

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ ДИЗАЙНУ ТА МИСТЕЦТВ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кваліфікаційна наукова праця
на правах рукопису

ДУДКА СВІТЛАНА-РОКСОЛАНА ОЛЕКСАНДРІВНА

УДК 72.012:[614.212:616.89]

ДИСЕРТАЦІЯ

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

Спеціальність 17.00.07 – дизайн

Подається на здобуття наукового ступеня
кандидата мистецтвознавства

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

_____ /С.-Р. О. Дудка/

Науковий керівник:
Мироненко Віктор Павлович,
доктор архітектури, професор

Львів - 2019

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.

Наукова новизна полягає в тому, що в 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. Метою даного дослідження є визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

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, способів та прийомів.

Дисертація складається з трьох розділів. В роботі проаналізовано теоретичні дослідження проблеми формування та організації дизайну інтер'єру об'єктів громадського харчування, досліджено сучасний стан розробки теми та огляд інформаційних джерел. Окреслено розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів, а також концептуальні уявлення про інтер'єрний простір сучасних вітчизняних та закордонних ресторанних закладів. Охарактеризовано основні методи наукового пізнання, що були застосовані в роботі.

У роботі виявлені невирішені актуальні проблеми мистецтвознавства в галузі дизайну середовища, а саме відсутність наукової бази з класифікації принципів та прийомів організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів та ролі ергодизайну в цьому процесі. Пропоновано використовувати графоаналітичний метод моделювання та метод експертної оцінки предметно-просторового середовища ресторанів як один з основоположних методів для дослідження комфортності ресторанних інтер'єрів.

Дослідження історіографії та сучасного стану розробки теми дає підставу стверджувати, що в сучасному мистецтвознавстві та дизайні існує нестача узагальнюючих досліджень з принципів організації предметно-просторового середовища закладів громадського харчування, а саме ресторанних закладів. 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. Петуної та ін.), роботи з аналізу стану дизайну середовища та естетики постмодернізму (А. Іконникова, А. Лисиціана, В. Раннева, Н. Маньковської, Г. Зельгіної та ін.).

Встановлено, що в публікаціях та навчальних посібниках, присвячених гармонізації середовища закладів громадського відвідування та проблемі синтезу

мистецтв в предметно-просторовому середовищі (Ю. Асєєв, В. Абизов, Х. Бенаї та інш.) визначені різні принципи формоутворення та організації. Однак, у даних роботах не виокремлено принципи, що присутні в дизайні ресторанів.

Визначено, що в працях з теорії дослідження стильових обумовленостей внутрішніх просторів (Е. Новікова, А. Поляніна, 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.

Ретроспективний аналіз літературних джерел з проблематики формування предметно-просторового середовища свідчить про те, що дане питання було розглянуте лише фрагментарно, в якості окремих пунктів у літературі з загальної історії розвитку дизайну середовища. Встановлено, що дослідження ресторанів найчастіше відбувалось у рамках загального аналізу різних історичних епох.

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 статтях 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 нього.

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

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 повинен бути достатньо просторим, щоб вмістити значну кількість людей; внутрішній простір приміщення повинен бути ізольованим у межах функціонального призначення приміщення; простір приміщень повинен бути цілісним, безперервним, гармонійно сполучатися з іншими приміщеннями.

На сучасному етапі розвитку теорії композиції в дизайні інтер'єрів виникає необхідність розробки проблем ергономічної організації, гуманізації і художньої виразності інтер'єру. Це положення підтверджує необхідність комплексного підходу до питань композиції внутрішнього простору. Визначення таких основних понять як зв'язок, відношення, зміст і форма, частина і ціле та ін.

Дослідженням встановлено, що особливості проектування інтер'єрних просторів ресторанів пов'язані із осмисленням основних функцій даного виду закладів громадського харчування. Потреби працівників закладу та його відвідувачів визначають основні функції ресторану, що стають передумовою функціонально-типологічної диференціації та матеріально-предметного наповнення закладу. Функціональність ресторанних закладів (обслуговування споживачів, розваги, дозвілля і т.п.) забезпечується вимогами соціальної практики та психофізіологічними особливостями розвитку сучасної людини (інтелектуальні, фізичні, емоційні та ін.) та потребує облаштування універсального ресторану, що мав би комфортний дизайн як для працівників закладу, так і для його відвідувачів.

У роботі встановлено, що проблема якості предметно-просторового середовища основних та допоміжних приміщень в структурі закладу є головною і визначальною у проектуванні ресторанів на основі ергодизайну. Визначено категорії якості внутрішніх просторів закладу з позиції ергономіки. При визначенні й формуванні критерію якості закладу ресторанного середовища

(оптимальність функціонування і розвитку дизайн систем (найбільш ефективною системою є та, при якій розвиваються творчі, професійні і духовні сторони людини, його психофізіологічна врівноваженість)). У дисертації встановлено, що головними орієнтирами якості в оціночних процедурах повинні бути чітко обґрунтовані ергодизайнерські принципи. При визначенні функціональної комфортності інтер'єру розглядається оптимальний стан середовища, при якому досягнуто відповідність засобів і умов діяльності функціональним можливостям людини. Науковим дослідженням було сформульовано ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанів.

Подальші дослідження цього питання можуть покращити дизайн сучасних ресторанів, полегшити робочий процес співробітників закладу та покращити якість відпочинку його відвідувачів. Результати дослідження можуть бути включені в освітні програми за спеціальністю «Архітектура», «Дизайн інтер'єру» і «Містобудування» та для подальшого вдосконалення нормативної бази «ДБН», «ДСТУ», «ГОСТ», «СНіП» України. Вивчення даної проблеми також не викликає сумнівів, адже більшість сучасних ресторанів на території України не мають, навіть, мінімальних основ доступності (ресторанні заклади не доступні для людей з вадами здоров'я та інвалідів). Питання оптимізації та вдосконалення закладів громадського харчування, а особливо ресторанів, до потреб маломобільних груп населення, а також людей з інвалідністю, має неабияку пріоритетність та вагомість у нашому сьогоденні. Досліджуючи питання організації інтер'єрних просторів ресторанів виявлено, що питання доступності закладів громадського харчування нівелюється, тому виведені особливості можуть лягти в основу подальших досліджень теми оптимізації закладів громадського харчування для людей з обмеженими можливостями або вадами здоров'я, а також надати можливість вдосконалити вже існуючі ресторанні заклади на території України.

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

ANNOTATION

Dudka S.-R.O. Ergodesign principles organization of restaurants interior spaces. – 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-space environment of restaurant establishments. The theoretical prerequisites for the development of optimization approaches in the design of catering establishments, namely restaurants, are analyzed. The main properties of the ergodesign approach, which can be attributed today, are formulated: inclusivity, environmental friendliness, optimality, compactness, functionality. The purpose of this study is to determine the design principles behind the interior design of restaurant premises.

The work is based on the complex application of general scientific (theoretical and empirical) and special methods of research (historical-comparative, formal-typological and artistic-compositional). In scientific work, in addition to theoretical (analogy, comparison, classification, generalization) and empirical methods of scientific research (survey, measurements), we used the method of studying objects in time dimension (retrospective). The complex of these methods allowed to analyze the interior design of restaurant establishments through the prism of historical, art and scientific and technical factors.

In addition, a systematic approach was applied to achieve this goal and to solve certain tasks, which made it possible to consider and analyze a restaurant establishment as a complex structure, which is formed from various components that determine the diverse interaction of a person with the object-space environment of a restaurant establishment. This approach made it possible to establish the connection between the technical component of the

interior design of the restaurant, its functionality and aesthetic expressiveness. These methods have revealed the principles of interior design of restaurant establishments, which are a set of means, methods and techniques.

