

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

**ДУДКА Світлана-Роксолана Олександрівна**

УДК 72.012:[614.212:616.89]

**ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ  
ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ**

*17.00.07 – дизайн*

**АВТОРЕФЕРАТ**  
дисертації на здобуття наукового ступеня  
кандидата мистецтвознавства

Львів – 2019

Дисертацією є рукопис

Роботу виконано в Харківській державній академії дизайну і мистецтв Міністерства освіти і науки України

**Науковий керівник:** доктор архітектури, професор  
**Мироненко Віктор Павлович,**  
Харківський національний університет будівництва та архітектури,  
завідувач кафедри дизайну архітектурного середовища

**Офіційні опоненти:** доктор мистецтвознавства, професор  
**Алфьорова Зоя Іванівна,**  
Харківська державна академія культури,  
декан факультету кіно-, телемистецтва

кандидат мистецтвознавства, доцент  
**Павлів Андрій Петрович,**  
Національний університет «Львівська політехніка»,  
доцент кафедри дизайну та основ архітектури  
Інституту архітектури

Захист дисертації відбудеться «28» листопада о 13-й годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К 35.052.25 у Національному університеті «Львівська політехніка» (79013, Львів-13, вул. Ст. Бандери, 12, ауд. \_\_\_\_\_ головного корпусу).

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці Національного університету «Львівська політехніка» (79013, Львів, вул. Професорська, 1)

Автореферат розісланий «\_\_» жовтня 2019 р.

Вчений секретар  
спеціалізованої вченої ради  
к.мист., доцент

Мельник О. Я.

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Структура ресторанного бізнесу України на сучасному етапі розвитку закладів громадського харчування продовжує формуватися, змінюється кількісний та якісний склад учасників, ринок стає більш консолідованим. У даній роботі проаналізовано наукові дослідження вітчизняних та зарубіжних авторів з точки зору дизайнерських, архітектурних, психологічних, соціальних та ергодизайнерських особливостей проектування та сприйняття закладів громадського призначення. В основі організації сучасного інтер'єру ресторанного закладу лежить концепція про взаємозумовленість проектної композиції і функціонального процесу (в практичному та художньому змісті). Знаходження оптимальних параметрів ресторанної будівлі і її художньої виразності на базі єдності функціонального змісту й архітектурної форми – основне завдання у творчості дизайнера. Ці положення застосовні в рівній мірі, як до вирішення містобудівних, об'ємно-просторових завдань, так і до просторового формування інтер'єрів, оскільки більшу частину своєї життєдіяльності людина проводить в структурі предметно-просторового наповнення, в середовищі повсякденного перебування.

На сучасному етапі розвитку теорії ергодизайну виникає необхідність розробки питань психологічних основ оптимізації, гуманізації і художньої виразності інтер'єру ресторанних закладів, приведення принципів їх композиційної організації у відповідність з сучасними соціальними, функціонально-типологічними, технологічними та іншими вимогами. Успішна розробка цих питань та впровадження теоретичних положень у практику проектування закладів громадського харчування, а саме ресторанних закладів, єднається з завданням подальшого вдосконалення основ теорії проектування, провідним аспектом яких є формування внутрішніх просторів.

Аналіз існуючих теоретичних досліджень засвідчив, що наразі відсутні роботи із визначення та систематизації ергодизайнерських принципів та способів їх впровадження в дизайн середовища. Відсутність виявлених методів та підходів формування предметно-просторового середовища ресторанних закладів, зростання попиту на ресторани заклади, а також велика кількість реалізованих проектних рішень робить дослідження дійсно актуальним.

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.** Дослідження проводиться у відповідності до Постанови Кабінету Міністрів України від 20 січня 1997 р. № 37 «Про першочергові заходи щодо розвитку національної системи дизайну та ергономіки і впровадження її досягнень у промисловому комплексі, об'єктах житлової, виробничої і соціальнокультурної сфер».

Дисертаційне дослідження виконано згідно з науковою темою кафедри «Дизайн інтер'єру» Харківської державної академії дизайну та мистецтв «Інноваційні підходи формування дизайну сучасного предметно-просторового середовища в умовах постіндустріальних трансформацій» (реєстраційний № УкрІНТЕІ 0117U001382).

**Метою дисертаційної роботи** є визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

Відповідно до цього визначені **завдання дослідження:**

– систематизувати наукову та спеціальну літературу, дослідити стан вивченості

теми наукової роботи. Визначити методи дослідження організації внутрішніх просторів ресторанних закладів;

- узагальнити основні концептуальні уявлення про інтер'єрний простір сучасного ресторанного закладу;

- виявити принципи композиційної організації та прийоми оптимізації сучасних інтер'єрних просторів ресторанів;

- уточнити поняття «доступності» та «інклюзивності», встановити рівні взаємодії людини як із зовнішнім простором ресторанних закладів, так і з внутрішнім;

- визначити та структурувати фактори, що визначають критерій якості та комфортності в дизайні ресторанних просторів;

- вивести системи конструктивних та інноваційно-технологічних рішень, що застосовуються при організації інтер'єрних просторів ресторанів; дослідити їх ергономічність та визначити ергодизайнерські принципи організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів;

- окреслити перспективи подальших досліджень.

**Об'єкт дослідження** – дизайн інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

**Предметом дослідження** є ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

**Методи дослідження.** Робота базується на комплексному застосуванні загальнонаукових (теоретичних та емпіричних) і спеціальних методів дослідження (історико-порівняльний, формально-типологічний та художньо-композиційний). У науковій роботі, окрім теоретичних (аналогія, порівняння, класифікація, узагальнення) та емпіричних методів наукового дослідження (обстеження, обміри) було використано метод дослідження об'єктів у часовому вимірі (ретроспектива). Комплекс зазначених методів дозволив провести аналіз дизайну інтер'єрних просторів ресторанних закладів крізь призму історичних, мистецтвознавчих та науково-технічних факторів.

Також, для досягнення поставленої мети та розв'язання визначених завдань було застосовано системний підхід, що дозволив розглянути та проаналізувати ресторанний заклад, як складну структуру, яка формується з різноаспектних компонентів, що визначають різнопланову взаємодію людини з предметно-просторовим середовищем ресторанного закладу. Даний підхід дозволив встановити зв'язки між технічною складовою формування інтер'єру ресторану, його функціональністю та естетичною виразністю. Завдяки означеним методам були виявлені принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів, що являють собою сукупність засобів та прийомів.

**Територіальні та хронологічні межі** визначені специфікою дослідження та передбачають аналіз інтер'єрних просторів ресторанних закладів, що знаходяться в країнах Центральної та Східної Європи, зокрема України (а саме такі міста як: Київ, Полтава, Харків, Львів, Одеса), США та у деяких країнах Далекого Сходу (Японія, КНР). Вибір означених країн зумовлений необхідністю всебічного аналізу об'єкту, важливістю розгляду регіональних особливостей та чинників формування предметно-просторового середовища ресторанних закладів.

Хронологічні межі дослідження охоплюють період кінця XX – початку XXI ст. (період формування сучасного дизайну ресторанних закладів).

**Наукова новизна** роботи полягає в тому, що:

уперше автором виявлено ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів;

– узагальнено основні концептуальні уявлення про інтер'єрний простір сучасного ресторанного закладу у вигляді художніх концепцій;

– виявлено принципи композиційної організації та оптимізації внутрішнього простору ресторанів;

– системно досліджено питання доступності ресторанів, на основі якого розроблено ряд принципів та рекомендацій щодо включення інклюзивності в дизайн сучасних ресторанних закладів.

