Колірна температура світла також має великий вплив на атмосферу в приміщенні. Теплі відтінки світла (2700–3000 K) створюють затишну, комфортну атмосферу, що є ідеальним для житлових приміщень, спалень або ресторанів. Вони сприяють розслабленню та створюють відчуття спокою. Холодне світло (5000–6500 K) надає енергії і концентрації, що робить його ідеальним для офісних приміщень, кухонь і ванних кімнат, де необхідна висока концентрація уваги.

Енергоефективність освітлення є ще одним важливим критерієм. Вибір енергоефективних джерел світла допомагає значно знизити витрати на електроенергію. Сучасні LED-лампи є найефективнішими з точки зору споживаної енергії та терміну служби. Вони дозволяють знизити витрати на електроенергію і при цьому забезпечують високу яскравість. Крім того, вони не нагріваються, що робить їх більш безпечними та комфортними для використання в будь-яких умовах.

Освітлення безпосередньо впливає на атмосферу і емоційний стан людини в приміщенні. Наприклад, м'яке тепле освітлення створює затишок і комфорт, що важливо для відпочинку та релаксації. Таке освітлення ідеально підходить для спалень, віталень, кав'ярень чи ресторанів, де люди хочуть відпочити і насолодитися спілкуванням. У таких приміщеннях важливо створити теплу та привітну атмосферу, де освітлення стає важливим елементом гармонії.

Холодне, яскраве освітлення, навпаки, стимулює активність і зосередженість. Воно ідеальне для офісів, навчальних приміщень, кухонь, ванних кімнат, де необхідна концентрація уваги та енергійність. Таке освітлення допомагає підвищити ефективність роботи та зменшує ризик сонливості, тому часто використовується в робочих і технічних зонах.

Змішане освітлення, що поєднує різні типи освітлення, може створювати більш динамічну атмосферу, що адаптується під конкретні ситуації чи потреби. Наприклад, використання регульованих джерел світла дає змогу змінювати рівень освітленості в залежності від часу доби або бажаного настрою.

Таким чином, освітлення є важливою складовою частиною дизайну інтер'єру, яка має вплив на емоційний стан людей і функціональність приміщень. Врахування всіх аспектів освітлення допомагає створювати простір, який не тільки відповідає потребам у видимості, але й сприяє створенню комфортної, здорової та ефективної атмосфери.

Для ресторану грузинської кухні, площею 400 м², з панорамними вікнами до стелі, важливо створити атмосферу, що поєднує функціональність і гостинність, що характерно для грузинської культури. Освітлення в такому закладі має бути спроектовано з урахуванням індивідуальних особливостей кухні, концепції ресторану і настрою, який потрібно створити для гостей. Велика кількість природного світла, яке надходить через панорамні вікна, дозволяє оптимально використовувати денне освітлення, в той же час важливо передбачити комфортне штучне освітлення для вечірнього часу, щоб забезпечити атмосферу, що підходить для прийому гостей, відпочинку та створення затишної обстановки.

Для такого простору важливо, щоб освітлення було рівномірно розподілене по всьому приміщенню, створюючи комфортну атмосферу для гостей. В денний час, коли панорамні вікна забезпечують достатньо природного світла, штучне освітлення має бути мінімальним і ненав'язливим, щоб не затьмарювати природне освітлення і не створювати дискомфорту для гостей. Вечорами або у погану погоду, коли природного світла недостатньо, освітлення має надавати приміщенню теплий і затишний вигляд.

Загальна освітленість у ресторані повинна бути в межах 300-500 лк. Це забезпечить комфортне освітлення для гостей, дозволяючи їм легко спілкуватися та насолоджуватися їжею. Для створення такого рівня освітленості необхідно використовувати світильники потужністю 20-40 Вт на кожні 10 м². Важливо, щоб освітлення було м'яким і розсіяним, тому можна використовувати вбудовані

світильники або світлодіодні панелі, що дають рівномірне світло по всьому простору.

Для тих ділянок ресторану, де необхідно акцентувати увагу на декорі або особливих елементах інтер'єру, таких як барна стійка, винна шафа чи стіни з автентичними грузинськими мотивами, доцільно використовувати акцентне освітлення. Наприклад, можна використовувати направлені світильники або світлодіодні стрічки для підсвітки архітектурних елементів або унікальних декоративних деталей. Вони додають елементу глибини та динаміки в інтер'єр ресторану, привертаючи увагу до важливих елементів дизайну.

Оскільки грузинська кухня асоціюється з теплом, домашнім комфортом і гостинністю, оптимальна колірна температура для освітлення має бути теплою. Для зон загального освітлення найкраще вибрати лампи з температурою кольору 2700-3000 К, що створить затишну та комфортну атмосферу. Таке освітлення є м'яким, теплим і спокійним, що сприяє розслабленню та комфортному прийому їжі.

В обідній час, коли сонце ще світить, природне освітлення від панорамних вікон додасть простору достатньо яскравості, тому можна обирати більш нейтральні або теплі відтінки для основного освітлення, щоб не виникало різкого контрасту з денним світлом. Вечірнім часом, коли природне освітлення зменшується, варто додати тепле світло в зони, де подають страви, де важливий комфорт і емоційний відгук гостей. Холодні відтінки з температурою кольору 4000-5000 К можна використовувати для кухонних зон, де працюють кухарі, або для підсвітки робочих поверхонь, оскільки холодне світло сприяє більшій концентрації та активності.

У ресторані грузинської кухні важливо створити не лише освітлення для комфортного обіду, але й атмосферу, що передає культуру та традиції Грузії. Основне загальне освітлення можна забезпечити за допомогою підвісних світильників з теплого білого світла, що дозволить уникнути тіні і забезпечить рівномірне освітлення в основних зонах ресторану. Для створення традиційної атмосфери можна вибрати світильники з елементами грузинського дизайну,

наприклад, в стилі ручної роботи з металу або дерева, що додасть інтер'єру ресторану автентичності.

Акцентне освітлення допоможе виділити ключові елементи інтер'єру, наприклад, місця для сидіння, барну стійку, стіни з художніми оформленнями або винну полицю. Для цього підійдуть спрямовані світильники або світлодіодні стрічки, які підкреслять красу стін, декоративних елементів або великих дерев'яних меблів, характерних для грузинського стилю.

Окремо варто подбати про освітлення на кухні та в приміщеннях, де готуються страви. Це може бути яскраве освітлення з нейтральною температурою кольору (4000-5000 K), що забезпечить кухарям максимальну видимість при приготуванні страв. Таке освітлення сприятиме не тільки продуктивності, а й комфортній роботі персоналу. Для цього можна використовувати вбудовані світильники або спеціальні панелі, які забезпечать достатньо світла, не створюючи зайвого тепла в робочих зонах.

Грузинська кухня славиться своєю гостинністю та теплом, тому важливо створити таку атмосферу, в якій гості почуватимуть себе затишно і розслаблено. Освітлення має доповнювати ці відчуття. Для цього можна використовувати різні рівні освітлення, від м'якого загального до яскравого акцентного для окремих частин інтер'єру. Система освітлення має бути гнучкою, щоб регулювати рівень освітленості залежно від часу дня або подій. Вечірні заходи можуть передбачати м'якше, приглушене освітлення, яке допомагає створити романтичну та спокійну атмосферу, ідеальну для вечері.

Таким чином, для ресторану грузинської кухні, з великими панорамними вікнами і простором 400 м², важливо створити різноманітне освітлення, яке не лише забезпечить функціональність, але й допоможе створити атмосферу тепла, затишку і гостинності. Використання поєднання природного та штучного освітлення з правильною температурою кольору та потужністю дозволить створити комфортний простір для гостей ресторану, який доповнює і підкреслює атмосферу грузинської культури.

Висновки до першого розділу

У першому розділі роботи було розглянуто сучасні підходи до проєктування інтер'єрів закладів ресторанного господарства, зокрема ресторану грузинської кухні. Аналіз нормативно-правових актів та будівельних стандартів дозволив визначити ключові вимоги до організації приміщень, що впливають на функціональність, безпечність та комфорт закладу. Особливу увагу було приділено технічним, санітарно-гігієнічним та естетичним аспектам, що забезпечують відповідність ресторану сучасним стандартам якості.

У процесі проєктування було визначено оптимальні параметри планування, зокрема розміри приміщень, місткість обідньої зали, необхідну кількість санвузлів, гардеробів і допоміжних приміщень. Згідно з вимогами ДБН, передбачено ширину проходів і коридорів для безпечного переміщення відвідувачів та персоналу. Проєкт передбачає встановлення системи опалення, вентиляції та кондиціонування для створення сприятливого мікроклімату у всіх зонах закладу.

Окремо було опрацьовано функціонально-планувальну організацію кухні з урахуванням технологічного процесу приготування страв грузинської кухні. Передбачено гарячий і холодний цехи, мийні відділення, зони зберігання продукції з окремими охолоджувальними камерами. Така організація дозволяє уникнути перехресного забруднення, що є ключовим фактором дотримання санітарних норм.

Розміщення ресторану, а також структура внутрішніх приміщень, базуються на принципі максимального комфорту для гостей і персоналу. Усі елементи планування спрямовані на забезпечення зручності обслуговування, ефективності роботи персоналу та позитивного досвіду відвідування закладу.

При розробці інтер'єру враховано національні традиції грузинської культури. Підбір матеріалів, меблів, кольорової гами та декоративних елементів спрямований на створення автентичної атмосфери, що підтримує концепцію закладу. Розміри приміщень відповідають нормативам і забезпечують достатню кількість посадкових місць та ефективну організацію внутрішніх процесів.

Інженерні мережі — водопостачання, каналізація, електропостачання — спроектовано з урахуванням високих вимог до безпеки та безперебійної експлуатації ресторану. Особливе значення надано розрахункам навантажень на системи водопостачання та відведення стічних вод.

Таким чином, у результаті проєктування розроблено повноцінну концепцію ресторану грузинської кухні, яка відповідає сучасним вимогам функціональності, комфорту, нормативної відповідності та культурної автентичності.

РОЗДІЛ 2

ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ ОБ'ЄКТУ

У другому розділі розглянуто основні етапи передпроектного аналізу, а також методи й підходи, які були використані під час дослідження. Отримані результати стали підґрунтям для формування технічного завдання на проектування ресторану грузинської кухні та подальшої розробки дизайн-проекту.

2.1. План передпроектного дослідження та підготовки технічного завдання

На першому етапі розробки дизайн-проекту важливим є визначення загальних принципів роботи над проектом, а також чітке планування наступних дій. Для цього проводиться передпроектне дослідження, що дозволяє виявити чинники, які можуть впливати на майбутній результат. Цей етап охоплює систематизацію даних, пошук релевантної інформації, її обробку та аналіз у межах обраної теми.

Вивчення вихідних даних

На першому етапі визначаються базові характеристики об'єкта: його місцезнаходження, габарити, функціональне призначення, побажання замовника, а також можливі технічні або адміністративні обмеження. Інформацію фіксують за допомогою фото-, відео-, графічних матеріалів (обмірних креслень), а також шляхом збору коментарів у процесі спілкування з клієнтом.

Опрацювання літературних джерел

Протягом усього етапу проектування важливим є використання фахової літератури: підручників, нормативної бази, наукових публікацій, методичних матеріалів тощо. Такий аналіз дозволяє сформулювати теоретичну основу проекту, а також глибше розкрити його культурний і візуальний контекст.

Пошук і аналіз аналогів

Дослідження подібних реалізованих проєктів допомагає окреслити актуальні тенденції, технічні рішення, архітектурно-планувальні моделі та художні засоби. Аналіз аналогів дає змогу краще зрозуміти функціональну організацію закладів подібного типу й сформуванню власне бачення концепції проєкту.

Архітектурно-просторовий аналіз

Цей етап включає оцінку середовища, в якому розташований об'єкт, та вивчення самої будівлі: Інтеграція в міське середовище. Аналізується зручність підходів і під'їздів, наявність транспорту, сусідство з іншими об'єктами інфраструктури. Оцінити це можна шляхом спостереження або мепінгу.

Безбар'єрне середовище. Розглядається доступність простору для людей з інвалідністю, літніх осіб, дітей та інших маломобільних груп згідно з ДБН В.2.2-40:2018.

Комфорт і безпека середовища. Проводиться аналіз шумового фону, мікроклімату, освітленості, якості повітря та загальної безпеки простору.

Оцінка озеленення. Вивчається кількість та якість зелених насаджень, а також можливості їх збереження та розвитку.

Аналіз будівлі. Розглядаються параметри споруди: планувальна структура, технічний стан, інженерні мережі, освітлення, наявність ліфтів, сходів, пандусів тощо. Це дозволяє оцінити потребу в переплануванні та визначити обсяг ремонтних робіт.

Вивчення зацікавлених сторін (стейкхолдерів)

Ідентифікація ключових учасників, які мають прямий або опосередкований вплив на реалізацію проєкту, є важливою частиною підготовки. Доцільно:

- виявити потенційних стейкхолдерів (замовники, користувачі, громада, партнери);
- визначити їхні очікування та ступінь впливу;
- класифікувати їх за рівнем зацікавленості та значення;
- сформуванню стратегії взаємодії з кожною групою.

Такий аналіз дає змогу врахувати соціальний контекст проєкту, оптимізувати взаємодію з різними групами й уникнути потенційних конфліктів або ризиків.

Формування технічного завдання

Завершальним етапом передпроектного дослідження є складання технічного завдання. Це документ, що узагальнює всі зібрані дані, окреслює функціональні, технічні та естетичні вимоги до майбутнього простору, і стає основою для подальшої розробки дизайн-проєкту ресторану.

2.2. Аналіз вихідних даних приміщення для проєктування ресторану

Приміщення знаходиться за адресою вул. Олександра Олеся, 10А, Київ, Україна, 04203 (див.рис.2.1).

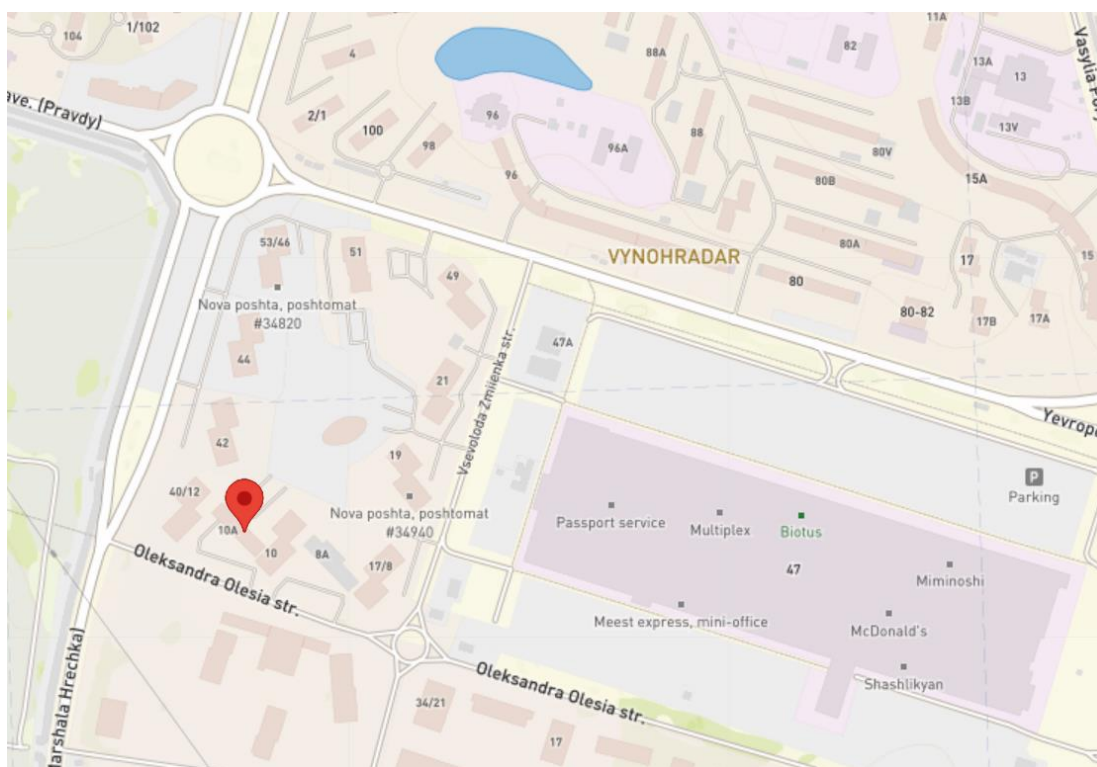


Рис. 2.1 Місцезнаходження приміщення

Об'єкт проектування розташований за адресою: м. Київ, вул. Олександра Олеся, 10А, на території житлового комплексу «Варшавський Плюс». Це новозбудований житловий комплекс відкритого типу, що складається з багатоквартирних будинків середньої та великої поверховості. Архітектурне планування комплексу передбачає розвиток власної інфраструктури, що включає зони відпочинку, дитячі майданчики, заклади освіти, охорони здоров'я та об'єкти громадського харчування.

Приміщення, що використовується для розміщення ресторану, розташоване в окремій одноповерховій будівлі, яка має автономний вхід і вітринне скління. Такий формат забезпечує простий доступ для відвідувачів, можливість візуального контакту з інтер'єром закладу, а також дозволяє реалізувати зовнішню айдентику бренду (вивіску, вхідну групу, декор).

Мікрорайон Виноградар, у якому знаходиться об'єкт, є типовим спальним районом Києва, однак вирізняється розвиненою транспортною доступністю. У безпосередній близькості розташовані зупинки громадського транспорту, а також передбачено розширення лінії метрополітену — зокрема відкриття станцій метро «Мостицька» та «Проспект Правди». Це суттєво підвищить привабливість локації та полегшить доступ до закладу з інших районів міста.

Неподалік від об'єкта знаходиться великий торговельно-розважальний центр «Ретровіль», що формує сталий пішохідний і автомобільний трафік. Його наявність створює потенціал для залучення відвідувачів, які перебувають у торговельній зоні або поруч із нею.

Загалом, територія навколо об'єкта має сприятливі умови для розміщення ресторану:

- активний житловий масив,
- стабільний потік потенційних клієнтів,
- зручна логістика,
- наявність інфраструктури, що формує запит на заклади громадського харчування.

Навколишній простір добре облаштований: перед будівлею розміщено відкрита пішохідна зона з тротуарами, вимощеними бетонною плиткою. Територія частково озеленена — наявні газони, декоративні кущі, молоді дерева, а також встановлені вуличні лави. У безпосередній близькості до входу передбачена гостьова автомобільна парковка, що забезпечує зручність для відвідувачів закладу громадського харчування.

Конструктивно приміщення має зручний фронтальний доступ з боку вулиці, що дозволяє організувати вхідну групу з облаштуванням пандусу для маломобільних груп населення. Висота сходового підйому дає змогу реалізувати архітектурне рішення згідно з нормативами ДБН В.2.2-40:2018 щодо інклюзивного середовища.

Будівля виконана з монолітного залізобетону з обрамленням фасадів у сучасному стилі — облицювання складається з декоративних фасадних панелей. Фасад звернений до внутрішнього двору ЖК, що знижує шумове навантаження та сприяє формуванню комфортного мікроклімату для відвідувачів.

Особливістю простору є великі панорамні вікна, які займають значну частину фасадної площі. Вони забезпечують максимальне природне освітлення, візуальний контакт з вулицею та підвищують естетичну привабливість інтер'єру.

Приміщення має відкриту планувальну структуру — відсутні внутрішні перегородки, що дозволяє вільно проєктувати функціональні зони відповідно до потреб закладу. Простір опирається на шість несучих колон, рівномірно розташованих по площі. Таке конструктивне рішення дозволяє реалізувати будь-яку логіку зонування інтер'єру без обмеження несучими стінами.

Внутрішній стан приміщення — без оздоблення бетонні стіни та підлога, відсутність інженерних комунікацій, що потребує повного комплексу внутрішніх оздоблювальних та монтажних робіт. Такий підхід дозволяє реалізувати індивідуальну концепцію інтер'єру без адаптації до вже існуючого простору.

2.3. Підбір аналогів ресторанів зі схожою стилістикою

Заклади з національною кухнею займають важливе місце у соціокультурному просторі сучасного міста. Вони є не лише гастрономічними об'єктами, а й платформами для знайомства з іншими культурами, традиціями та стилем життя. Такі ресторани формують міжкультурні зв'язки, розвивають гастротуризм і сприяють збереженню етнічної ідентичності в умовах глобалізації.

Особливу роль відіграє інтер'єр національного закладу, адже саме через простір і атмосферу відвідувач занурюється в культуру іншої країни. Дизайн, оформлення залів, використані матеріали, меблі, декоративні елементи — усе це працює на створення цілісного враження. У найуспішніших проєктах інтер'єр стає мовою, що розповідає історії.

Окрім культурної функції, заклади з національною кухнею сприяють соціальній інтеграції. Вони стають місцем зустрічей для представників діаспори, підтримують збереження рідної мови, традицій і звичаїв у новому культурному середовищі. Для місцевих жителів це — можливість краще зрозуміти й прийняти інші етнічні спільноти, що формує більш толерантне та відкрите суспільство.

Також такі ресторани мають освітній потенціал. Через страви, розповіді персоналу, декор і навіть музичний супровід відвідувачі можуть дізнатися про історію, святкування, релігійні особливості й побут тієї чи іншої культури. У багатьох європейських закладах національної кухні регулярно проводяться культурні вечори, майстер-класи з приготування традиційних страв або лекції, що перетворює ресторан на справжній культурний хаб.

Крім того, національні ресторани відіграють важливу роль у розвитку малого бізнесу та місцевої економіки. Вони створюють нові робочі місця, підтримують локальних постачальників та стимулюють підприємницьку активність серед іммігрантів. Завдяки унікальному концепту й атмосфері такі заклади часто стають точками тяжіння в місті — особливо в туристичних районах, де попит на автентичний досвід є стабільно високим.



Рис. 2.1 Інтер'єр ресторану Shahira Fahmy Architects[16]

Проект Shahira Fahmy Architects, створений архітектурною студією Studio39 під керівництвом архітекторки Шахіри Фахмі, розташований на західній околиці Каїра. Простір задумано як місце зустрічей, спокою й приналежності — справжній соціальний центр, де архітектура покликана об'єднувати людей. Їжа тут виступає символом турботи й гостинності: вона формує осередок спілкування, створює привід для діалогу, сприяє формуванню нових зв'язків і зміцненню старих. Архітекторка бачить їжу як серце цього проєкту — запрошення зібратися, на мить зупинитися та відчувати єдність у шаленому ритмі каїрського життя.

Першим кроком Фахмі стало збереження самого даху — не лише як фізичної структури, а як носія емоційного досвіду. Архітекторка прагнула розширити сприйняття простору, підкреслити гру світла, тіней і вітру, перетворивши дах на місце для внутрішньої тиші та зовнішнього відкриття. Її підхід базувався на органічній трансформації середовища — будівля, яка на перший погляд була жорсткою, прямолінійною, з залізною сіткою, отримала "серце" всередині: простір пластичний, живий і людяний.

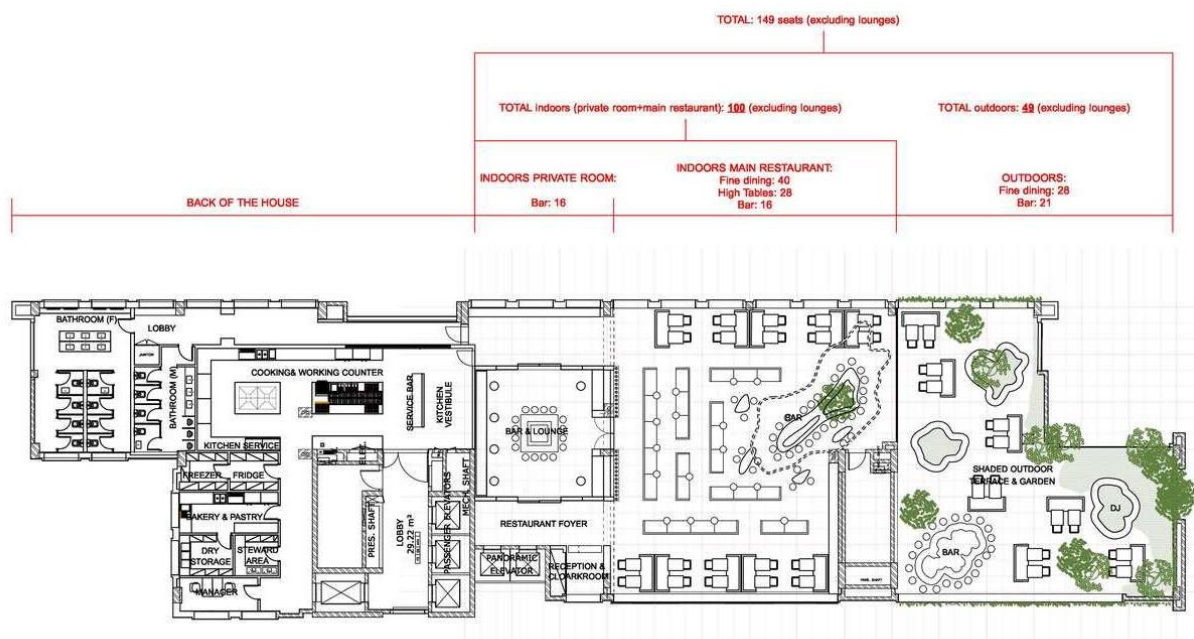


Рис. 2.2 План ресторану Shahira Fahmy Architects[16]

Центральна частина інтер'єру — аморфна, скульптурна структура, виконана з традиційного єгипетського матеріалу джерід ель-нахла (пальмове листя), що формує плавну, безперервну лінію — ніби підняту з землі хвилею. Цей елемент, зсунутий від центру кімнати, нагадує серце людини — несиметричне, але життєво важливе. Він також утворює перехід між внутрішнім і зовнішнім простором, відкриваючи терасу й небо, розмиваючи межі між архітектурою та природою.



Рис. 2.3 Інтер'єр ресторану Shahira Fahmy Architects[16]

Символом простору стає єдність навколо довгого спільного столу, який водночас нагадує бар і місце для відпочинку. Це — місце тепла, обміну, тиші й радості, обрамлене традиційним пальмовим мереживом, що поєднує сучасність з місцевими ремеслами, культурною спадщиною та матеріальною ідентичністю Єгипту. Окулус у стелі наповнює інтер'єр природним світлом, а перфоровані стіни створюють гру тіней, що оживляє простір протягом дня.

Проект втілює ідею архітектури як притулку, що не лише захищає, а й зцілює — створює умови для людяності, спокою та взаємодії. Органічна форма, схожа на зім'ятий папір або утробу, перетворює дах на третій простір — місце, де можна відпочити, обмінятися думками, відчувати спільність та підтримку.

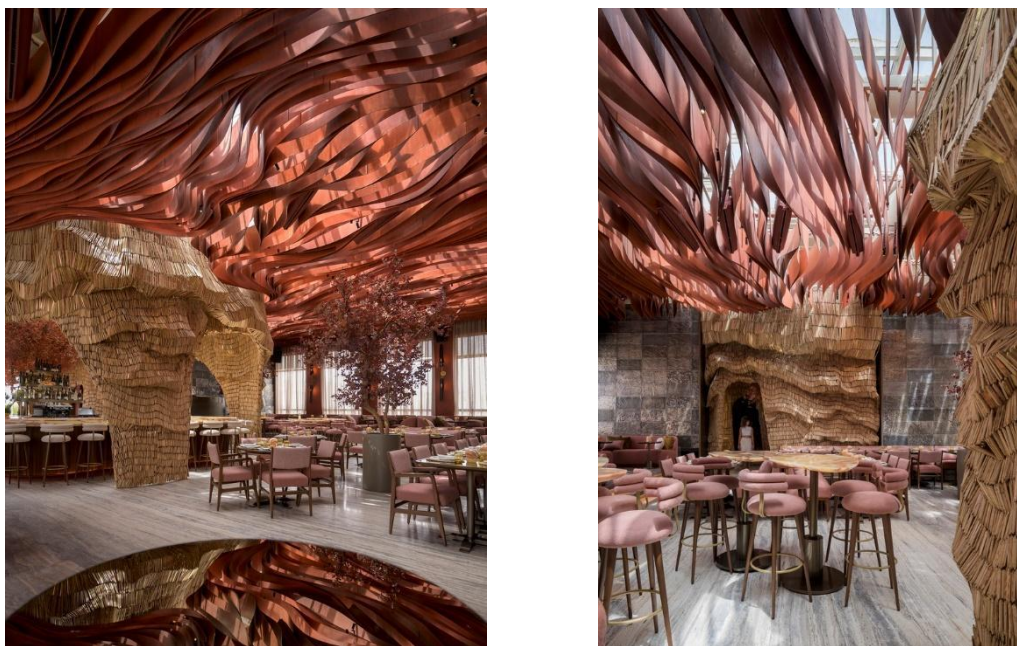


Рис. 2.4 Інтер'єр ресторану Shahira Fahmy Architects[16]

Методологія Фахмі ґрунтується на принципі: «Якщо не можеш знайти — створи». Вона працювала у співпраці з місцевими майстрами, інженерами та художниками, розкриваючи потенціал матеріалів через експерименти, ремісництво й інтуїтивне проєктування. Її процес — це розкриття прихованого, виявлення цінності того, що зазвичай приховане під пилом щоденності, та його переналаштування відповідно до нової архітектурної мови.

Проект демонструє свідомий підхід до сталого розвитку — як у доборі матеріалів, так і в синтезі форми й функції. Використання природних ресурсів (пальмове листя, глина, пісок, скло) та теплих природних кольорів навколишнього середовища (від охри до зелені фінікових пальм) дозволяє глибше інтегрувати архітектуру в ландшафт. Це приклад простору, що не кричить, але глибоко резонує — через світло, матеріали, тишу й тепло.



Рис. 2.5 Інтер'єр ресторану ESCA CUEVA [16]

ESCA CUEVA — це сміливий архітектурний проєкт від студії Badie, який радикально переосмислює досвід перебування в ресторані. Простір створений із прагненням до гармонії з природним середовищем, де межі між архітектурою та органікою свідомо стираються. Натхненням для дизайнерів стала вишукана складність жіночого тіла: його вигини, елегантність, м'якість ліній були

трансформовані у раціоналізований архітектурний образ, що водночас є функціональним і чуттєвим.



Рис. 2.6 Інтер'єр ресторану ESCA CUEVA [16]

Інтер'єр ESCA CUEVA формує унікальний емоційний досвід, у якому комфорт, пластика простору й візуальний спокій тісно переплітаються. Проєкт цілеспрямовано відходить від жорсткої картезіанської геометрії традиційного ресторану, натомість створює скульптурне середовище, де користувач стає органічною частиною простору. В інтер'єрі домінують заглиблення, вигини, м'які складки — це формує плавний рельєф і занурює людину в нову просторову реальність. Ретельно продумане штучне освітлення підсилює відчуття занурення та підкреслює архітектурну текстуру.



Рис. 2.7 Інтер'єр ресторану ESCA CUEVA [16]

Проект отримав визнання у професійному середовищі — його було включено до шорт-листа премії Restaurant and Bar Design Awards, а також представлено у AD Middle East як приклад архітектури, що трансформує фізичне й емоційне сприйняття. Архітектори спостерігали, як поведінка гостей змінюється одразу після входу: простір викликає відчуження від повсякденного ритму, пробуджує цікавість, змінює сприйняття та навіть тілесну мову.



Рис. 2.8 Монтаж декоративних елементів в ресторані ESCA CUEVA [16]

Щоб реалізувати такий складний задум, команда архітекторів використала сучасні 3D-технології: параметричне проєктування, цифрове моделювання та обчислювальні програми стали основою для створення органічної форми. У дизайні активно використовувалися текстури, що імітують природні процеси вивітрювання, а сам екзоскелет форми став кресленням для подальшого будівництва. Сталеву інфраструктуру зібрали місцеві майстри, після чого конструкцію обробили шарами штукатурки, досягаючи плавності та безшовності форми.

Завдяки тісній співпраці між проєктувальниками та виконавцями, а також глибокому розумінню властивостей матеріалів, перехід від цифрової концепції до фізичної реалізації був максимально точним і контрольованим. Архітектори наперед передбачили потенційні виклики й зменшили необхідність у корекціях безпосередньо на будмайданчику. ESCA CUEVA став прикладом того, як

високотехнологічні методи, локальне ремесло та емоційно насичений простір можуть поєднуватися в одному цілісному архітектурному вислові.

Ресторан розміщується у двоповерховому просторі, який поєднує кілька функціональних зон: головний зал, лаунж-зону із семиметровим баром та сценою, відкриту кухню з барбекю та тандиром, винну кімнату, а також вітрину з «ринковою» їжею, натхненну атмосферою азійських базарів. Концепція передбачає інтерактивність — гості можуть не лише спостерігати за приготуванням страв, а й долучатися до процесу, що посилює емоційний зв'язок між відвідувачем і простором.



Рис. 2.9 Інтер'єр ресторану Ugli[17]

Ресторан Ugli м.Київ. У візуальній мові інтер'єру простежується поєднання культурної спадщини різних регіонів — Кавказу, Туреччини, Лівану та Туркменістану. Це відображено як у дизайні меню, так і в оформленні інтер'єру, який вирізняється балансом між традицією й сучасністю. Основні матеріали —

екзотична деревина, кераміка та полірований метал — створюють багатошаровий і водночас вивірений образ простору.



Рис. 2.10 Інтер'єр ресторану Ugli[17]

Центральним декоративним елементом став килим із керамічної плитки, що виступає сучасною інтерпретацією азербайджанського орнаментального мистецтва. Він починається з лінії порогу й розгортається далі у вигляді мозаїчного візерунка, виконаного з плитки розміром 5×5 см. Цей хід дозволив адаптувати дизайн до складного, нестандартного планування поверхні площею 30 м², зберігши при цьому візуальну ритміку й історичний підтекст.



Рис. 2.11 Інтер'єр ресторану Ugli[17]

Стіни облицьовані керамікою та цеглою, які за фактурою нагадують культові східні споруди. У металевих елементах декору простежуються візерунки, натхненні символічними системами Азії, а форма просторових перегородок, елементів стелі та декорацій наслідує традиційні казани для плову, діаметр яких іноді сягає 180 см. Такий підхід демонструє глибоке знання локальної естетики та вміння трансформувати її в сучасний архітектурний вираз.



Рис. 2.12 Інтер'єр ресторану Ugli[17]

Колірна палітра інтер'єру стримана, з домінуванням натуральних відтінків дерева, полірованого металу та текстилю. Акценти створюють традиційні блакитні та зелені кольори, що контрастують із теракотовим фоном. Така палітра не лише підтримує настрій простору, а й підсилює ідентичність інтер'єру, закоріненого в культурному контексті регіону.

AREA: 340.75 m.g.

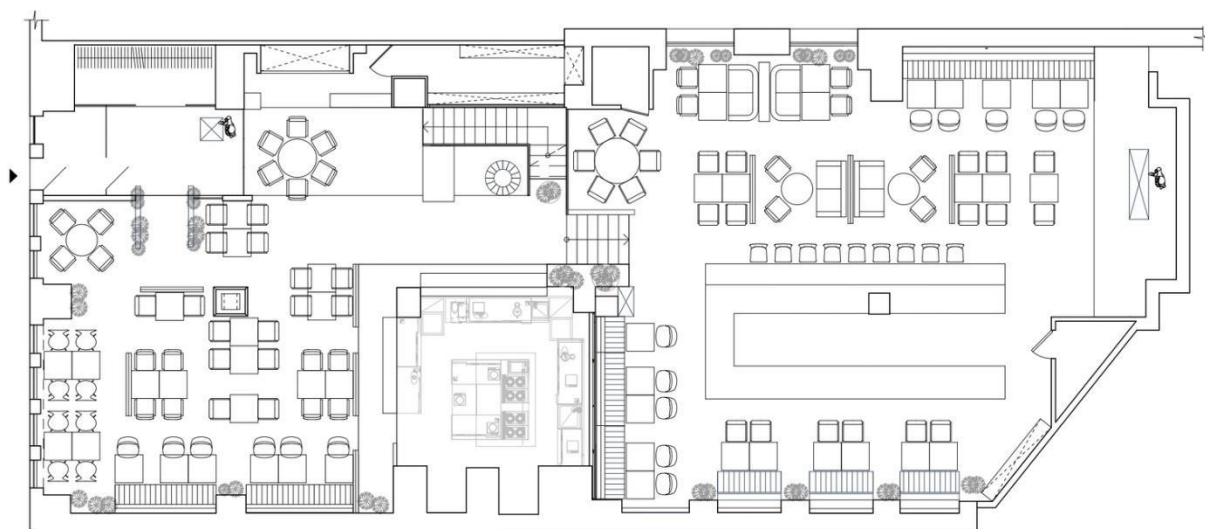


Рис. 2.13 План ресторану Ugli[17]

2.4. Опис концепції дизайн-проекту інтер'єру ресторану грузинської кухні

Проаналізувавши сучасну практику оформлення закладів громадського харчування, зокрема ресторанів національної кухні, можна дійти висновку, що інтер'єри таких просторів мають не лише відображати автентичність, а й формувати емоційний зв'язок із культурою країни. У ресторанах грузинської кухні, як правило, створюється атмосфера тепла, гостинності, колориту — саме ці характеристики було покладено в основу дизайн-концепції.