The dissertation consists of three sections. Analyzes the theoretical studies of the problem of forming and organizing the interior design of catering facilities, investigates the current state of development of the topic and review information sources. The development of professional ideas about the interior of restaurants, as well as conceptual ideas about the interior space of modern domestic and foreign restaurant establishments are outlined. The basic methods of scientific cognition applied in the work are described. Reveals unresolved topical problems of art criticism in the field of environmental design, namely the lack of a scientific basis for the classification of principles and techniques of organization of the subject-space environment of restaurants and the role of ergodesign in this process. It is suggested to use graphoanalytical modeling method and method of expert evaluation of the object-spatial environment of restaurants as one of the basic methods for studying the comfort of restaurant interiors.

The study of historiography and the current state of development of the topic gives grounds to argue that in contemporary art and design there is a lack of generalizing research on the principles of organizing the subject-space environment of catering establishments, namely restaurants. The multifaceted and voluminous nature of the topic of scientific work led to the division of the original research base into several groups, the basis of which were general theoretical design works (A. Svirsky, O. Boychuk, V. Danilenko, D. Kirillova, E. Novikova, Z. Petunina and etc.), works on the analysis of the state of the environment design and aesthetics of postmodernism (A. Ikonnikov, A. Lisitsian, V. Rannev, N. Mankovskaya, G. Zeltina, etc.).

It is established that in the publications and textbooks on the harmonization of the environment of public visiting institutions and the problem of synthesis of arts in the object-spatial environment (Y. Aseev,

V. Abizov, H. Benai, etc.) defined different principles of formation and organization. However, these works do not highlight the principles that are present in the design of restaurants.

It was determined that the works on the theory of study of stylistic conditions of interior spaces (E. Novikova, A. Polyenin, G. Gumnitsky, T. Davydych, etc.) did not define the principles and techniques of the art of the scientific character in the design of the object-spatial environment, and to a greater extent investigated features of forming architectural spaces.

A retrospective analysis of literary sources on the subject of spatial and spatial environment formation indicates that this issue was considered only fragmentarily, as separate items in the literature on the general history of environmental design development. It is found that the study of restaurants most often took place within the framework of a general analysis of different historical eras.

The most thorough research in the field of design development analysis in the subject-space environment of catering establishments is the work of S. Linda, M. Valyushko, Ivanova L., Rezvukhina L., Novoselchuk N.

Publications on catering establishments (V. Urenev, V. Kutsevich, P. Puzentilo, M. Malska, M. Peresichny, etc.) discuss the history of catering establishments, separate facts of their construction, and provide information on architectural features. However, these articles do not identify the principles and techniques of interior design precisely from the standpoint of design and the arts, do not address the problem of shaping the interior spaces of restaurants and the influence of ergonomic factors on it.

From this we can conclude that this topic is not exhausted and needs further study.

Professional ideas about interior space in the form of artistic concepts are summarized, and their use in the object of study is analyzed: artistic concept of «dynamic» space (developing, flexible, multifaceted space); the artistic concept of «flow» into the structure of the interior (natural links

between the construction of interior space and external factors that influence its formation).

The basic regularities of construction of interior spaces of restaurants (based on the historical experience of forming the object-space environment) have been clarified, namely: openness of the internal space to the external environment; the interior space should be large enough to accommodate a large number of people; the interior space of the room must be isolated within the functional purpose of the room; the space of the premises should be holistic, continuous, harmonious with other premises.

At the present stage of development of composition theory in interior design, there is a need to develop problems of ergonomic organization, humanization and artistic expressiveness of the interior. This provision confirms the need for a comprehensive approach to interior composition issues. Defining such basic concepts as communication, relationship, content and form, part and whole, etc.

The study found that the design features of restaurant interiors are related to understanding the main functions of this type of catering. The needs of the staff of the establishment and its visitors determine the basic functions of the restaurant, which become a prerequisite for functional-typological differentiation and material-object filling of the establishment. Functionality of restaurant establishments (customer service, entertainment, leisure, etc.) is provided by the requirements of social practice and psychophysiological features of modern human development (intellectual, physical, emotional, etc.) and requires the design of a universal restaurant that would have a comfortable design for workers the institution and its visitors.

In the work it is established that the problem of quality of the object-space environment of the main and auxiliary premises in the structure of the institution is the main and decisive one in the design of restaurants on the basis of ergodesign. The categories of quality of interior spaces of the institution from the point of view of ergonomics are determined. In determining and

forming the criterion of quality of the restaurant environment (optimality of functioning and development of design systems (the most effective system is the one in which the creative, professional and spiritual aspects of the person, his psychophysiological balance). In the dissertation it is established that the main guidelines of quality in the evaluation procedures should be clearly justified ergodesign principles. In determining the functional comfort of the interior, the optimal state of the environment is considered, in which the means and conditions of activity correspond to the functional capabilities of the person. Scientific research has formulated ergodesign principles of organization of interior spaces of restaurants.

Further exploration of this issue can improve the design of contemporary restaurants, facilitate the workflow of staff and improve the quality of leisure for its visitors. The results of the study can be included in educational programs in the specialty «Architecture», «Interior Design» and «Urban Planning» and for further improvement of the regulatory framework «DBN», «DSTU», «GOST», «SNiP» of Ukraine. The study of this problem is undeniable as most modern restaurants in Ukraine do not even have minimal accessibility bases (restaurant facilities are not accessible for people with disabilities of health). The issue of optimization and refinement of catering establishments, especially restaurants, to the needs of low-mobility groups and people with disabilities is of paramount importance and importance in our day. Researching the organization of interiors of restaurants has found that the issue of accessibility of catering facilities is offset, so the above features may underlie further research on the topic of catering facilities for people with disabilities or health problems, as well as provide an opportunity to improve already existing restaurant facilities in Ukraine.

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

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.* Число 26/ наук. Ред.. Красіков М.М. - 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 наукового товариства «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 Міжнар. 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: матеріали V Всеукр. Наук.-практ. конф.* Луганськ: Вид-во ЛДАКМ, с. 109–112.

15. Дудка, С.-Р.О., (2014е). 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., (2016с). 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., (2017а). «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 «Філософське осмислення мистецтва. 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.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ, ANNOTATION.....	2
ВСТУП.....	18
РОЗДІЛ 1. ІСТОРИОГРАФІЯ ПРОБЛЕМИ ТА МЕТОДОЛОГІЧНА	
БАЗА ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНИХ	
ПРОСТОРІВ РЕСТОРАНІВ.....	
1.1 Сучасний стан розробки теми та огляд інформаційних джерел. Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів.....	25
1.2. Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір. Сучасний вітчизняний та закордонний досвід.....	46
1.3. Методи дослідження в організації предметно-просторового середовища ресторанів.....	59
Висновки до першого розділу.....	77
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ	
РЕСТОРАНІВ.....	
2.1. Композиційне вираження функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану. Психологія сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів.....	82
2.2. Взаємозв'язок графіка руху і процесу сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром ресторану.....	103
2.3. Розвиток універсального дизайну інтер'єрних просторів сучасного ресторанного закладу.....	114
2.3.1. Інклюзивний простір, як основа дизайну сучасного ресторанного закладу.....	117
2.3.2. Принципи універсального дизайну ресторанних закладів.....	123
2.4. Формування об'ємно-просторових рішень ресторанних об'єктів.....	129
Висновки до другого розділу.....	135