– визначено та структуровано фактори, що визначають критерій якості та комфортності в дизайні ресторанних просторів;

удосконалено методологічний апарат дослідження. На базі існуючих методів запропоновано нову методику оцінки якості та комфортності внутрішнього дизайну ресторанних закладів, а саме використання методу «експертної оцінки»;

набуло подальшого розвитку визначення інноваційно-технологічних рішень та ергодизайнерських складових у просторах ресторанів, як елементів більш якісного та комфортного предметно-просторового середовища ресторанних закладів (з позиції працівника та позиції відвідувача).

**Теоретичне значення** одержаних результатів полягає у поглибленні наукових досліджень у галузі сучасного мистецтвознавства з питань розвитку та специфіки побудови дизайн-проектів ресторанних закладів; систематизації світового досвіду дизайну інтер'єрних просторів ресторанів та виявлення принципів, прийомів та концептуальних уявлень їх розвитку; визначення принципів, прийомів і способів організації та вдосконалення означених об'єктів у контексті розвитку мистецтва та дизайну; виявленні впливу окремих елементів дизайну, матеріально-предметного наповнення та функціонально-типологічних особливостей ресторанного закладу на можливість користуватися простором та підпорядковувати його у відповідність до потреб; визначенні ергодизайнерських принципів організації внутрішніх просторів дизайн-об'єктів.

**Практичне значення** одержаних результатів полягає в тому, що виявлені автором принципи та методи дозволяють оптимізувати процес проектування та вирішування художньо-проектні завдання на новому рівні. Представлені в роботі нові наукові матеріали, функціонально-планувальні особливості ресторанів, принципи організації, доступності та інклюзивності сучасних ресторанних закладів, можуть бути застосовані при розробці архітектурно-художніх проектів дизайнерів-практиків та при створенні нормативних документів з проектування закладів громадського харчування. Отримані в результаті дослідження висновки можуть бути застосовані при підготовці фахівців-дизайнерів у вищих архітектурно-художніх навчальних закладах.

**Особистий внесок здобувача**. Головні наукові результати дослідницької роботи отримані автором особисто. У статті, виконаній у співавторстві з доктором архітектури, професором Мироненко В.П., «Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів», автором розглянуто основні принципи та поняття створення комфортного інтер'єру при формуванні предметно-просторового середовища

ресторанних комплексів з використанням екологічних принципів та основ екодизайну. Визначено основні переваги екостилю в ресторанних закладах.

**Апробація результатів дослідження** відбувалась на всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференціях: міжнар. наук. конф. «Шістнадцяті Слобожанські читання» (м.Харків 2012р.), доп.: «*Екологічність мови*»; I Всеукр. наук.-пр. конф. «Традиції та новації в дизайні» (м.Луцьк 2013р.), доп.: «*Дизайн як різновид художньо-проектної діяльності*»; Міжнародна конференція «SWorld Перспективные инновации в науке, образовании, производстве и транспорте» (м.Іваново 2013р.) доп.: «*Ерго-дизайнерський підхід до формотворення предметно- просторового середовища ресторанних комплексів*»; Всеукр. Конф. «Українська культура у розмаїтті виявів» (м.Рівне 2013р.) доп.: «*Українська культура в контексті інших культур*»; VII Міжнар. форум «Дизайн освіта 2013» (м.Харків 2013р.) доп.: «*Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів*»; V Всеукр. науково-практична конф. «Становлення образотворчого мистецтва в сучасному соціокультурному просторі» (м.Луганськ 2014р.) доп.: «*Сучасна художня освіта: проблеми та шляхи вирішення*»; VI Міжнар. інтернет-конф. «Людина-Культура-Мистецтво-Творча особистість» (м. Луганськ 2014р.) доп.: «*Актуальне мистецтво в сучасному дискурсі*»; Всеукр. Конф. молодих вчених, аспірантів та студ. «Історичний досвід і сучасні тенденції розвитку архітектури, дизайну, містобудування та образотворчого мистецтва» (м.Полтава 2014р.) доп.: «*Пастини чи репрезентація? Осмислення образів минулого в епоху постмодернізму*»; IV Міжнар. інтернет-конф. «Будівництво, реконструкція і відновлення будівель міського господарства» (м.Харків 2014р.), доп.: «*Приемы и средства реализации принципов единства структуры интерьерного пространства*»; Международная научно-практическая конф. по строительству и арх. «Третьи Ельцинские Чтения» (2014г. Екатеринбург), доп.: «*Роль функционально-технологического процесса в формировании предметно-пространственной среды ресторанных комплексов*»; XI Міжнар. наук.-пр. конф. «Професійна традиція й новітні технології в архітектурі ХХІ сторіччя» (м.Харків 2016р.) доп.: «*Простори міста. Проблеми зонування (на прикладі м. Полтава)*»; Міжнар. наук.-пр. конф. «Актуальні питання мистецтвознавства: виклики ХХІ століття», (м.Харків 2016р.) доп.: «*Питання «образу» в інтер'єрному дизайні*»; Всеукр. Наук.-пр. конф. «Актуальні проблеми формування естетичної культури майбутніх дизайнерів», (м.Кривий Ріг 2017р.) доп.: «*Дизайн освіта*», як феномен у сучасній педагогіці».

**Публікації.** Основні положення й результати дисертації відображені в 25 публікаціях, серед яких: 6 статей у наукових фахових виданнях України («мистецтвознавство») [1–6], 4 статті у наукових фахових виданнях України («архітектура») [22–25], 2 статті у наукових періодичних фахових виданнях інших держав [7, 8]; 1 стаття англійською мовою у електронному журналі [11], 13 тез доповідей та статей у збірниках матеріалів конференцій [9–21].

**Структура роботи.** Робота містить анотацію, зміст, вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел (265 найменувань на 18 сторінках), термінологічний словник (7 сторінок) та додатки (що включають рисунки на 65 сторінках, класифікаційні схеми та ілюстративні таблиці на 26 сторінках, список опублікованих праць за темою дисертації (3 сторінки) та акти впровадження результатів наукового дослідження (9 сторінок). Загальний

обсяг текстової частини складає 322 сторінки, з яких 173 сторінки основного тексту.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У **Вступі** обґрунтовано актуальність теми, визначено мету, завдання, об'єкт та предмет дослідження, окреслено територіальні та хронологічні межі; схарактеризовано наукову новизну, теоретичне та практичне значення одержаних результатів, подано відомості про апробацію основних результатів роботи.

**Розділ 1. «Історіографія проблеми та методологічна база дослідження організації інтер'єрних просторів ресторанів».** В підрозділі 1.1. *«Сучасний стан розробки теми та огляд інформаційних джерел. Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів»* багатоплановість та об'ємність теми наукової роботи зумовила розподіл джерельної бази дослідження на декілька груп, фундаментом яких стали загальнотеоретичні наукові твори з дизайну (А. Свірського, О. Бойчука, В. Даниленко, Д. Кіріллової, Е. Новікової, З. Петуніної та інші), роботи з аналізу стану дизайну середовища та естетики постмодернізму (А. Іконникова, А. Лисиціана, В. Раннева, Н. Маньковської, Г. Зельтіної та ін.).