Для створення інтер'єру обрано стиль сучасної інтерпретації традиційного грузинського національного стилю. Простір поєднує затишок сільського дворику, характерний для Сванетії чи Кахетії, з елементами стриманої європейської естетики, щоб адаптувати простір до потреб міського відвідувача. В оздобленні домінують натуральні матеріали: масив дерева, грубий камінь, декоративна штукатурка, мідь і текстиль ручної роботи.

Кольорова палітра витримана у земляних відтінках — охристий, теракотовий, виноградно-червоний, глиняний сірий — що перегукуються з кольорами грузинських ландшафтів та виноградників. Акценти створюють візерункові елементи — традиційні орнаменти, що використовуються в ткацтві або гравюрі. Центральним декоративним елементом простору є ручна кераміка та дерев'яні полиці з пляшками вина, які розміщені вздовж основної стіни й працюють як композиційна вісь.

В інтер'єрі широко використовуються арки, ніші, дерев'яні балки на стелі та ковані деталі. Для створення глибини та фактурності передбачено застосування природного каменю в облицюванні частини стін, що підсилює відчуття справжності. Світильники з мідними абажурами, підвісні лампи у вигляді глечиків, а також свічники, вмонтовані у стіни, формують багаторівневе тепле освітлення.

Завдяки великим панорамним вікнам, простір добре наповнюється природним світлом. У вечірній час використовуються теплі джерела штучного освітлення, зокрема підвісні світильники над столами, декоративні бра та

вбудоване підсвічування ніш і полиць. Це дозволяє виділити функціональні зони: обідню, зону дегустації вина, приватну кімнату для подій, а також терасу.

Планування враховує характерні сценарії використання: сімейні обіди, романтичні вечери, дружні зустрічі, винні дегустації. Меблі — дерев'яні столи з грубими фактурами, м'які лави з подушками, крісла з гобеленовою оббивкою — формують відчуття дому, родинного кола, гостинності.

У загальному вигляді ресторан створює багат шаровий культурний досвід, де архітектурні рішення, декор та світло взаємодіють, аби передати філософію грузинської культури — гостинність, спільність, тепло, вино та діалог.

Висновки до другого розділу

У другому розділі було проведено комплексне передпроектне дослідження з метою створення інтер'єру ресторану грузинської кухні. Аналіз сучасного досвіду проектування аналогічних закладів в Україні та за кордоном дозволив виявити ключові тенденції у дизайні ресторанів національної кухні. Зокрема, встановлено, що найбільшій популярності набувають концепції, які поєднують елементи національного колориту з сучасними засобами архітектурної виразності та ергономіки.

Проаналізовано особливості архітектурного середовища, в якому розташовано об'єкт проектування, з урахуванням міського контексту та зони розміщення. Проведено обстеження існуючої будівлі, її технічного стану, функціонального зонування, інженерних мереж та природного освітлення. У процесі дослідження були виявлені як переваги об'єкта (зручне розташування, наявність тераси, хороше природне освітлення), так і недоліки (обмеження щодо несучих конструкцій, необхідність оновлення оздоблення, перепланування внутрішнього простору).

На підставі зібраних даних було сформовано технічне завдання на проектування, у якому визначено основні вимоги до функціонально-планувального

рішення ресторану, зокрема: зонування простору з виділенням зали для гостей, зони відкритої кухні, барної стійки, санітарного вузла, підсобних приміщень та літньої тераси. Особливу увагу приділено розробці інтер'єрної концепції, яка б передавала атмосферу традиційної грузинської гостинності через використання природних матеріалів, теплих кольорових відтінків, елементів національного декору та сучасного освітлення.

Дослідження потреб цільової аудиторії дало змогу чітко визначити функціональні сценарії користування простором, з урахуванням культурних особливостей ресторану як соціального, комунікаційного та гастрономічного простору. Всі зібрані дані стали основою для подальшої розробки дизайн-проєкту інтер'єру ресторану грузинської кухні.

РОЗДІЛ 3

ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ РЕСТОРАНУ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ

3.1. Планувальні рішення основних приміщень

Загальна площа проєктованого приміщення становить 252 м². У наявному (вихідному) плануванні відсутні внутрішні перегородки, що дає змогу гнучко формувати простір відповідно до функціональних потреб. У приміщенні передбачено лише несучі конструкції — капітальні стіни та колони, які необхідно враховувати під час проєктування. Товщина несучих стін становить 300 мм.

Проєктом передбачено функціональне зонування простору на вісім окремих зон, із чітким розподілом за призначенням. Найбільшу площу займає основна зала ресторану — 163 м², яка виконує роль головного простору для обслуговування гостей. Кухонна зона матиме площу 40 м² та буде забезпечена всім необхідним обладнанням для приготування страв. Приміщення для прийому продуктів розташовується окремо та займає 15 м², що відповідає вимогам щодо організації логістики у закладах громадського харчування. Санвузол площею 23 м² буде облаштований відповідно до санітарних норм і включатиме всі необхідні функціональні компоненти.

Висота приміщення до чорнової стелі становить 3450 мм, що дозволяє реалізувати різнорівневе освітлення, декоративні елементи на стелі та забезпечити належну вентиляцію. Вхідна група інтегрована у площину панорамного скління: висота вікон від рівня чорнової підлоги до чорнової стелі становить ті ж 3450 мм, що сприяє максимальному природному освітленню простору.

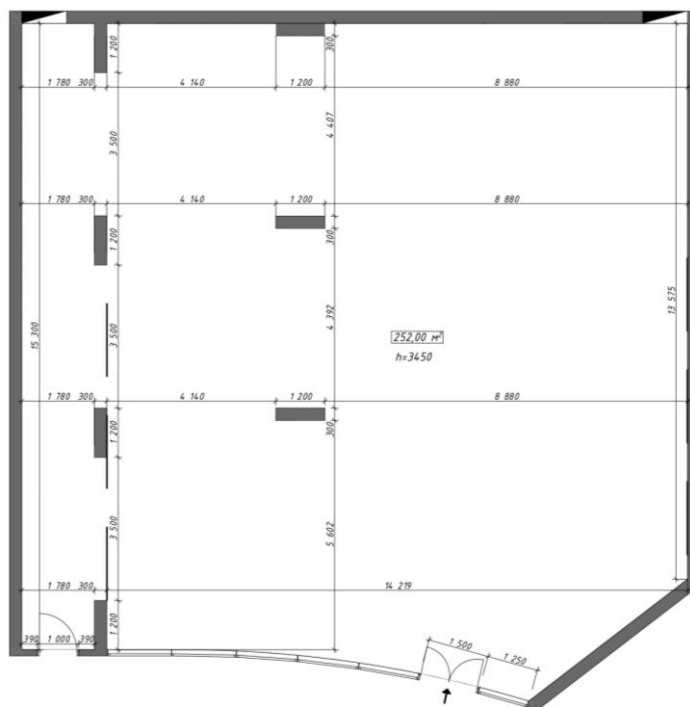


Рис. 3.1 Вихідний план приміщення

З метою організації функціонального простору та чіткого зонування приміщення, в першу чергу передбачається монтаж нових перегородок, які розділять велику площу на окремі кімнати відповідно до обраної планувальної структури.

У загальній залі буде змонтовано вхідну групу з тамбуром, що виконує важливу роль у збереженні тепла всередині приміщення. Така конструкція перешкоджатиме втраті теплого повітря під час відкривання дверей і водночас запобігатиме потраплянню холодного повітря ззовні. Конструкція тамбура включає одну стіну з гіпсокартону, а також елементи зі склопакетів, що дозволяє зберегти візуальну прозорість простору.

Поряд із тамбуром планується встановлення додаткової гіпсокартонної перегородки, яка утворює зону гардеробу, що є важливим функціональним елементом для ресторанного закладу.

У центральній частині зали передбачається монтаж декоративної арки, яка підтримує загальну стилістику інтер'єру. В конструкцію арки будуть інтегровані склоблоки, що не лише акцентують її пластику, але й сприяють заломленню світла

в просторі. Форма арки буде повторена в оздобленні стін загальної зали для створення єдиної композиційної теми.

Зона санвузла буде відокремлена від основного залу перегородками зі склоблоків, що водночас забезпечать конфіденційність і підтримають декоративну концепцію. Додатково в цій зоні передбачено монтаж декоративної циліндричної колони, яка виконує не лише естетичну, а й функціональну роль — на ній буде закріплена раковина.

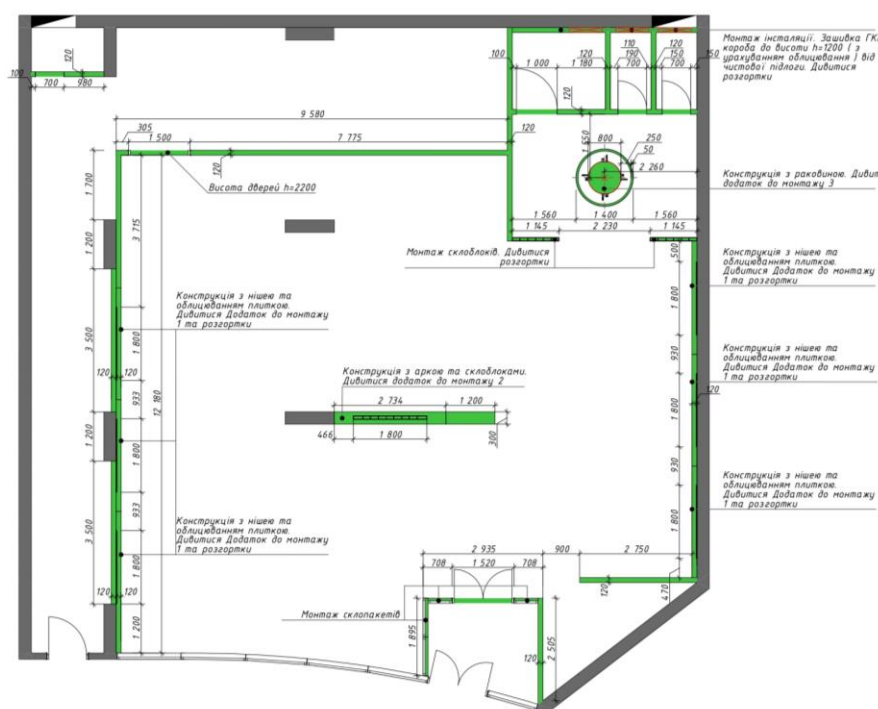


Рис. 3.2 План монтованих конструкцій

У розміщенні меблів було враховано забезпечення вільного пересування як для відвідувачів, так і для персоналу. Планувальні рішення сформовані з дотриманням ергономічних норм, що гарантує комфортне перебування гостей та ефективність обслуговування.

Розміщення столів організоване з урахуванням різного складу відвідувачів. У залі передбачено столи для груп по 6 осіб, а також трансформований стіл, що в базовому стані складається з чотирьох окремих компактних столиків — кожен з яких підходить для пари або одного гостя. За необхідності ці столи можна

У центральній частині приміщення, навколо декоративної арки, стеля зберігає свій первинний рівень, що формує акцентну архітектурну зону й додає простору композиційної виразності. В опущених частинах передбачено вбудовану лінійну підсвітку, яка не лише виконує декоративну функцію, а й підсилює візуальну глибину та зонування простору.

Для створення затишної атмосфери та реалізації багаторівневого освітлення у проєкті передбачено різні типи світильників. У головній залі будуть встановлені великі підвісні світильники як акцентні елементи, а також менші декоративні підвісні лампи й вбудовані точкові світильники, що забезпечать рівномірне функціональне освітлення.

У зоні санвузла та біля барної стійки заплановано використання світильників, стилізованих під глиняні глечики, що підтримує загальну стилістику інтер'єру та національні мотиви. Додаткове підсвічування барної зони буде забезпечене за допомогою спотів (направлених світильників), які акцентують робочу поверхню та створюють ефект глибини.

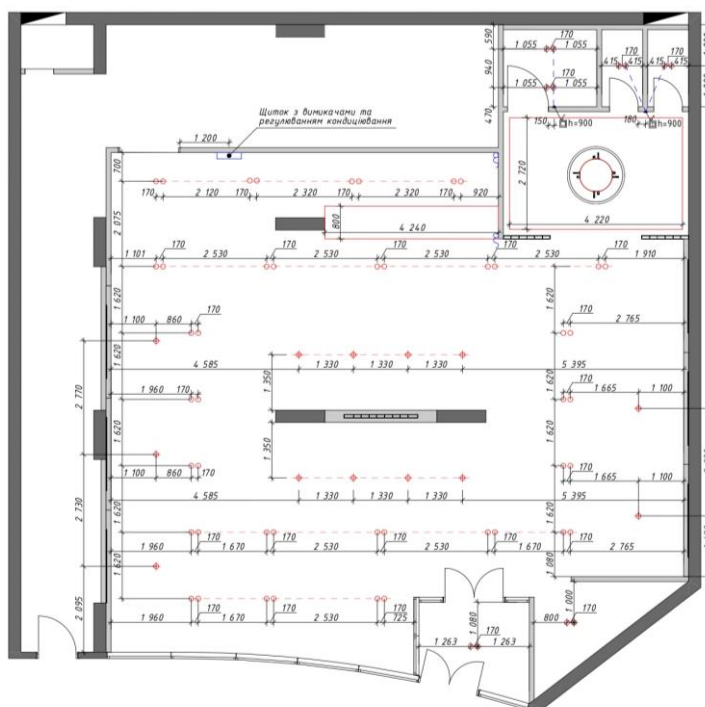


Рис. 3.4 План стелі та освітлення

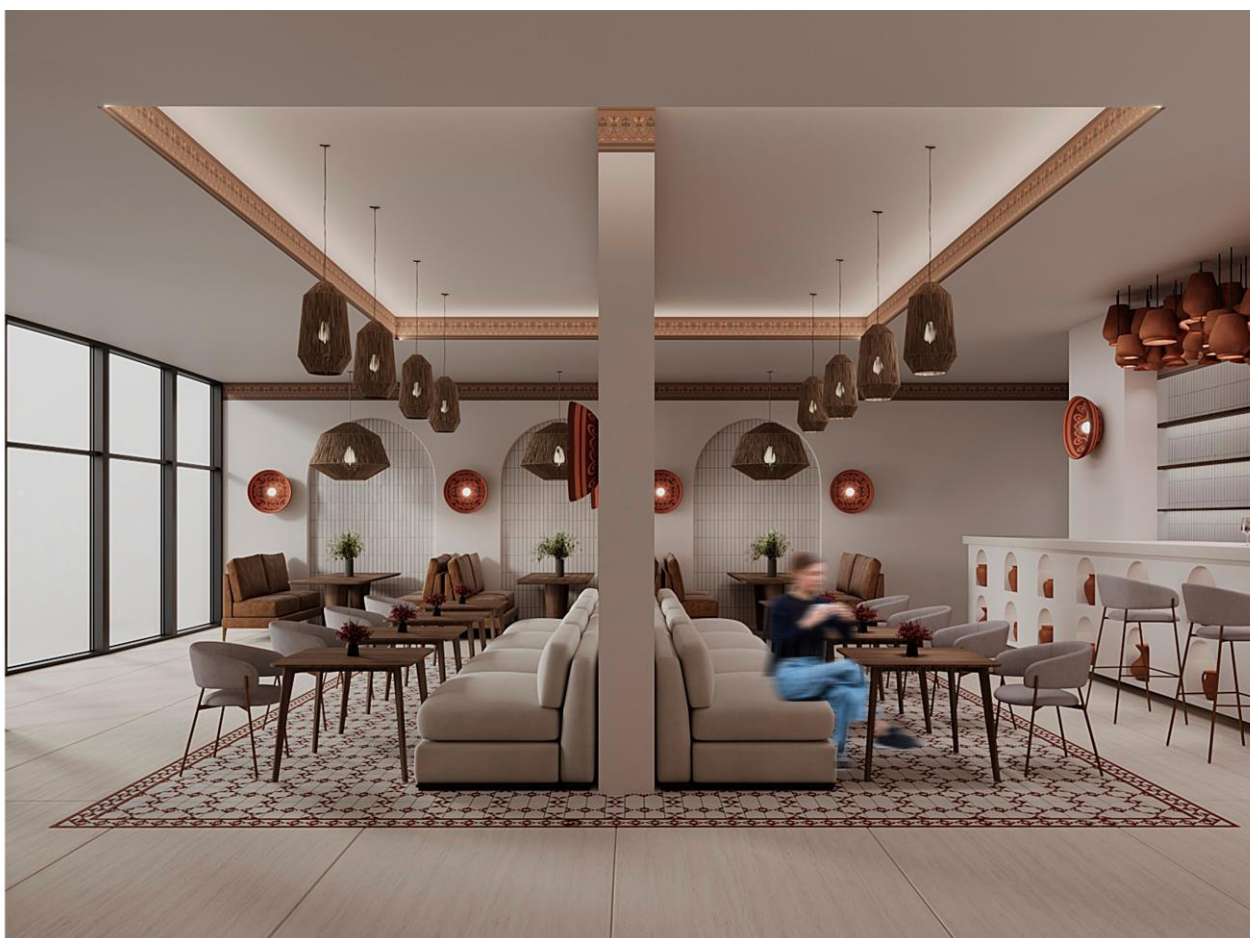
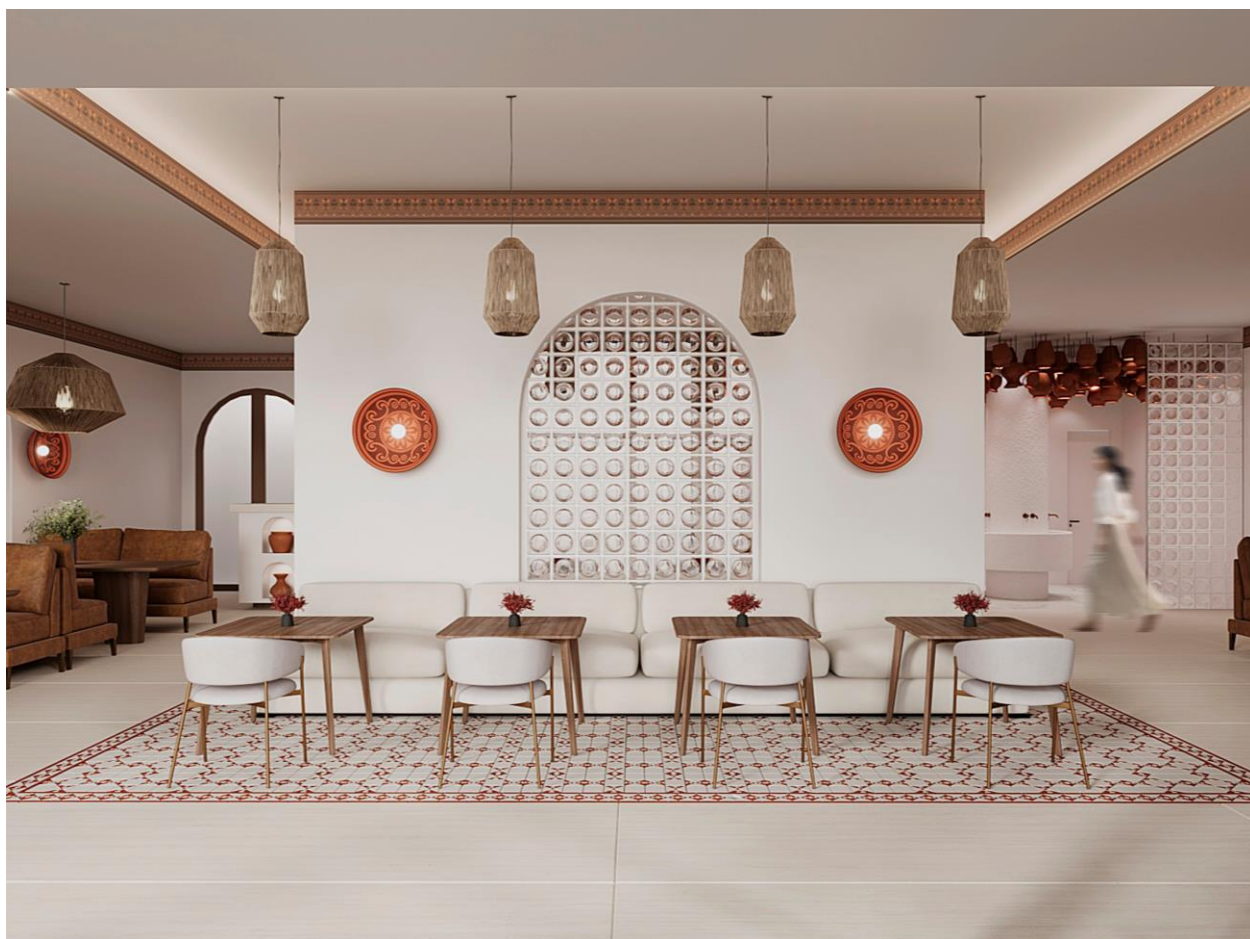
Усі вимикачі та електрощитки передбачається зосередити в єдиній технічній зоні за барною стійкою. Таке рішення дозволить оптимізувати доступ до керування освітленням і електроприладами, забезпечити зручність для персоналу та уникнути візуального перевантаження в інтер'єрі.

3.2. Асоціативний ряд



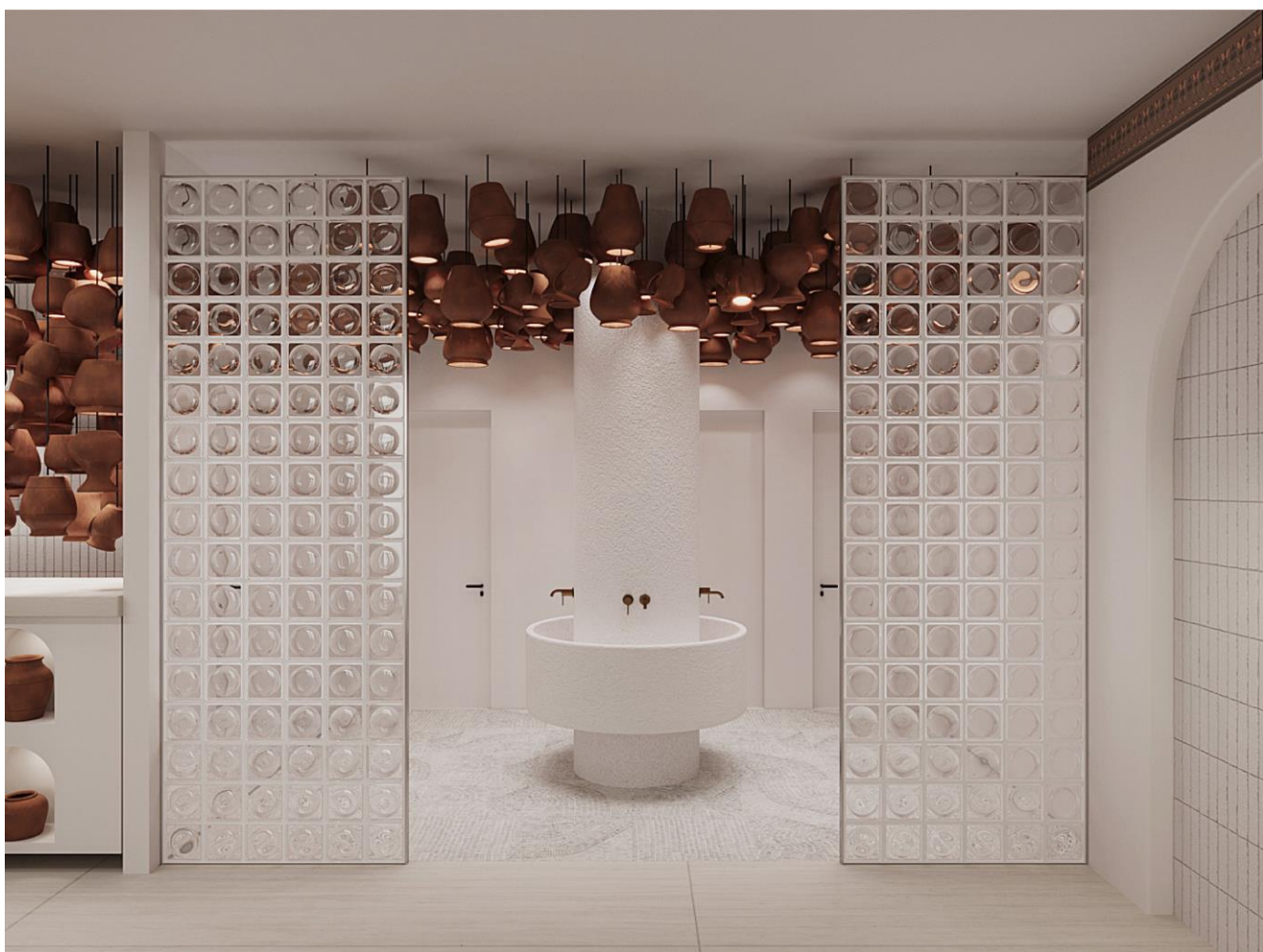
3.3. Перспективні зображення приміщень

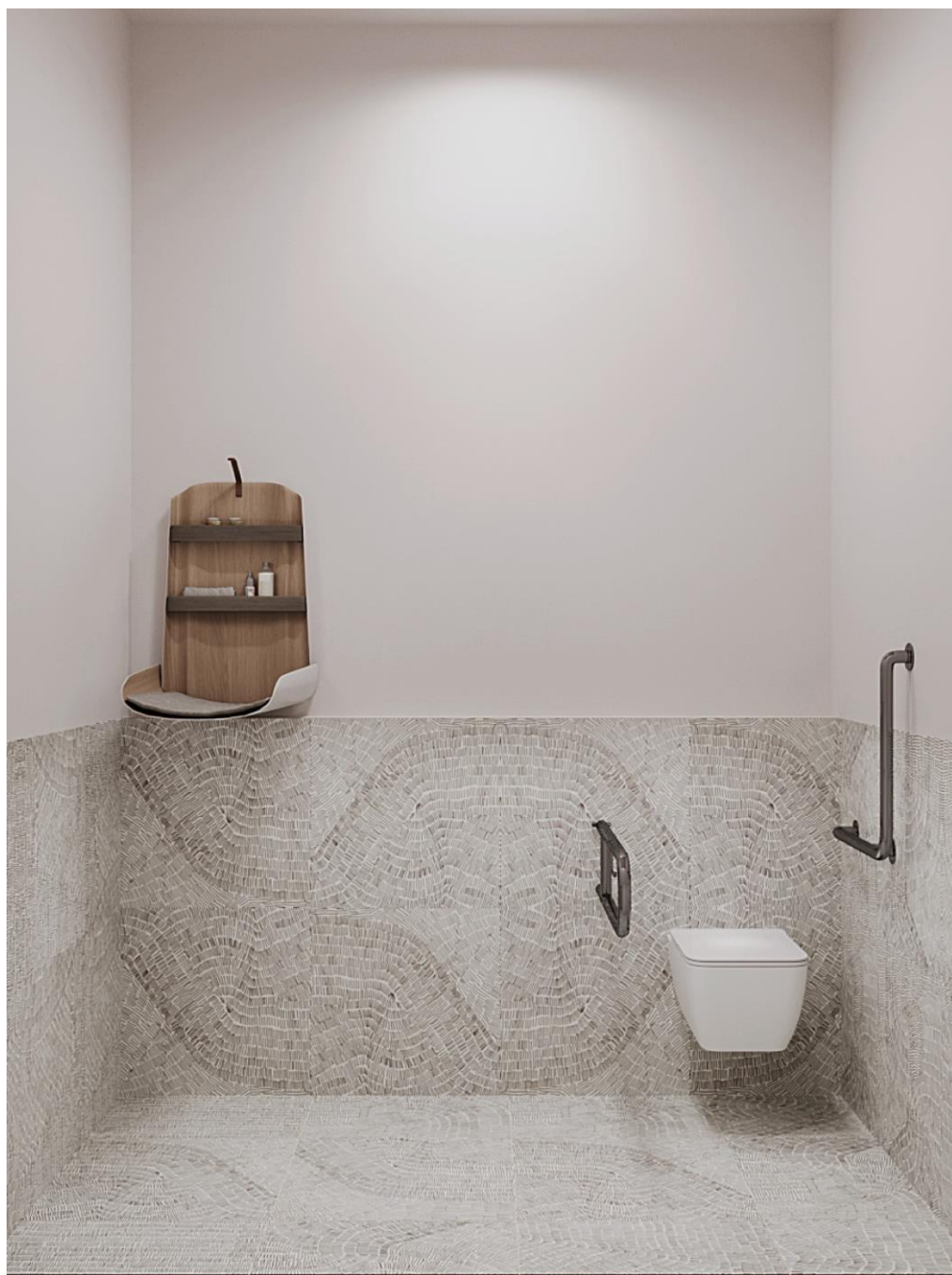












Висновки до третього розділу

У третьому розділі кваліфікаційної роботи були розроблені всі необхідні креслення, що відображають функціонально-планувальну організацію простору, розміщення меблів, зонування та розрізи з конструктивними елементами. Детально описано дизайнерські рішення, реалізовані в інтер'єрі ресторану грузинської кухні, з урахуванням національного колориту, сучасних матеріалів та елементів традиційної архітектури.

Для формування цілісного візуального образу інтер'єру створено асоціативний ряд, що підкреслює емоційну складову концепції — відчуття гостинності, тепла, затишку та автентичності. Складено таблицю специфікацій, яка включає перелік меблів, декоративних елементів, оздоблювальних матеріалів і джерел освітлення з відповідними характеристиками.

У середовищі 3D-моделювання виконано візуалізації приміщення ресторану, що дозволяють просторово оцінити дизайн-рішення, колористику, освітлення та атмосферу закладу в цілому.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Дизайн інтер'єру є невід'ємною складовою у формуванні емоційного та функціонального простору сучасного ресторану. У випадку закладу національної кухні, інтер'єр набуває особливого значення, адже саме через простір та його атмосферу відвідувачі знайомляться з культурою, стилем життя, традиціями іншої країни. Ресторан грузинської кухні має передавати не лише смакові враження, а й емоційне відчуття теплоти, гостинності, затишку та автентики, що притаманні грузинському національному характеру.

У процесі підготовки проєкту було проаналізовано вітчизняний та зарубіжний досвід у сфері створення інтер'єрів закладів громадського харчування національного типу. Окрема увага приділена вивченню принципів художньо-композиційної організації таких просторів: вибору колористики, використанню природних матеріалів, декору, що апелює до народного ремесла, та формуванню просторової структури, яка б відповідала сучасним вимогам ергономіки, логістики та естетики.

Розглянуто архітектурні особливості проєктованого приміщення, його конструктивні обмеження та переваги. Проведено аналіз функціонального сценарію роботи ресторану, потреб цільової аудиторії, а також соціокультурного контексту, в якому заклад буде функціонувати. На основі зібраних даних сформовано технічне завдання, що передбачає зонування простору, вимоги до оздоблення, меблювання, освітлення та інженерного забезпечення, із врахуванням актуальних норм і тенденцій.

У роботі розроблено художньо-стилістичну концепцію інтер'єру ресторану грузинської кухні, що поєднує традиційні мотиви з сучасними дизайнерськими рішеннями. Візуальна мова простору будується на поєднанні глиняно-земляної колористики з акцентами глибокого зеленого, винного та теракотового кольорів. Особливу увагу приділено фактурності поверхонь, ручним декоративним елементам, використанню кераміки, дерева, металу та текстилю з етнічними

орнаментами. Простір ресторану розглядається не лише як місце споживання їжі, а як простір емоцій, пам'яті та культурного діалогу.

Проектна пропозиція орієнтована на створення гнучкого, функціонального та емоційно насиченого інтер'єру, здатного забезпечити комфорт для різних категорій відвідувачів: від родинних застіль до камерних вечерь і дегустацій. Такий простір має стати точкою дотику між традицією та сучасністю, між естетикою та функцією — саме це було основною метою даної роботи.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Білодід Ю. М., Поліщук О. П. Основи дизайну. Київ: ПАРАПАН: 2004. 182 с.
2. Бухарін С. О. Інтер'єр ресторану: основи дизайну: Київ: Наукова думка, 2020. 41 с.
3. ДБН В.1.1-7-2002. Пожежна безпека об'єктів будівництва. 6 с.
4. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення (Мінрегіонбуд України, 2019). 17с.
5. ДБН В.2.5-23:2010. Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. [Чинний від 1 жовтня 2010 р.] Вид. офіц. Київ, 2010. 20 с.
6. ДБН В.2.5-28-2006 Природне і штучне освітлення. [Чинний від 15 травня 2016 р.] Вид. офіц. Мінбуд. України, 2016. 14 с.
7. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 14 січня 2014 р.] Вид. офіц. Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України. 2014. 40 с.
8. ДБН В.2.5-74:2013 Водопостачання. Основні положення проектування. [Чинний від 29 грудня 2012 р.] Вид. офіц. Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2012. 43 с.
9. ДБН В.2.5-75:2013. Каналізація. Основні положення проектування. [Чинний від 3 березня 2013 р.] Вид. офіц. Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2013. 20 с.
10. ДСТУ Б А.2.4-7:2009. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень [Чинний від 27 жовтня 2009 р.] Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 6 с.

11. Іваненко С. В. Екологічні аспекти в дизайні інтер'єрів. Київ: Академвидав. 2019. 27 с.
12. Йосифович І., Граф Д. Міські джунглі, або Як рослини допомагають нам творити гармонію і стиль. Київ: ArtHuss. 2020. 58 с.
13. Норман Д. Дизайн звичних речей (Харків: Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2019) 153 с.
14. Пушкарьова К., Кочевих М. О. Матеріалознавство для архітекторів та дизайнерів (Київ: Ліра-К, 2019) 7 с.-23 с.
15. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання (Київ: НАКККиМ, 2018) 40 с.
16. ArchDaily. Restaurant Design Trends. URL: <https://www.archdaily.com/search/projects/categories/restaurant> (дата звернення : 22.10.2024).
17. Archinect. Restaurant Design Resources. URL: <https://archinect.com/news> (дата звернення : 23.10.2024).
18. Barker, J. How restaurant interiors impact customer satisfaction. Hospitality Design Magazine. 2021. 4 с.
19. Behance. Restaurant Interior Design Projects. URL: <https://www.behance.net/search/projects/restaurant%20interior%20design#> (дата звернення : 19.10.2024).
20. Flora Tsapovsky. Inside the Fascinating Evolution of Italian Restaurant Design. 27.09.2024. Architecturaldigest. URL: <https://www.architecturaldigest.com/story/inside-the-fascinating-evolution-of-italian-restaurant-design> (дата звернення : 08.10.2024).
21. Contemporist. Contemporary Restaurant Interiors. URL: <https://www.contemporist.com/> (дата звернення : 24.10.2024).
22. Design Milk . Restaurant Design Gallery. URL: <https://design-milk.com/tag/restaurant/> (дата звернення : 16.10.2024).

23. Designboom. Restaurant Interior Projects. URL: <https://www.designboom.com/tag/restaurant-interiors/> (дата звернення : 04.11.2024).
24. Dezeen. Restaurant Interior Design Inspiration. URL: <https://www.dezeen.com/interiors/restaurants-and-bars/> (дата звернення: 28.10.2024).
25. Lucia Bondar. Interior Design in Ukraine. Kyiv. CP Publishing. (2021).
26. Interior Design Magazine Restaurant Design Features. URL: <https://interiordesign.net/tag/restaurant/> (дата звернення : 26.10.2024)
27. Kim, H., Lee, J. (2018). Hospitality design: Factors influencing restaurant customers' preferences. International Journal of Hospitality Management, 71, 87-94 с.
28. National Restaurant Association. Designing a Successful Restaurant. USA. 2020.
29. Pinterest. Restaurant Interior Design Ideas. URL: <https://www.pinterest.com/> (дата звернення : 15.10.2024).
30. Smith P. Restaurant Culture and Design in the Modern World. Berlin. De Gruyter. 2020. 50 с.
31. The Design Council. Designing for Hospitality. UK. Design Council. 2020. 37с.
32. Thomson, R. Cultural influences in restaurant design. Global Design Journal. 2022. 4 с.
33. Wiley Online Library. The role of interior design in customer satisfaction. 2021. URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/> (дата звернення : 17.10.2024)
34. Yatzer. Restaurant Design Trends. URL: <https://www.yatzer.com/travel/restaurants> (дата звернення : 18.10.2024).