РОЗДІЛ 3. ЕРГОДИЗАЙН У ПРЕДМЕТНО-ПРОСТОРОВОМУ СЕРЕДОВИЩІ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ.....	139
3.1. Композиційна структура предметно-просторового середовища ресторанних закладів.....	147
3.1.1. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу.....	154
3.1.2. Прийоми і засоби, які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану.....	159
3.1.3. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємодії композиції інтер'єру ресторану з його матеріально-предметним наповненням.....	165
3.2. Ергономічний критерій якості та оцінка комфортності інтер'єрних просторів ресторанів.....	169
3.3. Ергодизайнерські принципи та прийоми формування інтер'єрних просторів ресторанних закладів.....	178
Висновки до третього розділу.....	182
ВИСНОВКИ.....	185
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	191
СЛОВНИК СПЕЦІАЛЬНИХ ТЕРМІНІВ ТА ПОНЯТЬ.....	214
ДОДАТОК А (Рисунки).....	216
ДОДАТОК Б. (Схеми та ілюстративні таблиці).....	282
ДОДАТОК В. (Список опублікованих праць за темою дисертації).....	309
ДОДАТОК Г. (Акти впровадження результатів дослідження).....	313

ВСТУП

Структура ресторанного бізнесу України на сучасному етапі розвитку закладів громадського харчування продовжує формуватися, змінюється кількісний та якісний склад учасників, ринок стає більш консолідованим. Значна динамічність та невизначеність сучасного соціально-економічного середовища, посилення конкуренції на споживчому ринку вимагають від керівництва підприємств ресторанного господарства нових дизайнерських рішень у розробці як екстер'єру, так і інтер'єру. У сучасних реаліях, для збереження життєздатності та конкурентоспроможності підприємства ресторанного закладу мають виробити спрямовані на протидію та адаптацію до негативних впливів та змін зовнішнього середовища ефективні заходи, що зможуть забезпечити їх майбутній розвиток.

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 та архітектора. 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 ресторанні 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» ХДАДМ «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 прийомів та засобів.

Матеріали дослідження: монографії, дисертації та автореферати; статті у фахових та періодичних виданнях; статті з електронної мережі Інтернет; зображення пропонуваніх (робочих) проектів дизайну інтер'єру ресторанів, та візуальний матеріал реалізованих проектів; друковані та електронні каталоги і публікації вітчизняних та зарубіжних дослідників й дизайн студій. 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 дослідження реалізованих проектів в ресторанах на території України.

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 ХХ – початку ХХІ 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: міжнародна наукова конференція «Шістнадцяті Слобожанські читання» (м.Харків 2012 р.), доповідь: *«Екологічність мови»*; I Всеукраїнська науково-практична конференція «Традиції та новації в дизайні» (м. Луцьк 2013 р.) доповідь: *«Дизайн як різновид художньо-проектної діяльності»*; Міжнародна конференція «SWorld Перспективные инновации в науке, образовании, производстве и транспорте». (м. Иваново 2013 р.) доповідь: *«Ерго-дизайнерський підхід до формотворення предметно- просторового середовища ресторанних комплексів»*; Всеукраїнська конференція «Українська культура у розмаїтті виявів», (м. Рівне 2013 р.) доповідь: *«Українська культура в контексті інших культур»*; VII Міжнародний форум «Дизайн освіта 2013», (м. Харків 2013 р.) доповідь: *«Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів»*; V Всеукраїнська науково-практична конференція «Становлення образотворчого мистецтва в сучасному соціокультурному просторі», (м. Луганськ 2014 р.) доповідь: *«Сучасна художня освіта: проблеми та шляхи вирішення»*; VI Міжнародна інтернет-конференція «Людина-Культура-Мистецтво-Творча особистість», (м. Луганськ 2014 р.) доповідь: *«Актуальне мистецтво в сучасному дискурсі»*; Всеукраїнської конференції молодих вчених, аспірантів та студентів «Історичний досвід і сучасні тенденції розвитку архітектури, дизайну, містобудування та образотворчого мистецтва» (м. Полтава, 2014 р.) доповідь: *«Пастись чи репрезентація? Осмислення образів минулого в епоху постмодернізму»*; IV Міжнародна Інтернет- конференція «Будівництво,

реконструкція і відновлення будівель міського господарства» (м. Харків 2014 р.), доповідь: *«Приемы и средства реализации принципы единства структуры интерьерного пространства»*; Международная научно-практическая конференция по строительству и архитектуре «Третьи Ельцинские Чтения», (2014 г. Россия), доклад: *«Роль функционально-технологического процесса в формировании предметно-пространственной среды ресторанных комплексов»*; XI Міжнародна науково-практична конференція «Професійна традиція й новітні технології в архітектурі XXI сторіччя» (м. Харків 2016 р.), доповідь: *«Простори міста. Проблеми зонування (на прикладі м. Полтава)»*; Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання мистецтвознавства: виклики XXI століття», (м. Харків 2016 р.), доповідь: *«Питання "образу" в інтер'єрному дизайні»*; Всеукраїнська науково-практична конференція «Актуальні проблеми формування естетичної культури майбутніх дизайнерів», (м. Кривий Ріг 2017 р.), доповідь: *«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»); 4 статті у наукових фахових виданнях України («архітектура»); 2 статті у наукових періодичних фахових виданнях інших держав; 13 тез доповідей та статей у збірниках матеріалів конференції (1 стаття англійською мовою у електронному журналі).

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.

РОЗДІЛ 1

ІСТОРИОГРАФІЯ ПРОБЛЕМИ ТА МЕТОДОЛОГІЧНА БАЗА ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ РЕСТОРАНІВ

Дослідження історіографії проблеми організації інтер'єрних просторів та сучасних підходів до функціонально-планувальної та об'ємно-просторової організації кардинально відрізняються від принципів відомих раніше, що показує важливість узагальнення і систематизації світового та українського досвіду проектування об'єктів громадського харчування, а саме ресторанів. В даний час нормативна база, що стосується об'єктів громадського харчування, досить сильно застаріла і вимагає переробки, так як не в повній мірі зображує класифікаційне різноманіття сучасних закладів громадського харчування. Архаїзмами стали і деякі типи громадського харчування, які раніше були поширені і навіть популярні.

1.1. Сучасний стан розробки теми та огляд інформаційних джерел. Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

У 1672 році в одного з парижан виникла ідея виставити на тротуар декілька мармурових столиків, за якими гості могли б не поспішаючи пообідати. Біля входу в заклад з'явився напис на латині: «Прийдіть до мене ви, у кого немає апетиту, і я відновлю ваші сили». Від латинського слова «ресторан», що означає «відновлювати, підкріпляти» і утворилась сучасна назва цього типу підприємств харчування. Перший ресторан у Парижі ознаменував зародження сучасної французької кухні, досвід якої використовують кулінари всього світу (Сало, 2010).

Теоретичні дослідження проблем організації ресторанних закладів сьогодні є недостатньо висвітленими в науковій літературі як закордонних, так і вітчизняних дослідників. Питання формування предметно-просторового середовища закладів громадського харчування, а саме ресторанів, базується як на аналізі теоретичних

джерел, так і на дослідженні історичного досвіду роботи з об'єктами громадського харчування та сучасних дизайн-розробок ресторанних закладів.