Встановлено, що в публікаціях та навчальних посібниках, присвячених гармонізації середовища закладів громадського відвідування та проблемі синтезу мистецтв в предметно-просторовому середовищі (Ю. Асеев, В. Абизов, Х. Бенаї та інш.) визначені різні принципи їх формоутворення та організації. Однак, у даних роботах не виокремлено принципи, що присутні в дизайні закладів громадського харчування, а саме ресторанах.

Визначено, що в працях з теорії дослідження стильових обумовленостей внутрішніх просторів (Е. Новікова, А. Полянїна, Г. Гумницький, Т. Давидич та ін.) не визначені принципи та прийоми мистецтвознавчого характеру в дизайні предметно-просторового середовища, а більшою мірою досліджувалися особливості формування архітектурних просторів.

Найбільш ґрунтовним дослідженням у галузі аналізу розвитку дизайну у предметно-просторовому середовищі закладів громадського харчування є робота С. Лінди, Валюшко М., Іванова Л., Резвухіної Л., Новосельчук Н.

У публікаціях, присвячених закладам громадського харчування (В. Уреньова, В. Куцевича, П. Пуцентейло, М. Мальської, М. Пересічного та ін.) розглядається історія закладів громадського харчування, окремі факти їх побудови та надаються відомості про архітектурні особливості. Проте, в даних роботах не виявлені принципи та прийоми організації інтер'єрних просторів саме з позиції дизайну та мистецтв, не розглянуто проблему формоутворення внутрішніх просторів ресторанів та вплив ергономічних чинників на інтер'єр.

З цього можна зробити висновок, що дана тема не є вичерпаною та потребує свого подальшого дослідження.

У підрозділі 1.2. *«Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір. Сучасний вітчизняний та закордонний досвід»* узагальнено професійні уявлення про внутрішній простір у вигляді художніх концепцій, а також проведено аналіз їх використання на об'єкті дослідження: художня концепція «динамічного» простору (що розвивається, гнучкий, багатоплановий простір); художня концепція «перебігу» в структуру інтер'єру

(закономірні зв'язки між побудовою внутрішнього простору та зовнішніми чинниками, що впливають на його формування).

Уточнено основні закономірності побудови інтер'єрних просторів ресторанів (виходячи з історичного досвіду формування предметно-просторового середовища), а саме: відкритість внутрішнього простору для зовнішнього середовища; внутрішній простір сприймається і є достатньо просторим, щоб вмістити значну кількість людей; внутрішній простір приміщення ізольований у межах функціонального призначення приміщення; простір приміщень композиційно та стилістично цілісний, безперервний, гармонійно сполучається з іншими приміщеннями.

У підрозділі 1.3. *«Методи дослідження в організації предметно-просторового середовища»* використано комплекс загальнонаукових (теоретичних та емпіричних) та спеціальних мистецтвознавчих методів наукового пізнання. Серед теоретичних методів наукового дослідження було обрано: аналогія, порівняння, абстрагування та узагальнення. Також у роботі були застосовані спеціальні методи мистецтвознавчого аналізу: історико-типологічне порівняння (для вивчення літературного матеріалу, монографій, дисертацій та авторефератів; статей у фахових та періодичних виданнях; статей з електронної мережі Інтернет та ін.); структурно-функціональний метод та метод аналізу морфології об'єктів (окрему групу матеріалів дослідження складають закордонні презентаційні відеоролики з демонстрації технологій, практик, особливостей та огляду інтер'єрних просторів ресторанних закладів, а також безпосередній огляд та взаємодія з певною кількістю ресторанів у рамках обраних територіальних меж). Застосування означених методів надало можливість всебічно розглянути об'єкт дослідження в аспектах понятійних дефініцій, історичного розвитку та проблематики формування та організації.

**Розділ 2. «ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ СУЧАСНИХ РЕСТОРАНІВ».** У підрозділі 1.2. *«Композиційне вираження функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану»* визначені основні види організації предметно-просторового середовища ресторанів, що в основі концепції мають створення цілісного інтер'єру:

- організація ресторанного закладу та його предметно-просторового середовища, що передбачає орієнтацію на зовнішнє міське середовище та структуру закладу в основі якого побудований ресторан;

- організація ресторанного закладу та його предметно-просторового середовища, що орієнтоване на організовані внутрішні простори самого закладу та просторів в структурі яких ресторан знаходиться;

- предметно-просторове середовище, що виконує роль самостійного елемента в структурі міста (окрема будівля, що являє собою ресторанний заклад).

Визначаючи складові композиційного вираження функціональних процесів ресторанного закладу важливими факторами виведено розташування меблів, архітектурно-планувальне рішення, вирішення освітлення і колористики інтер'єру, об'ємно-просторові та візуально-комунікативні процеси ресторанного закладу.

У підрозділі 2.1.1. *«Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів»* дослідженням встановлено, що при невимушеній активності у залах



ресторану відвідувач не ставить перед собою мети бути уважним, і тоді його активність (рух і сприйняття) носить інтрогенний – «прогулянковий» характер. З цього було узагальнено, що якщо при орієнтації цілеспрямованого руху довільна увага виникає в результаті поставленої мети, заздалегідь складеного плану та підтримується за допомогою вольового зусилля, то мимовільна увага викликається зовнішніми причинами і залежить від таких збудників, як:

- інтенсивність (контраст, активність, помітність елементів композиції);
- оригінальність, незвичайність дизайн форми, сміливість контрастного вирішення і т.п.;
- різноманітність, асиметрія, ритм «перетікання» простору, складність елементів композиції;
- доречність дизайну та стильового вирішення, використання синтезу мистецтв в інтер'єрі ресторану;
- включення в композицію елементів живої природи;
- візуальний зв'язок із зовнішнім середовищем;
- складність траєкторії руху (для персоналу та відвідувачів), зміна точок зору, частота зміни зорового кадру і т.п.

Досліджено фізичні властивості форми предметно-просторового середовища ресторанних закладів: геометричний вигляд, величина, положення, зорова маса, фактура, текстура, колір, світлотінь.

У підрозділі 2.2. *Взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром ресторану* виявлено, що невід'ємною частиною сучасних ресторанних інтер'єрів є синтез мистецтва (дизайн чи архітектура, монументальне мистецтво, декоративно-прикладне чи станкове). Узагальнено важливість розміщення та відповідності синтезу мистецтв функції інтер'єру, підкреслення найбільш важливих елементів архітектурного простору, органічного поєднання з планом і графіком руху. Дане питання не зводиться тільки до оптимального розміщення творів монументально-декоративного мистецтва в зонах інтер'єру. Необхідне дотримання відповідності передбачуваному відпочинку відвідувачів та певному емоційному ефекту.

Досліджуючи ергономічні характеристики цілеспрямованого руху та сприйняття в інтер'єрі ресторану було узагальнено, що масштабність безпосереднім чином розкривається в співвідношеннях тих елементів ресторанного закладу, робота яких найбільш наочна і дозволяє оцінити розміри або значимість ресторану по відношенню до людини, як це бажано дизайнеру. У даному випадку масштаб виступає і як засіб розкриття композиції, і як художня якість форми. Звідси стало можливим вивести ряд положень, у відношенні масштабу дизайн-об'єкта:

- масштаб ресторанної споруди залежить від характеру її взаємозв'язку з навколишнім простором, будь то архітектурний ансамбль або природний пейзаж;
- мірилом масштабності в дизайні інтер'єру ресторану є людина (працівник і відвідувач);
- масштаб інтер'єру ресторанного закладу нерозривно пов'язаний з функціональною організацією внутрішнього простору самого закладу і його

конструктивною структурою;

- масштаб встановлюється системою членувань об'єму, співвідношенням частин і цілого, ступенем деталізації;

- при організації масштабного ладу дизайн форм інтер'єру ресторану враховуються можливі відстані їх сприйняття.