ДОДАТКИ

Додаток А

Сертифікат про участь у 9-му INSPIRELI AWARDS & INSPIRELI
COMPETITION



Альбом креслень до кваліфікаційної роботи

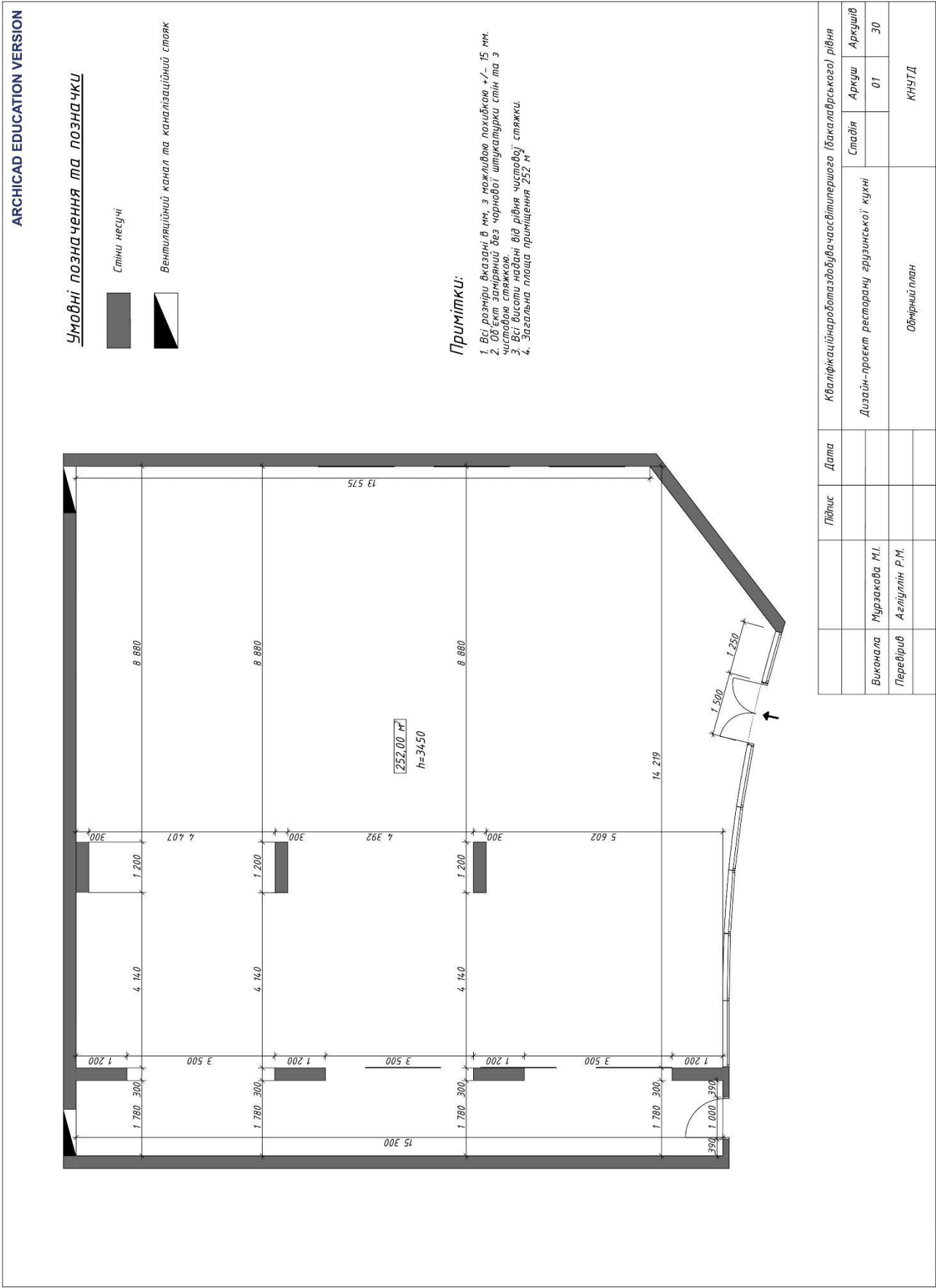
ARCHICAD EDUCATION VERSION

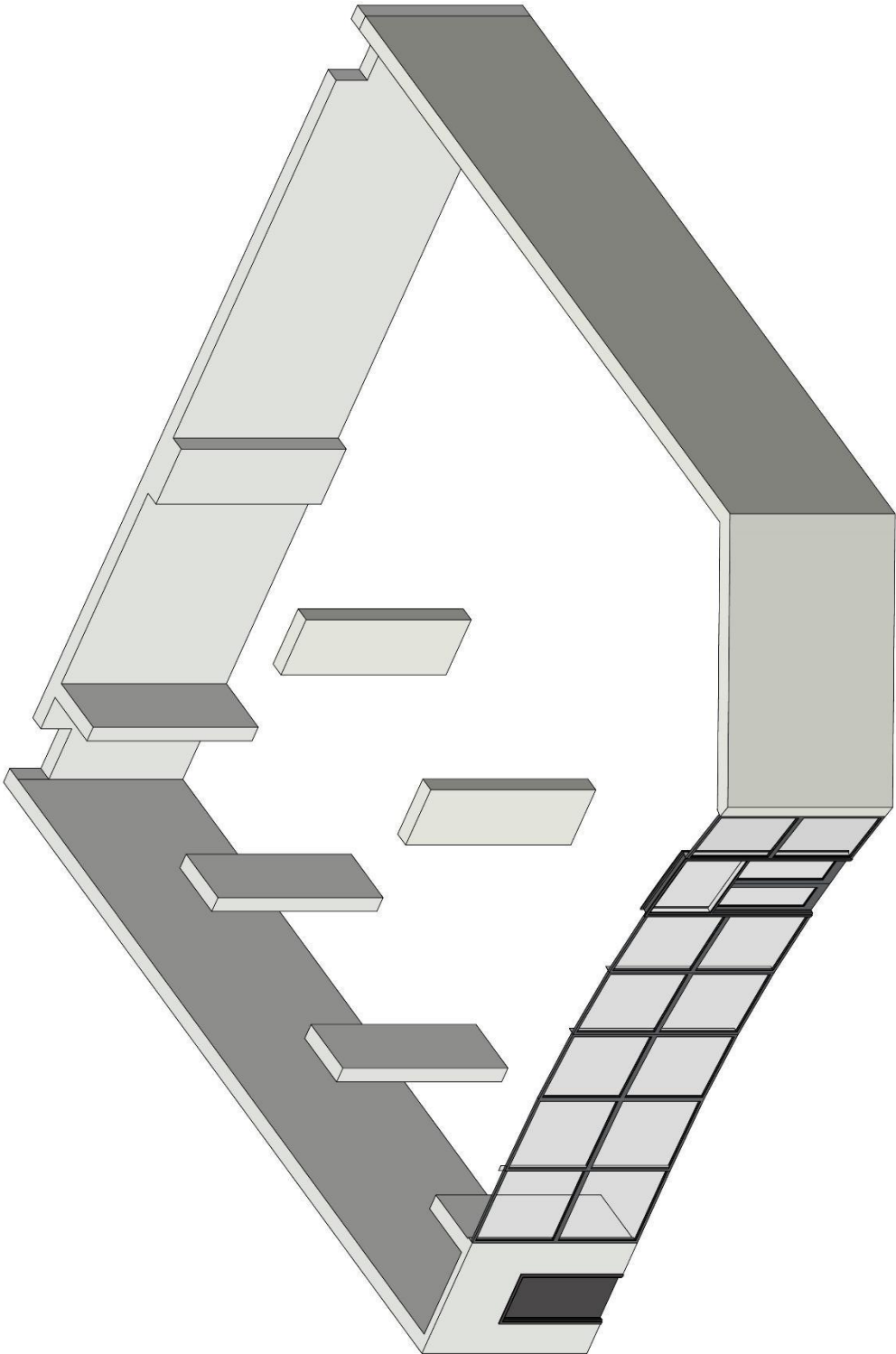
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ
до кваліфікаційної роботи
здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня
на тему "Дизайн-проект ресторану грузинської
кухні"

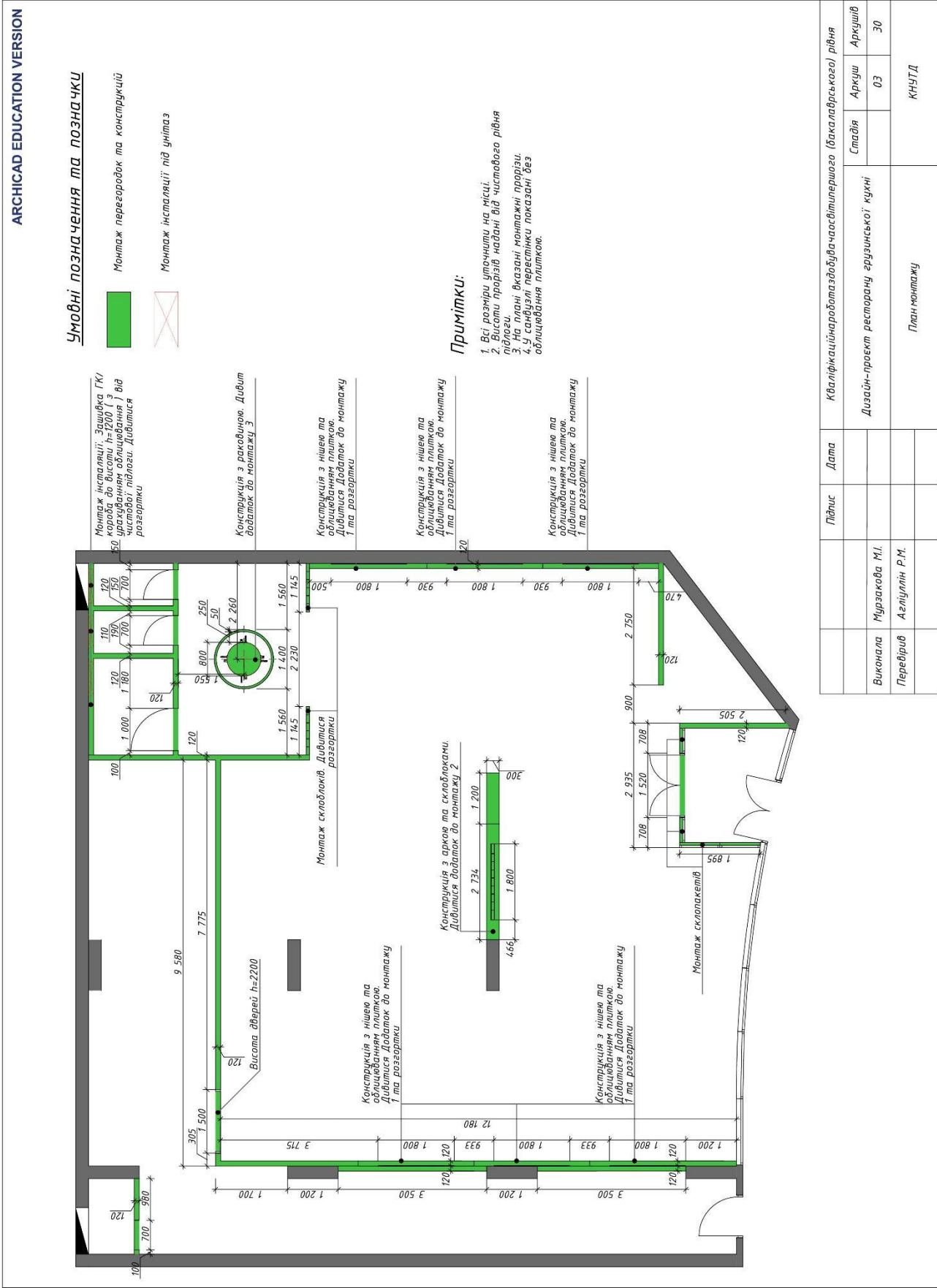
Виконала: здобувачка освіти групи БДс2-21
спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн середовища
Мурзакова Марина
Науковий керівник: д-р. філ. Руслан Агліуллін
Рецензент

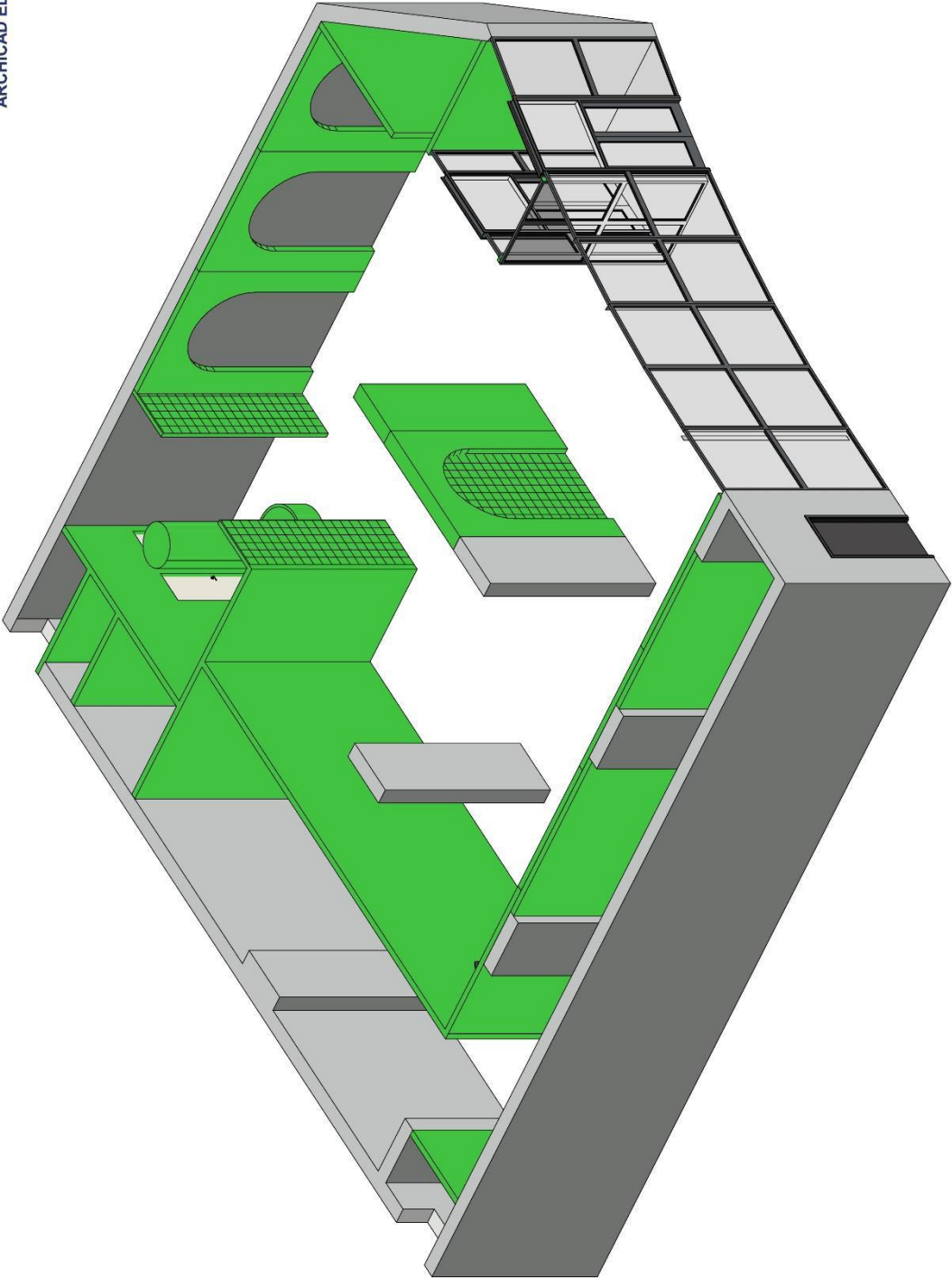
Київ 2025

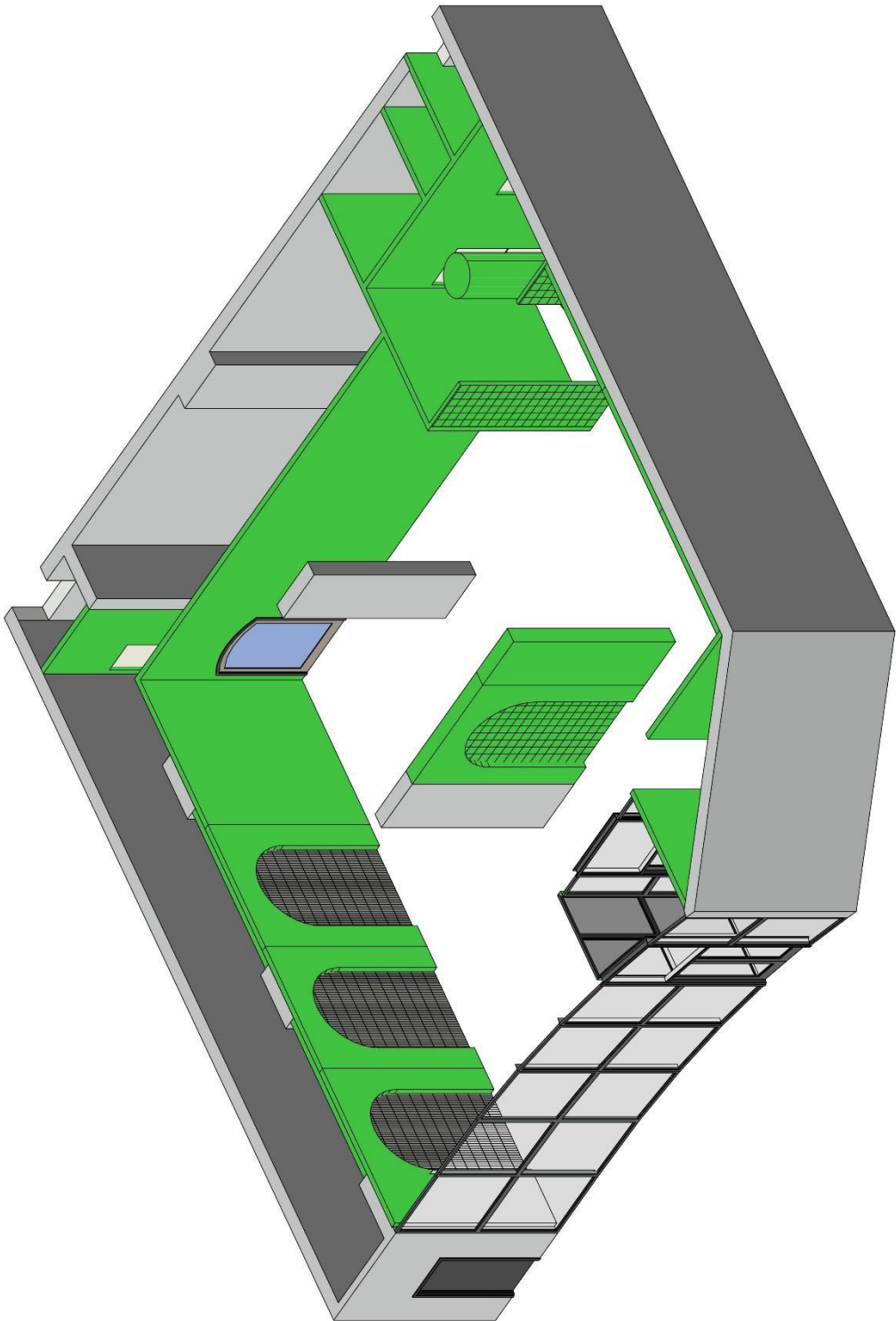




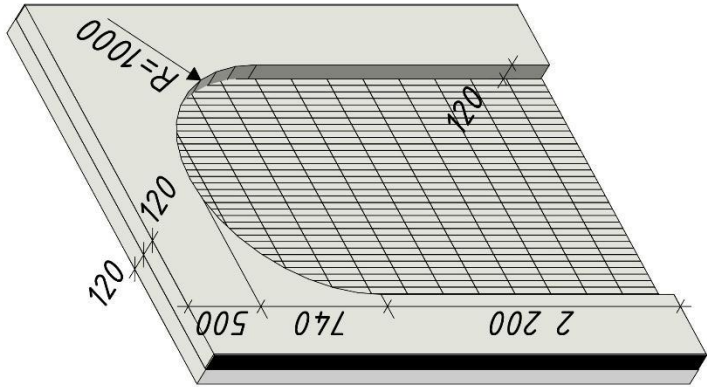
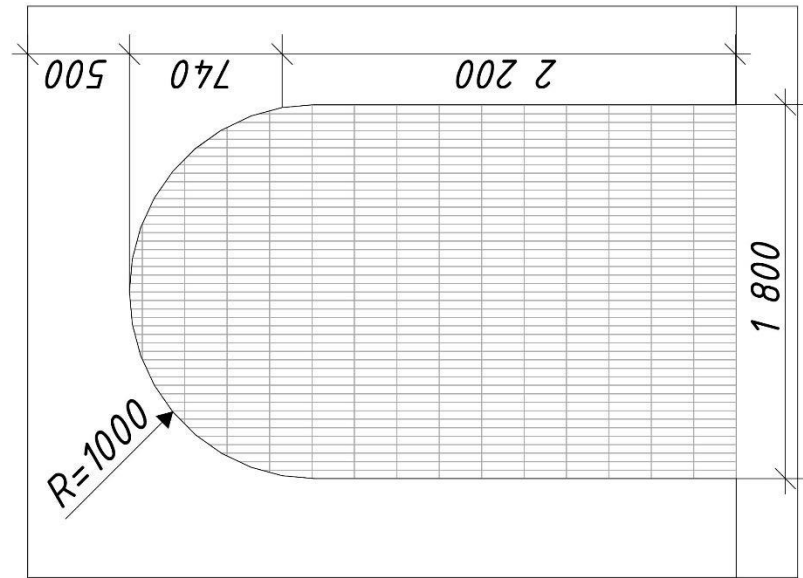
		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього рівня (бакалаврського) рівня			
				Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
				Об'ємний план 3D			
Виконала	Мурзакова М.І.			КННУД			
Перевірив	Агліуллін Р.М.						



ARCHICAD EDUCATION VERSION											
Виконала	Мурзакова М.І.	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача спеціальності (бакалаврського) рівня							
Перевірив	Авдеев Р.М.			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні							
				План монтажу ЗР							
				Стадія	Архив	Архив	Архив	Архив	Архив	Архив	Архив
						04					30
				КНУТД							



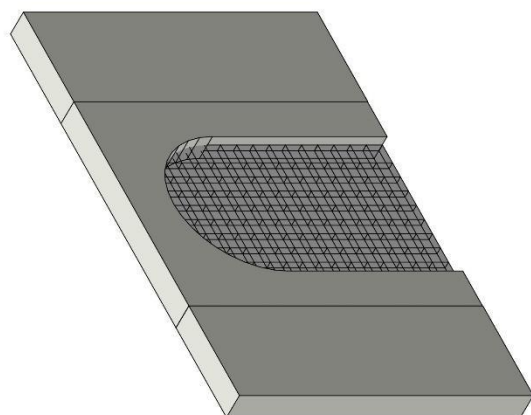
	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня				
Виконала Перевірив			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні		Стадія	Аркуш	Аркушів
	Мурашова М.І.		План монтажу 3D			05	30
	Агліуллін Р.М.				КНУТД		



Примітки:

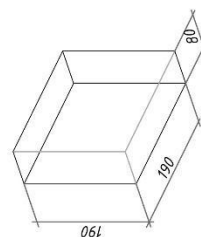
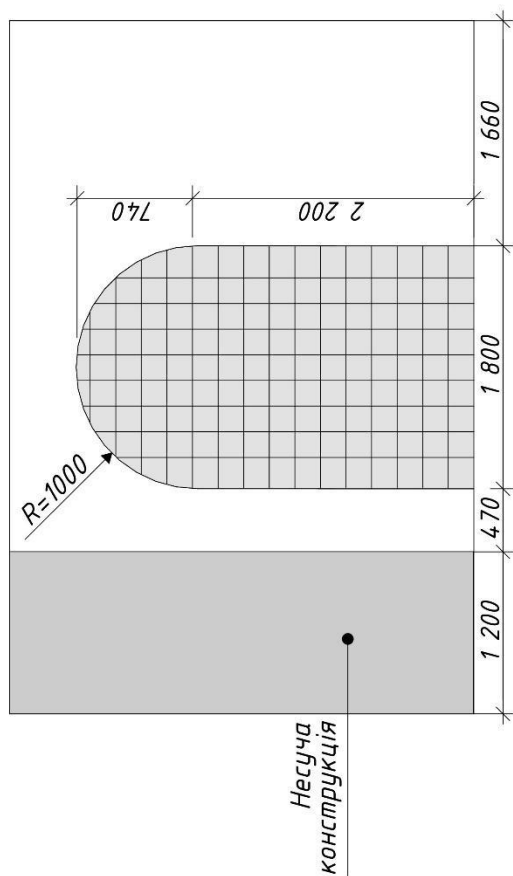
- 1. Всі розміри уточнити на місці.
- 2. Висоту висоти вказати від чистового рівня підлоги.
- 3. Для розкладки плитки дивитись Розгортки.

		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього рівня (бакалаврського) рівня			
Виконала	Мурзакова М.І.			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні		Складя	Архув
Перевірив	Агліуллін Р.М.					06	30
				Додаток до плану монтажу 1			
				КНУТД			



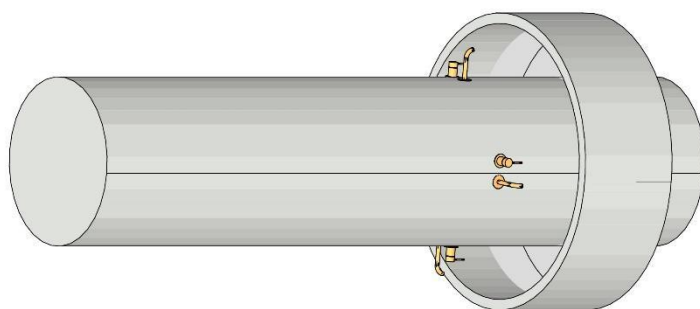
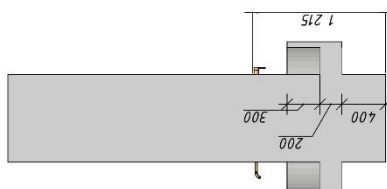
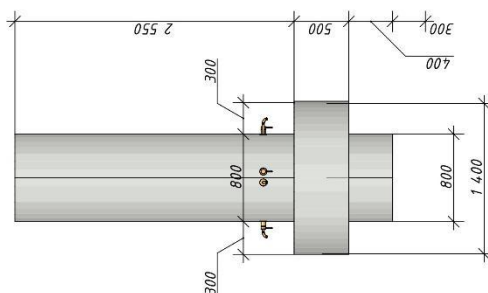
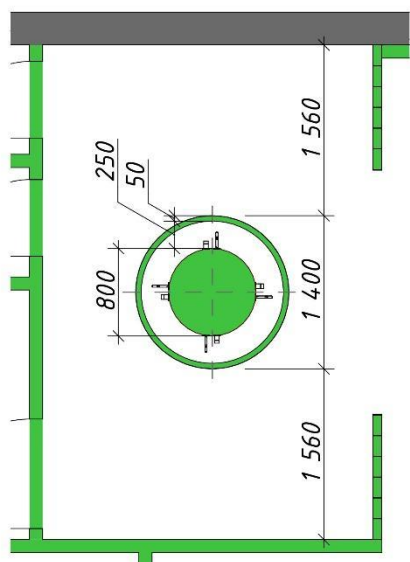
Примітки:

1. Всі розміри уточнити на місці.
2. Висоти висоти вказані від чистового рівня підлоги.



Складок SEVES Basic 190x190x80

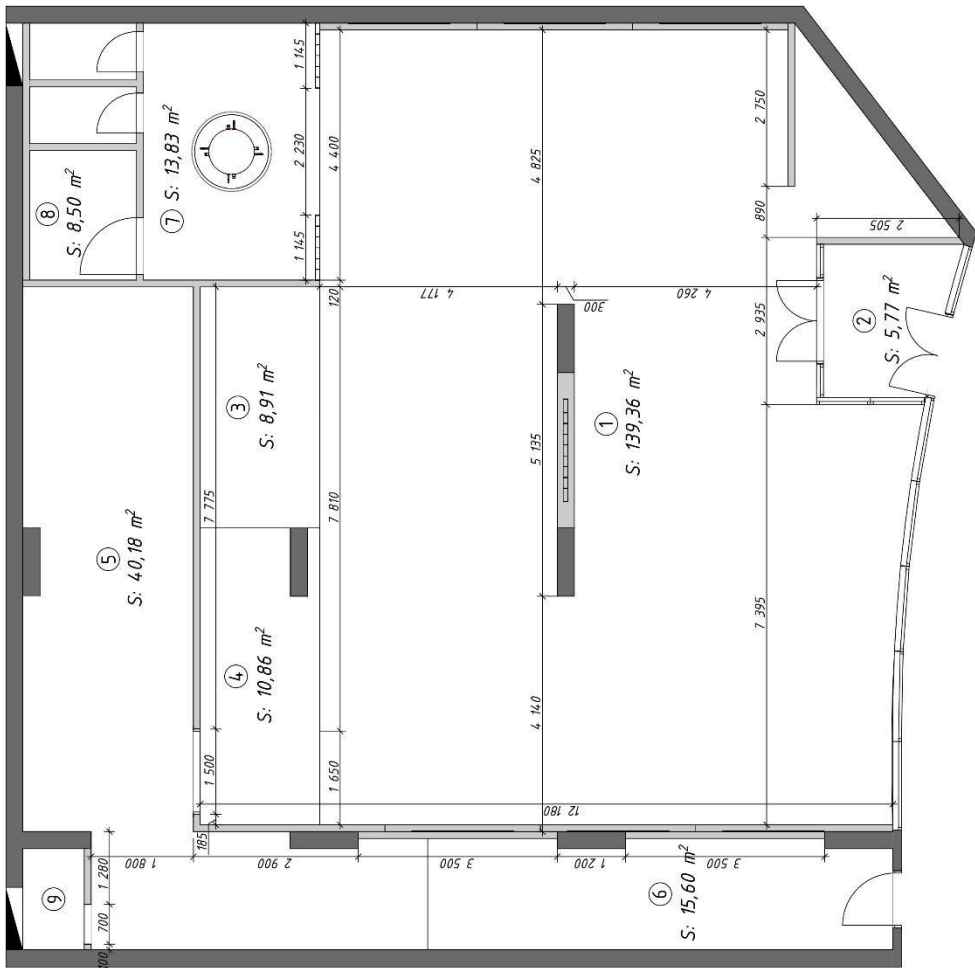
	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота з добування частішого (важкого) рівня			
Виконала	Мурзакова М.І.		Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
Перевірив	Азіуллін Р.М.		Спадів		Архус	Архусів
					07	30
			Додаток до плану монтажу 2			
			КНУТ Д			



Примітки:

1. Всі розміри уточнити на місці.
2. Висоти висоти вказані від чистового рівня підлоги.

	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача частоти першого (закалатарського) рівня
Виконала	Мурзакова М.І.		Дизайн-проект ресторану грузинської кухні
Перевірив	Агліуллін Р.М.		Стадія Аркуші Аркушів
			08 30
			Додаток до плану монтажу 3
			КНУТД



Умовні позначення та позначки

№	Найменування	Площа
1	Зона розміщення столів	139,36
2	Зона пандусу	5,77
3	Зона бару	8,91
4	Зона станції офіціантів	10,86
5	Зона кухні	40,18
6	Зона прийому продуктів	15,60
7	Зона для миття рук	13,83
8	Гостьові туалети	8,50
9	Туалет для працівників	1,92
		244,93 м²

Примітки:

- Всі розміри уточнити на місці.
- На плані вказані монтажні промізи.
- Розрахункова висота покриття підлоги 20 мм.

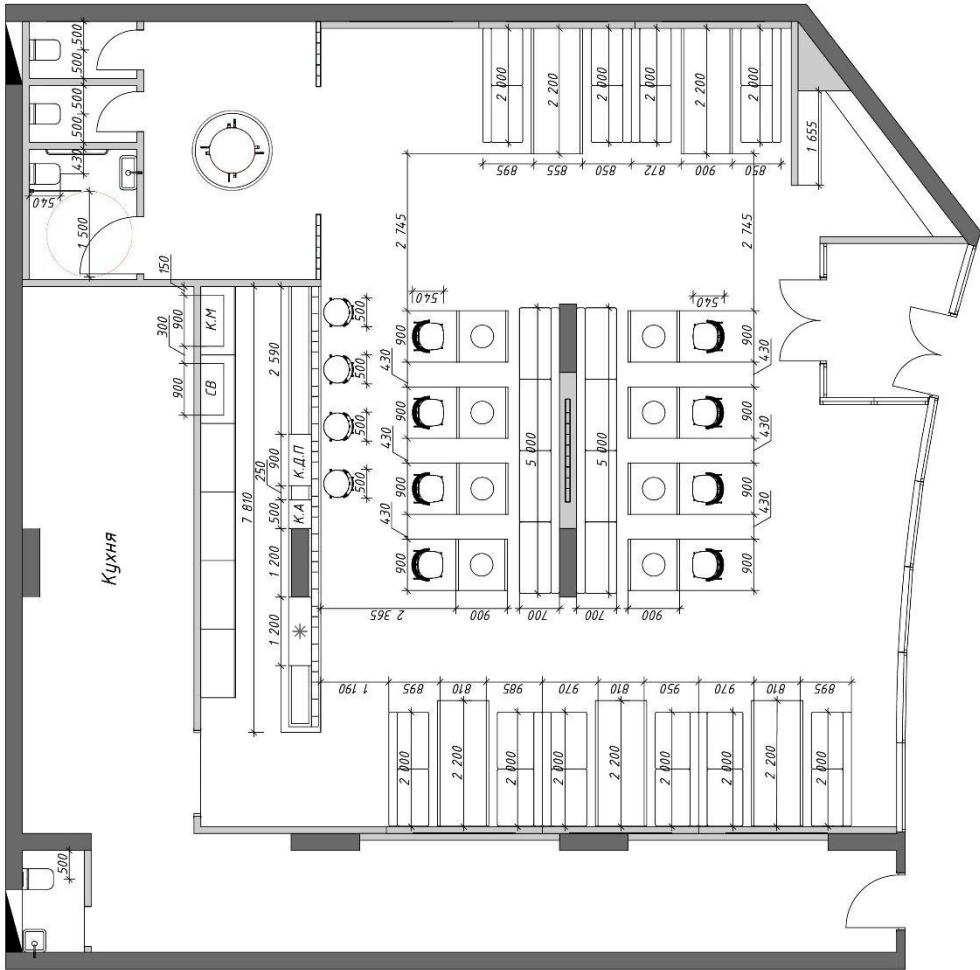
Виконала	Перевірив	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня
Мурашова М.І.	Азімолін Р.М.			Дизайн-проект ресторану аризонської кухні
				Спадіння
				Архив
				09
				30
				КНУТД

Умовні позначення та позначки

-  Холодильник
-  К.А Касовий апарат
-  К.Д.П Крани для піва
-  К.М Кавава машина
-  С.В Соковижиналка

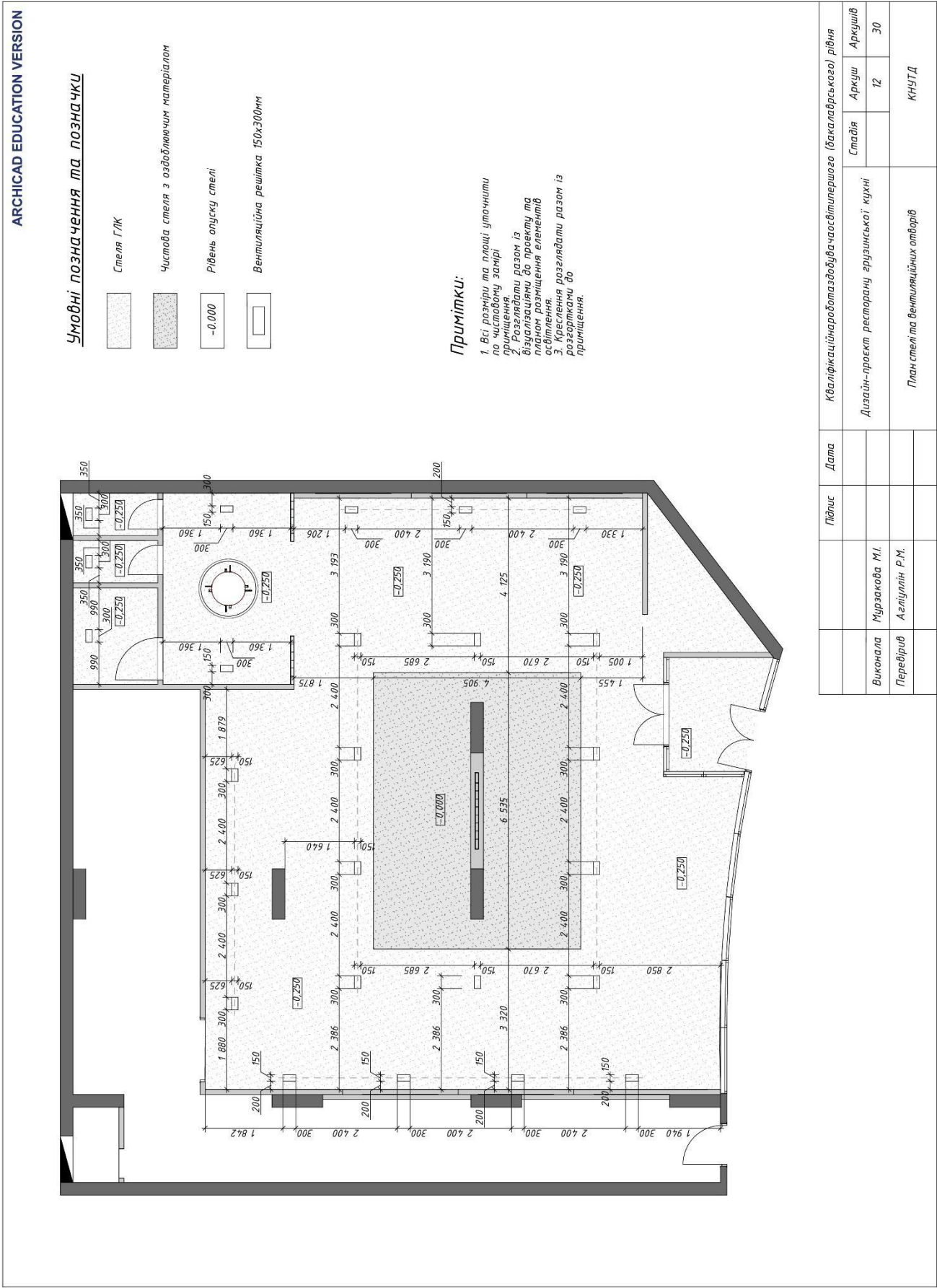
Примітки:

1. Для детального розташування та висоти техніки в зоні бару одобрить деталь.