Ресторанні заклади, як об'єкт дизайну та мистецтва, є частиною загальних досліджень з питання розвитку дизайну предметно-просторового середовища. Проте, в працях з історії розвитку дизайну інтер'єру, предметно-просторове середовище ресторанних закладів не визначаються як феномен, а досліджується як один з багатьох видів закладів громадського відвідування або у контексті певного історичного періоду або стилістичного напрямку. У даних публікаціях не виявлені ергономічні аспекти проектування інтер'єрних просторів ресторанів.

Під час дослідження питань формування, організації, вдосконалення та оптимізації предметно-просторового середовища ресторанних закладів було здійснено огляд друкованих фундаментальних наукових праць (дисертації, монографії, посібники), матеріали в електронному вигляді, а також окремі публікації та статті наукового та публіцистичного характеру за напрямком дослідження.

Аналіз теоретичних праць за темою дисертаційної роботи надав можливість стверджувати, що проблема ідентифікації ресторанних закладів у структурі закладів громадського харчування ще не знайшла повного висвітлення. Зокрема, в частині наукових робіт піддаються аналізу окремі елементи інтер'єрних просторів різних закладів громадського харчування (кафе, їдальні, закусочні і т.п.), описуються окремі елементи стильових рішень та матеріально-предметно наповнення більш узагальненого характеру. Відсутній аналіз предметно-просторового середовища ресторанів з позиції художньо-образного сприйняття інтер'єру. Внутрішні простори закладів громадського харчування, в тому числі і ресторанних закладів, розглядаються в наукових працях з погляду технічної естетики, ергономіки, архітектури (в більшій мірі) та дизайні (в меншій мірі).

Розглядаючи ресторанні заклади з точки зору мистецтвознавчого аналізу, можна стверджувати, що архітектурний та суто дизайнерський підходи до формування внутрішніх просторів ресторанів є неефективними у контексті обраної теми, оскільки розглядаючи ресторанні заклади тільки з цих позицій не можна у

повній мірі зрозуміти роль внутрішніх просторів у процесі сприйняття інтер'єрів людиною (як працівником так і відвідувачем закладу). Дослідження питання з точки зору проектної композиції та її особливостей, а також ергодизайну дало змогу більш глибоко дослідити питання взаємозв'язку інтер'єру ресторану з людиною, що в ньому знаходиться (не тільки з боку клієнтів, а також з позиції працівника ресторану).

Проаналізувавши наукові філософські, мистецтвознавчі, психологічні, культурологічні та фахові джерела зарубіжних та вітчизняних авторів стало можливим зазначити, що положення, викладені в них, сприяли осмисленню та усвідомленню основних частин та головних елементів досліджуваної проблеми.

Дослідження праць, публікацій та практичних реалізацій дизайнерів З. Алфьорової (художній рейдерінг як інструмент перетворення зображального простору), Р. Арнхейма (композиції, сприйнятті об'єктів людиною) (1984), О. Бойчука (2011-2013; 2009; 2010), О. Генісаретського (методологічні та гуманітарно-художні проблеми дизайну), В. Даниленка (2006; 2005; 2003; 2009), К. Кантора (промислове проектування, дизайн і ідея тотального проектування) (1967; 1996), І. Кузнецової (проблеми розвитку наукового базису спеціальності «Дизайн») та інших стали фундаментом у питанні досліджень предметно-просторового середовища.

Сучасні методи і прийоми організації внутрішнього простору закладів громадського призначення створювалися у основоположних творчих практиках братів Весніних (В.О. Веснін, О.О. Веснін, Л.О. Веснін) (1934; 1933), М. Гінзбурга (1922; 1927), І. Жолтовського (філософія стилів в дизайні та гармонія форми), І. Леонідова («Місто Сонця»), зарубіжних архітекторів: Ле Корбюзьє (1970), Міс ван дер Рое (концепція «універсальної» будівлі), Ф. Райта (1960), А. Аалто (1978), а також багатьох вітчизняних і зарубіжних дизайнерів останніх поколінь. Їх творча практика підтверджує актуальність теми дослідження, її соціальне значення та економічну ефективність.

У науковій літературі даються різні інтерпретації принципів, прийомів і засобів композиційного формування інтер'єру, а також методів його аналізу. Для

розробки цього напрямку в теорії дизайну закладів громадського харчування велике значення мають роботи А. Іконнікова (1971; 1986; 1990), Д. Кіріллової (дизайн житлових приміщень), Е. Новікової (1991), З. Петуніної (загальні теоретичні основи і методика проектування інтер'єру, прийоми організації внутрішнього простору громадських будівель, властивості їх інтер'єру, такі, як форма, матеріал, фактура, світло, колір і художні засоби виразності), М. Лисициана (1973), В. Раннева (історія інтер'єру, типологічна класифікація приміщень та поняття архітектурного простору; аналітичний розбір інтер'єру по складовим компонентам (просторова форма, поверхні огороження та обладнання) – з'ясування їх ролі в композиції), А. Свірського (1968), Г. Зельтіної (людина і простір, психологічний аспект взаємодії), а також роботи зарубіжних авторів А. Аалто (1978), Р. Бенема (1980), З. Гідеона (1973), Ж. Канділіса (загальні міські простори) та інших. Однак системного і досить повного узагальнення засобів та методів дослідження інтер'єру в науковій літературі не наводиться.

Вагомим доробком у вивченні тенденцій сучасного дизайну, його теорії та практики має науково-методична база Харківської державної академії дизайну та мистецтв. Базовою основою під час вивчення ергодизайну та можливості його впровадження в структуру ресторанного закладу були наукові роботи, публікації та книги О. Бойчука (2011-2013; 2009; 2010), В. Свірко (2011-2013; 2009; 2010), В. Голобородько (2002; 2011-2013; 2009; 2010), В. Даниленка (2003; 2005; 2006; 2009) та А. Рубцова (2011-2013; 2009; 2010). Теоретичною базою для дослідження питань ергономіки мали роботи В. Мироненка (1997; 1985; 2004; 2003; 2007; 2009-2011; 2013) та його послідовників (С. Бодня, В. Чернявського (особливості розміщення творів мистецтва при комплексному формуванні інтер'єру громадських будівель; Родик Я., Хасан Н. (2003; 2004) та інших), а також публікації Українського науково-дослідного інституту дизайну та ергономіки.

Постановка та вирішення зазначеної проблеми базується на законодавчих, державних і програмних документах (2007; 2010), а також на фундаментальних наукових працях Ю. Асеєва (гармонізація навколишнього середовища і проблема синтезу мистецтв в предметно-просторовому середовищі), В. Абизова (фактори, що

впливають на забезпечення оптимального якості внутрішнього середовища), Х. Бенаї (аналіз функціонально-планувальних особливостей торгово-розважальних центрів; формування динамічної структури архітектурних об'єктів при комплексній реконструкції), Ю. Білоконя (наукові дослідження в містобудуванні), В. Даниленка (2003; 2005; 2006; 2009), О. Гайдучені (рекомендації по проектуванню підприємств та закладів культурно-побутового обслуговування, розміщуваних в нижніх поверхах житлових будинків), В. Єжова (архітектура громадських будівель і комплексів), Л. Ковальського (архітектурна типологія громадських будинків і споруд), Г. Лаврика (основи системного аналізу в архітектурних дослідженнях і проектуванні), О. Лесика (архітектура цивільних будівель на основі відкритих збірних конструктивних систем), А. Мардера (естетична оцінка предметно-просторового середовища), О. Підгірного (просторові конструкції), О. Раллева (архітектурна спадщина і дизайн), Е. Розенблюма (1966), А. Свірського (1968), О. Слепцова (реконструкція громадських будівель і комплексів), В. Соченка (архітектурно-планувальні рішення нових типів підприємств зв'язку масового будівництва), В. Тімохіна (методи гармонізації архітектурного і міського середовища), І. Фоміна (внутрішнє оздоблення будинків та споруд, робота з інтер'єрними просторами), В. Штолько (перспективні напрямки проектування громадських будівель) та інших.