У підрозділі 2.3. «Розвиток універсального дизайну інтер'єрних просторів сучасного ресторанного закладу» було розглянуто етапи формування універсально дизайну та, відповідно до об'єкту дослідження, виведено ряд рекомендацій щодо створення універсального дизайну ресторанного закладу, а саме:

- полишити практику типового проектування закладів громадського харчування, як такого що є не ефективним та застарілим в сучасних умовах і вимогах;

- відійти від проектування з прив'язкою до багатоповерхових житлових секцій, розроблених ще за радянських часів;

- з'явилась потреба запровадити нову схему сходових кліток з урахуванням можливостей розташування додаткових засобів, підйомних чи інших пристроїв на рівні нижче 1-го поверху;

- на сьогодні надзвичайно актуальним є забезпечення будівель і приміщень пандусами, підйомними пристроями, ліфтами та домофонами за індивідуальними можливостями осіб з інвалідністю;

- проблемним є тісний (мінімальний), нормативно продиктований, простір санвузлів та інших приміщень що перешкоджає маневрувати в інвалідному візку;

- особливий підхід потребує розроблення схеми благоустрою прибудинкової території: з усуненням сходів, з влаштування понижених бордюрів, з безпечним плануванням гральних майданчиків для дітей, літніх майданчиків ресторанів, з урахуванням стоянок для транспорту, керованого інвалідами, чи визначенням маршрутів усталеного руху пішоходів з нозологіями інвалідності тощо.

У підрозділі 2.3.1. «Інклюзивний простір, як основа дизайну сучасного ресторанного закладу» було визначено ряд відмінностей між поняттями «універсальний», «доступний» та «інклюзивний» дизайн. Також узагальнено умови при яких доцільно говорити про інклюзивність ресторанного закладу: територія без бар'єрів; місця для паркування авто, керованих інвалідами.; доступна ширина входів-виходів; доступний і безпечний заїзд у приміщення на інвалідному візку (доступні параметри пандусу); відсутність порогів, широкі коридори і двері; доступність до усіх поверхів і приміщень (ліфти, ескалатори, пандуси); наявність пристосованих туалетів (і душових) з урахуванням потреб неповносправних осіб; доступність всіх зон закладу (бар, сцена, літні майданчики і т.п.) для людей в інвалідних візках; інформаційна доступність (піктограми, стікери, контрастні вертикальні і горизонтальні орієнтири).

У підрозділі 2.3.2. «Принципи універсального дизайну ресторанних закладів» надано авторські рекомендації щодо впровадження існуючих принципів універсального дизайну (рівноправне використання; гнучкість у користуванні; просте та зручне використання; сприйняття інформації незалежно від сенсорних можливостей користувачів; припустимість помилок; низький рівень фізичних зусиль; наявність необхідного розміру і простору при підході, під'їзді та різноманітних маніпуляціях

незважаючи на антропометричні характеристики, стан та мобільність користувача (працівника та відвідувача ресторанного закладу) в процес створення, організації та вдосконалення просторів ресторанних закладів.

У підрозділі 2.4. *«Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень ресторанних об'єктів»* систематизовано та узагальнено досвід формування об'ємно-просторового та середовищного вирішення ресторанних об'єктів, а також сформовані моделі взаємного розташування об'ємів ресторанних закладів, а саме: «об'єм у єдиному об'ємі», «об'єм, що трансформується», «головний об'єм з віддаленим супутником», «атріум», «криволінійний об'єм», «реконструкція та модифікація об'єму», «об'єм, як частина цілого». Позначено тенденції просторового розвитку і особливості архітектурно-художніх рішень сучасних ресторанних закладів.

**Розділ 3. «Ергодизайн у предметно-просторовому середовищі ресторанних закладів».** У розділі було узагальнено композиційний принцип єдності структури інтер'єрного простору (де приміщення мають різні функціональні призначення) який дозволяє:

- організувати і скоординувати функціональний потік всередині комплексу;
- зв'язати окремі просторові осередки в єдину композицію;
- виявити співвідпорядкованість і ієрархію окремих приміщень в об'ємно-просторову структуру ресторанного закладу;
- створити певний психологічний настрій в процесі формування художнього образу інтер'єру.

У підрозділі 3.1. *«Композиційна структура предметно-просторового середовища ресторанних закладів»* було виділено основні принципи композиційної структури ресторанного інтер'єру (принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору; принцип єдності структури внутрішнього простору; принцип композиційної єдності інтер'єру і його матеріально-предметного наповнення), а також проведений аналіз їх впровадження у дизайн сучасних ресторанних закладів. Узагальнено основні прийоми оптимізації внутрішніх просторів ресторану на прикладі досліджених закордонних ресторанів, та ресторанних закладів на території України.

У підрозділі 3.1.1. *«Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу»* було узагальнено два прийоми у відношенні об'єкту дослідження, що реалізують принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу:

- використання простору для забезпечення зв'язку інтер'єру ресторанного закладу та його оточення: а) розкриття (основним архітектурним засобом, що здійснює розкриття інтер'єру ресторану, є площина скління або скляний об'ємний елемент; основним композиційним засобом є світло); б) розчленування архітектурної форми (елементами реалізації даного прийому можуть бути проникаючі площини і проникаючі об'ємні елементи, які, починаючись всередині ресторанної будівлі і виходячи за його межі, належать одночасно і внутрішньому і зовнішньому простору); використання просторів взаємозв'язку (розрізняють відкриті і закриті простору взаємозв'язку);
- введення в інтер'єр ресторану природних елементів (набуває значення і співвідношення розмірів природних елементів з розмірами внутрішнього простору

ресторану).

У підрозділі 3.1.2. «*Прийоми і засоби, які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану*» виділено наступні найбільш загальні і характерні прийоми здійснення принципу єдності структури інтер'єрного простору ресторану:

- організація просторів взаємозв'язку, де приміщення мають різні функціональні призначення (дозволяє організувати і скоординувати функціональний потік всередині ресторану; зв'язати окремі просторові осередки в єдину композицію; виявити співвідпорядкованість і ієрархію окремих приміщень в об'ємно-просторову структуру інтер'єрних просторів ресторанів; створити певний психологічний настрій в процесі формування художнього образу інтер'єру закладу);

- використання об'ємних і площинних елементів зв'язку в інтер'єрах, де відокремлюються окремі функціональні зони (засоби, що здійснюють зв'язок між просторами, сприяють організації цілеспрямованого функціонального потоку, а також дозволяють його сконцентрувати або розрядити).

У підрозділі 3.1.3. «*Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємодії композиції інтер'єру ресторану з його матеріально-предметним наповненням*» виділено основні прийоми, які здійснюють принцип взаємодії композиції інтер'єру ресторану з його матеріально-предметним наповненням:

- прийом «членування» (крім меблів, елементами членування ресторанних просторів можуть бути і конструктивні елементи: колони, балки, підвісні стелі, вбудоване обладнання і підлога, вирішена в різних рівнях);

- прийом «перспективне скорочення» (застосування цього прийому дозволяє візуально деформувати ресторанний інтер'єр, отримати такі ефекти, як ілюзорний стиск або подовження простору);

- прийом «накладення» (сьогодні використання даного прийому може не тільки організувати і спрямувати рух людей у просторі ресторану, виявити простори в цілому, та його окремі функціональні осередки, але і створити інклюзивний дизайн).