Виконала Мурашова М.І. Перевірив Агліуллін Р.М.	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня			
			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
			Стадія	Архус	Архусів	Архусів
				10	30	30
			План розташування меблів та обладнання			
			КНУТД			

	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (закалатарського) рівня			
			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні		Стадія	Аркуші
						30
Виконала	Мурзаква М.І.		План розташування меблів їд			
Перевірив	Агліуллін Р.М.					
						11
						КНУТД



Умовні позначення та позначки

- 

Стеля ГЛК
- 

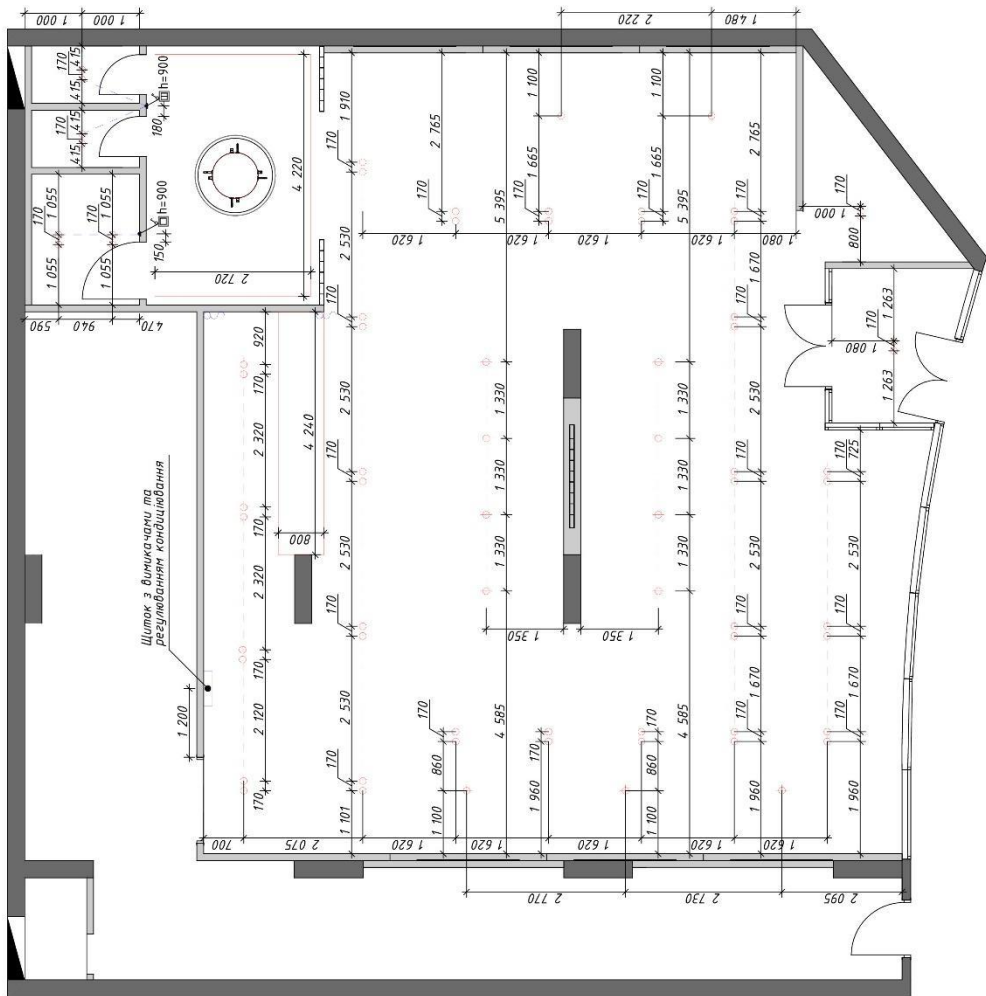
Чистова стеля з оздоблюючим матеріалом
- 

Рівень опуску стелі
- 

Вентиляційна решітка 150x300мм

Примітки:

1. Всі розміри вносимо на місці.
2. Всі розміри вказані з урахуванням оздоблювальних матеріалів.
3. Висота вилкачів Н=900мм.
4. Висота вилкачів Н=900мм.
5. Дивитись лист разом з планом розміщення освітлення, планом стелі та розгортками.
6. Розміри прив'язані до геометричного центру.
7. Температура освітлення всіх вбудованих світильників 5500К.
8. Все освітлення регулюється з щитку.



Виконала Перевірів	Мурзаківа М.І. Аглюліні Р.М.	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітлювального (бакалаврського) рівня				
				Дизайн-проект ресторану грузинської кухні	Стандарт		Архшт	Архушів
					План освітлення			

ARCHICAD EDUCATION VERSION

Умовні позначення та позначки

Розетка 220v

Architectural floor plan of a restaurant. The plan shows a rectangular main area with a sloped roof on the right side. Dimensions are provided in millimeters. Key features include a circular table in the top left, a long rectangular table in the center, and several smaller tables and chairs. Notes specify dimensions for various elements and materials.

Примітки:

1. Всі розміри уточнити на місці.

2. Всі розміри йказані з урахуванням оздоблювальних матеріалів.

3. Всі висоти надані від чистового рівня підлоги.

4. Висота розеток Н=250мм від у.ч.п., крім тих, що з високими.

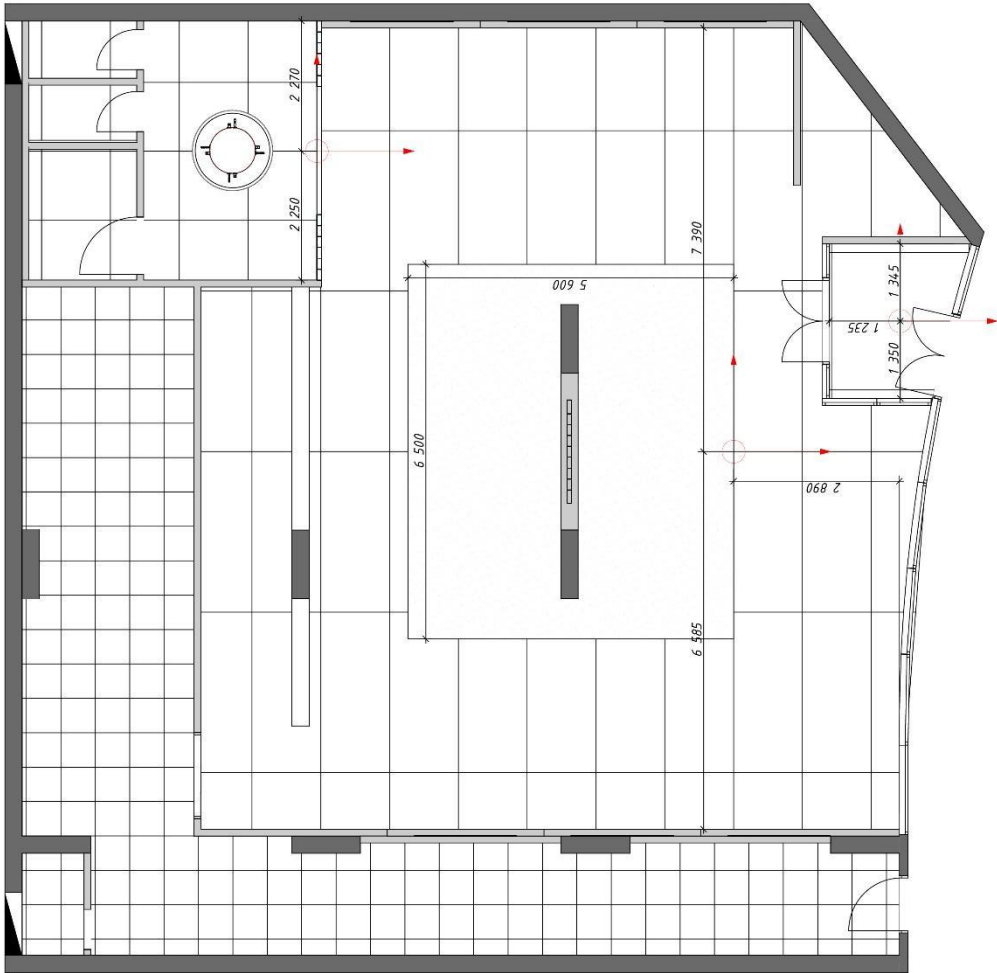
5. Розміри прив'язані до геометричного центру рами.

6. Підключення обладнання і техніки уточнити згідно з об'єктом моделювання.

7. Підбір діаметру та потужності кабелів виконує електрик.

Виконала	Мурзаківа М.І.	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня
Перевірив	Азгелілін Р.М.			Спадів
				Архув
				14
				30
				КНУД
				План розеток

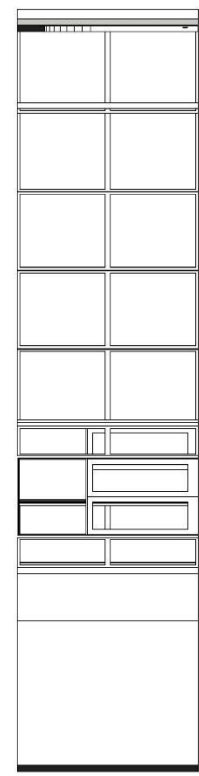
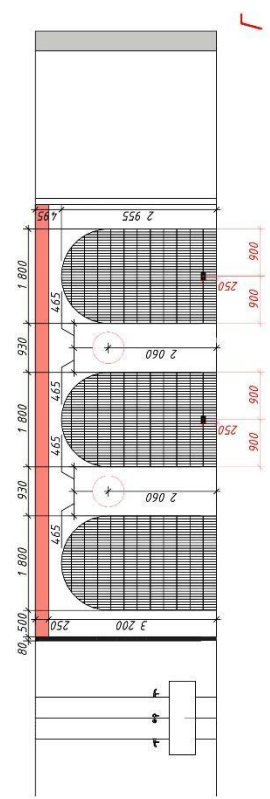
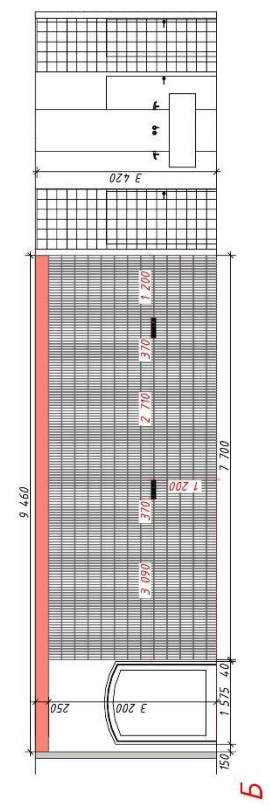
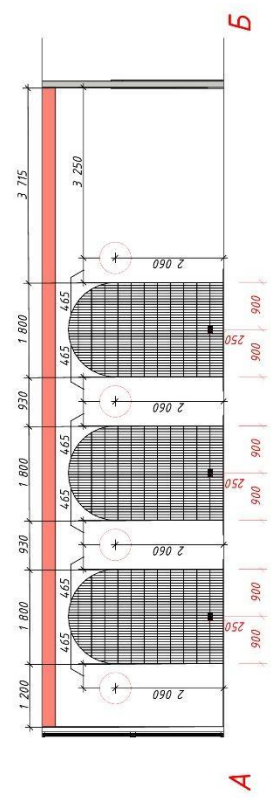
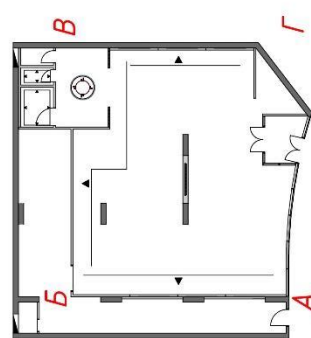
Умовні позначення та позначки



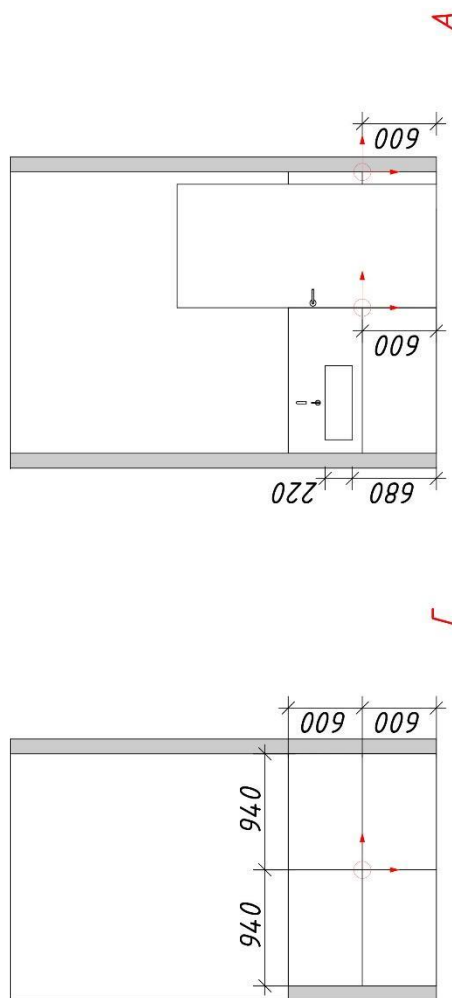
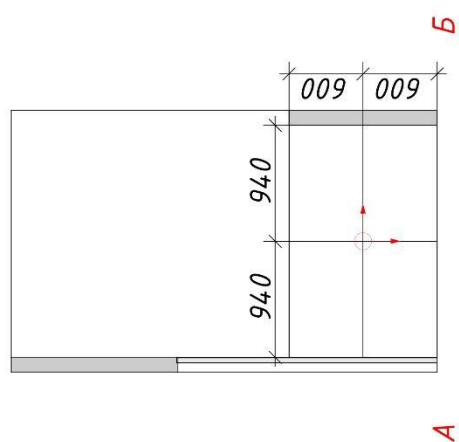
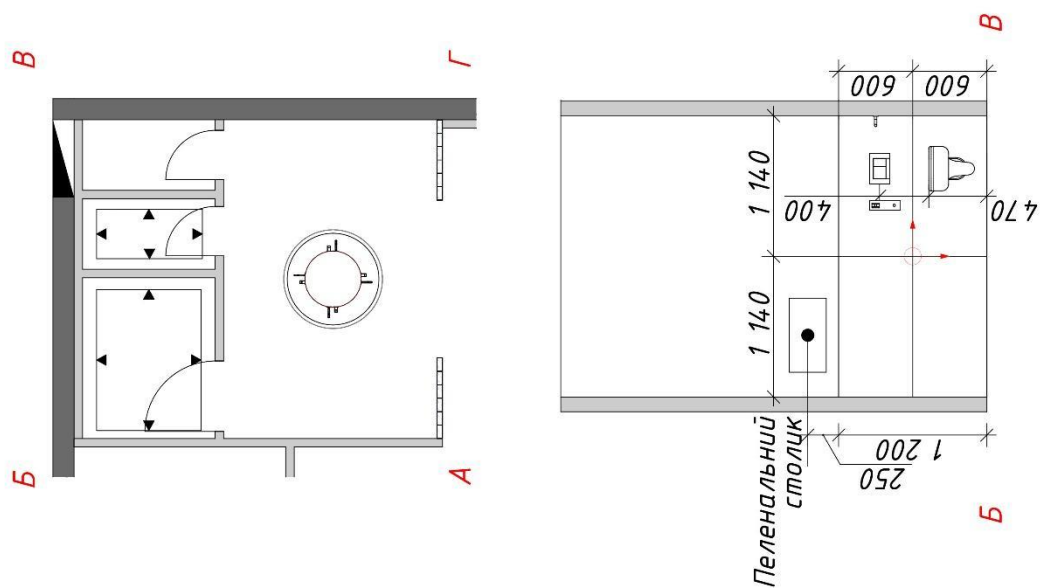
Примітки:

- 1. Підлога запроектована в один рівень по всіх приміщеннях.
- 2. Всі розміри та площі уточнили по чистовому замірі приміщення.
- 3. Перед початком монтажу підлоги узгодити з дизайнером.
- 4. Шов плитки шириною 2 мм (якщо не вказано інше). Кладку плитки розпочати після наради з дизайнером.
- 5. Кладку мозаїки під 45°.
- 6. В залі використано плитку 1200х2800мм.
- 7. У вхідній зоні та санвузлі 1200х1200мм.
- 8. В зоні кухні та прихову продуктів 600х600мм.