Дослідженням стильових обумовленостей внутрішніх просторів займалися Е. Новікова (1991), А. Полянїна (1991), Г. Гумницький (1984), Т. Давидич (стиль як мова архітектури), Ч. Дженкс (мова архітектури постмодернізму) (1985), Г. Земпер (спостереження про художній розпис в архітектурі), А. Іконніков (1971), А. Каплун (естетична природа стилю та його місце в розвитку культури і зв'язках з поняттям епохи, про особливості прояву стилю в різних сферах культури і творчості, а саме дизайн та мистецтво), Ю. Легенький (дизайн: культурологія та естетика), С. Лінда (разом з Черкес Б.С. досліджували питання архітектури сучасності останньої третини ХХ-початок ХХІ століть, (2010); разом з Л. Грицюк та В. Якубовським вивчали питання проектування закладів громадського харчування (2012), Л. Стародубцева (архітектура постмодернізму: історія, теорія, практика), Р. Стерн

(архітектура постмодернізму), Б. Черкес (архітектура сучасності) та А. Широкогородовий (особливості формування архітектури та використання різної тематики в інтер'єрах підприємств громадського призначення).

Базовими науковими працями, що висвітлювали питання особливостей формування інтер'єрів підприємств громадського харчування, займалися С. Багмут (1986), Г. Бондаренко (2001; 2008), В. Архіпов (2007), Л. Грицюк (сучасні оздоблювальні матеріали та аксесуари в інтер'єрі, проектування елементів інтер'єру) (2012), С. Лінда (проектування закладів харчування), Н. Новосельчук (напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування) (2006), М. Подлєвських (вплив східних культурних традицій на формування етнічної стилістики в інтер'єрі (на прикладі ресторанів національної кухні)), В. Уренев (1973; 1981; 1988; 1990), Н. Шаповалов (1990).

Теоретичні основи формування предметно-просторового середовища розглядаються у роботах М. Габреля (основи філософії дизайну та просторова організація містобудівельних систем), В. Куцевича (архітектура громадських будівель і споруд в Україні на початку ХХІ ст.), С. Мигаля (1989; 1999), В. Мироненка (1997; 1985; 2004; 2003; 2007; 2009-2011; 2013), О. Рябушина (1976), В. Тімохіна (архітектура міського середовища (2008), Н. Трегуб (1992; 2011), Н. Шебека (основи дизайну архітектурного середовища (2010), В. Шимко (2003; 2004).

Багато уваги дослідженню проблеми розвитку сфери послуг, у тому числі й ресторанного господарства, приділили такі відомі вітчизняні вчені, як В. Апопій (тенденції розвитку спеціалізації у роздрібній торгівлі України), О. Шубін (проблемні питання формування громадянського суспільства в Україні), О. Бейдик (словник-довідник з географії туризму, рекреалогії та рекреаційної географії) та інші. Також у цій області мають значення роботи Б. Бархіна (1962), А. Коротковського (1972; 1975), І. Ламцова (сервіс та дизайн у готельно-ресторанному середовищі), Д. Мелодінського (архітектурна масштабність як система: еволюція поняття; архітектурна пропедевтика та ритм в архітектурній композиції), В. Мальгіна (1977), С. Малахова (особливості культурної архітектури),

Н. Нечаева (архітектура та психологія), А. Степанова (питання об'ємно-просторової композиції в архітектурі та дизайні), М. Туркуса (елементи архітектурної композиції) та інших. Вони підготували можливість створення цілеспрямованої програми вивчення композиційної організації інтер'єру в умовах зростання соціальних, економічних вимог до функціонально-типологічних якостей житлових і громадських будівель (особливості формування середовищ закладів відпочинку).

Аспектам розвитку ресторанного бізнесу в історичному контексті приділяється увага в наукових та науково-методичних працях П. Пуцентейло (організація туристично-готельного підприємництва (2007), М. Мальської (ресторанна справа, особливості організації ресторанного закладу (2013), Г. П'ятницької (дослідження ресторанного господарства України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація (2007), Пятницької Н. (дослідження проблем організації обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (2007), Джеймса Джона (практичні поради з питань управління ресторанним закладом (2007), М. Пересічного (дослідження в області історії української кухні (2010), Л. Коцюби (традиції та новації в історії ресторанної справи (2006), О. Завадинської (особливості організації ресторанного господарства за кордоном (2003), І. Волкової (2002; 2009), Джорджа Є. (2006) та інших.

Дослідження та наукові праці Валюшко М. (дослідження ролі землі в формуванні інтер'єрів та екстер'єрів закладів громадського харчування), Іванова Л. (дизайн інтер'єрів готельно-ресторанних об'єктів (2014), Резвухіна Л. (дослідження дизайну у внутрішніх просторах закладів громадського харчування (2014), Новосельчук Н. (інтер'єри громадських будівель (2006), мають інформації та елементи комплексного аналізу дослідження проблематики організації інтер'єрів закладів громадського харчування.

Жоголь Л. в роботі «Декоративне мистецтво в інтер'єрах закладів громадського харчування» (1978) досліджує основні аспекти впливу декоративного мистецтва на формування інтер'єрів закладів громадського харчування. Автор визначає та описує найбільш характерні та часто вживані прийоми використання

художнього текстилю, декоративно-прикладного мистецтва, архітектурно-художньої кераміки, художнього скла, металу і дерева в інтер'єрах.

Досліджуючи проектні особливості інтер'єрів ресторанних закладів, потрібно було враховувати всі фактори, які впливали на формування предметно-просторового середовища. В науковому дослідженні Понамарьової Е. «Колір в інтер'єрі» (1984) автором було здійснено ряд досліджень, де науковець висловила думку про те, що проблема використання кольору – одна з самих важких та багатогранних в інтер'єрі. Степанов Н. у книзі «Колір в інтер'єрі» (1985) виклав загальні теоретичні основи архітектурної поліхромії та використання кольору в інтер'єрах громадських будівель. В даній роботі автор пропонує ряд рекомендацій щодо практичного використання кольору в інтер'єрах та описує певні психологічні особливості впливу цих кольорів на людину. Дані роботи допогли більш ширше дослідити мистецтвознавчі аспекти організації внутрішніх просторів закладів громадського харчування.

Але окрім характеристик художніх особливостей, увага приділялася й таким моментам, як організаційна характеристика ресторанного закладу. Дослідженнями даної тематики займався радянський вчений Є. Аграновський (дослідження організації виробництва в закладах громадського харчування (1990)). Також даний автор займався дослідженням особливостей формування інтер'єрів закладів громадського харчування (організаційна характеристика підприємств громадського харчування). Дану проблематику досліджували в своїх наукових працях Аладова В. (архітектурна складова формування інтер'єрів закладів громадського харчування (1998)), Багмут С. (інтер'єри закладів громадського харчування (1986)), Бердичевський В. (загальна характеристика типів підприємств та їх побудова, принципи технологічних розрахунків), Гілілов І. (система аналітичних показників інноваційної діяльності закладу громадського харчування), Дурович А. (2006), Катсигрис К. (2008), Коцюба Л. (історіографія формування ресторанних закладів (2006)), Бородіна В. (2001), Уреньов В. (1973; 1981; 1988), Шаповалов Н. (внутрішні особливості роботи та функціонування закладів громадського харчування (1990) та ін.