У підрозділі 3.2. «*Ергономічний критерій якості внутрішніх просторів. Оцінка комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів*» дослідженням було визначено критерії якості просторів ресторанів та структуровано їх по рівням, а саме:

- критерії якості ресторану на рівні зовнішніх зв'язків (віддаленість від міських магістралей; віддаленість від житлових районів; екологічність; наявність транспортного сполучення, доступність ресторанного закладу для людей з вадами здоров'я та маломобільних груп населення);

- критерії якості ресторану на рівні території об'єкта (озеленення; наявність парковки; ландшафтні обмеження; розміри; конфігурація; додаткові функції (бесідки, оглядові майданчики і т.п.), доступність ресторанного закладу для людей з вадами здоров'я та маломобільних груп населення);

- критерії якості ресторану на рівні будівлі закладу (функціональна структура, зовнішній вигляд, додаткові функції; незалежність; доступність ресторанного закладу для людей з вадами здоров'я та маломобільних груп населення та ін).;

- критерії якості ресторану на рівні приміщення ресторану (функціонально-типологічні зв'язки; наявність та кількість спец. обладнання та устаткування; зонування

приміщення; санітарно-гігієнічні та психологічні особливості; наявність додаткових приміщень; графоаналітичні особливості; унікальність та практичність дизайн-рішення інтер'єрних просторів; наявність озеленення та штучного наповнення; приміщень з зовнішнім оточенням; можливість різних конфігурацій; екологічність; відповідність концепції; ергодизайнерські особливості; доступність ресторанного закладу для людей з вадами здоров'я та маломобільних груп населення).

У підрозділі 3.3. «Ергодизайнерські принципи та прийоми формоутворення інтер'єрних просторів ресторанних закладів» встановлено, що проблема якості предметно-просторового середовища основних та допоміжних приміщень в структурі закладу є головною і визначальною у проектуванні ресторанів на основі ергодизайну. було сформовано та виведено ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанів:

- принцип багатогранності дизайну інтер'єрних приміщень ресторану (реалізується прийомом створення можливостей просторового і матеріально-предметного вибору як для відвідувачів ресторану так і для його працівників);

- принцип взаємопроникнення та пов'язаності функціонально-типологічних зон ресторану (реалізується використанням прийому взаємодії наявних можливостей багатофункціонального використання елементів просторового середовища, створення цілісного простору);

- принцип «гнучкості» та керованості інтер'єрних просторів ресторану (передбачає наявність можливостей для функціональних змін різного матеріально-технічного та предметно-просторового середовища в залежності від класових вимог та наявних архітектурних можливостей (прийом зміни дизайну в зв'язку із зміною концепції, створення додаткового простору і т.п.);

- принцип актуалізації та «оцифрування» інтер'єрних просторів ресторанів (пов'язаний з прийомом надання додаткової актуальної інформації як працівникам так і відвідувачам. Він підвищує їх можливості управління цим середовищем (можливість різних конфігурацій і вдосконалень з використанням ергодизайнерських рішень);

- принцип персоналізації та «суб'єктивності» інтер'єрних просторів ресторану (реалізується прийомом забезпечення суб'єктам ресторанного середовища (відвідувачам та працівникам) можливість задоволення потреби у персоналізованому просторі (створення можливостей цілеспрямованого руху, графоаналітичне моделювання просторових зон різних класів ресторанів);

- принцип автономності та незалежності інтер'єрних просторів ресторанів (надає можливість використання прийомів життєдіяльності в найбільш сприятливому ритмі, відповідному віковим, індивідуальним та іншим особливостям як для працівників так і для відвідувачів. Предметно-просторове середовище ресторанного закладу не пов'язано з зовнішніми факторами, ресторанний заклад розглядається як універсальна споруда з повною автономією).

## ВИСНОВКИ

В науковому дослідженні вперше визначені ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

1. Аналіз теоретичної, практичної та джерельної бази дослідження засвідчив, що процес впровадження основ ергодизайну в проектуванні предметно-просторового середовища ресторанних закладів сьогодні є недостатньо вивченим. Окремі розвідки по цій проблематиці розкриті в наукових статтях періодичних видань, мають фрагментарний характер. Наразі відсутній комплексний підхід до вирішення наукового завдання застосування основ ергодизайну у проектуванні чи вдосконаленні предметно-просторового середовища сучасних ресторанних закладів.

Опрацювання наукових джерел, що стосуються формування закладів громадського харчування та дизайну їх інтер'єрних просторів дозволило розробити теоретичну базу для вивчення всього комплексу прийомів та засобів, що сприяють вирішенню дизайну інтер'єрних просторів вже сучасних ресторанів.

2. Розглянувши загально-наукові методи дослідження (вивчення та систематизація теоретичних досліджень), спеціальні методи дослідження (історико-порівняльний, формально-типологічний та художньо-композиційний), а також методи за зособи дослідження існуючого світового досвіду проектування ресторанних закладів (типологічний, статистичний та прогностичний аналіз; системний підхід існуючих дизайн-проектів вітчизняних і закордонних ресторанів; графоаналітичне моделювання функціонально-планувальних та функціонально-типологічних особливостей ресторанів) було визначено методи дослідження питання організації ресторанних просторів саме принципами ергодизайну. Це дало підстави обрати для розгляду питання організації інтер'єрів ресторанів такі методи: метод організації інтер'єрних просторів ресторанів на основі аналізу психологічного сприйняття відвідувачами та персоналом закладу різних типологічних, функціональних, колористичних та ін. особливостей; метод організації та оцінки ресторанних просторів на основі показників якості та комфортності.

3. Узагальнено професійні уявлення про внутрішній простір у вигляді художніх концепцій, а також проведено аналіз їх використання на об'єкті дослідження: художня концепція «динамічного» простору (що розвивається, гнучкий, багатоплановий простір); художня концепція «перебігу» в структуру інтер'єру (закономірні зв'язки між побудовою внутрішнього простору та зовнішніми чинниками, що впливають на його формування).

4. На основі систематизації емпіричного історичного досвіду розвитку дизайну інтер'єрів ресторанних закладів, було виявлено принципи композиційної організації та структурування внутрішнього простору сучасних ресторанів, а саме: а). принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору; б). принцип цілісності структури внутрішнього простору; в). принцип композиційної єдності інтер'єру і його матеріально-предметного наповнення (цей принцип дає змогу визначити особливості організації цілеспрямованого руху людей в предметно-просторовому середовищі інтер'єру ресторану та ергономічні характеристики самих просторів, а саме :

- чітка диференціація планувальної структури плану на площі: обладнання,

комунікаційні, функціональні, підготовчі, залишкові (корисні й марні простори);

- визначення кількості джерел цілеспрямованого руху між працівниками закладу та його відвідувачами;

- розкриття якості просторів ресторану і характеру обов'язкових і бажаних зв'язків між функціональними зонами;

- інтеграція і диференціація функціональних зон за принципом функціональної і психологічної сумісності;

- усунення перетинання потоків, необґрунтованих спусків-підйомів;

- скорочення відстаней між основними функціональними ділянками, вибору прямолінійного графіка руху, досягнення простоти і ясності дизайнерського рішення.