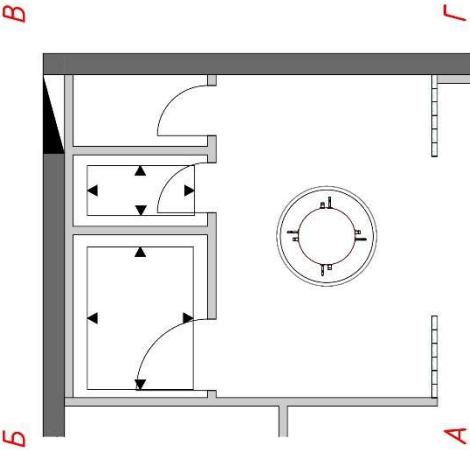
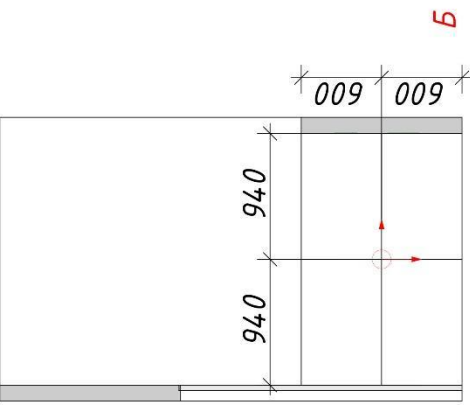
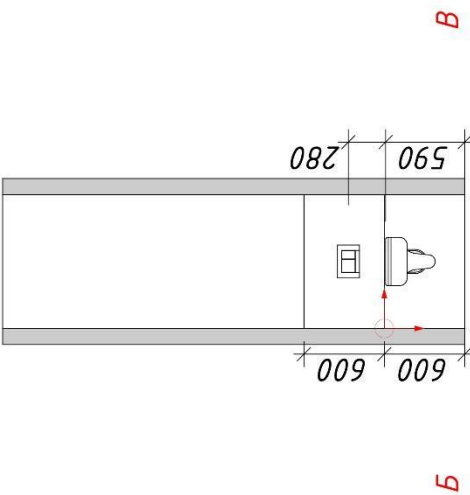
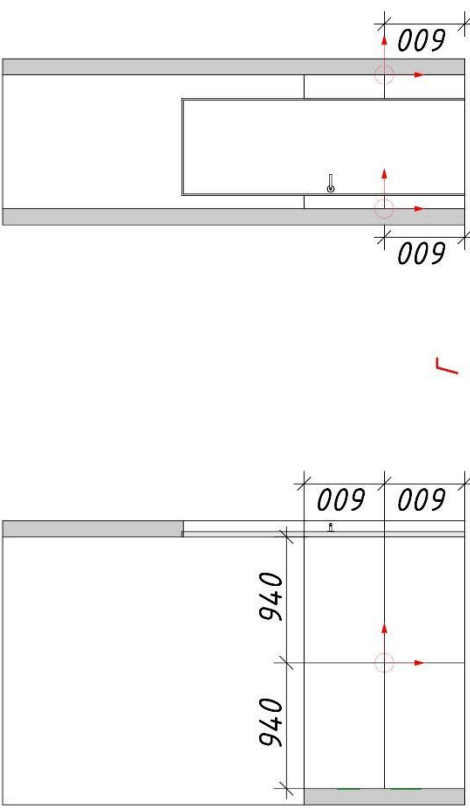
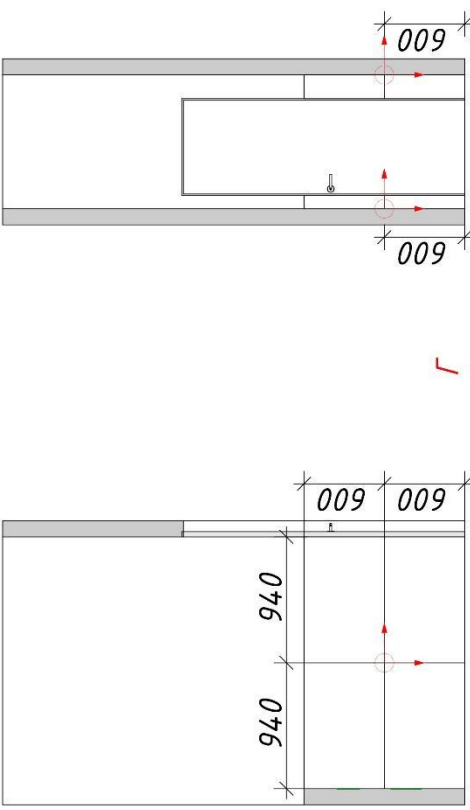
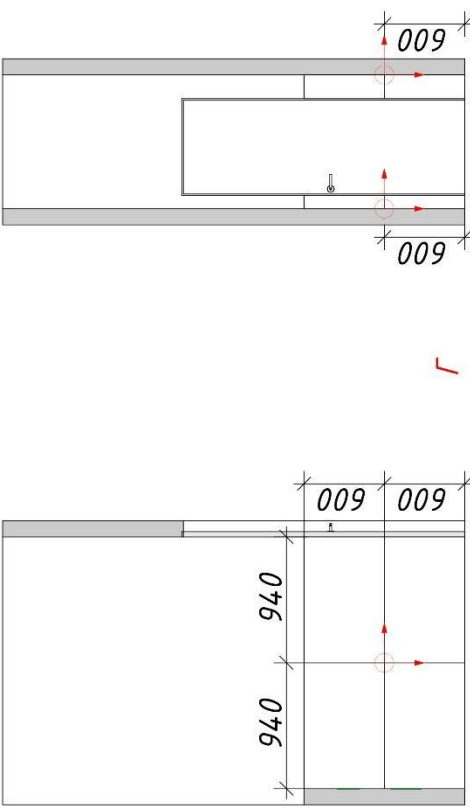
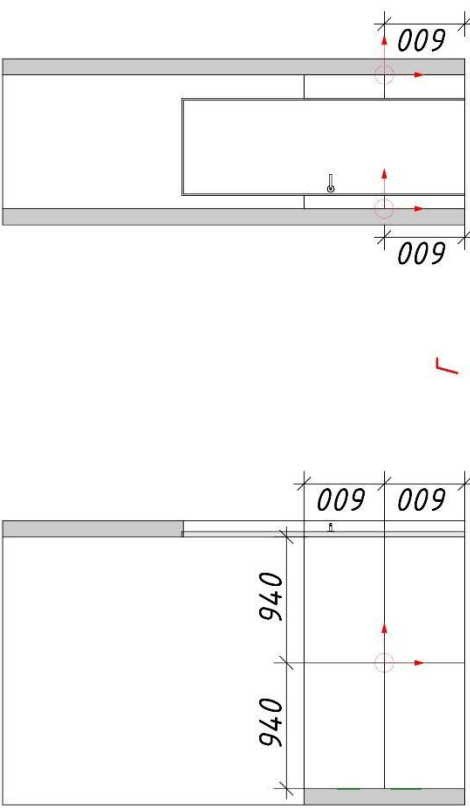
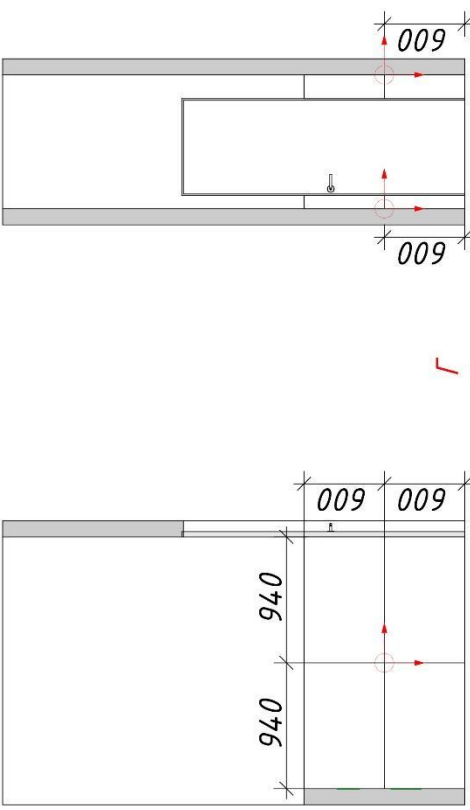
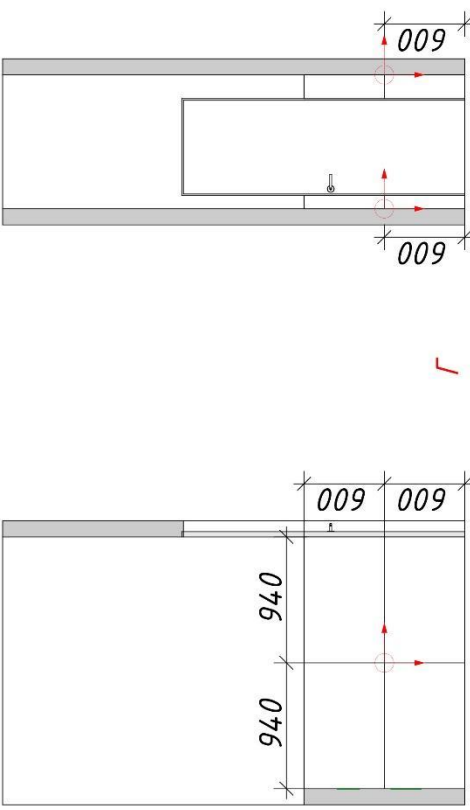
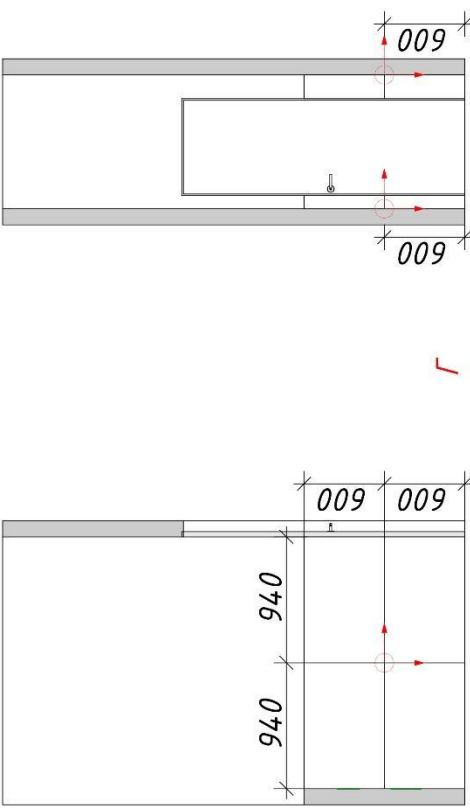
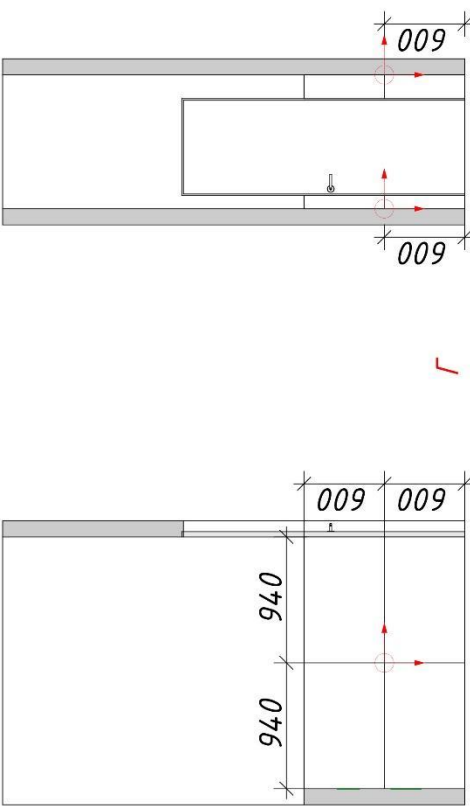
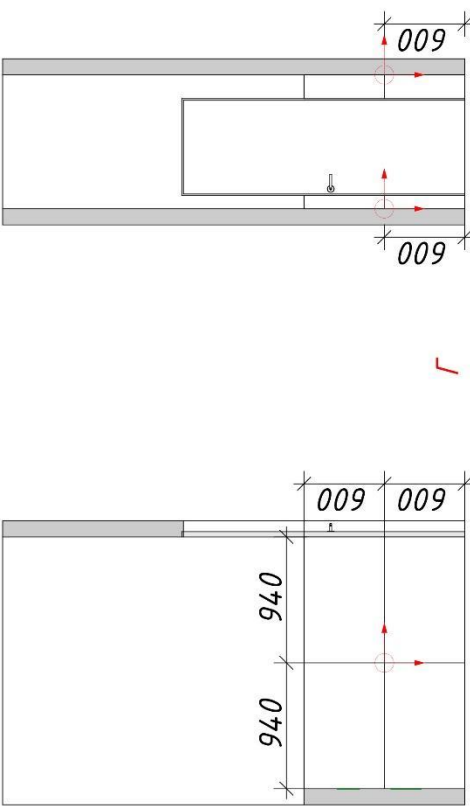
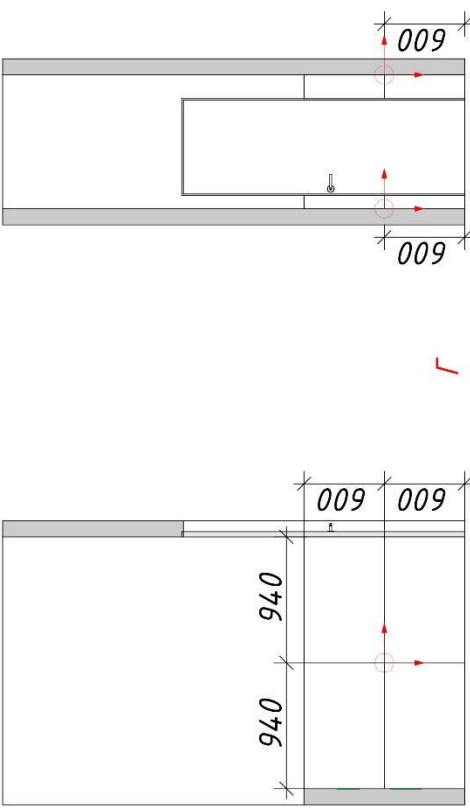
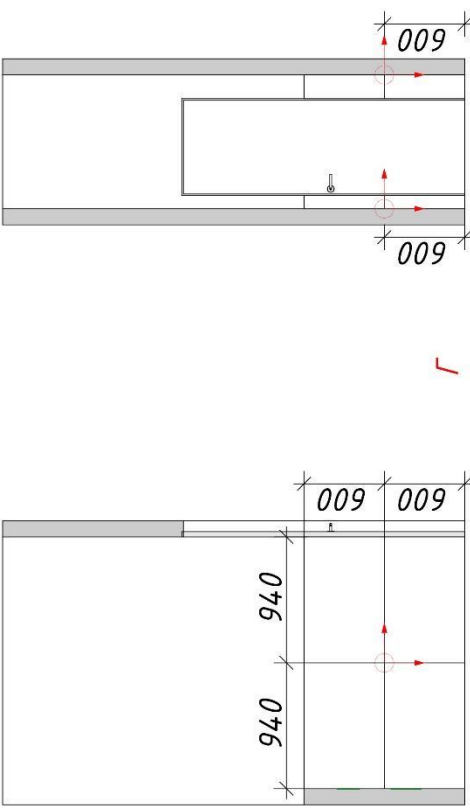
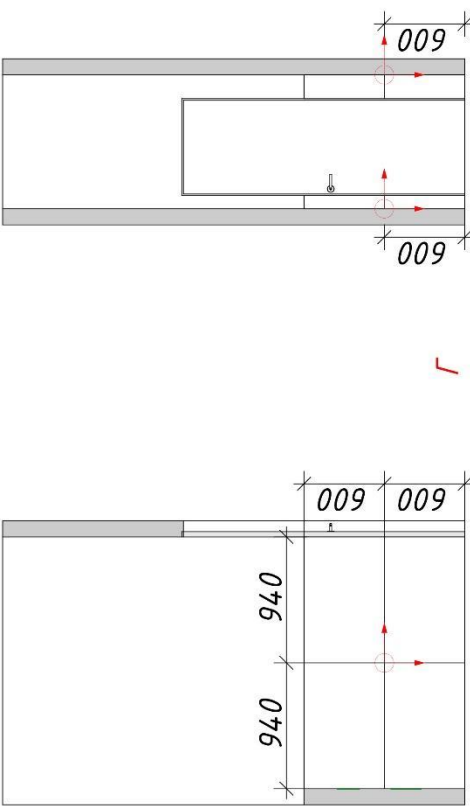
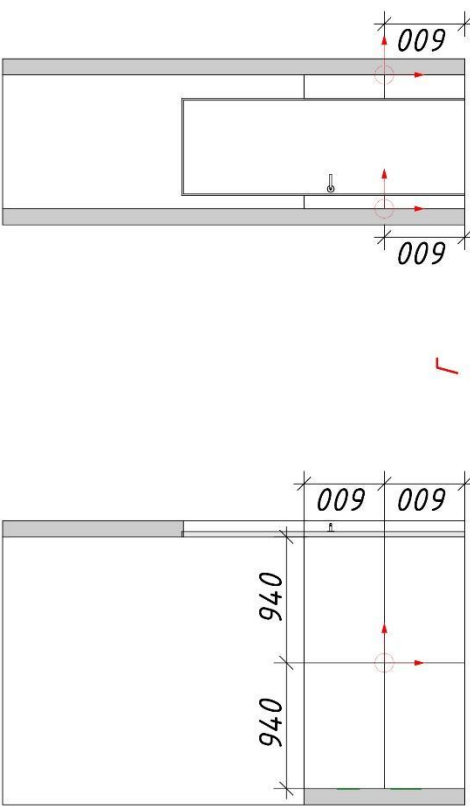
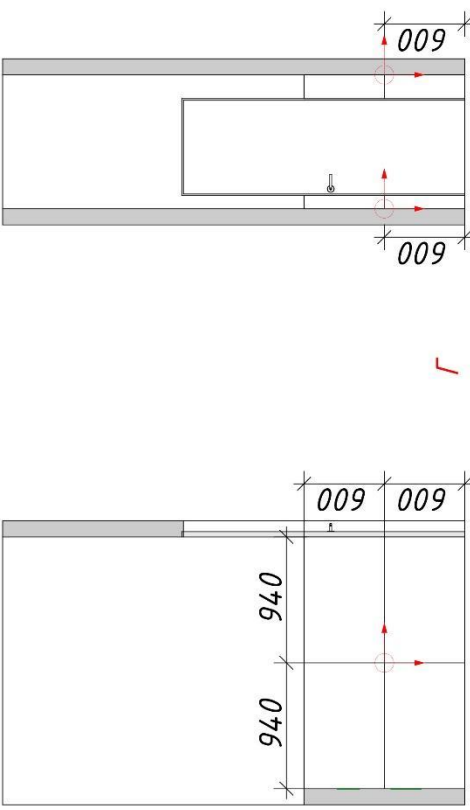
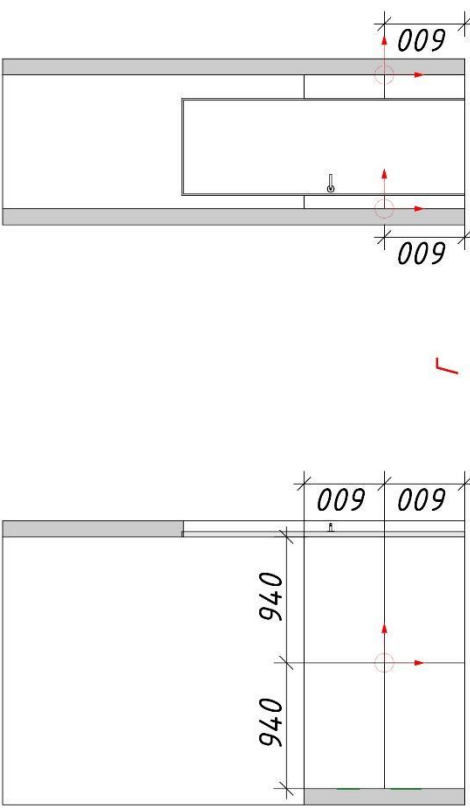
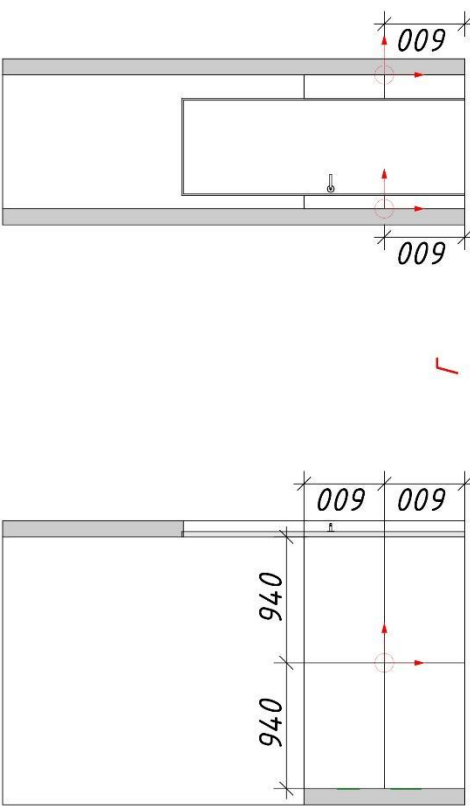
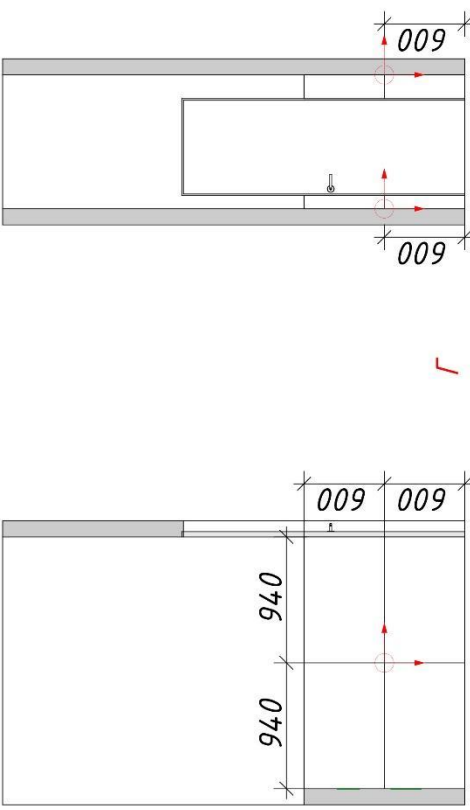
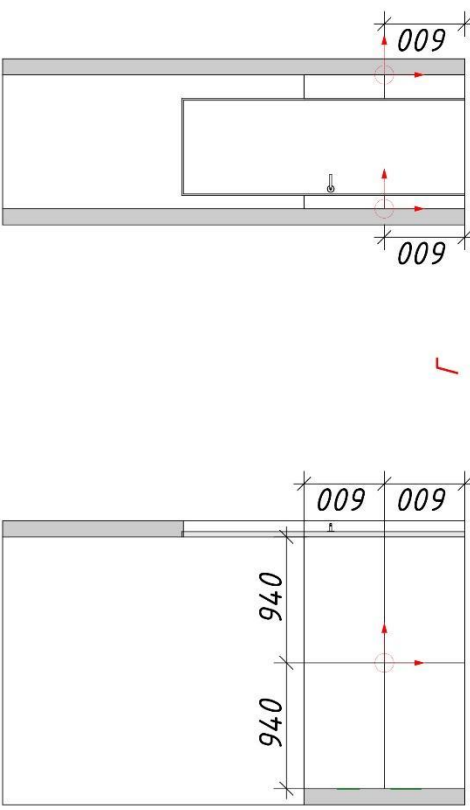
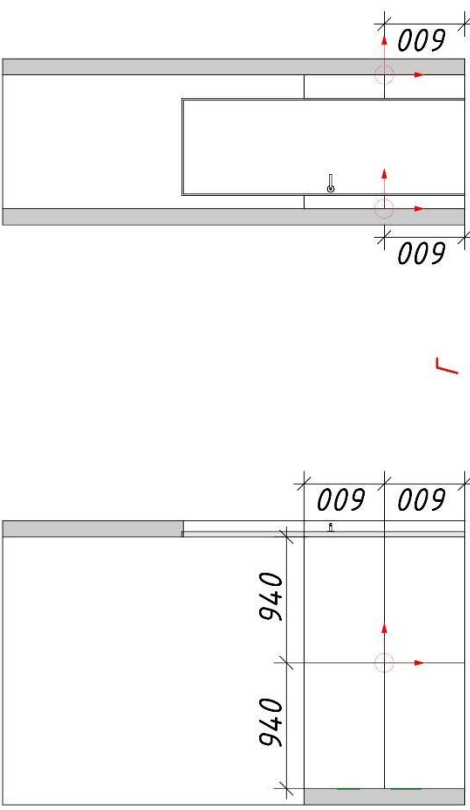
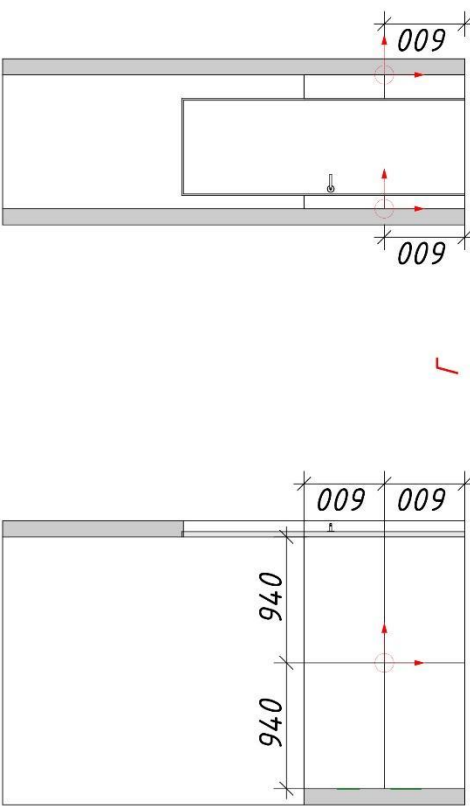
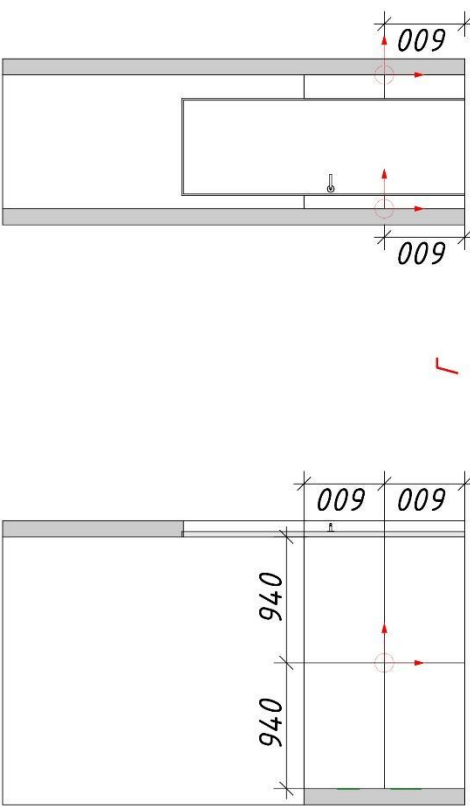
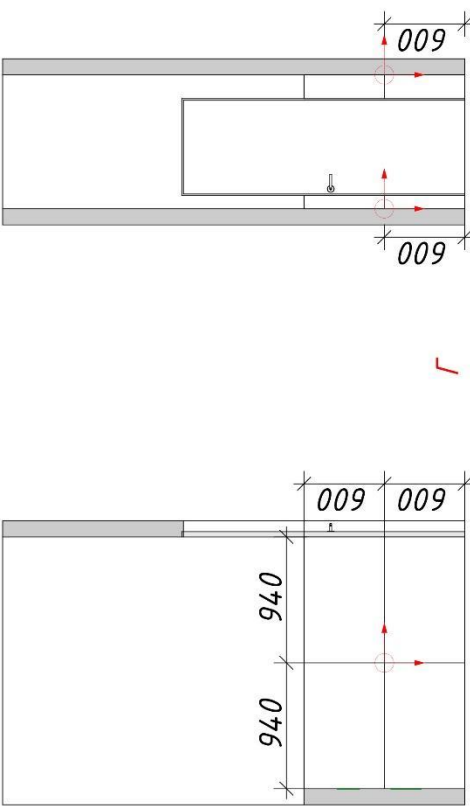
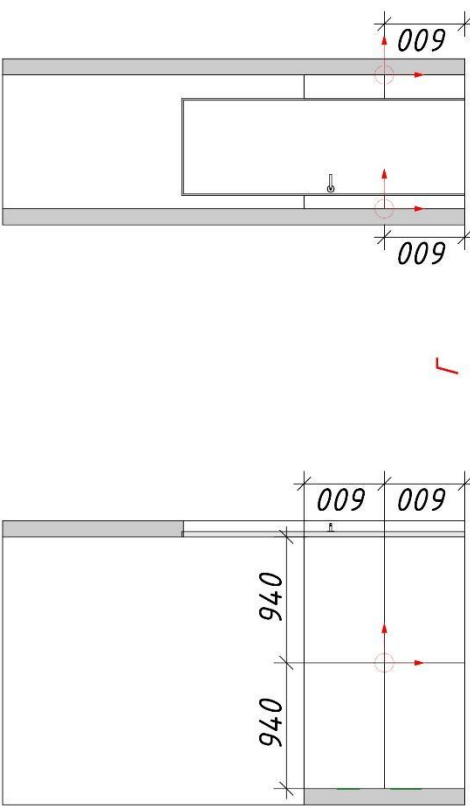
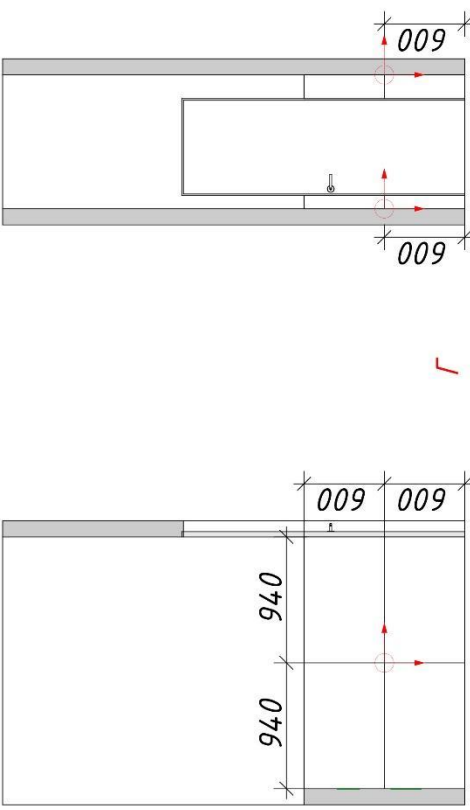
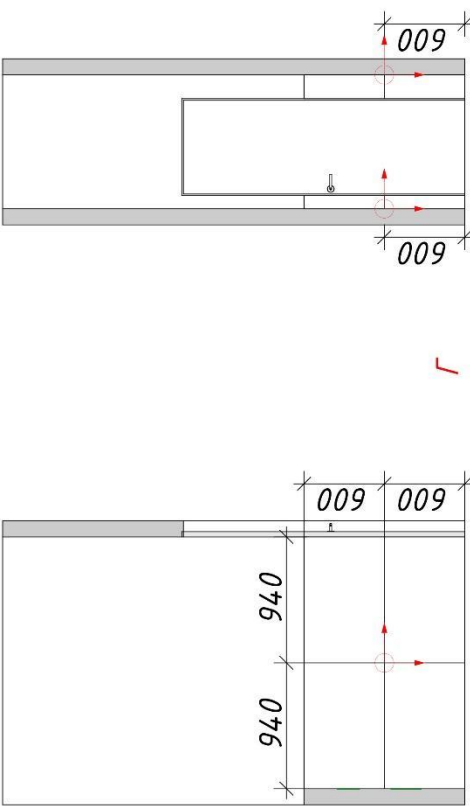
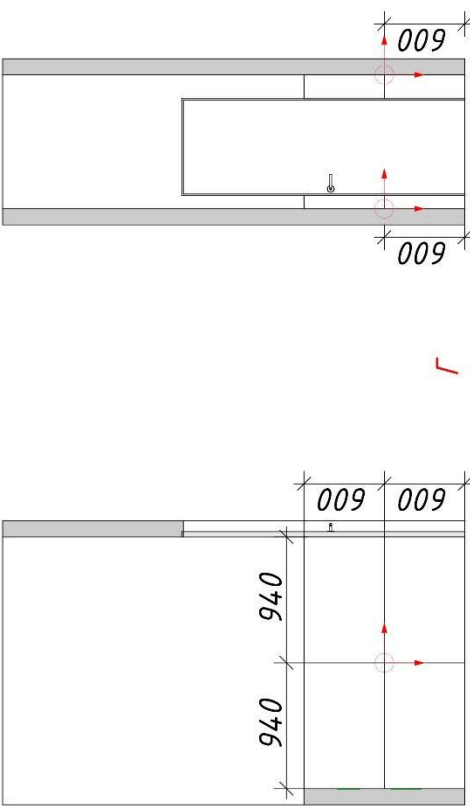
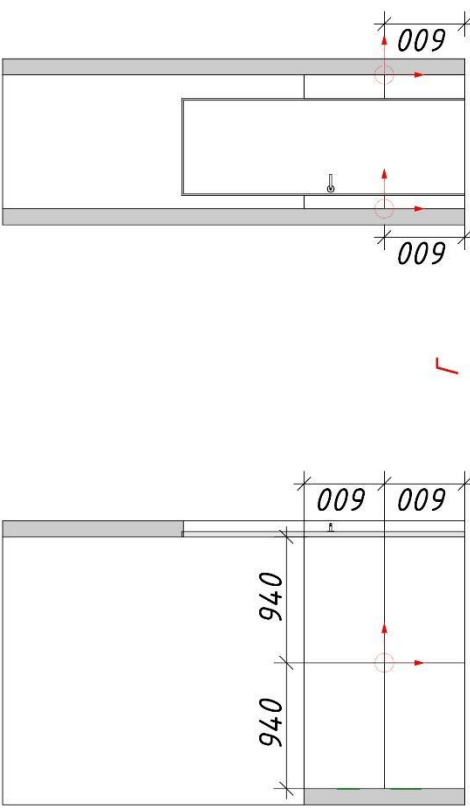
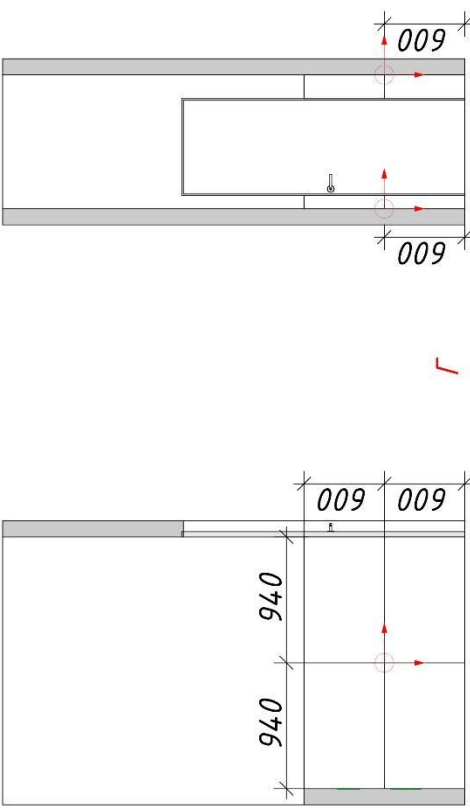
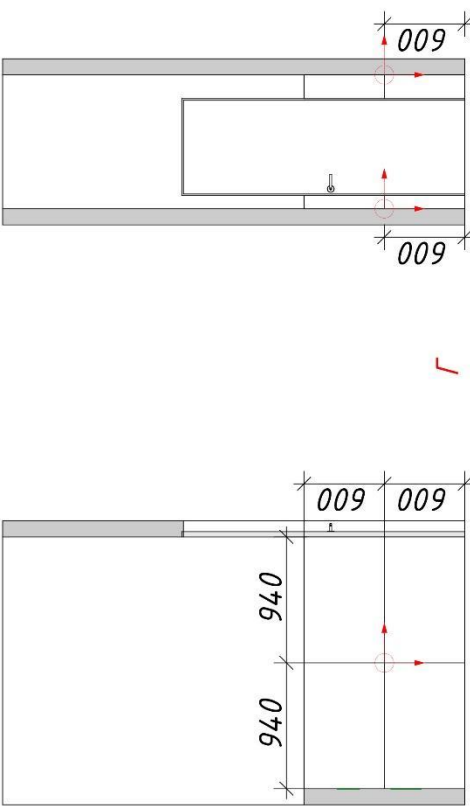
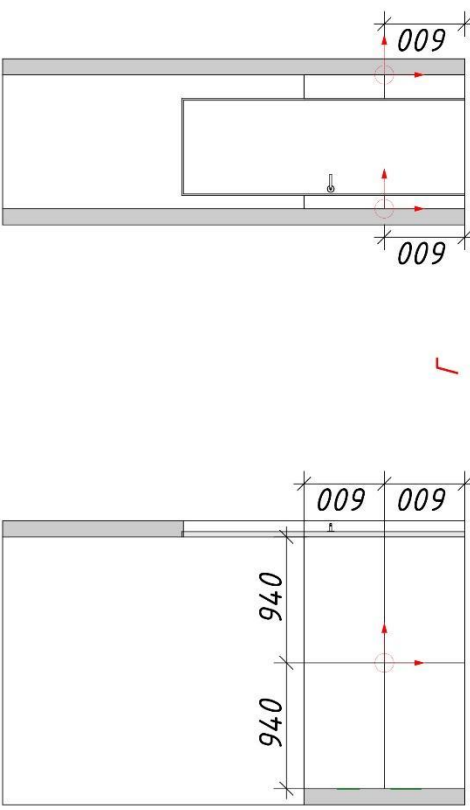
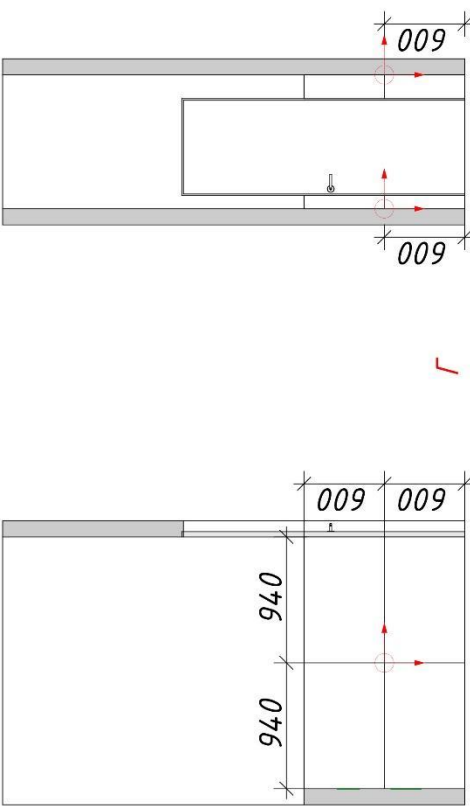
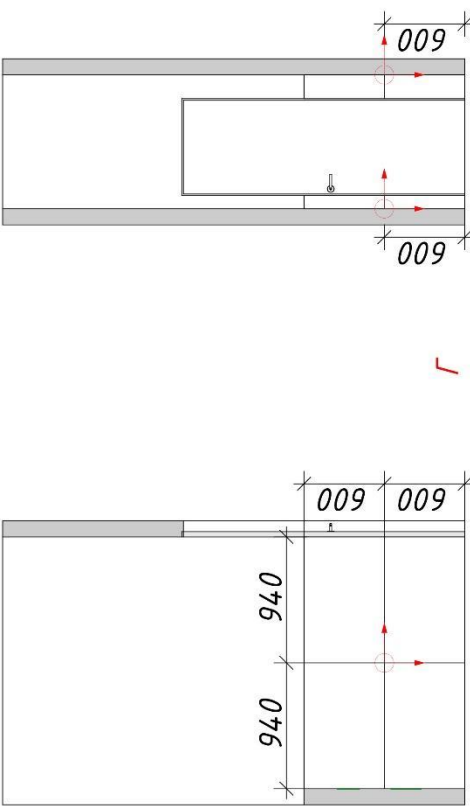
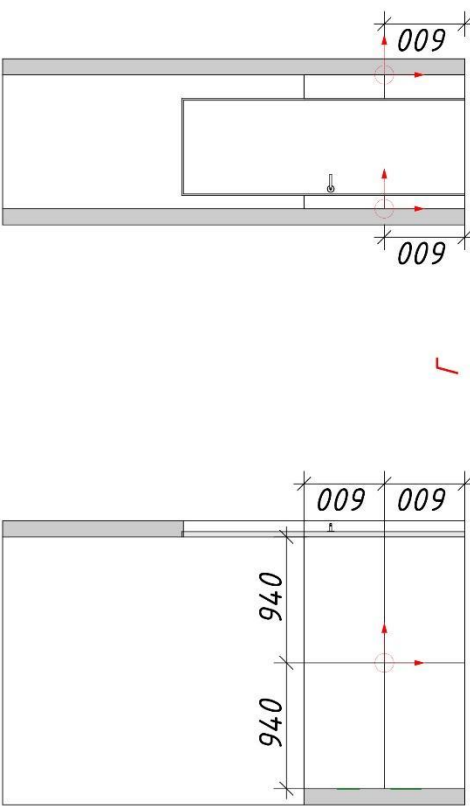
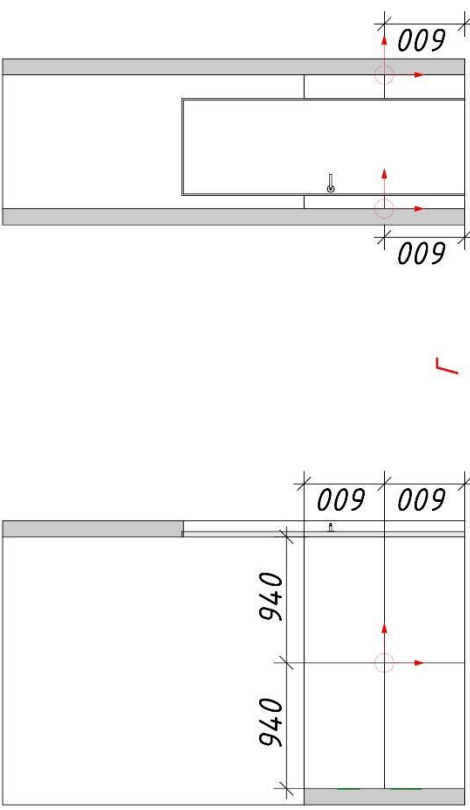
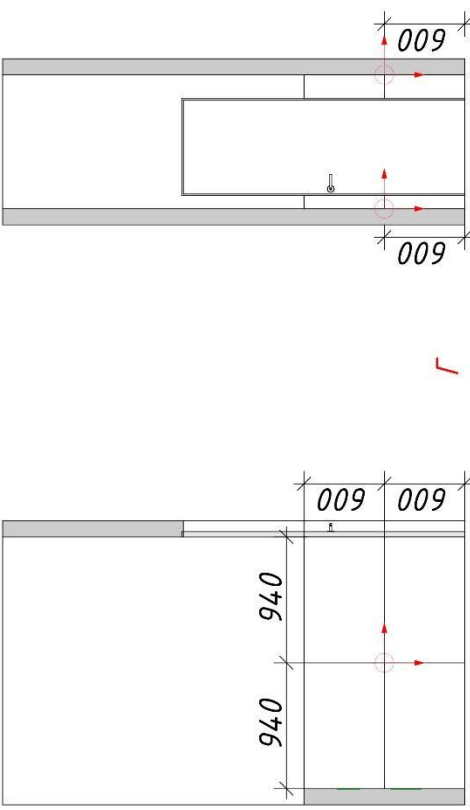
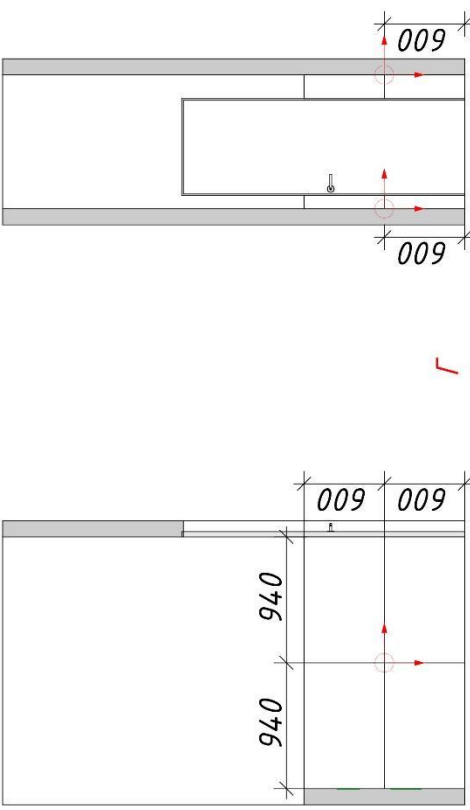
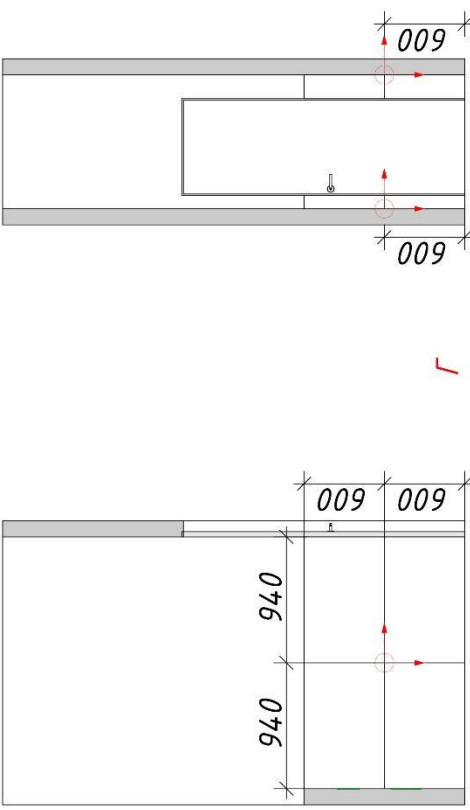
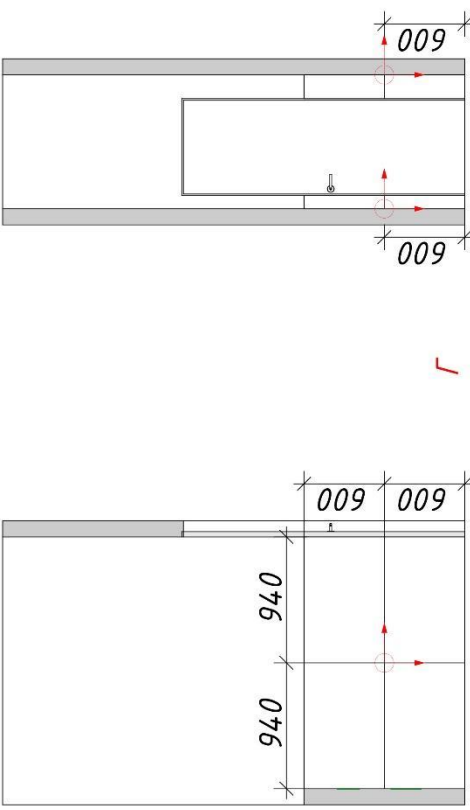
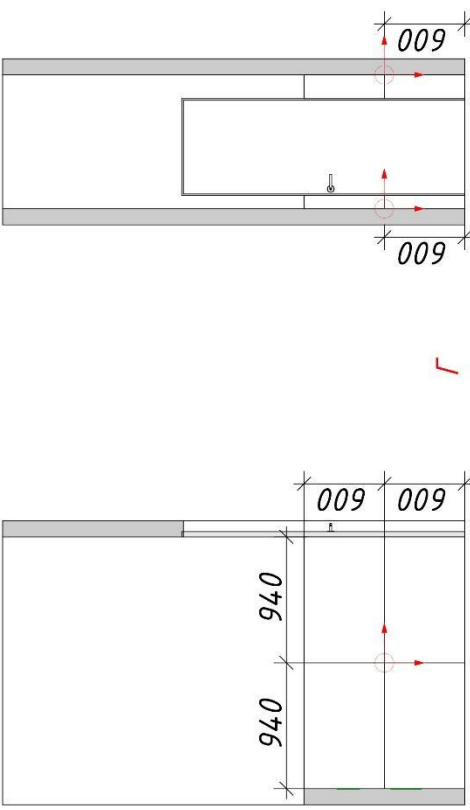
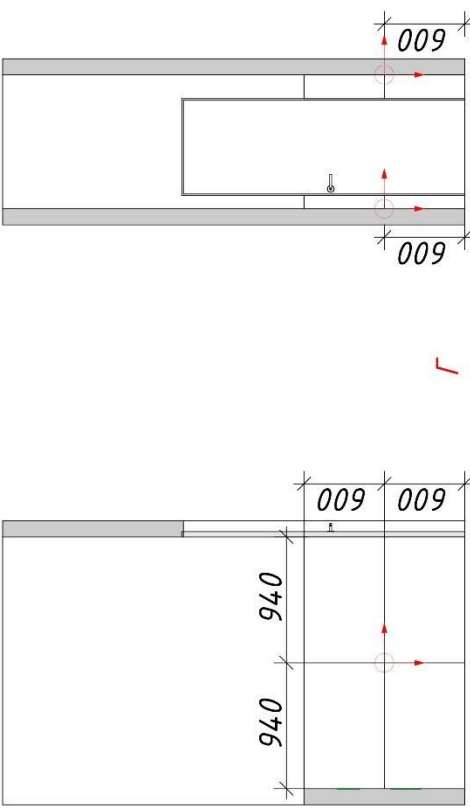
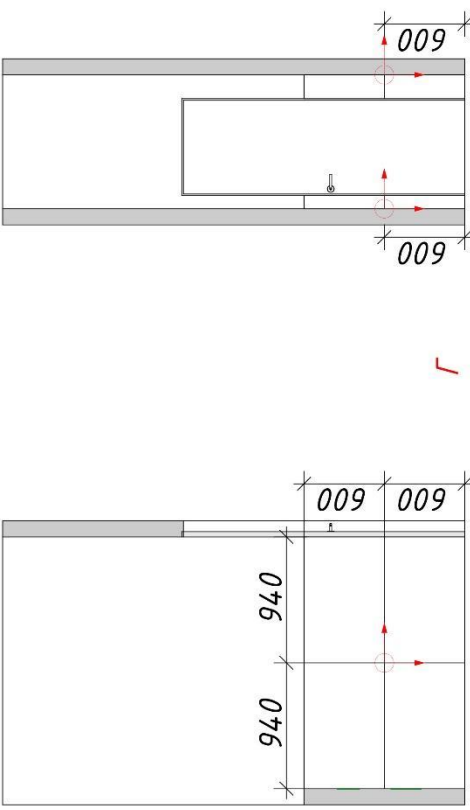
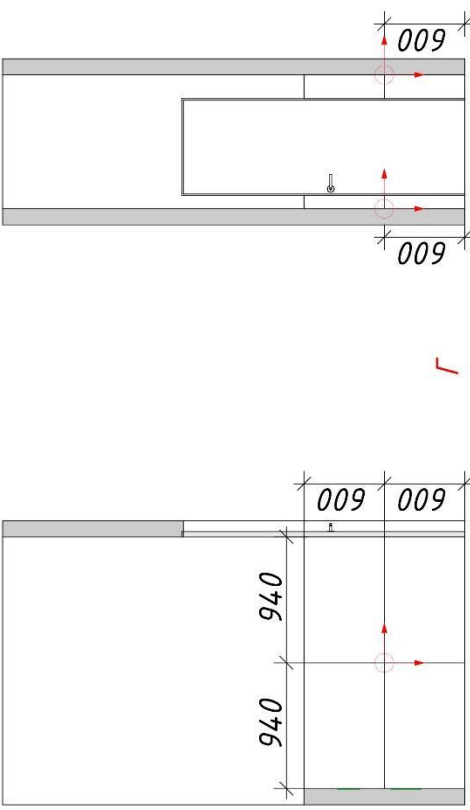
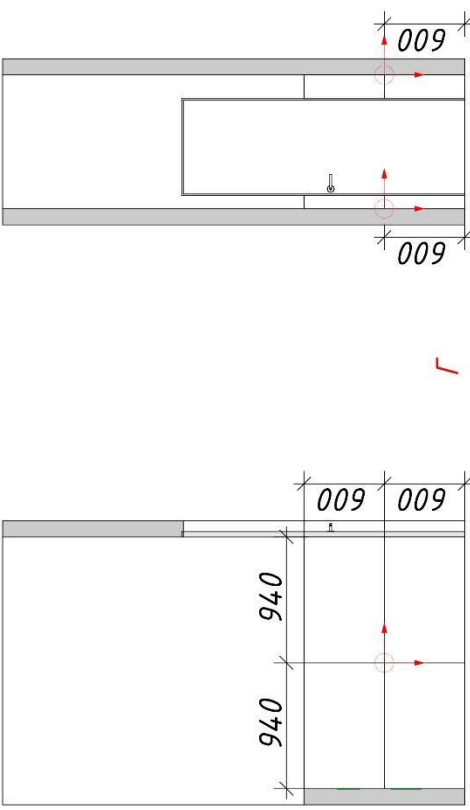
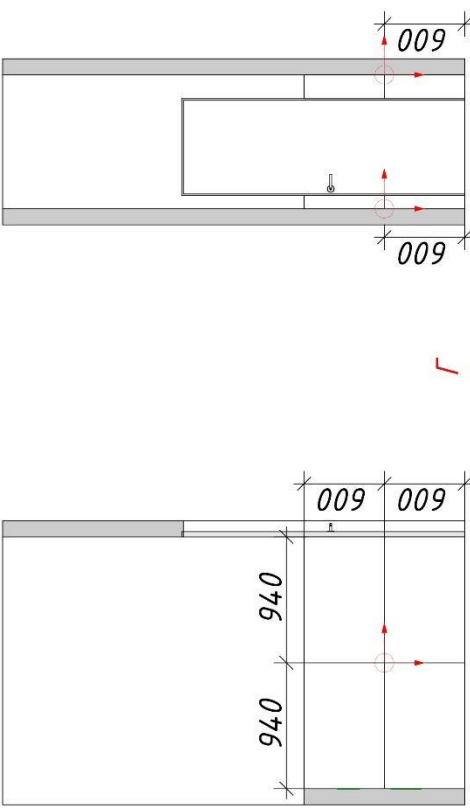