Порушується питання про комплексне проектування закладів громадського харчування у навчальному посібнику Волкова Ю. «Інтер'єр та обладнання готелів та ресторанів» (2004). Дана праця містить матеріали, важливі для з'ясування методики зовнішнього і внутрішнього проектування ресторанів. Також тут знайшли деяке висвітлення основні вимоги до наповнення інтер'єру меблями та обладнанням (Волков, 2008).

Науковець Ю. Бірюльов досліджує питання естетичності та стилістичних напрямків у дизайні інтер'єрів, а також висвітлює проблематику оригінальності стилістичних пошуків у закладах громадського харчування. Шимко В. в роботі «Основи дизайну та середовищне проектування» (2004), досліджує принципи проектної діяльності, пов'язані з комплексним дизайнерським формуванням предметно-просторового середовища.

Тімохін В. в підручнику «Дизайн архітектурного середовища» (2010) надає практичні рекомендації щодо комплексного формування інтер'єрів громадських споруд.

Принципи організації предметно-просторового середовища досліджуються в роботі Л. Грицюк (2012), С. Лінда, В. Якубовського («Проектування закладів харчування» (2012), але науковці більшою мірою приділяють увагу сучасним принципам класифікації закладів громадського харчування та формулюванню загальних вимоги до проектування будівель громадського харчування.

Для комплексного з'ясування розвитку та ролі закладів громадського харчування в цілому було опрацьовано наукові праці Завадинської О. (організація ресторанного господарства за кордоном (2003), та Мальської М. (ресторанна справа (2013), де описано характерні риси закладів харчування, їх основні типи. Але поділ досліджень на окремі функціональні та планувальні рішення є недостатнім для розкриття проблематики організації внутрішніх просторів ресторанних закладів та дизайну інтер'єру ресторанів.

Головко О., Кампов Н., Махлинець С., Симочно Г. («Організація готельного господарства» (2010), що більшою мірою досліджували головні принципи готельно-ресторанного бізнесу, розкривають в своїх дослідженнях етапи організації

інтер'єрів загалом. Це допомогло узагальнити основні аспекти впливу ресторанного інтер'єру на людину, а саме освітлення та колір, їх взаємодія; історія дизайну меблів; декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів, художню композицію, а також композиційні аспекти, які мають вагомий вплив на формування середовища, серед яких статика, динаміка, гармонія, екологічний та функціональний комфорт.

Характеристику найбільш поширених стилів у дизайні сучасних інтер'єрів, та вплив кольору на формування предметно-просторового середовища, що є важливим, враховуючи велику кількість ресторанів з різноманітним дизайнерським вирішенням, досліджувала Іванова Л. (2014). Наукові праці Резвухіної Л. (2014), що торкається аналізу інтер'єрів вже існуючих закладів громадського харчування на території України (формування дизайну інтер'єру для підприємств громадського харчування), допоміг узагальнити принципи оформлення дизайну інтер'єрів барів, ресторанів та кафе; а також способи правильного підбору стилю та обладнання.

Досліджуючи розвиток професійних уявлень про закономірності композиційної організації інтер'єрів ресторанів узагальнилася певна аксіома, що створення закритого простору для певної функції, насамперед для захисту людини від несприятливих впливів природного середовища, завжди було основною практичною задачею архітекторів та дизайнерів. Однак, в різні періоди історії, в різних напрямках сучасної архітектури та дизайну формуються різні професійні уявлення і творче ставлення дизайнера до зовнішніх і внутрішніх просторових форм. Якщо просторова концепція в дизайні може бути розглянута загалом у її розвитку, то, слідом за З. Гідеоном (1973), особливо після першої світової війни, можна характеризувати відносно цілісним ставленням до архітектурно-просторових форм, коли усвідомлюється важливість організації внутрішнього простору. Загальним уявленням стало положення про те, що для сучасного дизайнера мислити в умовах ХХІ століття і означає мислити про людину, що використовує внутрішній простір і працює в ньому.

Початок розвитку нових професійних уявлень про інтер'єр збігається зі зміною традиційних поглядів на об'єктивний простір у фізиці ХХ століття

(пов'язано зі створенням теорії відносності). Як у науці філософії, так і в мистецтві існують загальні гносеологічні корені для різної, часто протилежної трактовки простору, його образного розкриття художніми засобами. Відомо, що філософські погляди на простір проявилися ще в античний період і розвивалися в науці разом з її власним розвитком (Кан, 1969, с.36; 1972, с.32). І. Ньютон вже розрізняв істинне, абсолютне, порожній простір і відносний. Щирим він вважав абсолютний простір, не пов'язаний ні з рухом, ні з часом (Дзеві, 1972). Е. Кант висунув уявлення про простір як апріорного, поза дослідної форми чуттєвого сприйняття, споглядання. Ці метафізичні (І. Ньютон) і суб'єктивно-ідеалістичні (Е. Кант) погляди були спростовані Г. Гегелем, який (з ідеалістичних позицій) показав, що простір має бути пов'язаний з часом і що в основі цього зв'язку лежить рух (Блінніков, 1998, с.48).

Історія філософських поглядів на природу простору вказує на можливість прояву і в наш час протилежних художніх уявлень про простір, в тому числі на можливість прояву ідеалістичного, модерністського підходу (модерністське містобудування виникло як відповідь на виклики урбанізації. Однак досить швидко виявилось, що модерністське місто є далеко не ідеальним місцем для життя). Насправді сутність сучасного модернізму полягає не в прагненні до перетворення реального світу за законами краси, а лише прагнення заснувати новий спосіб бачення, відірвану від реальності концепцію сприйняття і відображення простору. Аналіз розкритих діалектичним матеріалізмом протиріч розвитку уявлень про простір вказує на наявність глибоких гносеологічних коренів, можливої абсолютизації окремих художніх концепцій, відповідних прийомів і засобів, що забезпечують організацію внутрішнього простору, відриву від конкретних функціональних і конструктивних типологічних вимог, людських реальностей. Але мінливість і безперервність розвитку професійних уявлень про предметно-просторове середовище, суперечливість і протилежність концепцій, це не тільки прояв такого відриву художньої сторони, неприпустимого у мистецтві, архітектурі та дизайні, це також віддзеркалення природно-суперечливого, послідовного процесу художнього пізнання, вироблення загальних принципів композиційної

організації простору, що наближаються до реалістичного відображенню об'єктивної реальності (Борисовський, 1966, с 96).

При оформленні загального вигляду сучасних ресторанних закладів важливе місце відводиться вирішенню їх інтер'єрів. Багаторічна практика свідчить про сформовані напрямки в цій області, де по-різному задовольняються вимоги до функціональних та об'ємно-просторових рішень, також художньої виразності інтер'єрів.

Використання у дизайні внутрішніх просторів скла та бетону створили новий тип інтер'єру підприємства харчування зі світлими, та просторими приміщеннями, з чіткою функціональною диференціацією. Застосування природних матеріалів має вагомое значення, а елементи обладнання, освітлення і декоративного оформлення суворо відповідають своєму функціональному призначенню.