Визначені прийоми, що оптимізують інтер'єрні простори ресторанів, а саме: - прийом- «угруповання по близькості». Він означає, що в структуру ресторанного закладу швидше об'єднуються елементи сприйманого дизайну, що знаходяться поблизу один від одного. Завдяки цій закономірності сприйняття, чітко і швидко виділяються в інтер'єрі окремі групи функціональних зон- головний вхідний вузол, розподільний вестибюль, гардеробна, зал, барна стійка і т.п., з притаманними їм архітектурними елементами та обладнанням;

- прийом- «угруповання за подібністю» об'єднує в легко сприймані структури, які повторюються однорідні елементи побудови інтер'єру, пов'язані метричним ладом вертикальні опори або ордер, повторюваний ритм конструктивних елементів, прорізів і т.п.;

- прийом- «угруповання по контуру» об'єднує в цілісні структури навіть різні елементи композиції інтер'єру, обрамлені замкнутим контуром стіни, стелі або отвору. Чим виразніше обмежує контур, тим цілісніше сприйняття структури ресторанного закладу.

5. Вперше розроблено метод оцінки якості інтер'єра ресторану на підставі ергодизайнерських принципів. В основі методу лежить метод експертної оцінки. На основі нього були визначено основні критерії по яким формується кінцеве рішення щодо комфортності для відвідувачів та працівників ресторану проектного рішення ресторанного середовища, його матеріально-технічного та предметного наповнення. Даний метод, що має на увазі залучення спеціалістів з профільним спрямуванням (ергодизайнери, дизайнери, архітектори) та спеціалістів з інших областей (експерти національної асамблеї людей з інвалідністю, соціологи, психологи, антропометристи і т.п.), визначає комплекс вимог до умов сприятливого існування (роботи, відпочинку) в ньому працівників та відвідувачів (функціональних, технічних, економічних, художніх, ергодизайнерських та ін.), що передбачає значно більший діапазон показників, ніж сформульований у діючих нормативних документах.

6. Дослідженням з'ясовано принципові ознаки доступності ресторанного закладу (безпроблемне переміщення по прилеглій території; місця для висадки та паркування автомобілів осіб з інвалідністю, пониження бордюрів в місцях виїзду/з'їзду на тротуар; доступний вхід до закладу (сходи, пандус); широкі вхідні двері, відсутність порогів, достатня інсоляція при вході; доступність до усіх приміщень в ресторані, до усіх поверхів (наявність ліфту); наявність пристосованих для осіб з інвалідністю туалетів;

візуальна та звукова інформація), а також узагальнено фактори включення інклюзивності в дизайн ресторанних закладів (візуальний фактор – форма, колір, контрасти, розмір тексту і графічні деталі інформації в об'єкті дослідження; звуковий фактор – звуки, що присутні в ресторанному закладі, а також звук, як додаткова можливість для отримання бажаної інформації (аудіо-гід по ресторану, аудіо-меню і т.п.); рефлексивний фактор – кількість часу, який відвідувач витрачає на сприйняття дизайну та просторів загалом; скільки уваги дизайн ресторану привертає та скільки досвіду необхідно, щоб комфортно використовувати його; механічний фактор – рухи, які треба зробити, щоб бути учасником процесів в середині ресторанного закладу, бути повноцінним користувачем предметно-просторового середовища ресторанного закладу (дане питання актуальне як для працівників ресторану, так і для його відвідувачів).

7. Визначено та структуровано фактори, що визначають критерій якості та комфортності в дизайні ресторанних просторів (ознаки інклюзивності сучасних ресторанів). Дизайн ресторану вважається комфортним, якщо використання засобів та приміщень закладу відбувається всіма категоріями користувачів (додаткові пристосування не мають ставити окремих осіб у гірше становище); засобами матеріально-предметного наповнення та елементами дизайну користуються однаково легко, а вже існуючі пристосування та конфігурації матеріально-предметного наповнення легко адаптуються до потреб всіх; відвідувачі ресторанів легко та зручно використовують матеріально-предметне наповнення ресторанного закладу та яснісно сприймають функціонально-типологічні особливості інтер'єрних просторів ресторанних закладів (незалежно від досвіду і віку, освіти чи мовного рівня); відвідувач ресторану отримує важливу інформацію в комфортний для нього спосіб (шрифт Брайля, контрастність, кольорове вирішення ресторанних просторів, текстура та фактура і т.п.); дизайн ресторану мінімізує небезпеку чи негативні наслідки від випадкових чи непередбачуваних дій, що можуть статися в закладі; матеріально-предметне наповнення ресторанного закладу, елементи його середовища, функціонально-типологічні особливості та дизайн інтер'єрних просторів ресторану розраховані на незначні зусилля користувачів; відвідувач та працівник ресторану комфортно діє; дизайном ресторану попереджено небажані перетини потоків людей в структурі закладу, а також неаргументовані спуски-підйоми та недоречні художньо-конструктивні вирішення.

8. Включення даних ергодизайнерського дослідження в систему нормативно-інструктивного забезпечення ресторанних закладів грає важливу роль в процесі подальшого формування комфортних умов праці для персоналу закладу та відпочинку відвідувачів ресторану (так звана життєдіяльність людей в предметно-просторовому середовищі ресторанів). Критеріями для дослідження в даному випадку виступають: функціональний комфорт (психічні та психофізіологічні компоненти, що характеризуються задоволенням від діяльності та взаємодії з інтер'єрними просторами та матеріально-предметним наповненням інтер'єру ресторану людей); доступність; інформативність; оптимальність побудови внутрішніх просторів; екологічність; компактність; функціональність та інш. Визначено ергодизайнерські принципи організації предметно-просторового середовища ресторанів, а саме:

-принцип багатогранності формотворення інтер'єрних приміщень ресторану.



Передбачає створення можливостей просторового і матеріально-предметного вибору як для відвідувачів ресторану так і для його працівників;

- принцип взаємопроникнення та пов'язаності функціонально-типологічних зон ресторану. Означає наявність можливостей багатофункціонального використання елементів просторового середовища, створення цілісного простору;

- принцип «гручкості» та керованості інтер'єрних просторів ресторану. Він передбачає наявність можливостей для функціональних змін різного матеріально-технічного та предметно-просторового середовища в залежності від класових вимог та наявних архітектурних можливостей (зміна дизайну в зв'язку із зміною концепції, створення додаткового простору і т.п.);

- принцип актуалізації та «оцифрування» інтер'єрних просторів ресторанів. Пов'язаний з наданням додаткової актуальної інформації як працівникам так і відвідувачам. Він підвищує їх можливості управління цим середовищем (можливість різних конфігурацій і вдосконалень з використанням ергодизайнерських рішень). Використання сучасних технологій та засобів для якісного та комфортного перебування людей всіх категорій не залежно від їх фізичних, розумових та інших особливостей (створення інклюзивного дизайну);

- принцип персоналізації та «суб'єктивності» інтер'єрних просторів ресторану. Забезпечує суб'єктам ресторанного середовища (відвідувачам та працівникам) можливість задоволення потреби у персоналізованому просторі (створення можливостей цілеспрямованого руху, графоаналітичне моделювання просторових зон різних класів ресторанів);

- принцип автономності та незалежності інтер'єрних просторів ресторанів. Надає можливість життєдіяльності в найбільш сприятливому ритмі, відповідному віковим, індивідуальним та іншим особливостям як для працівників так і для відвідувачів. Предметно-просторове середовище ресторанного закладу не пов'язано з зовнішніми факторами, ресторанний заклад розглядається як універсальна споруда з повною автономією.