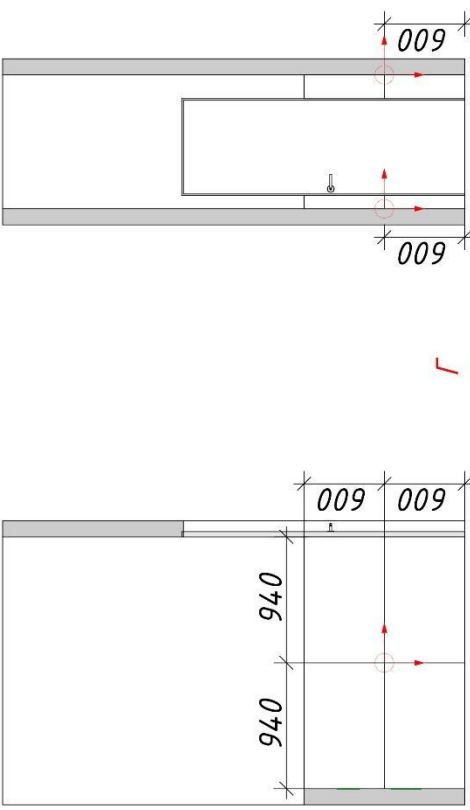
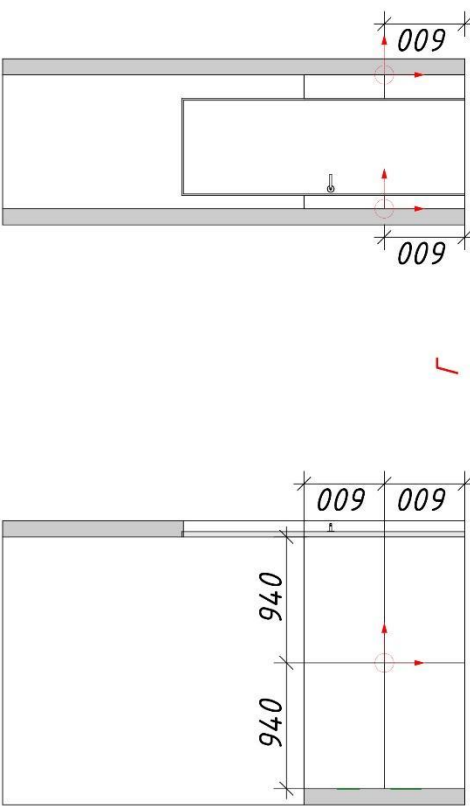
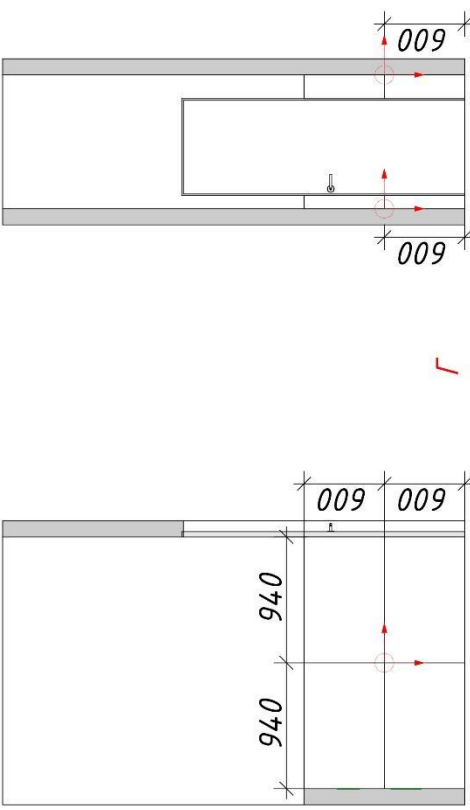
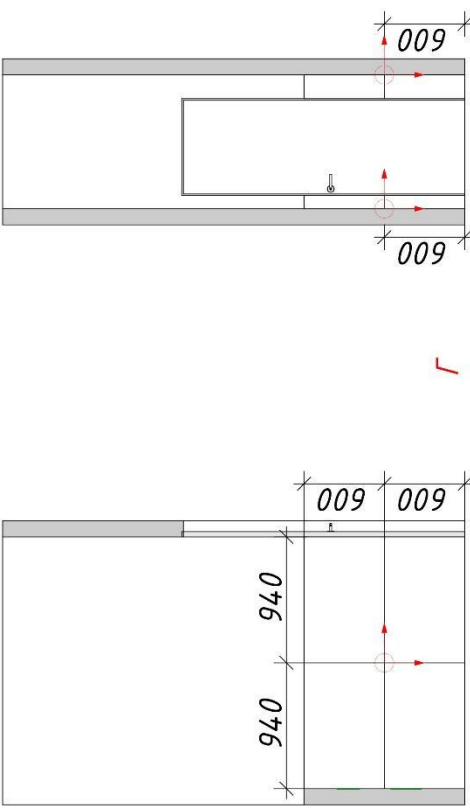
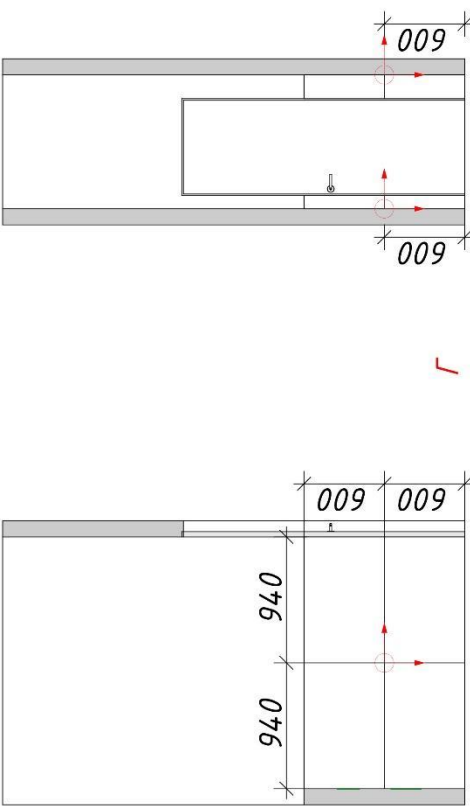
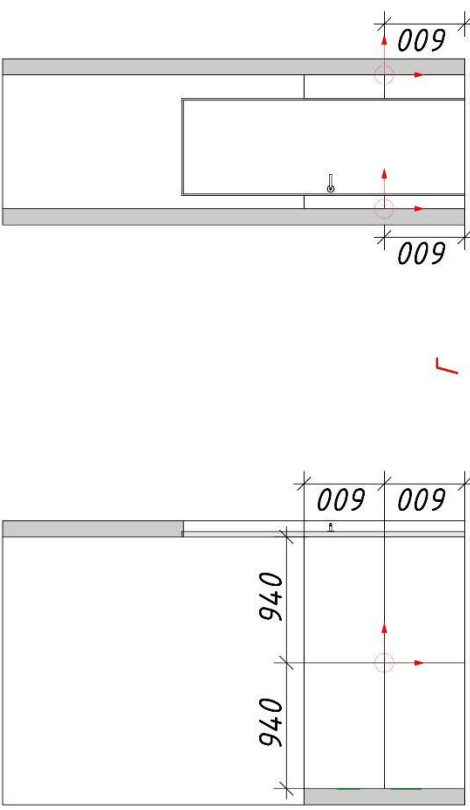
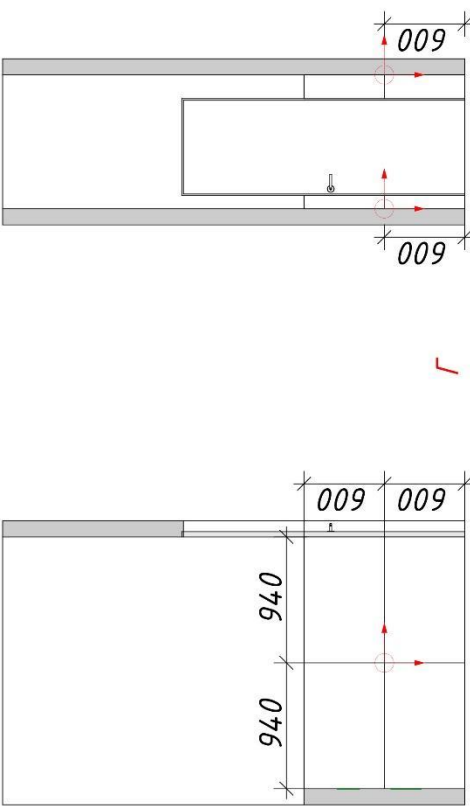
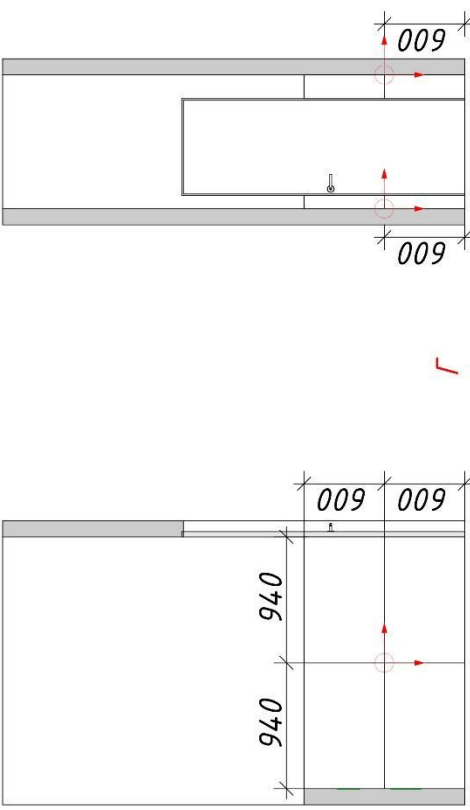
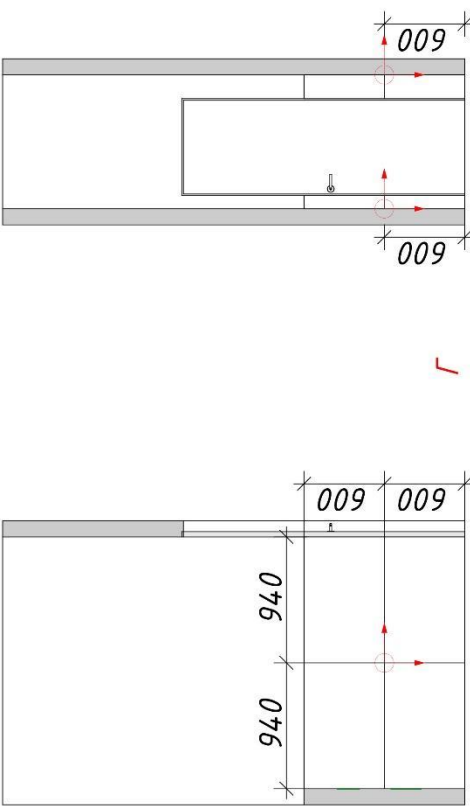
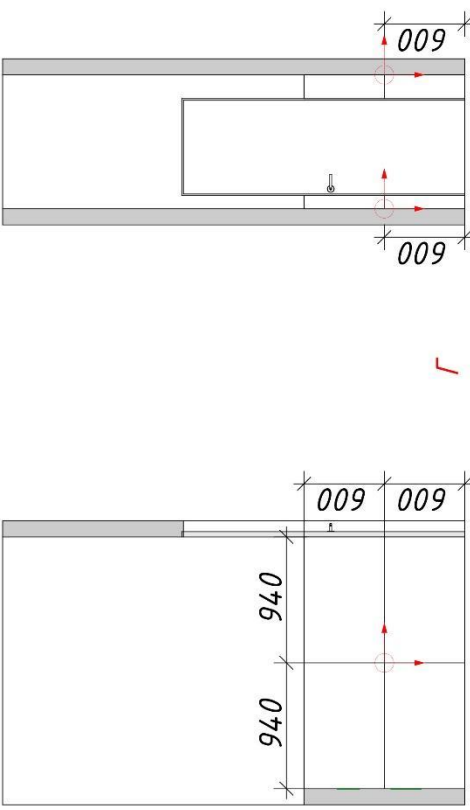
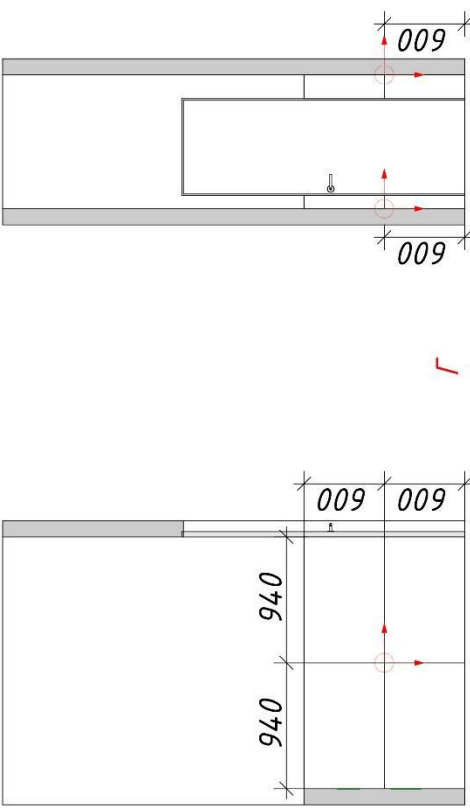
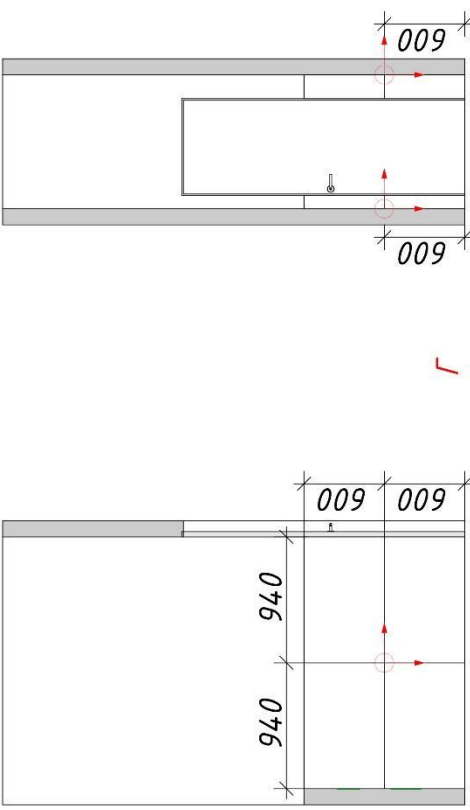
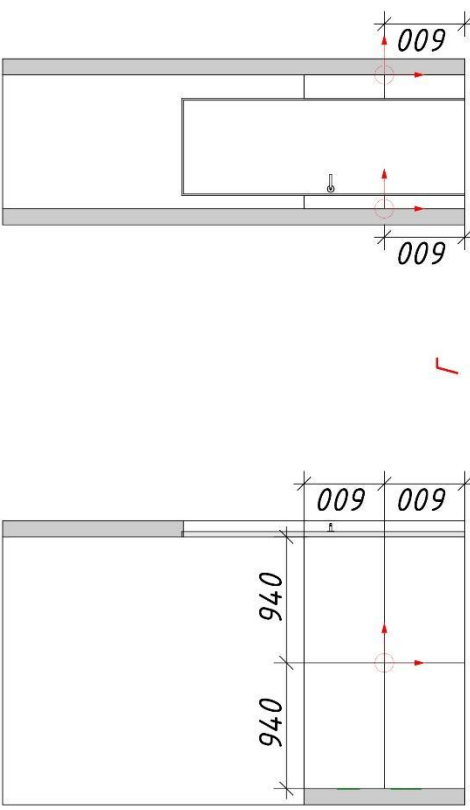
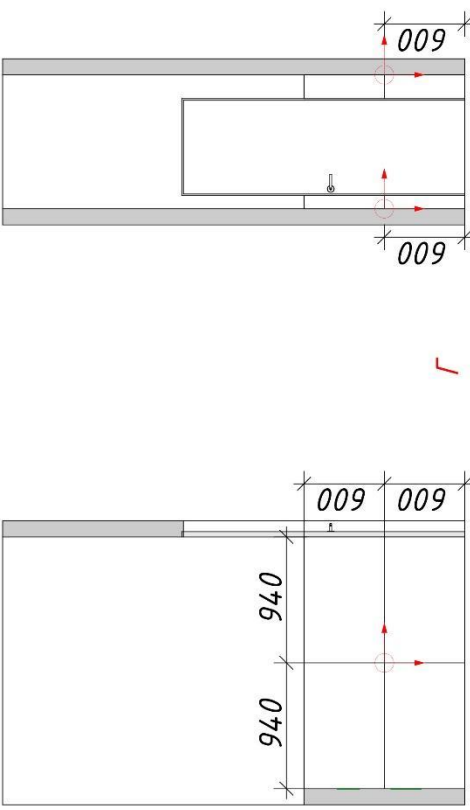
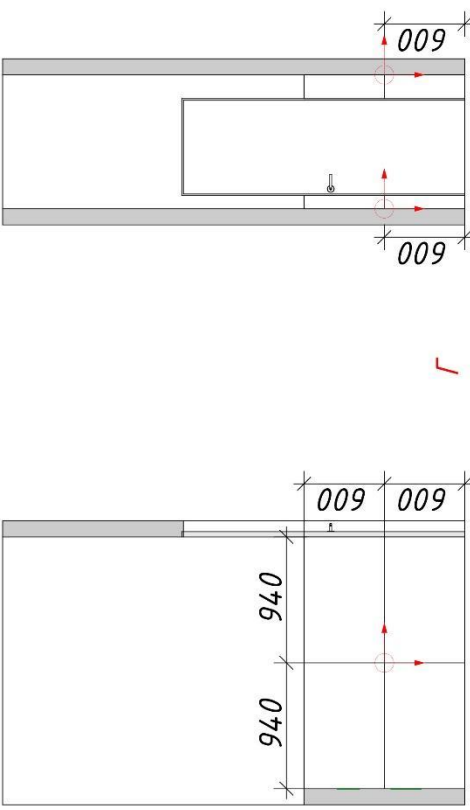
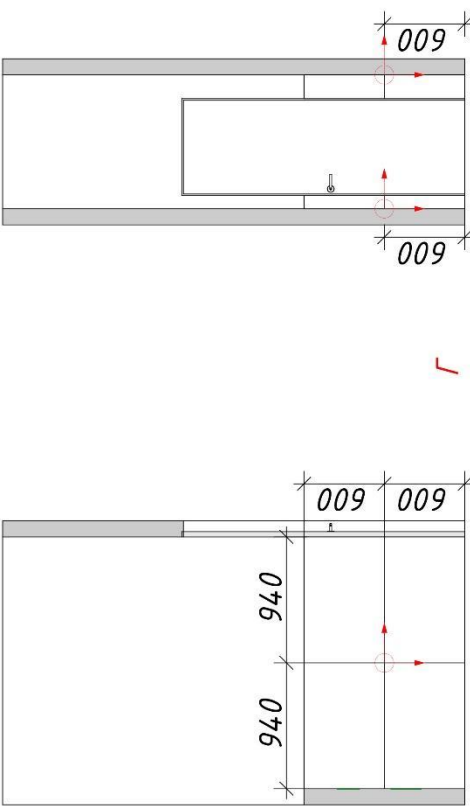
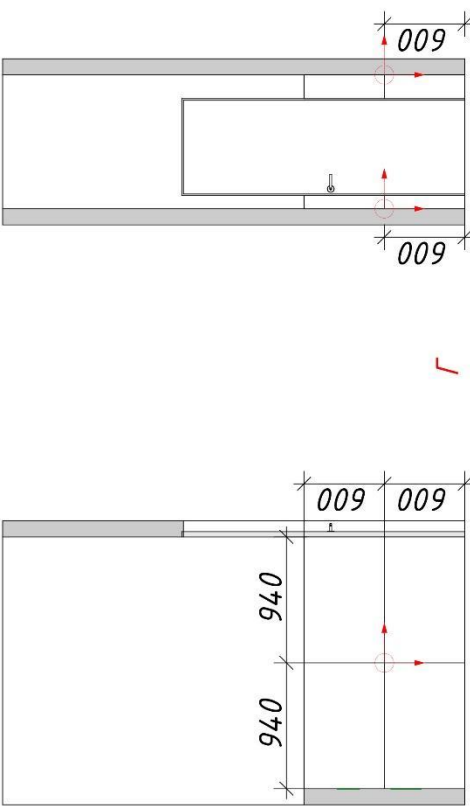
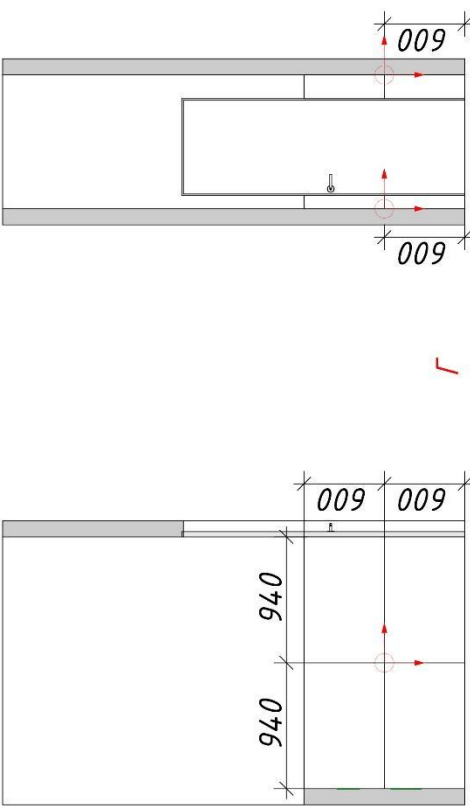
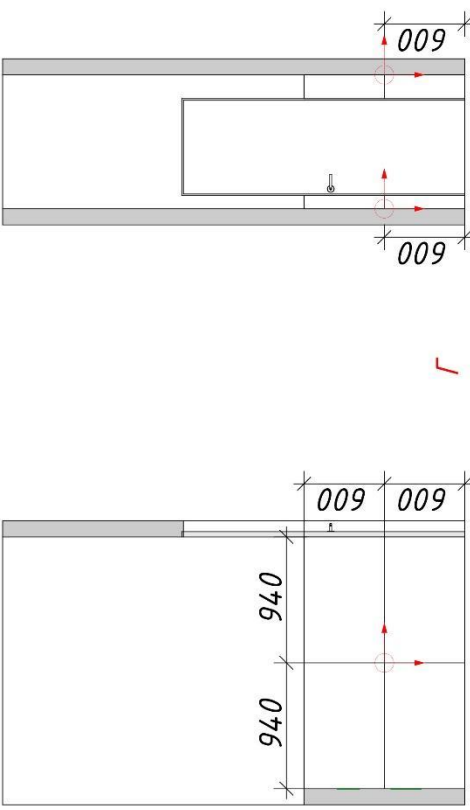
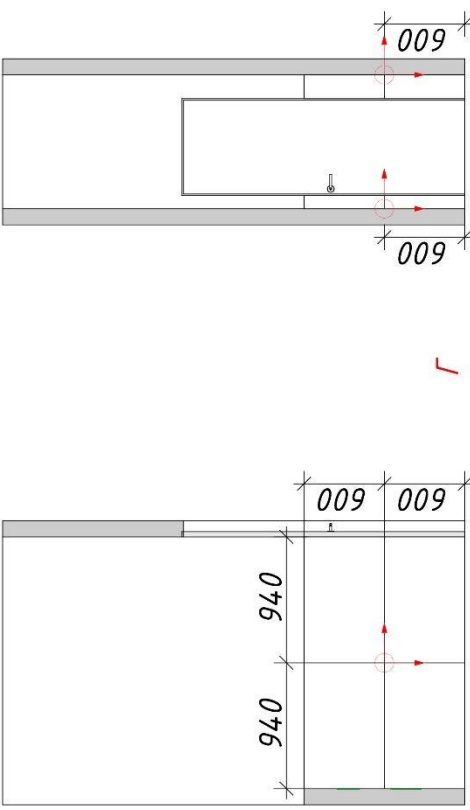
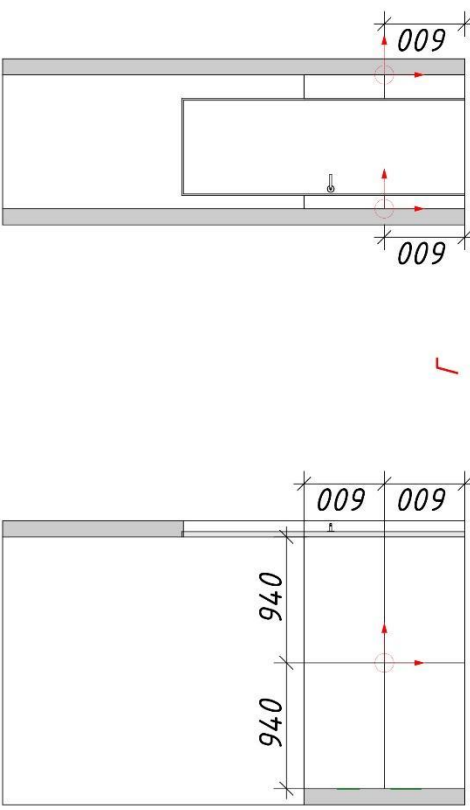
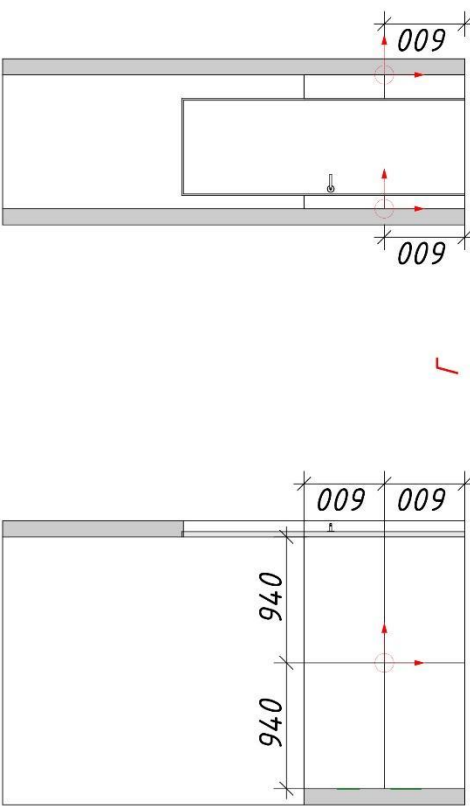
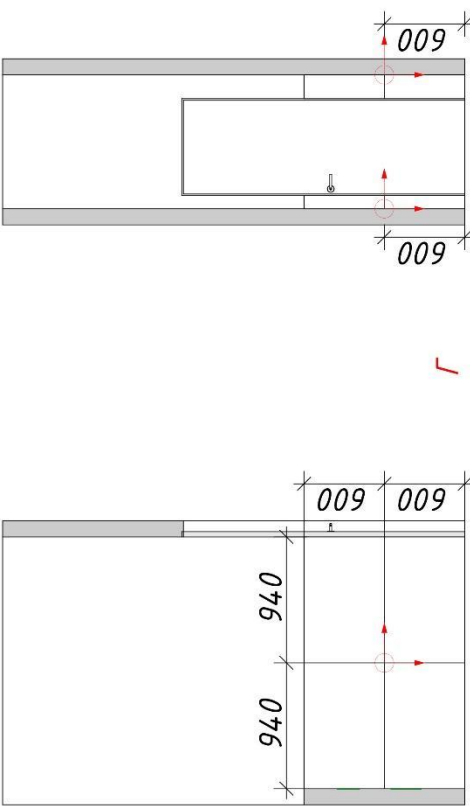
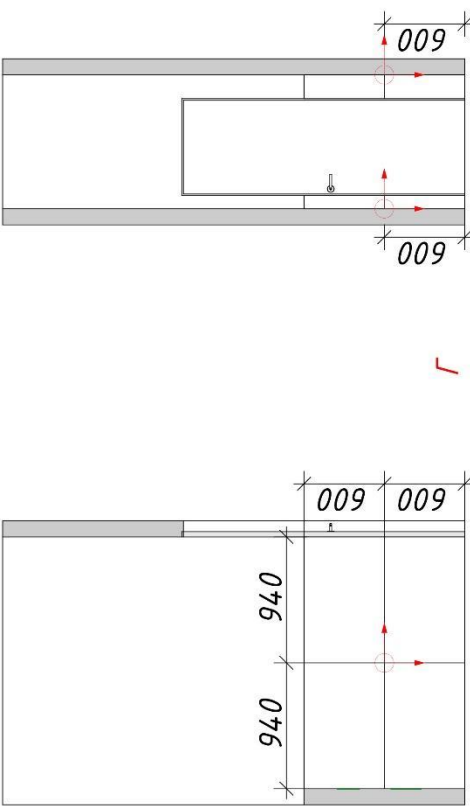
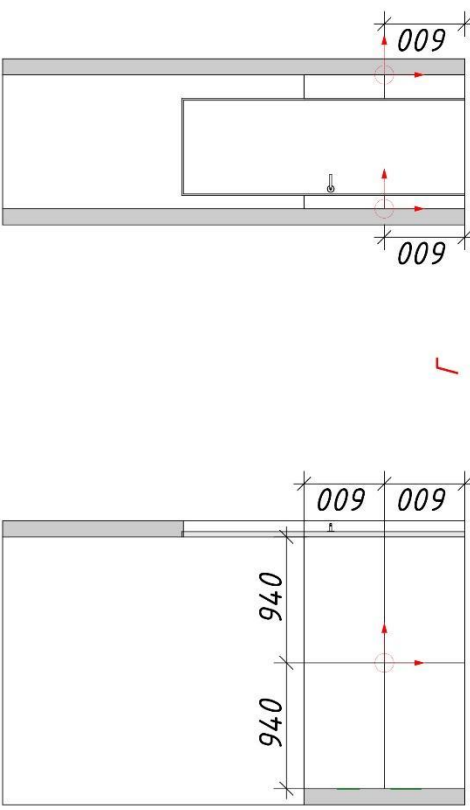
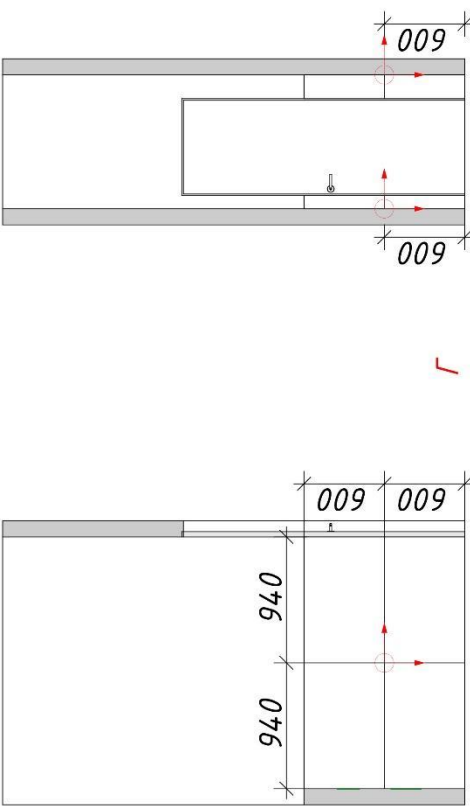
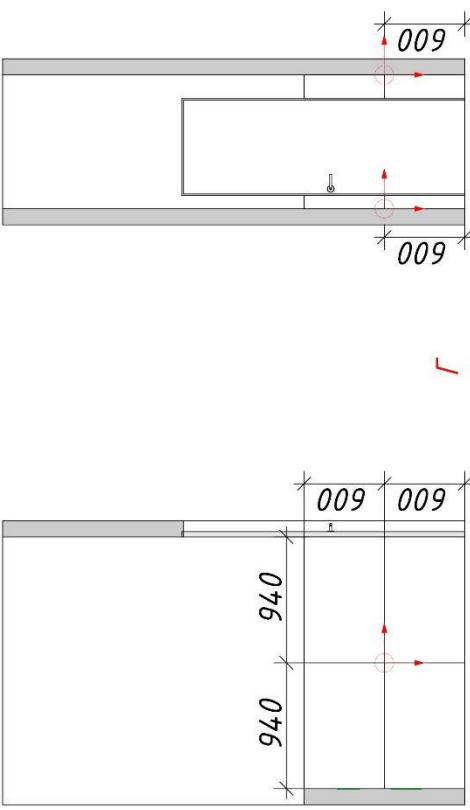
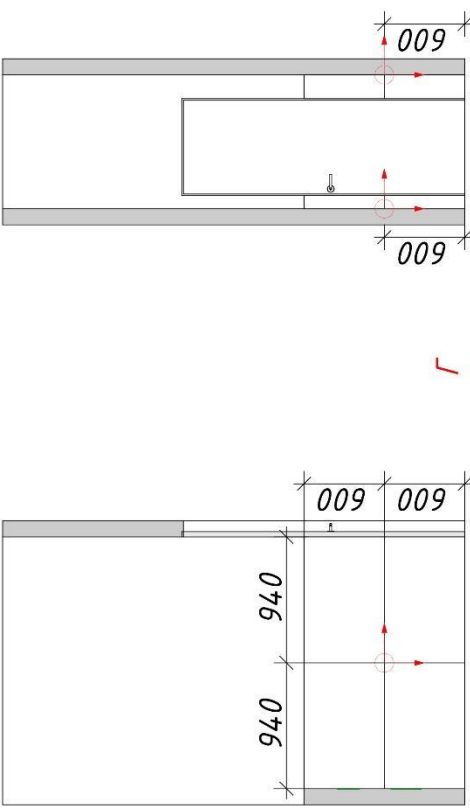
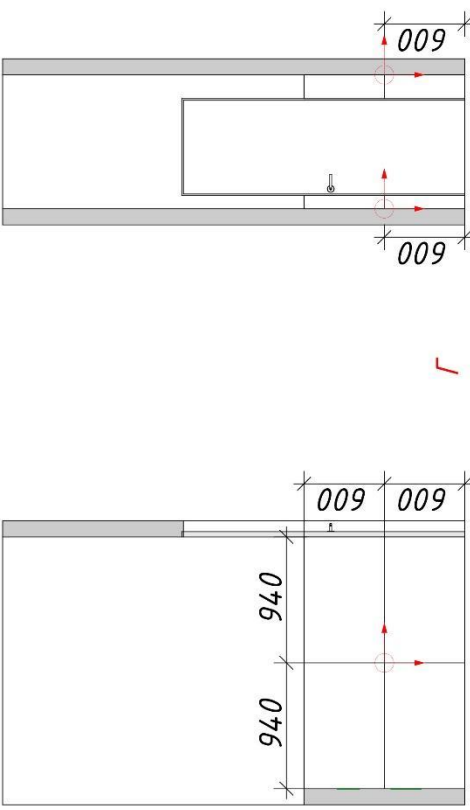
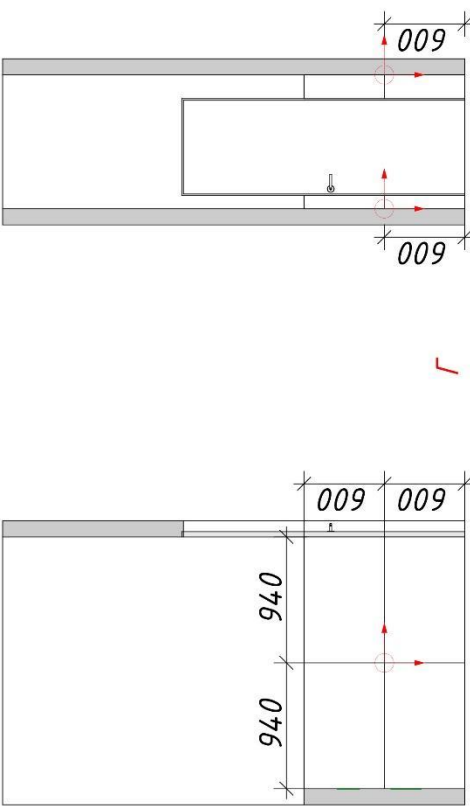
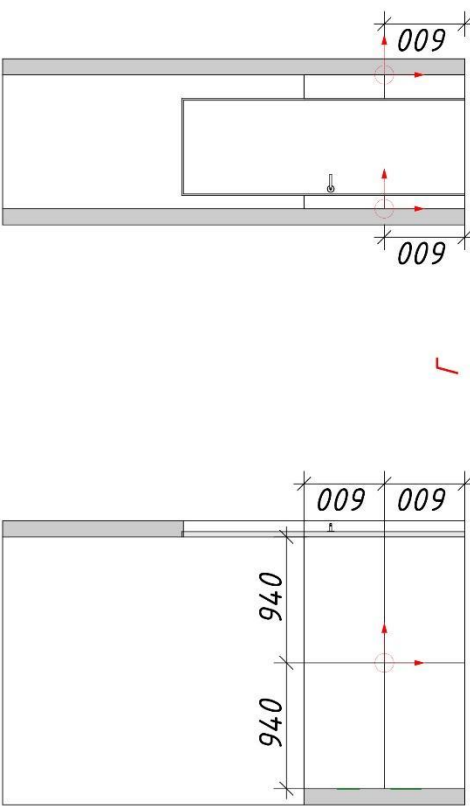
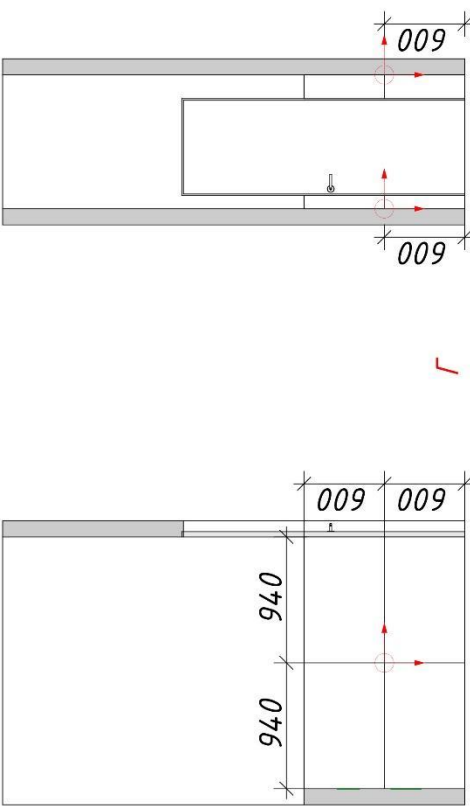
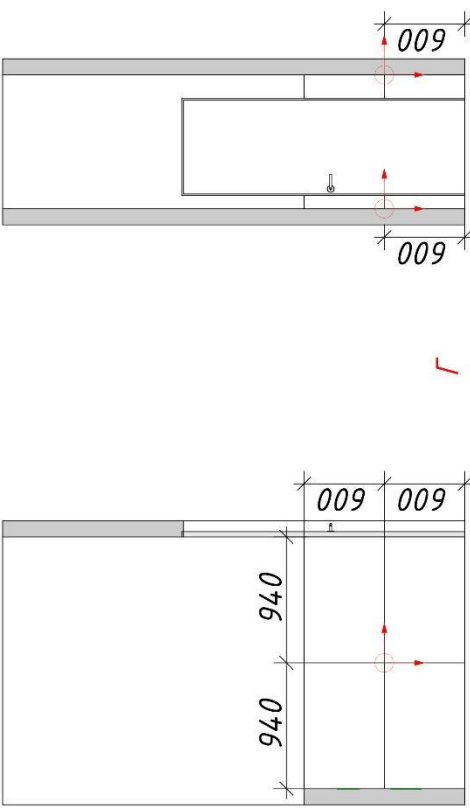
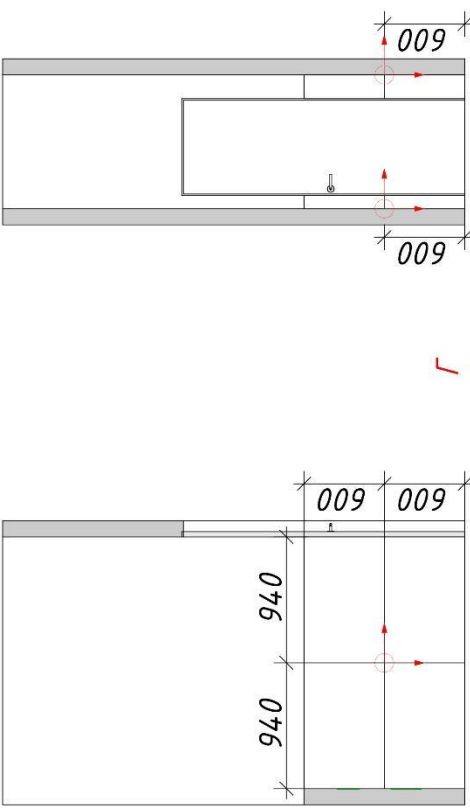
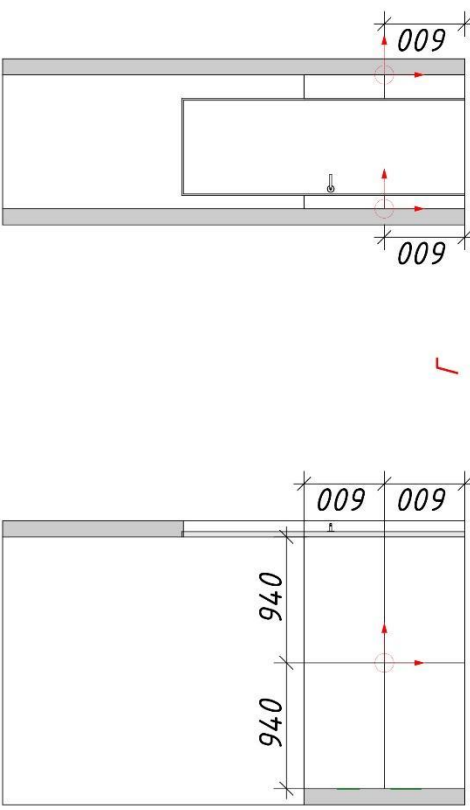
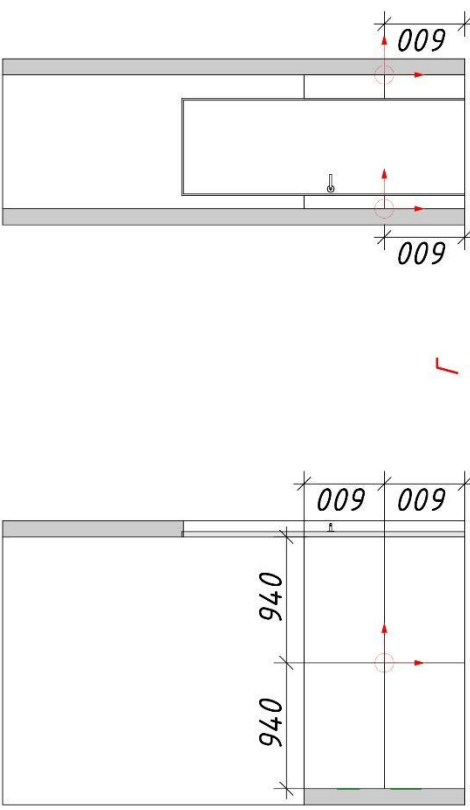
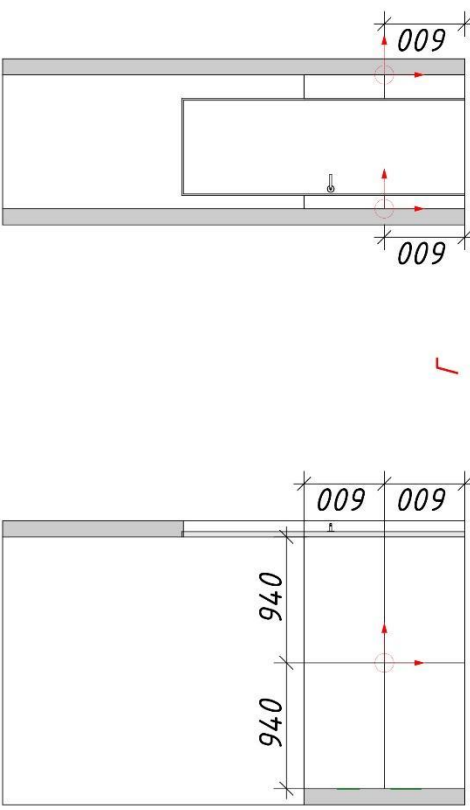
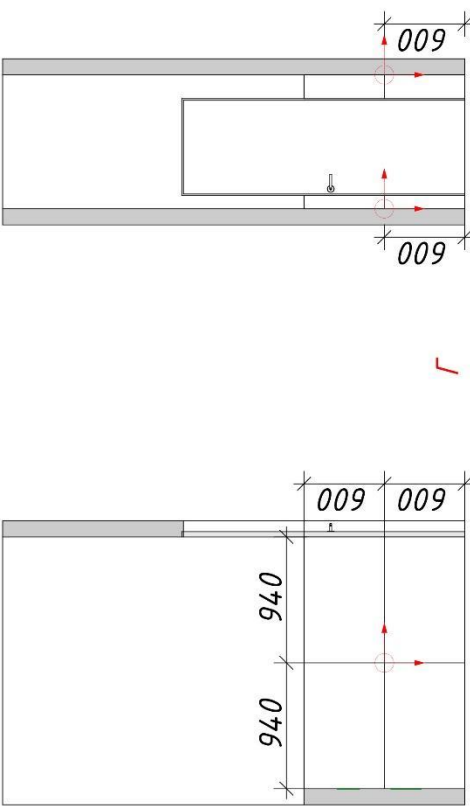
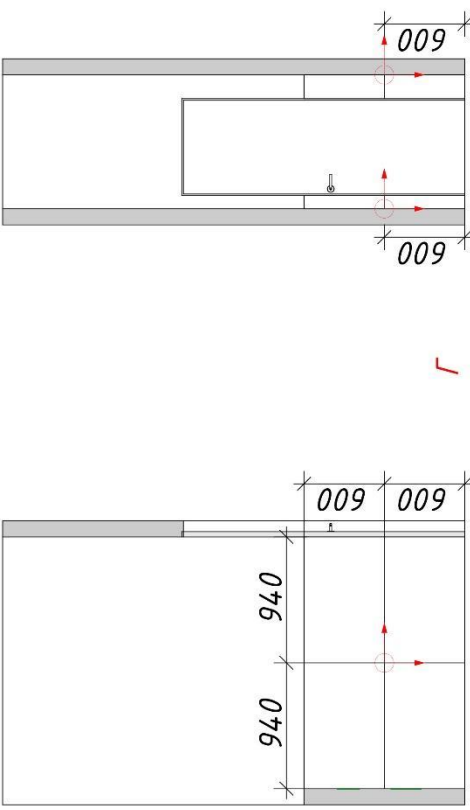
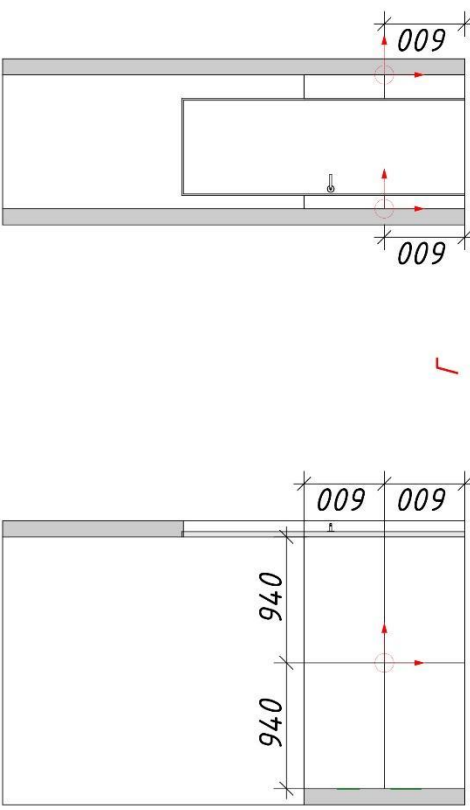
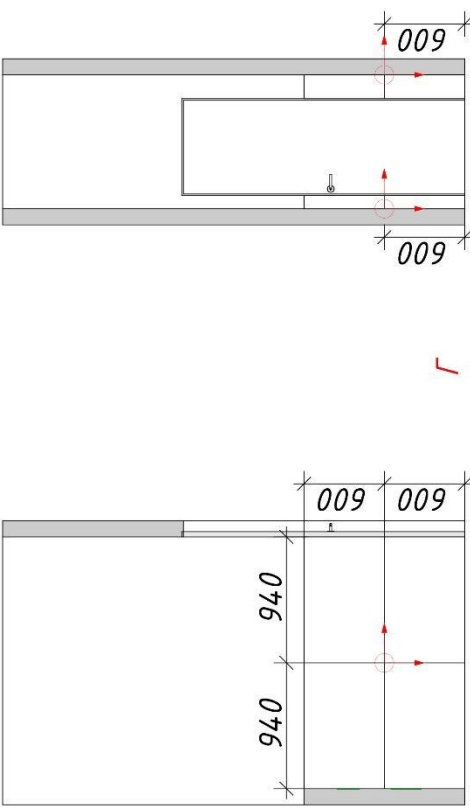
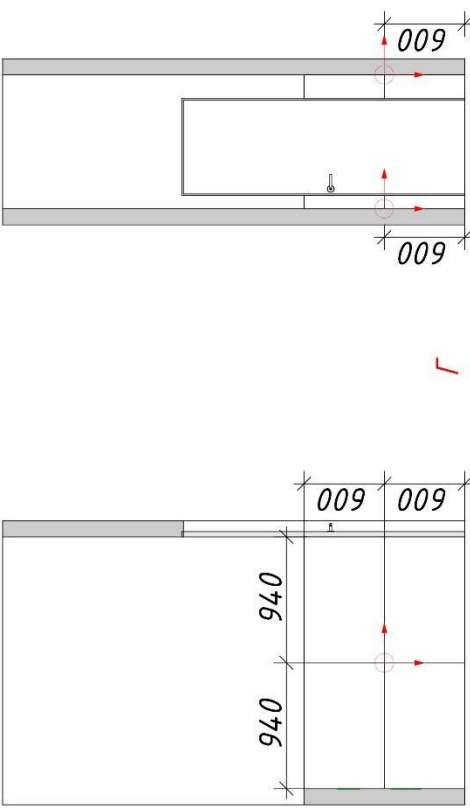
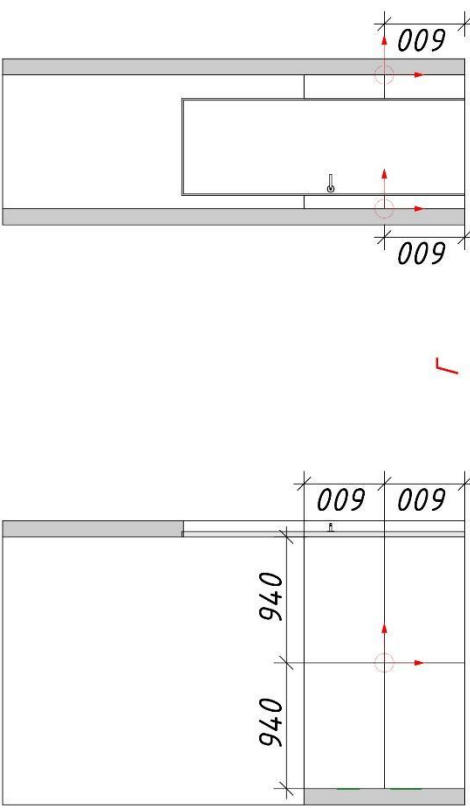
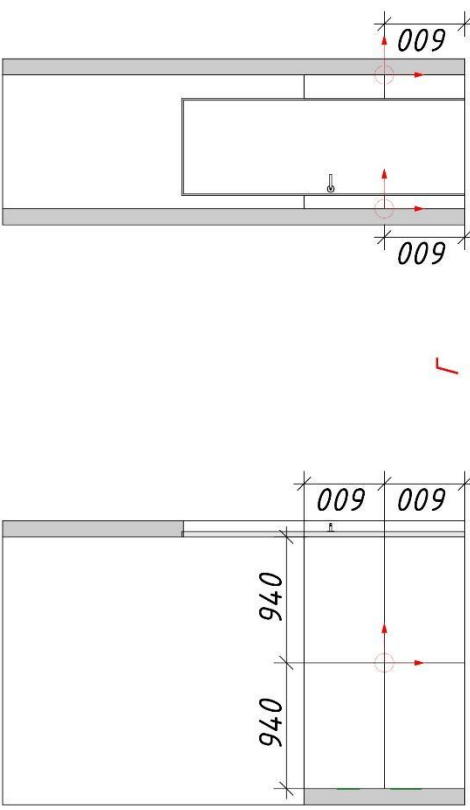
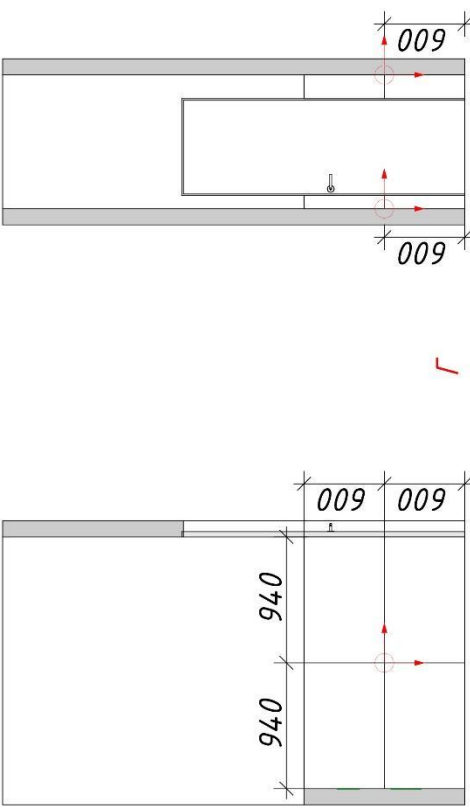
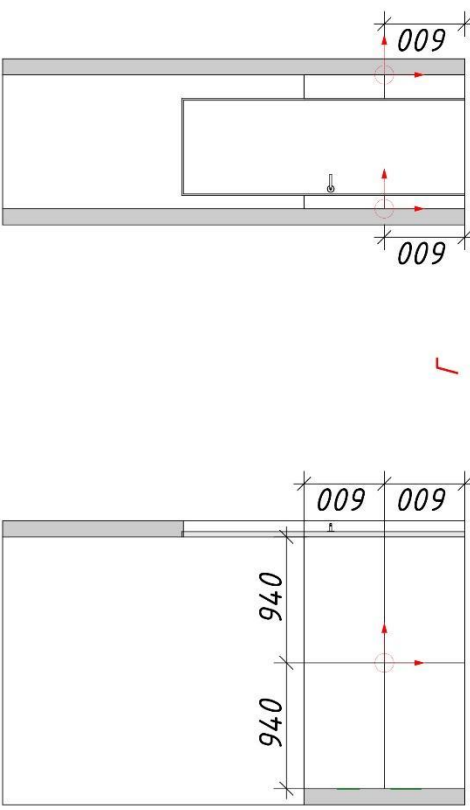
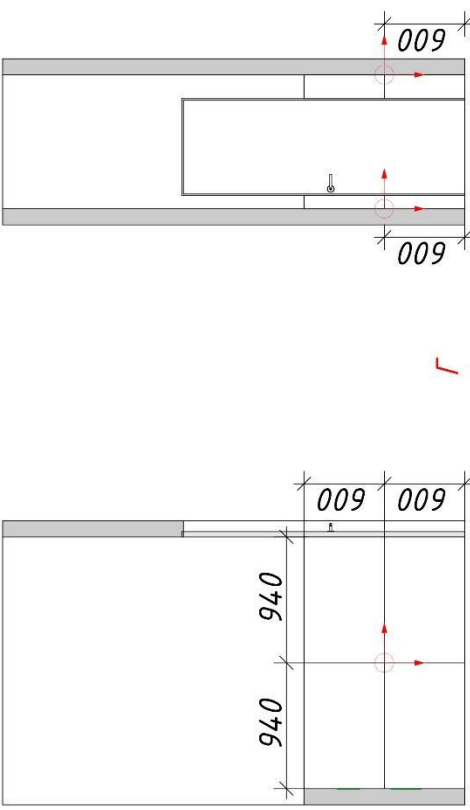