Конструктивне рішення інтер'єру ресторанного закладу певною мірою зумовлює його внутрішній простір і впливає на його художній образ. На противагу застосовуваним раніше суцільним стінам, сьогодні частіше використовується полегшений каркас з огорожею зі скла, що відображається як на вирішенні просторової композиції інтер'єру ресторану, так і на архітектурі всієї будівлі. Інтер'єри обідніх залів стали світлими, просторими з більш широкими можливостями розміщення обладнання та організації технологічного процесу. В обробці приміщень поряд з традиційними матеріалами широке застосування отримують різні синтетичні матеріали, які також замінюють дорогі природні оздоблювальні матеріали. Практика показала, що з ретельно вибраних недорогих традиційних і штучних матеріалів можна створити інтер'єри, що відповідають сучасним естетичним і функціональним вимогам.

У просторових композиціях інтер'єрів ресторанів поступово з'являються поєднання сучасного дизайну зі стилізованими мотивами народного зодчества або декоративно-прикладного мистецтва минулого, бажання зберегти традиції, побут і національний характер декору. У багатьох країнах світу є традиція «не зраджувати» первісному вигляду інтер'єру ресторану з дня його заснування, щоб можна було зануритися в атмосферу відомих подій, пов'язаних з цим підприємством, де

зберігають первісне оздоблення приміщення, обладнання, посуд і навіть форма офіціантів, що створює певний дух і настрій. Все це викликано бажанням залучити відвідувачів, створити їм умови, до яких вони звикли і в яких можуть відчувати себе зручно і невимушено.

Інтер'єри ресторанів мають свої індивідуальні особливості, з особливим, авторським включенням в їх внутрішні простори елементів декоративно-прикладного мистецтва і побуту минулого і сьогодення. Поява такої стилізації виникла, щоб створити в інтер'єрі атмосферу, яка була б повним контрастом повсякденній обстановці, що допомогла б відвідувачеві відпочити від напруженого міського життя. Інтер'єри ресторанів в сільській місцевості, навпаки, повинні відповідати вимогам сучасного комфорту, близького до міського.

При розміщенні ресторанів в існуючих будівлях, таких як стара фортеця, старий млин, старовинна шхуна чи інше місце вирішення дизайну їх інтер'єрів підпорядковується самою ситуацією і характерними умовами. У більшості випадків вони носять театралізований характер, де емоційний стан досягається шляхом створення певного середовища, спеціальних меблів, використанням екзотичних декоративних елементів, що виражають загальну тематичну спрямованість композиції інтер'єру. Тематична особливість таких закладів – побутові обряди, легенди, мотиви народних казок і літературних творів в поєднанні з місцевим колоритом міста, його минулим і сьогоденням, що символізує неповторну любов місцевих жителів до свого краю, і збереження його індивідуальності. Тут для передачі художнього характеру і образності інтер'єру використовуються різні традиційні форми будівель і композиції внутрішнього простору, застосовується натуральна кладка з місцевого матеріалу, природна фактура дерева, елементи народного мистецтва і побуту, характерне обладнання та індивідуальні світильники.

На відміну від основних приміщень ресторанних закладів, інтер'єри виробничих приміщень більш утилітарні, що, однак, не знижує вимог, що пред'являються до їх художньої виразності, як важливого фактору психологічного впливу на працівників, на їх продуктивність праці. Але виходячи з проблематики

досліджуваного питання поле наукових пошуків пало саме на основні зали закладів ресторанного ринку, а саме обідні зали, барна зона, фойє. Інтер'єри виробничих приміщень вирішуються з урахуванням прогресивних прийомів дизайну та гігієнічних вимог. У виробничих приміщеннях всі види інженерного обладнання грають активну роль в композиції інтер'єрів, сприяють створенню єдності художнього задуму.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів, у сучасному дизайні – складний процес переплетіння художніх концепцій і творчої розробки соціально-економічних, технічних, технологічних та психологічних проблем формування предметно-просторового середовища. Без висвітлення основних сторін цього процесу неможливо уявити сучасний стан теорії і практики дизайну внутрішніх просторів даних закладів. У той же час розглянути всі аспекти в рівній мірі тут не є можливим. Тому в короткому огляді доцільно висвітлити ті з них, які безпосередньо пов'язані з поняттям простору як частини проектної композиції та дизайну внутрішніх просторів ресторанів.

Початок активного формування сучасних художніх уявлень про дизайн у просторі збігається з підйомом революційного руху в Європі після першої світової війни і відображає загальну зміну естетичних ідеалів (головна цінність, на яку орієнтуються всі, хто має відношення до художнього освоєння дійсності, взірець за яким звіряється все освоєне і вироблене, норма, за якою визначається вплив його продуктів на життєдіяльність людини) у мистецтві, підготовлену промисловим розвитком.

При розробці інтер'єру дійсно важливо знайти гармонію між зовнішнім виглядом і функціональністю. Для створення унікального дизайну інтер'єру ресторану потрібно врахувати безліч чинників та вимог, а також приділити увагу найдрібнішим деталям (Таб.Б.1.1.1.1).

Існують різні методи класифікації ресторанів за кількістю зірок (зірки Michelin – найавторитетніше міжнародне видання, головною у оцінці все ж вважається кухня, тоді як атмосфера, інтер'єр, сервіс та цінова політика –

другорядні), за ГОСТ, ДСТУ, ДБН та іншими нормативними документами, а також метод класифікації ресторанів за цінами.

Дослідивши закордонний досвід формування класифікації ресторанних закладів, а також державні будівельні норми України (підприємства харчування, (заклади ресторанного господарства) ДБН в.2.2-25:2009) стало можливим виокремити основні критерії оцінки закладів ресторанного ринку, що практикуються сьогодні, а саме:

1). Критерії оцінки закладів ресторанного ринку за кількістю зірок. Ресторани поділяються на однозіркові (четвертий клас); двозіркові ресторани (третій клас); ресторани з трьома зірками (другий клас); чотирьох зіркові ресторани (перший клас); п'яти зіркові ресторани (вищий клас).

2). Критерії оцінки ресторанного закладу за нормативними документами. Ресторани за рівнем обслуговування і номенклатурі послуг, що надаються поділяються на три класи, що регулюються та прописані державними нормами («люкс», «вищий» і «перший») (ДБН України, 2004).

3). Критерії оцінки ресторанного закладу за цінами (економ, бізнес і першокласний). Це більш загальний тип оцінки, що в свою чергу поділяється за категоріями: «по ціновому класу», «за стилем дизайну», «за особливостями кухні» (розрізняють етнічні (наприклад, українські, національні, східні, китайські та інші) і європейські ресторани. У національних ресторанах меню відповідає звичаям країни, яку представляє заклад).

Розглядаючи історіографію організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів доцільно окреслити їх основні стилістичні особливості [94]. При оформленні інтер'єрів залів ресторанів дизайнери використовують різні стилі: історичні (готичний, бароко, рококо, класицизм, ампір, неокласицизм); модерн; мінімалізм; хай-тек; кантрі, еко-стиль, японський; ф'южн (змішання різних стилів) та інші.

Сьогоднішні інтерпретації історичних стилей при створенні інтер'єру ресторану, з точки зору точності і достовірності, можуть бути використані по-різному. Стандартне рішення використання стилю, що не допускає ніякої

історичної неточності. Дизайнер чітко слідує сталим ознакам стилю, не відступає від традицій і правил. Можливе менш точне використання стилю, що допускає творчу інтерпретацію просторів ресторанного закладу. Основними ознаками даного варіанту є художня стилізація. 3) Використання лише окремих аксесуарів або елементів декору, акцентують увагу і викликають асоціації саме з цим стилем, впливають на загальне враження, вироблене інтер'єром.