9. Впровадження в «життя ресторану» даних принципів дає змогу нівелювати та зменшити (в окремих випадках ліквідувати) більшість проблем, що виникають в предметно-просторовому середовищі ресторанних закладів.

Реалізація основних положень дослідження спрямовується на подальший розвиток теоретико-методологічних та практичних основ формування, оптимізації та вдосконалення закладів громадського харчування; розробку психолого-нормативних засад для комфортного та якісного дизайну ресторанних просторів; розробки навчально-методичного забезпечення професійної підготовки майбутнього дизайнера чи спеціаліста архітектурно-художньої спеціалізації. Подальший розвиток проблеми формування внутрішніх просторів ресторанних закладів відкривають перспективи більшої доступності (виходячи з потреб людей з обмеженими можливостями та вадами здоров'я). Зважаючи на швидку динаміку розвитку дизайну закладів загальної доступності, а також широкий спектр стильових та проектних рішень, очікується, що зазначені ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанів можуть стати предметом подальших досліджень.

## СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

### ***Публікації, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації:***

1. Дудка, С.-Р.О., Мироненко, В.П., (2011а). Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Вісник Харківської державної академії дизайну та мистецтв. Серія: Мистецтвознавство*. Харків, №8, с. 25–29.
2. Дудка, С.-Р.О., (2012а). Прийоми формування предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті*. Харків, №1, с. 191–195.
3. Дудка, С.-Р.О., (2014а). Особливості здійснення проектування підприємств громадського харчування. *Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті*. Харків №3, с. 99–104.
4. Дудка, С.-Р.О., (2013а). Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів. *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Серія: Мистецтвознавство*. Харків №3, с. 77–81.
5. Дудка, С.-Р.О., (2015а). Ерго-дизайнерські вимоги до меблів ресторанного комплексу. *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Серія: Мистецтвознавство*. Харків, с. 13–18.
6. Дудка, С.-Р.О., (2016а). Оптимизация структурных соединений внутренней предметно-пространственной среды ресторанов. *Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті*. Харків №4, с. 5–11.
7. Дудка, С.-Р.А., (2014b). Эргономические характеристики целенаправленного движения и восприятия интерьера ресторанного комплекса. *Вестник казанского государственного университета культуры и искусств*. Казань, Регион Республика Татарстан, с. 94–97.
8. Дудка, С.-Р.А., (2014с). Проектирование общественных зданий: здания ресторанного рынка. *Витебский государственный университет имени П.М.Машерова. Искусство и культура*. Витебск № 4 (16), с. 40–46.

### ***Наукові праці, які засвідчують апробацію результатів дослідження:***

9. Дудка, С.-Р.О., (2012е). Екологічність мови. *К90 Культурна спадщина Слобожанщини: зб. наук. ст. № 26*. Х.: Курсор, с. 94–99.
10. Дудка, С.-Р.О., (2013с). Дизайн як різновид художньо-проектної діяльності. *Студентський науковий вісник. Серія «Природничі та технічні науки»*. Наук. збірник. Випуск 10. Частина 2.- Луцьк: РВВ ЛуцькогоНТУ, с. 109–112.
11. Дудка, С.-Р.О., (2013d). Ерго-дизайнерський підхід до формотворення предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Міжнар. наук.-період. вид. SWorld*. Іваново: МАРКОВА АД, том 36, с. 19–23.
12. Дудка, С.-Р.О., (2013е). Українська культура в контексті інших культур. *Актуальні питання культурології: Альманах наук. тов. «Афіна» каф. культурології та музеєзнавства*. Вип. 13 / За ред. Проф. В.Г. Виткалова: Рівне:РДГУ, с. 209–2014.

13. Дудка, С.-Р.О., (2013f). Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів. *VII Міжнародний форум «Дизайн освіта 2013»*. ХДАДМ – Харків, с. 77–80.

14. Дудка, С.-Р.О., (2014d). Сучасна художня освіта: проблеми та шляхи вирішення. *Становлення образотворчого мистецтва в сучасному соціокультурному просторі: мат. V Всеукр. Наук.-практ. конф.* Луганськ: Вид-во ЛДАКМ, с. 109–112.

15. Дудка, С.-Р.О., (2014e). Пастись чи репрезентація? Осмислення образів минулого в епоху постмодернізму. *Історичний досвід і сучасні тенденції розвитку архітектури, дизайну, містобудування та образотворчого мистецтва: зб. наук. праць за мат. всеукр. конф. молодих вчених, аспірантів та студентів. Полт.НТУ*, с. 358–362.

16. Дудка, С.-Р.О., (2014f). Приемы и средства реализации принципа единства структуры интерьерного пространства. *Будівництво, реконструкція і відновлення будівель міського господарства: матеріали IV міжнар. наук.-техн. інтернет-конф. Х.: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова*, с. 30–34.

17. Дудка, С.-Р.А., (2014j). Роль функционально-технологического процесса в формировании предметно-пространственной среды ресторанных комплексов. *Межд. науч.-пр. конф. по строительству и архитектуре «Современный город: проектирование, строительство и развитие»*. Екатеринбург, с. 141–143.

18. Дудка, С.-Р.О., (2016b). Простори міста. Проблеми зонування (на прикладі м. Полтава). *Матеріали XI Міжнар. наук.-пр. конф. «Професійна традиція й новітні технології в архітектурі XXI сторіччя»*. Харків, ХНУБА, с. 73–78.

19. Дудка, С.-Р.О., (2016c). Питання «образу» в інтер'єрному дизайні. *Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання мистецтвознавства: виклики XXI століття»*, ХДАДМ – Харків, с. 53–59.

20. Дудка, С.-Р.О., (2017a). «Дизайн освіта», як феномен у сучасній педагогіці. *Всеукр. наук.-пр. конф. «Актуальні проблеми формування естетичної культури майбутніх дизайнерів»*, Криворізький державний педагогічний університет, с.14–18.

21. Дудка, С.-Р.О., (2014h). Актуальне мистецтво в сучасному дискурсі. *VI Міжнар.Інтернет-конф. «Людина-Культура-Мистецтво-Творча особистість»/ЛДАКМ. секція «Мистецтво в сучасному дискурсі»*, с. 21–24.

**Статті, які додатково відображають наукові результати дисертації:**

22. Дудка, С.-Р.О., (2012b). Особливості планування сервісу ресторанних комплексів на прикладі сучасних країн. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. КНУБА, Київ, Вип.29, с. 71–77.

23. Дудка, С.-Р.О., (2012c). Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. КНУБА, Київ, Вип.30. с. 43–48.

24. Дудка, С.-Р.О., (2012d). Дизайн, як естетичний феномен при створенні ергономічного предметного середовища. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. КНУБА, Київ, Вип.31, с. 3–7.

25. Дудка, С.-Р.О., (2013b). Принципи та прийоми формування інтер'єрів підприємств харчування. *Проблеми розвитку міського середовища*. НАУ, Київ, Вип.9, с. 56–62.