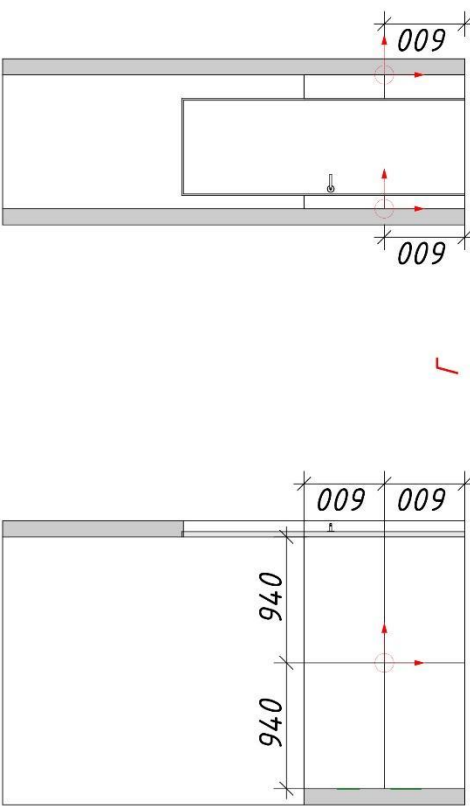
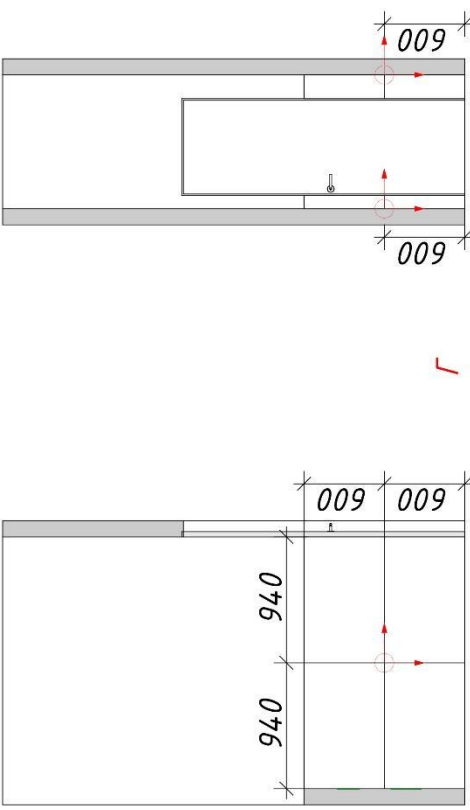
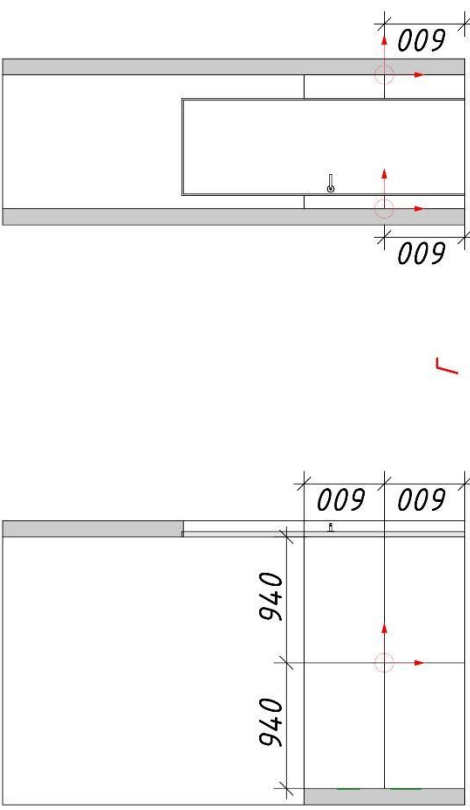
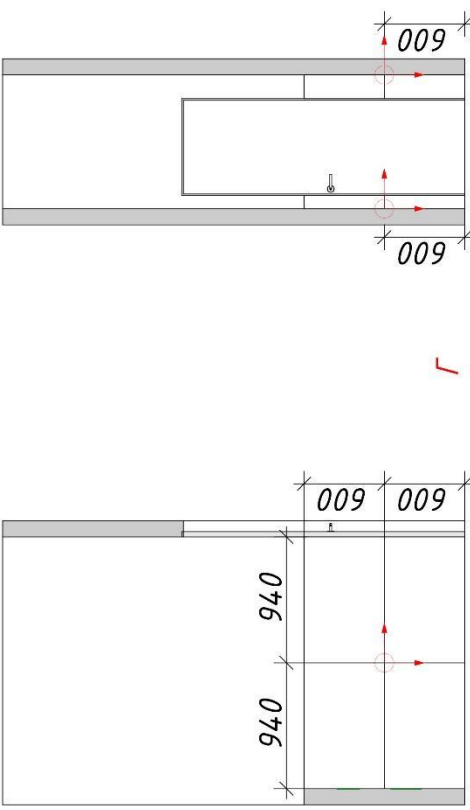
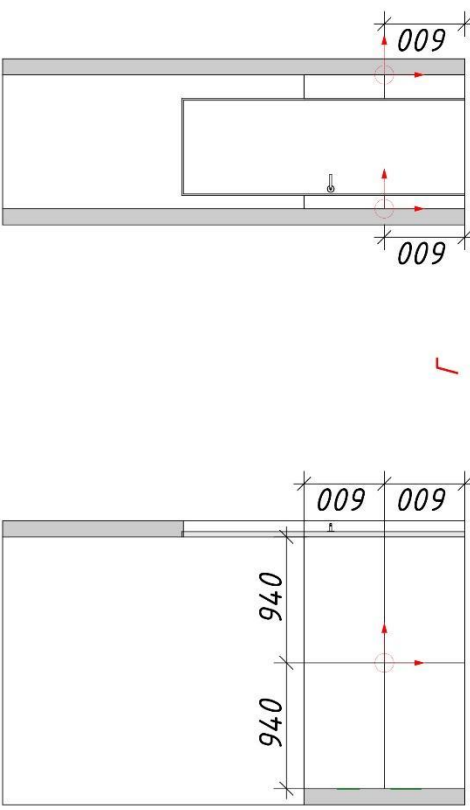
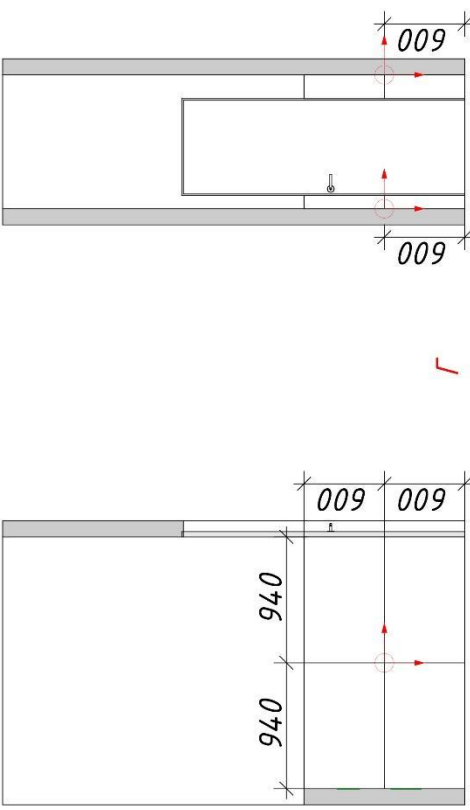
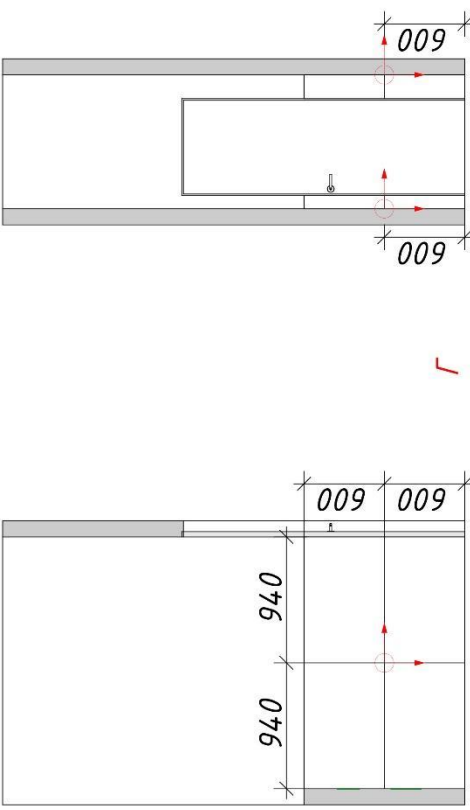
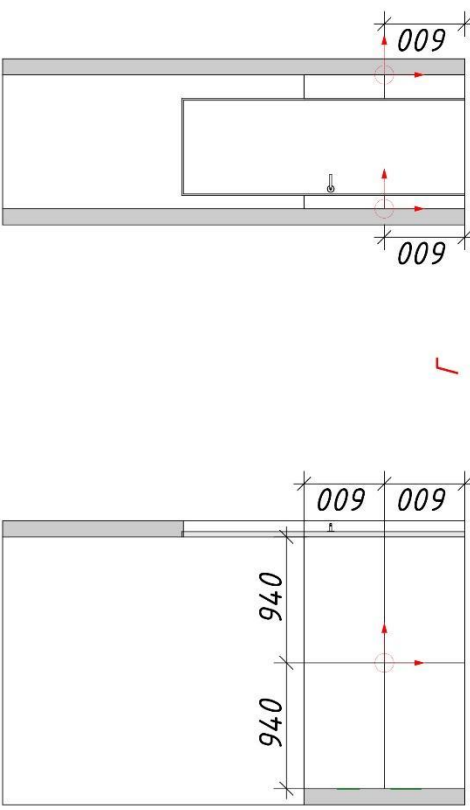
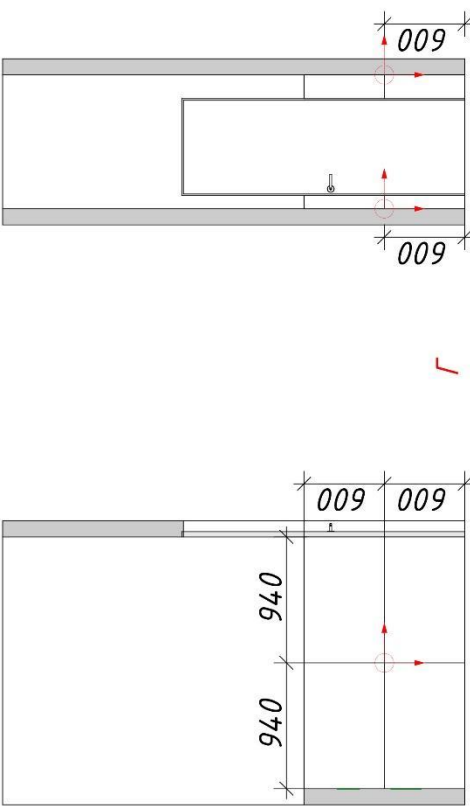
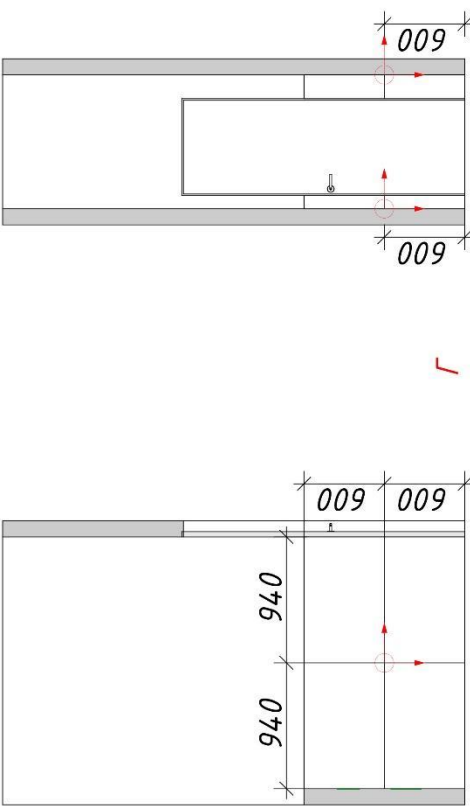
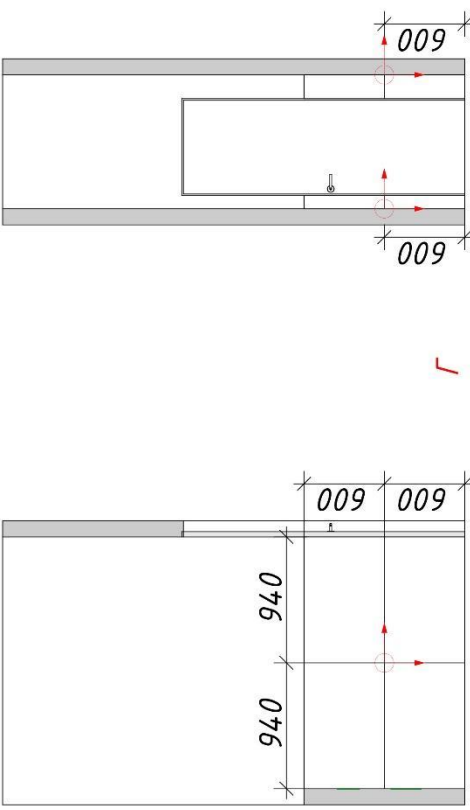
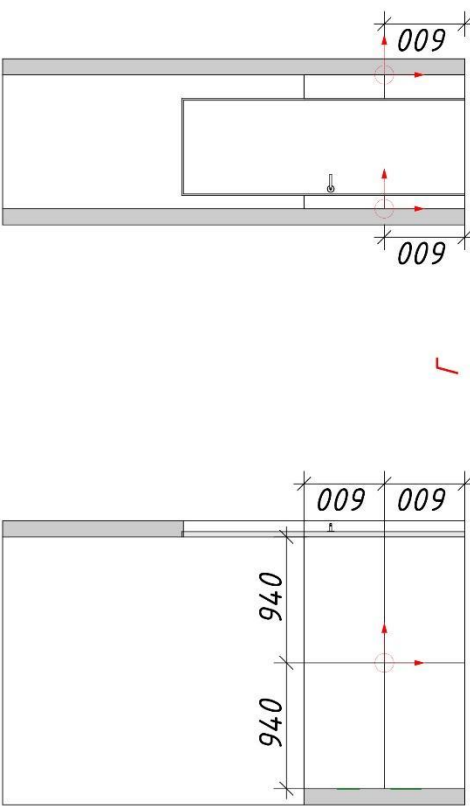
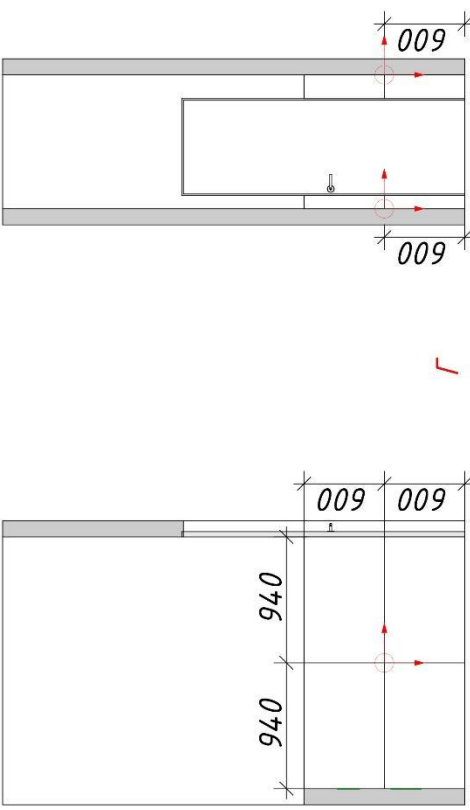
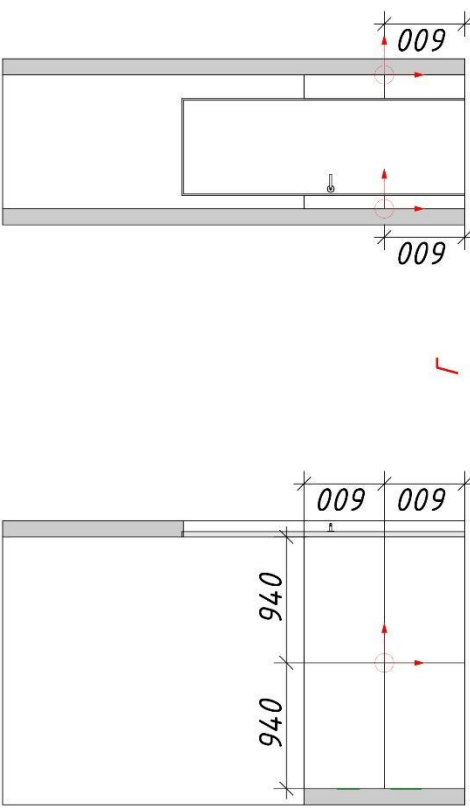
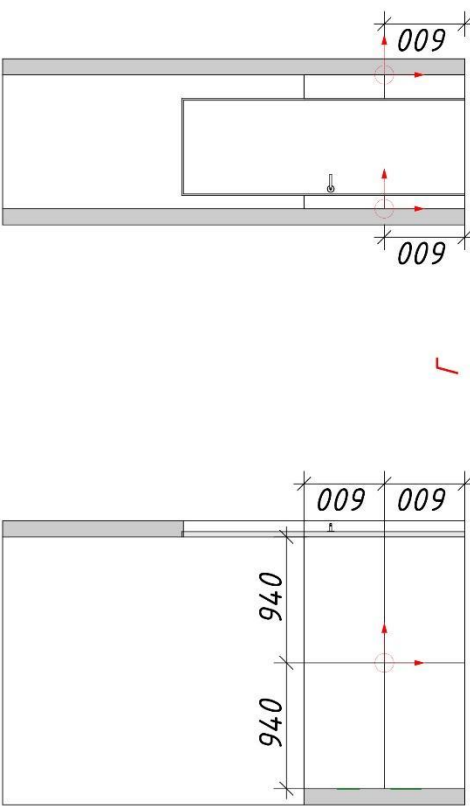
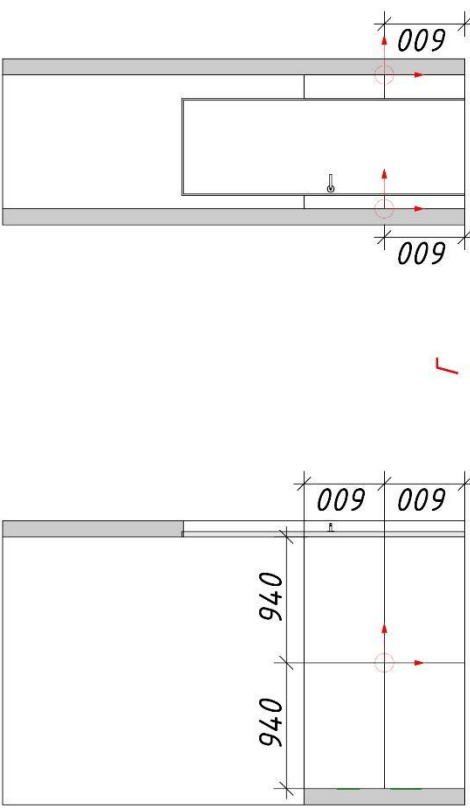
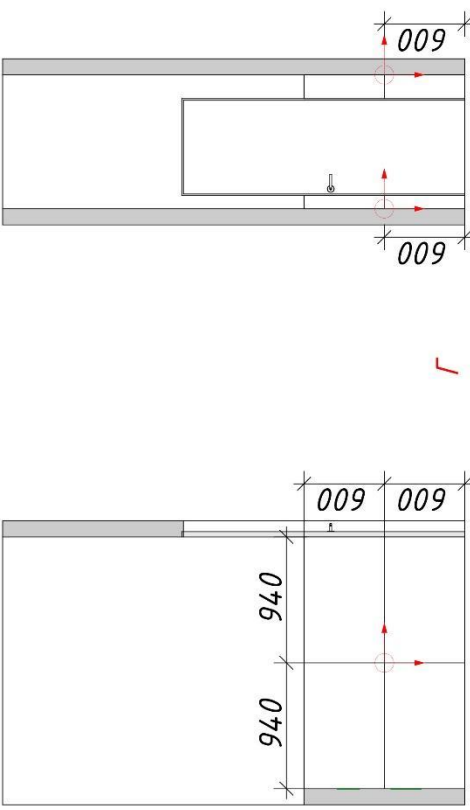
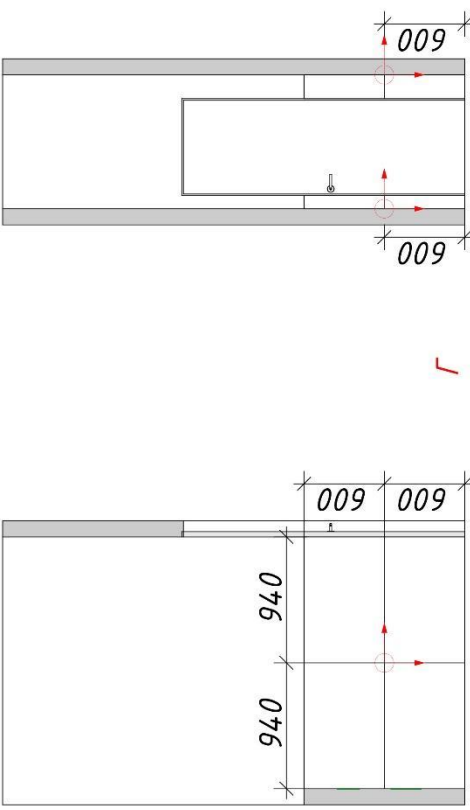
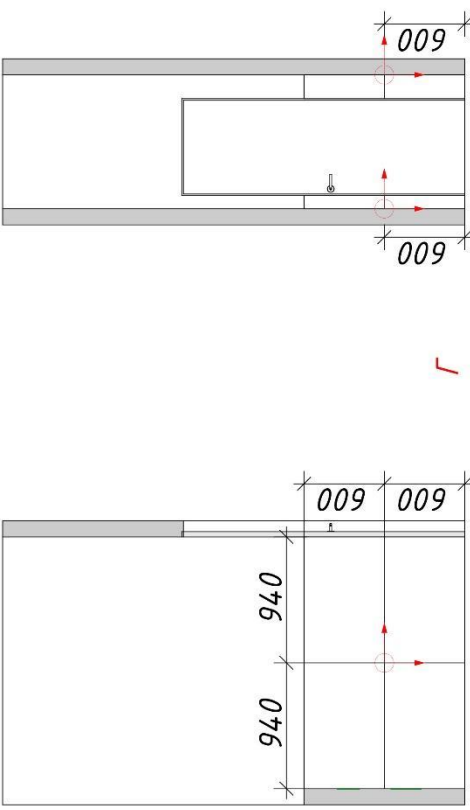
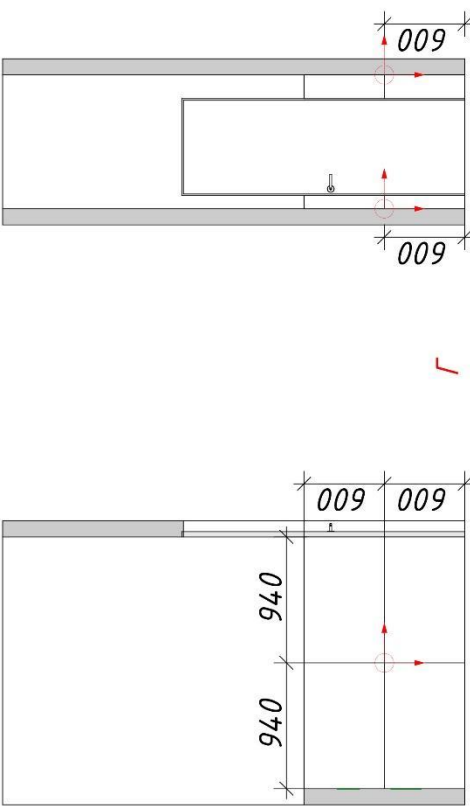
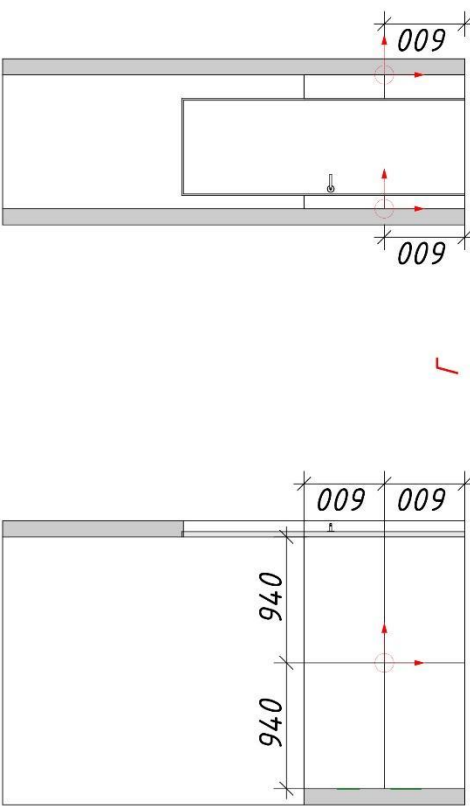
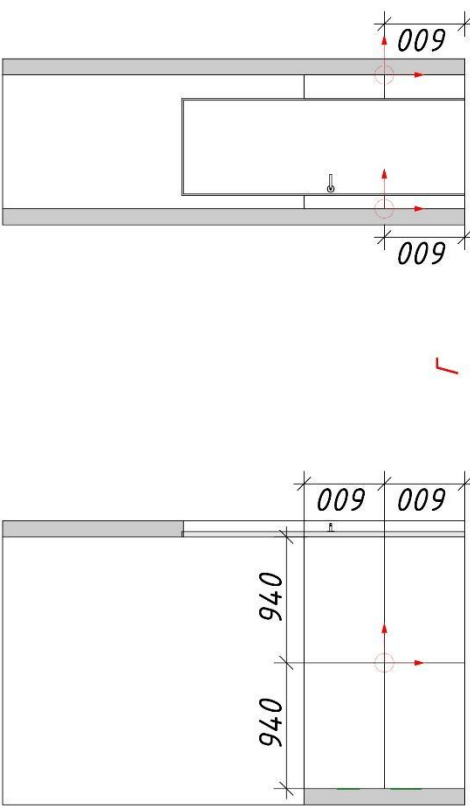
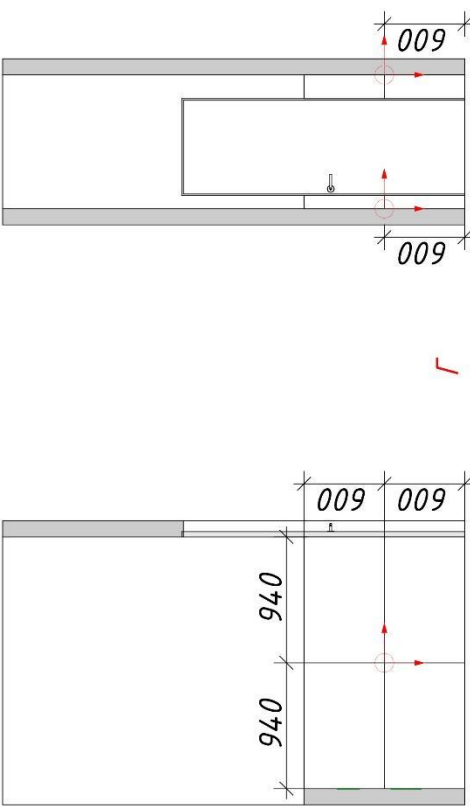
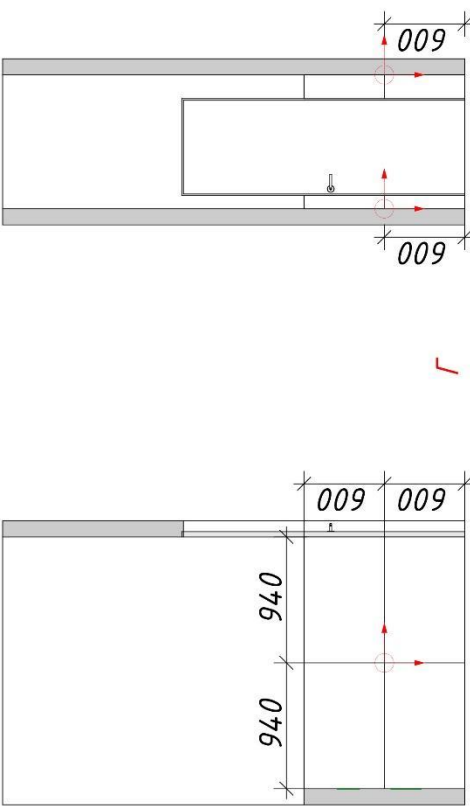
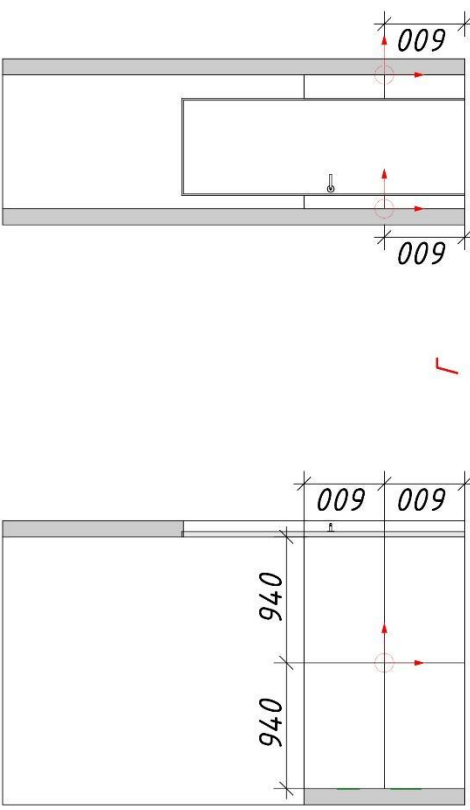
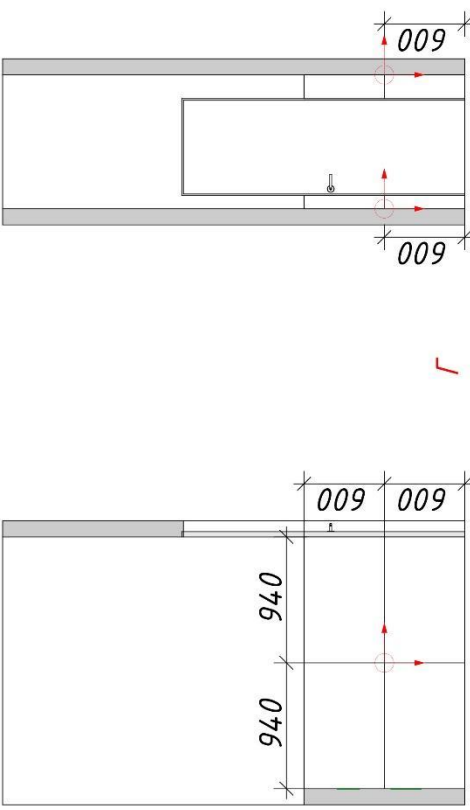
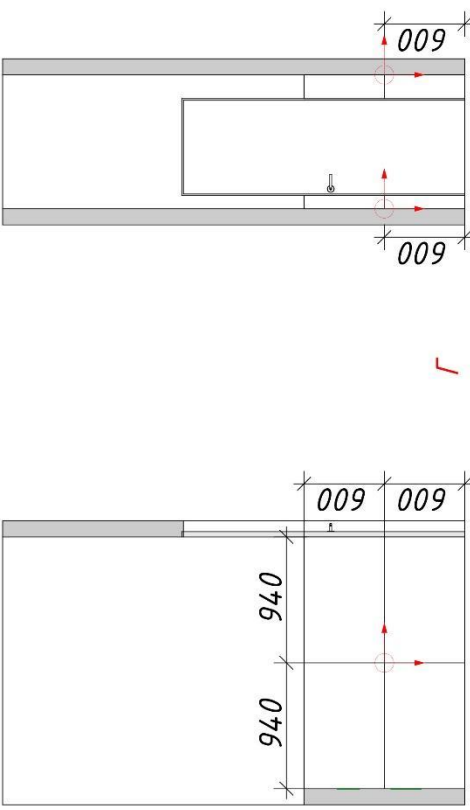
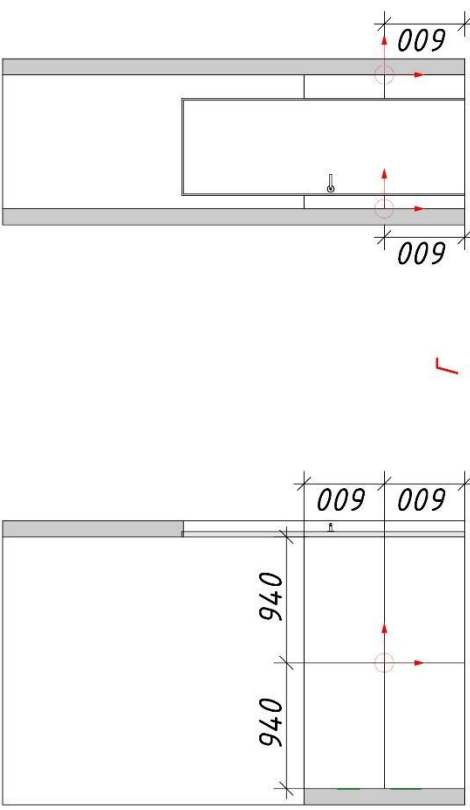
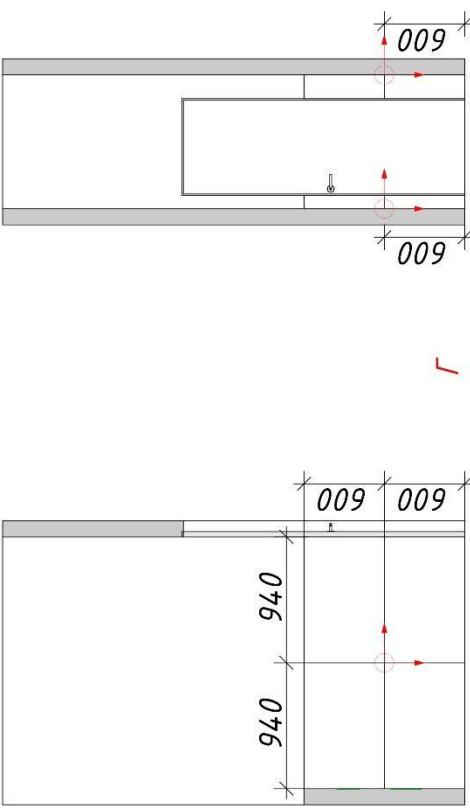
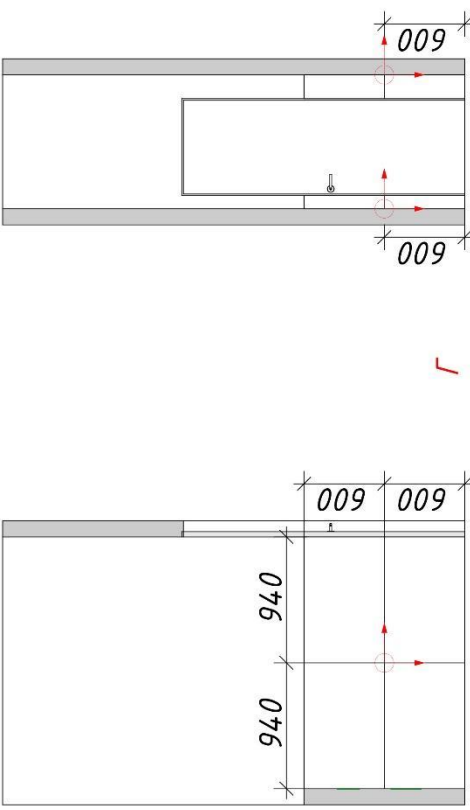
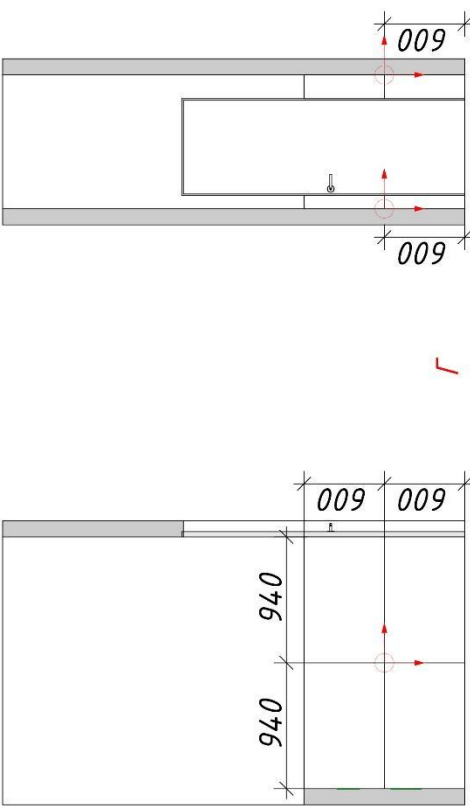
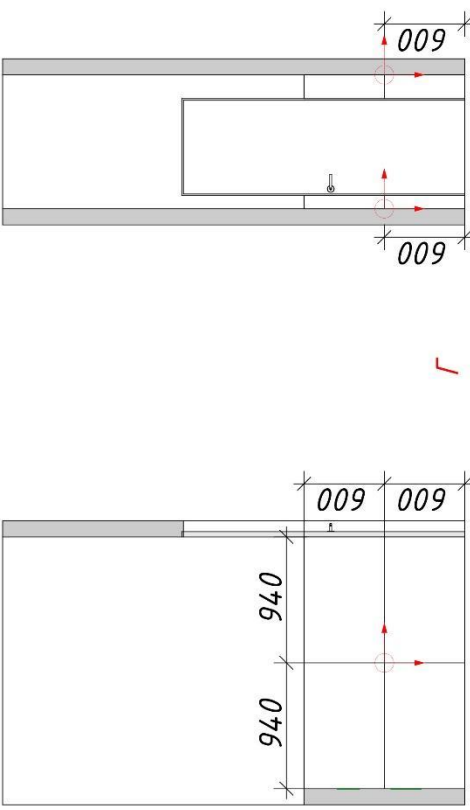
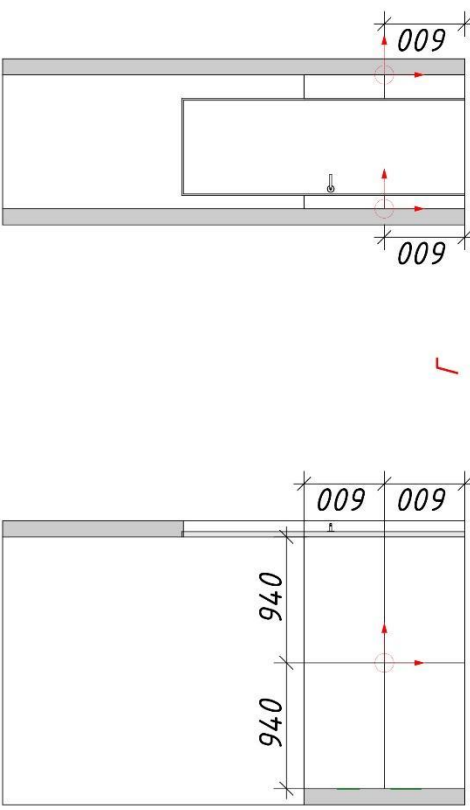
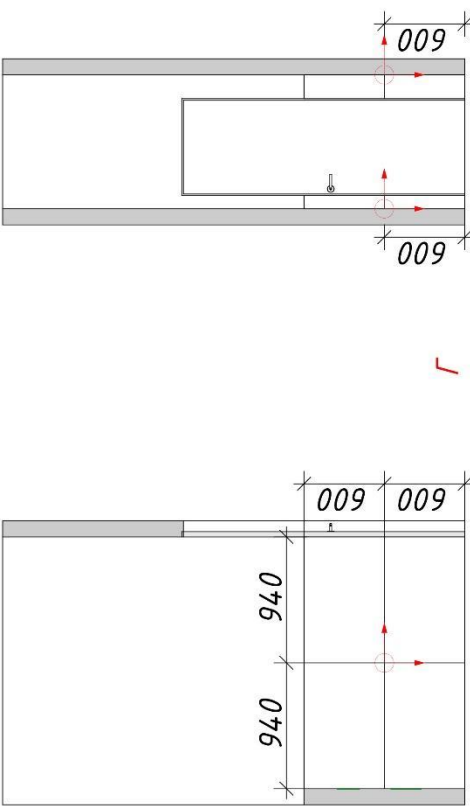
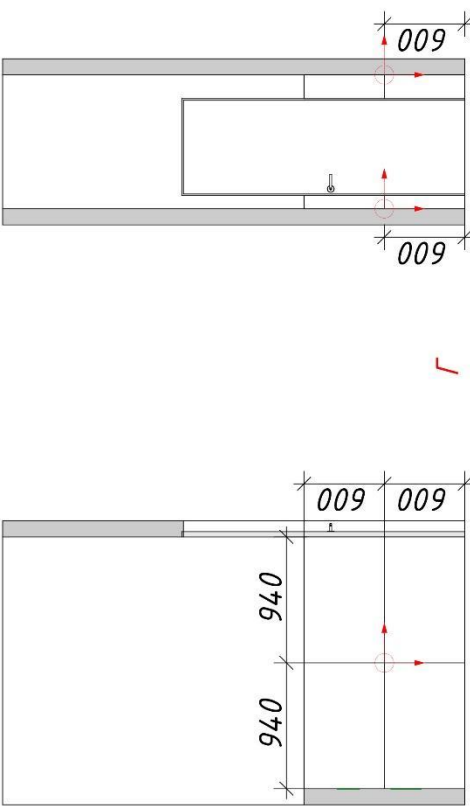
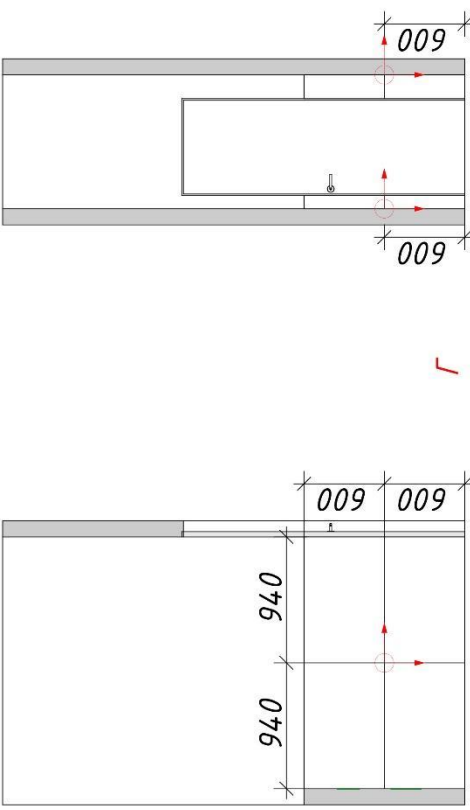
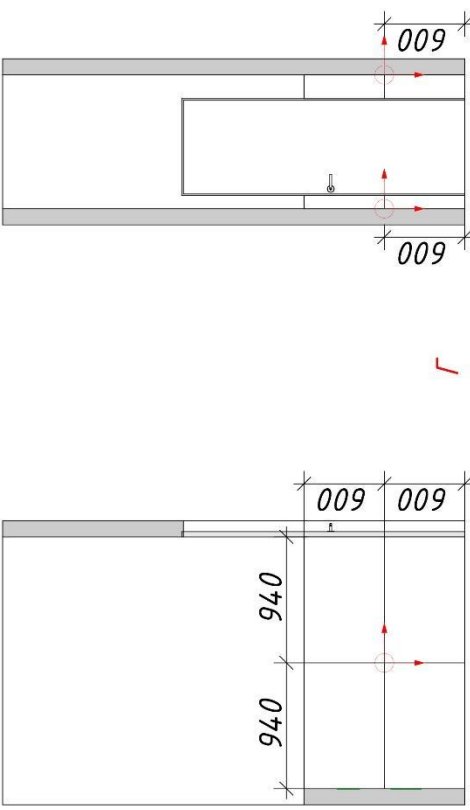
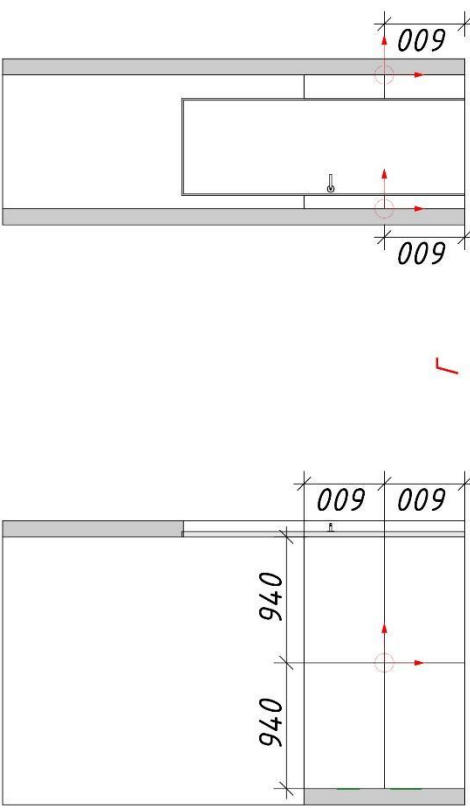
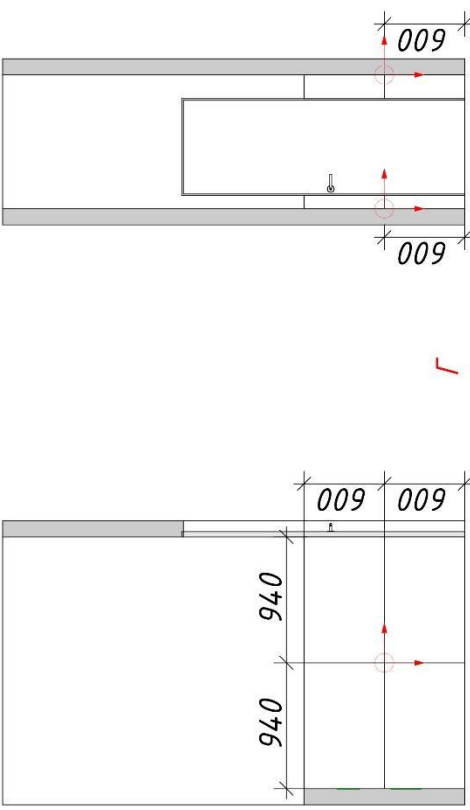
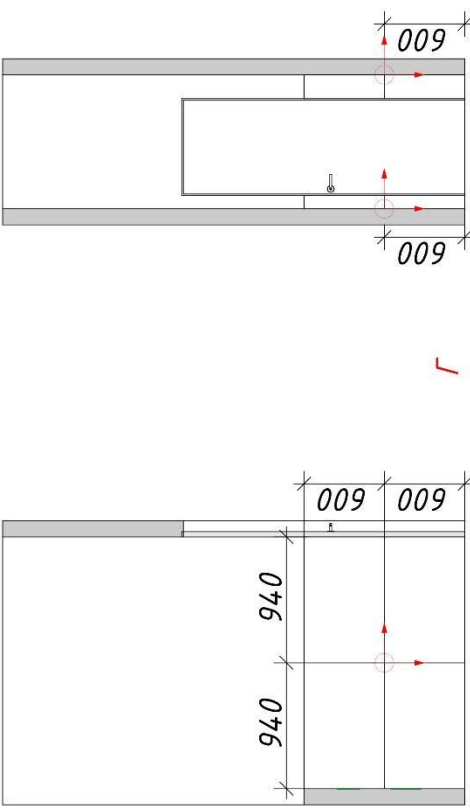
	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача часів першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Мірошнікова М.І.		Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
Перевірив	Агліуллін Р.М.					
			План підлогового покриття			
			Стадія	Аркуш	Аркушів	
				15	30	
			КНУТД			



