

ФАКУЛЬТЕТ МИСТЕЦТВ

Цимбала Н.
Науковий керівник - доц. Дячок О.М.

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ЗАЛУ РЕСТОРАНУ

Інтер'єр – це художньо й архітектурно оформлене приміщення, яке передбачає створення комфортних умов для відпочинку людини та формує основу його функціонального призначення.

Актуальність теми дослідження зумовлена зростанням вимог до якості архітектурно-предметного середовища закладів громадського харчування. Формування їх інтер'єру залежить від функціонального призначення: розважального процесу, споживання їжі, створення відповідних умов для відпочинку. На основі цього, проектуючи зал ресторану, варто враховувати усі ергономічні норми і чинники стосовно обладнання, адже їх дотримання впливає на психологічний настрій відвідувачів [3; с. 182-184].

Вірно сформований внутрішній простір підприємства громадського харчування здійснює значний вплив на його клієнтів, виховує естетичний смак та формує основу художньої культури [3; с. 194-196].

Метою статті є дослідження особливостей організації внутрішнього простору закладу громадського харчування з урахуванням усіх ергономічних, практичних та естетичних показників і вимог.

На сьогоднішній день, ресторан - підприємство громадського харчування, в основі якого закладено високий рівень обслуговування відвідувачів, правильна організація довілля та смачна, вишукана кухня [7; с. 211-213].

У відповідності до встановлених норм і правил, які характеризують якість послуг, рівень та умови обслуговування, підприємства громадського харчування поділяють на три основні класи: «Люкс», «Вищий», «Перший».

Ресторан категорії «Люкс» характеризується вищим рівнем комфортності, вишуканістю інтер'єру, широким асортиментом фірмових страв та напоїв, коктейлів та великою кількістю надаваних послуг;

Підприємство громадського харчування класу «Вищий» ґрунтується на комфортності, оригінальності оформлення приміщень, широкому спектрі послуг, а також різноманітні вишуканих страв і напоїв;

Заклад класу «Перший» відрізняється своєю гармонійністю, вибором послуг та великою кількістю страв і напоїв нескладного приготування, також враховуючи і фірмові [7; с. 212-213].

На етапі планування і проектування ресторану варто враховувати встановлені стандарти. Потрібно ретельно продумувати функціональне зонування приміщень та архітектурні конструкції. Процес проектної діяльності залежить від багатьох важливих факторів: від кошторису запропонованого варіанту вирішення поставленої проблеми, напрямку спеціалізації кухні закладу, наявності додаткових послуг, відкритої літньої тераси, меблевого оформлення тощо.

При проектуванні варто дотримуватись таких принципів:

- ресторанний заклад повинен формуватись місткістю не більше як для 250 осіб, адже при більшій кількості підвищується рівень шуму та створюється дискомфорт;
- для обслуговуючого персоналу необхідно проектувати окремий вхід, приміщення для харчування та короткотривалого відпочинку;
- дизайн повинен забезпечувати правильне організоване зонування вільного простору таким чином, щоб воно відповідало функціональним потребам відвідувачів;
- усе обладнання, яке використовується у приміщенні повинно відповідати нормам ергономічності та бути достатньо функціональним;
- оздоблювальні матеріали повинні бути екологічно чистими та не нести загрози життю відвідувачів [8; с. 284-286].

Особливість функціонального зонування приміщень ресторану полягає у раціональному розміщенні зон для тих чи інших видів діяльності. Ресторан будь-якого класу включає у свою структуру такі приміщення: вестибюль, обідній зал та бар. У процесі їх проектування слід враховувати, що вхідну зону рекомендовано розміщувати в окремому приміщенні. Головним є обідній зал, який слід для більшої зручності розділити на декілька частин [5; с.67-69]. Варто зазначити, що проектне вирішення ґрунтується і на спеціалізації закладу харчування, віковій категорії відвідувачів, рівні обслуговування тощо.

Найважливішим етапом в проектуванні є правильно і доцільно сформовані елементи інтер'єру відповідно вимогам ергономічності.

Як правило у залах ресторану застосовують три види проходів:

- основні (шириною 1,2-1,5 м);
- другорядні, проходи між окремими столами (розміром 0,6-0,7 м);
- додаткові, ті, які створені для акценту на тому чи іншому об'єкті інтер'єру.

Важливим з точки зору ергономічності та функціональності є предметне наповнення проектного інтер'єру. В залежності від розташування меблів, виділяють: прямокутне, діагональне або вільне розміщення.