## АНОТАЦІЯ

**Дудка С.-Р. О. Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів.** – На правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата мистецтвознавства за спеціальністю 17.00.07 «Дизайн» – Національний університет «Львівська політехніка» Міністерства освіти і науки України, Львів, 2019.

Дисертаційне робота є першим комплексним багатоаспектним дослідженням ергодизайну у предметно-просторовому середовищі ресторанних закладів. Проаналізовано теоретичні передумови розвитку оптимізаційних підходів в проектуванні закладів громадського харчування, а саме ресторанів. Сформульовані основні властивості ергодизайнерського підходу, до яких сьогодні можливо віднести: інклюзивність, екологічність, оптимальність, компактність, функціональність. Пропоновано використовувати графоаналітичний метод моделювання та метод експертної оцінки предметно-просторового середовища ресторанів як один з основоположних методів для дослідження комфортності ресторанних інтер'єрів. Узагальнено професійні уявлення про внутрішній простір у вигляді художніх концепцій, а також проведено аналіз їх використання на об'єкті дослідження: художня концепція «динамічного» простору (що розвивається, гнучкий, багатоплановий простір); художня концепція «перебігу» в структуру інтер'єру (закономірні зв'язки між побудовою внутрішнього простору та зовнішніми чинниками, що впливають на його формування). У роботі сформульовано прийоми та засоби оптимізації сучасних інтер'єрних просторів ресторанів та виведено практичні заходи щодо дизайн-проекування сучасних ресторанних закладів (виходячи з потреб відвідувачів та персоналу, на основі проведеного соціологічного опитування). В дисертаційному дослідженні визначено ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

**Ключові слова:** ергодизайнерські принципи, ресторанні заклади, організація просторів, інтер'єр, інклюзивний дизайн.

## АННОТАЦИЯ

**Дудка С.-Р. А. Эргодизайнерские принципы организации интерьерных пространств ресторанных заведений.** – На правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата искусствоведения по специальности 17.00.07 «Дизайн» - Национальный университет «Львовская политехника» Министерства образования и науки Украины, Львов, 2019.

Диссертационное работа является первым комплексным многоаспектным исследованием эргодизайн в предметно-пространственной среде ресторанных заведений. Проанализированы теоретические предпосылки развития оптимизационных подходов в проектировании предприятий общественного питания ресторанов. Сформулированы основные свойства эргодизайнерского подхода, к которым сегодня можно отнести: инклюзивность, экологичность, оптимальность, компактность, функциональность. Предложено использовать графоаналитический метод моделирования и метод экспертной оценки предметно-пространственной среды ресторанов как одни из

основополагающих методов для исследования комфортности ресторанных интерьеров. Обобщены профессиональные представления о внутреннем пространстве в виде художественных концепций, а также проведен анализ их использования на объекте исследования: художественная концепция «динамического» пространства (которое развивается, гибкое, многоплановое пространство) художественная концепция «переливания» в структуру интерьера (закономерные связи между построением внутреннего пространства и внешними факторами, влияющими на его формирование). В работе сформулированы приемы и средства оптимизации современных интерьерных пространств ресторанов и выведено практические меры по дизайн-проектированию современных ресторанных заведений (исходя из потребностей посетителей и персонала, на основе проведенного социологического опроса). В диссертационном исследовании определены эргодизайнерские принципы организации интерьерных пространств ресторанных заведений.

**Ключевые слова:** эргодизайнерские принципы, ресторанные заведения, организация пространств, интерьер, инклюзивный дизайн.

#### ANNOTATION

**Dudka S.-R. A. Ergodesign principles of the organization of interior spaces of restaurant establishments.** – On the rights of a manuscript.

Thesis on the obtaining of the scientific degree of PhD on speciality 17.00.07 «Design» – National University «Lviv Polytechnic» of the Ministry of Education and Science of Ukraine, Lviv, 2019.

The dissertation is the first comprehensive multidimensional study of ergodesign in the subject-spatial environment of restaurant establishments. The theoretical prerequisites for the development of optimization approaches in the design of restaurants catering enterprises are analyzed. The basic properties of the ergodesign approach are formulated, which today include: inclusiveness, environmental friendliness, optimality, compactness, functionality. It is proposed to use the grapho-analytical method of modeling and the method of expert assessment of the subject-spatial environment of restaurants as one of the fundamental methods for studying the comfort of restaurant interiors. Professional ideas about the internal space in the form of artistic concepts are generalized, and an analysis of their use at the object of study is carried out: the artistic concept of «dynamic» space (which is developing, flexible, multifaceted space), the artistic concept of «transfusion» into the interior structure (natural connections between building the internal space and external factors affecting its formation). In the work, methods and means of optimizing the modern interior spaces of restaurants are formulated and practical measures for the design of modern restaurant establishments are derived (based on the needs of visitors and staff, based on a sociological survey).

On the basis of systematic empirical historical experience of interior design of restaurant establishments, the principles of compositional organization and structuring of interior space of modern restaurants were revealed, namely: a). principle of interpenetration of internal and external space; b). the principle of integrity of the structure of interior space; in). the principle of composite unity of the interior and its material-object filling (this principle allows to determine

the peculiarities of the organization of purposeful movement of people in the object-space environment of the restaurant interior and the ergonomic characteristics of the spaces themselves.

Incorporation of ergodesign research data into the system of normative-instructive provision of restaurant establishments plays an important role in the process of further formation of comfortable working conditions for the staff of the establishment and rest of restaurant visitors (the so-called life activity of people in the subject-space environment of restaurants). The criteria for the study in this case are: functional comfort (mental and psychophysiological components, characterized by pleasure from the activity and interaction with the interior spaces and the material and object filling the interior of the restaurant people); accessibility; informative; optimality of construction of interior spaces; environmental friendliness; compactness; functionality, etc.

The systems of constructive and innovative technological solutions used in the organization of interior spaces of restaurants have been deduced, their ergonomics has been investigated and the ergodesign principles of organization of the subject-space environment of restaurant establishments have been determined, namely: the principle of multifaceted design of restaurant interiors (it envisages creation of possibilities of spatial and material-object choice for both the restaurant visitors and its employees); the principle of interpenetration and connectivity of functional and typological zones of the restaurant (means the possibility of multifunctional use of elements of the spatial environment, creating a coherent space); the principle of "ruggedness" and manageability of the interior spaces of the restaurant (it provides for the possibility of functional changes of different material and technical environment, depending on class requirements and available architectural possibilities (change of design due to change of concept, creation of additional space, etc.)); the principle of updating and "digitizing" the interior spaces of restaurants (associated with providing additional up-to-date information to both employees and visitors. It enhances their ability to manage this environment (the possibility of various configurations and enhancements using ergonomic solutions). Use of modern technologies and means for high-quality and comfortable stay of people of all categories, regardless of their physical, mental and other characteristics (creation of inclusive design); the principle of personalization and "subjectivity" of restaurant interior spaces (provides subjects of the restaurant environment (visitors and employees) with the opportunity to meet the need for personalized space (creating purposeful movement, graphoanalytic modeling of the spatial zones of different classes of restaurants); the principle of autonomy and independence of the interior spaces of restaurants. Provides the ability to live in the most favorable rhythm, corresponding to age, individual and other characteristics for both employees and visitors. The object-space environment of the restaurant is not related to external factors, the restaurant is considered as a universal building with full autonomy).

**Key words:** ergodesign principles, restaurant facilities, space organization, interior design, inclusive design.