Виконала	Перевірив	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня			
				Спеціалізація	Архив	Архив	Архив
Мурашова М.І.	Азімлін Р.М.			Дизайн-проект ресторану аристократичної кухні	16	30	КНУТД
				Розробка закладу			



	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача сфери першого (бакалаврського) рівня		
			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні		Архувів
					Спадів Архувів
Виконала	Мурзаківа М.І.		Розгортки сандвича 1		17 30
Перевірив	Азізлілін Р.М.				КННУД

ARCHICAD EDUCATION VERSION																																																																																																																																																																																																																																																																												
----------------------------	--	---	--	---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

	Підпис	Дата	Кваліфікація, робота здобувача частоти першого (бакалаврського) рівня
	Мурзаєва М.І		Дизайн-проект ресторану грузинської кухні
	Агліуллін Р.М.		Взаємодія приміщення
	Перевірив		КНУД
			Стадія
			Архув
			20
			30



			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота з побудови часовитперишого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Музакова М.І.				Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
Перевірив	Азімлілін Р.М.				Спадін	Архуш	Архушів	30
					Візуалізації приміщення			
					КНУТД			



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудови (бакалаврського) рівня			
Виконала	Мурзакова М.І.			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
Перевірив	Азгелулін Р.М.			Спадів	Архус	Архусів	
					22	30	
				Візуалізації приміщення			
				КНУТД			



			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня			
Виконала	Мурзакова М.І.				Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
Перевірив	Азізулін Р.М.				Стадія	Архуш	Архушів	
						23	30	
					Візуалізації приміщення			
					КНУТД			



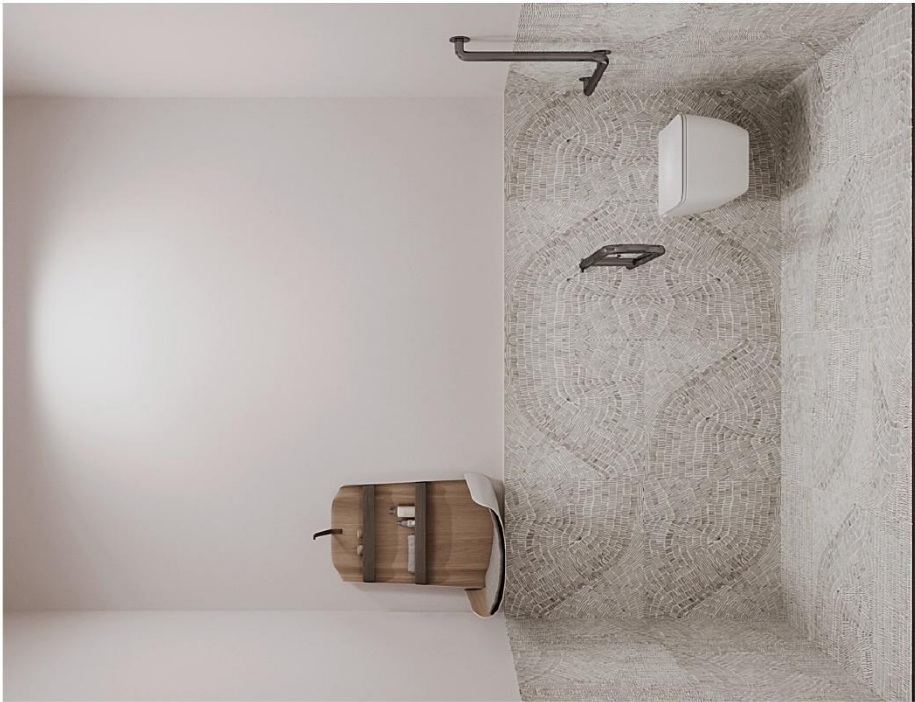
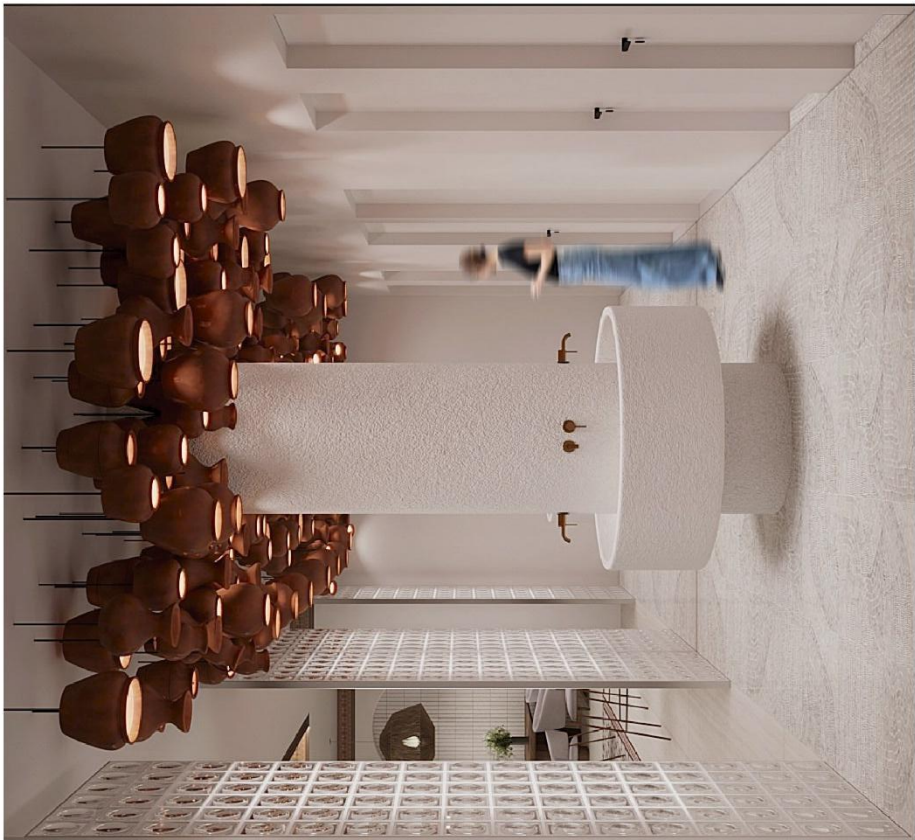
			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня			
Виконала	Музакова М.І.				Дизайн-проект ресторану азербайджанської кухні			
Перевірив	Азімлілін Р.М.				Спадін	Архуш	Архушів	30
					Візуалізації приміщення			
					КНУТД			



			Підпис	Дата	Кваліфікація, робота, здобувач, час, тип першого (бакалаврського) рівня								
					<table><tr><td></td><td>Спадів</td><td>Аркусів</td><td>Аркусів</td></tr><tr><td></td><td></td><td>26</td><td>30</td></tr></table>		Спадів	Аркусів	Аркусів			26	30
	Спадів	Аркусів	Аркусів										
		26	30										
Виконала	Мурзаківа М.І.				Дизайн-проект ресторану грузинської кухні								
Перевірив	Азімолін Р.М.				Візуалізації приміщення								
					КННУД								



							Кваліфікаційна робота здобувача освітнього (бакалаврського) рівня			
							Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
Виконала	Мурзакова М.І.						Стадія	Аркуш	Аркушів	
Перевірив	Азімуглін Р.М.							27	30	
							Відгуляції сандузла			
							КНУТД			

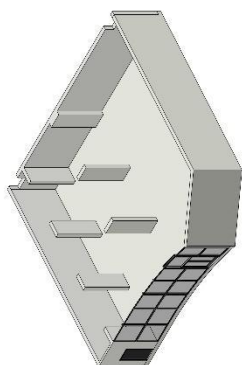


		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота з будівельного (бакалаврського) рівня			
Виконала	Мурашова М.І.			Дизайн-проект ресторану грузинської кухні			
Перевірив	Агліулін Р.М.			Стадія	Аркуш	Аркушів	30
				Візуалізації санвузла			
				КНУТД			

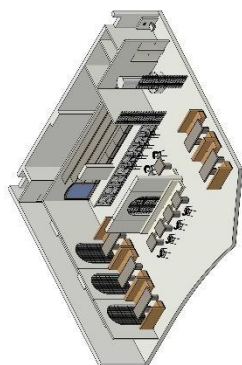
Демонстраційний матеріал до захисту

Дизайн-проект інтер'єру ресторану грузинської кухні

ARCHCAD EDUCATION VERSION



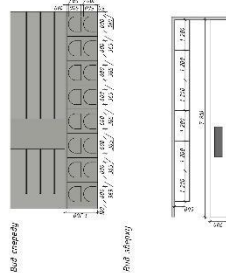
Вихідний план



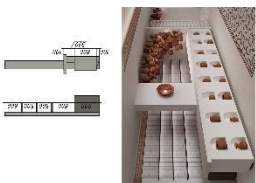
План меблів



Паспорт матеріалів



Деталь барна стійка



Візуалізація приміщення



Візуалізація приміщення



Візуалізація приміщення



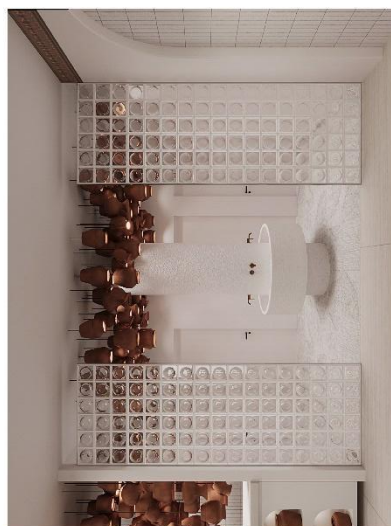
Візуалізація приміщення



Візуалізація приміщення



Візуалізація приміщення



Візуалізація приміщення



Візуалізація приміщення

Виконала: ст. гр. БІС-21 Музакова М.
Керівник: доктор філософії Азгулін Р.М.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
АРХІТЕКТУРИ І БУДІВНИЦТВА
ГЕОРГІЇ



КАТЕДРА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ І МЕБЕЛЬ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА ЗАКАЖАНОГО ОПІВНОСІ - 1
ПРАКТИКА З КВАЛІФІКАЦІЙНОГО
ОСВІТНЬОГО ПРОГРАМУ
ОСВІТНЬОГО ПРОГРАМУ