Меблі та освітлення створюють внутрішній простір для відвідувачів та обслуговуючого персоналу, роблять його комфортним та забезпечують виконання функціональних завдань, які стоять перед приміщенням і визначають його візуальний характер [1, с. 173-177]. Усі властивості якими вони володіють (колір, форма, текстура, масштаб) відіграють важливу роль у створенні візуальної картини оформлення інтер'єру. У залежності від призначення меблів, які використовуються можна розділити на дві групи:

- до першої належать меблі для приймання їжі (столи), для сидіння (стілці та дивани).
- до другої групи меблів відносяться ті, які призначені для зберігання посуду, столових наборів, напоїв тощо.

Одним із найважливіших моментів при проектуванні інтер'єру ресторану є вибір матеріалів для оздоблення. Усі матеріали мають бути безпечними, не виділяти шкідливих речовин та бути функціональними. Найкращим варіантом є натуральні та екологічно чисті матеріали [2, с. 67-70]. Важливим також є вибір кольору в формуванні інтер'єру, адже він є запорукою правильного його сприймання, крім того, здійснює психологічний та естетичний вплив на людину. В залежності від фактури і характеру поверхні змінюється і її сприймання. На остаточний вибір кольору для оформлення приміщень впливає його об'єм. У приміщеннях з великим розміром рекомендують використовувати більше насичені кольори, у менших – навпаки [6; с. 60-63]. Кількість кольорів у проектованому інтер'єрі обмежується трьома – чотирма, адже використання великої кількості кольору призводить до розсіяння уваги та психологічного навантаження.

Проте окрім цього, важливим у проектуванні інтер'єру залу ресторану є освітлення. Більшість приміщень закладів громадського харчування оформлюють, як з денним так і з штучним освітленням [7, с. 83-85].

Основним джерелом світла в денний період є природне освітлення, яке характеризується віконними прорізами, у вечірній період та в умовах недостатнього природного освітлення - джерелами штучного освітлення. Усі вони повинні відповідати високим вимогам пожежної безпеки та бути довговічними і надійними [4, с. 56-59].

Отже, як показує дослідження, у процесі проектування залу ресторану потрібно враховувати ергономічні та функціональні норми, клас ресторану, конструктивні особливості меблів та обладнання, освітлення, якість оздоблювальних матеріалів та колірне вирішення у приміщенні.

У такому випадку кінцевий варіант проектування буде представляти собою єдине композиційне та ідейне ціле.

ЛІТЕРАТУРА

1. Барташевич А.А., Богуш В.Д. Конструювання меблів / А.А. Барташевич. – Мн.: Вища школа, 1998. – 265 с.
2. Биков В.В. Матеріали і техніка художньо-оформлювальних робіт / В.В. Биков. – М.: Плакат, 1986. – 187 с.
3. Бхаскаран Л. Дизайн и время. Стили и направления в современном искусстве и архитектуре / Лакшми Бхаскаран - СПб, : Арт-родник, 2007. – 256 с.
4. Гельфонд А.Л. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд / А.Л. Гельфонд. – М.: Архитектура-С, 2006. – 208 с.
5. Мишовидов Н.Н., Орловський Б.Я. Архітектура цивільних і промислових будівель Цивільні будівлі / Н.Н. Мишовидов. – М.: Вища школа, 1987. – 134 с.
6. Пономарьов Е.С. Колір в інтер'єрі / Е.С. Пономарьов. – Мінськ, 1984. – 98 с.
7. Рожин І. Є., Урбаха А.І. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд / І.Є. Рожин. – М.: Стройиздат, 1985. – 238 с.
8. Херриот Л. 1000 стилей ресторанов, баров, кафе. Креативная концепция от Логотипа до Стиля / Люк Херриот. / Перевод с англ. - М. : РИП-холдинг, 2007. - 320 с.;

Кручова О.

Науковий керівник – доц. Ороновська Л. Д.

ЕТНОПЕДАГОГІКА ЯК ЗАСІБ ВПЛИВУ НА РОЗВИТОК САМОПІЗНАННЯ І САМОТВЕРДЖЕННЯ СУЧАСНОЇ ОСОБИСТОСТІ

Постановка проблеми. Національний компонент змісту шкільної освіти дає змогу будувати всю навчальну і виховну, класну та позакласну роботу в чіткій системі, послідовності й безперервності. І саме складові українського народознавства, на змісті яких побудовані Концепція виховання особистості в умовах розвитку української державності, основні положення Державної національної програми «Освіта: Україна ХХІ століття» [1], Державної програми «Вчитель» [2], є теоретико-методологічними й методичними орієнтирами в створенні системи громадського виховання засобами українського народознавства [1, с.18].

Відродження України неможливе без пробудження національної свідомості українського народу і, насамперед, підрастаючого покоління. Наукові дослідження переконливо доводять, що дитина повинна постійно перебувати під впливом духовної культури, спадщини та традицій свого народу.