Історичні стилі (Олійник, Чернявський, 2011). Готичний стиль (від іт. *Gotico*, буквально – готський, від назви германського племені «готовий») художній стиль, що виник в середині XII ст. у Франції і Англії далі поширився по всій Європі. Це може бути інтер'єр ресторану, стилізований під похмуре готичне підземелля, середньовічний замок або собор. У таких ресторанах головний архітектурний елемент – гігантські «кам'яні ребра», які виступають зі стін готичного собору і тим створюють противагу, тиснуть на стіни склепіння. Для готичного інтер'єру ресторанного закладу характерні вікна з кольоровими вітражами або стрільчасті вікна з порталами, стрільчасті арки, вигнуті статуї, складні орнаменти. Колірна гамма витримана в темних тонах. Форми меблів лаконічні: прямокутні столи, поверхня стола може бути з мармуру або з іншого натурального каменю, стільці з високими, часто різьбленими спинками. Особливу атмосферу створюють середньовічні каміни, посуд і столові прибори з металу. Страви в ресторанах з готичним дизайном в основному пропонують на відкритому вогні. Готичний стиль рідко використовується в дизайні ресторанних закладів через високу затратність на реалізацію проекту (стиль більшою мірою характеризує рівень ресторанів та їх цінову політику) (Рис.А.1.1.1.1).

Бароко (іт. *Barocco*, буквально – дивний, химерний) – один з головних стильових напрямків в мистецтві Європи кінця XVI середини XVIII ст. Реалізація основних ознак даного стилю у внутрішніх просторах ресторанних закладів характеризується контрастністю, напруженістю, динамічністю образів, прагненням до величі і пишності, поєднанням реальності і ілюзії. В архітектурних рішеннях ресторанних закладів зі стилем бароко характерні: просторовий розмах і злитість, плинність складних (зазвичай криволінійних) форм (Рис.А.1.1.1.1).

Рококо (фр. Rococo – декор, мотив у вигляді раковини) – стильовий напрям в європейському декоративному мистецтві першої половини XVIII ст. Для ресторанного дизайну у стилі рококо характерний погляд в світ фантазії, театралізація, витонченість, панування граціозно-примхливого, орнаментального ритму. Для ресторанного залу, оформленого з елементами рококо, характерні вишукані асиметричні композиції, атмосфера комфорту та уваги до особистої зручності. Використовуються меблів химерної форми з елементами позолоти, посуд, що декорований під старовинний фарфор витончених форм, скатертини і серветки з вишивкою рішельє (Рис.А.1.1.1.1).

Класицизм (від лат. Classicus – зразковий) – стиль XVII-початку XIX ст. У ресторанних інтер'єрах використовується класицизм, що сформувався в кінці XVIII ст. В дизайні ресторанних просторів обідніх залів даному стилю властиві чіткість і геометричність форм, логічність планування, стриманий декор. Матеріально-предметне наповнення ресторанного закладу, а також обробка стелі, підлоги і стін за кольором та малюнком гармонійно поєднуються (Рис.А.1.1.1.2).

Ампір (від фр. Empire, буквально – імперія) – стиль перших трьох десятиліть XIX в., завершальний розвиток класицизму. Для дизайну просторів ресторанного закладу в стилі ампір характерна парадна пишність архітектури і інтер'єрів, пілястри та багатий декор (військові емблеми, орнамент). Парадні та обідні зали ресторану прикрашені мармуром, бронзою, дзеркалами, мальовничими панно, позолоченою ліпниною та різьбленням (Рис.А.1.1.1.2). Розрізняють два види стилю ампір: європейський і російський.

Для дизайну ресторану стилем європейського ампіру характерні: велика кількість золота, бронзи, мармуру, ліпнини, колон, капітелей, дзеркал; розпис на стінах і стелі; мальовничі панно; важкі драпірування на вікнах. Меблі в ресторані виконуються з цінних порід – червоного дерева, карельської берези, ясена та ін. Даний стиль в оформленні ресторанних інтер'єрів має суворі, правильні, симетричні форми, прикрашається різьбленням. ніжки та підлокітники крісел можуть бути виконані у вигляді різьблених фігур фантастичних тварин. Посуд,

канделябри та інші аксесуари закладу зроблені зі срібла і бронзи мають спокійні прямі форми з гладкими поверхнями та прикрашаються гравіюванням.

Процес оформлення ресторанного закладу стилем «російський ампір» характеризується більш спокійними, ліричними і менш пишними особливостями. Відмінними рисами є витончена ліпнина на стелі і стінах ресторану. В інтер'єрі переважають легкість та комфортність. Багато білого кольору. Для стін і драперій використовуються приглушені тони. Характерними рисами даного стилю в ресторанному закладі є: великі вікна і безліч дзеркал, наявність в ресторанних залах камінів, декорованих бронзовими і ліпними скульптурними групами, візерунчастий паркет з цінних порід дерева; килими на підлозі, кришталеві люстри, що гармоніюють з оббивкою меблів, обробкою стін, драперіями на вікнах, скатертинами і серветками ніжних пастельних тонів. Часто це заклади ресторанного ринку з поперковим зонуванням та наявністю балконів, що прикрашені фігурами амурів, підтримують вази-світильники. Вікна в таких ресторанах можуть бути арковими. Ліпнина на стелі (часто з грецькими мотивами) поєднується з великими ажурними люстрами, що дають м'яке, розсіяне світло.

Неокласицизм (від фр. Neo-classicisme) – загальна назва художніх течій другої половини XIX-XX ст., що ґрунтуються на класичних традиціях мистецтва античності, епохи Відродження, класицизму. Для дизайну ресторанного закладу в стилі неокласицизм характерні підкреслене благородство, суворість і ясність просторів. Також цей стиль часто називають ретро, що спирається на класику. Головними особливостями даного стилю в оформленні ресторанних інтер'єрів є: прикраси-листя, морські раковини, античні фігури (Рис. А.1.1.1.2).

Модерн (фр. Moderne – новітній, сучасний) – стильовий напрям в європейському і американському мистецтві кінця XVIII-початку XIX ст. Для даного стилю в дизайні ресторанних закладів характерні нові техніко-конструктивні цінності, вільне планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, стилізований рослинний візерунок, гнучкі текучі лінії, художня виразність природних матеріалів (дерева, каменю, скла і металу). В стилі модерн оформляються віденські ресторани. Для стилю типові асиметрія і

використання мотивів рослинного орнаменту, декоративні елементи, витіюваті хвилясті лінії. Цей стиль і досі є одним з найбільш вживаних у оформленні інтер'єрних просторів ресторанних залів (Рис. А.1.1.1.3).

Мінімалізм сформувався в 60-і роки ХХ в. В даний час поступово стає не таким модним, як в 90-ті роки. Цей стиль може трансформуватися збігом часу, вбираючи нові елементи і знову стаючи популярним. Мінімалізм в ресторанному закладі відрізняється відсутністю візерунків, декору, невеликою кількістю аксесуарів. Інтер'єри ресторанів у даному стилі оформлюють в суворому стилі і асоціюють з цінностями «благородної простоти». У конструкції ресторанних меблів використовується нехромована сталь (Рис. А.1.1.1.3).

Хай-тек (від англ. High technology – високі технології). Цей стиль відображає сучасний темп життя. Для нього характерне використання в ресторані різних сучасних полімерних матеріалів, скла і металу. Наприклад, стільниці, виконані з склопластику, меланіну або ламінату, не вимагають скатертин. Столи сервірують посудом з високоякісного білого і кольорового пластику, високоміцного прозорого або кольорового скла. Столові прибори нових сучасних форм виконані з металу в поєднанні з кольоровим пластиком. Стиль хай-тек вимагає правильного освітлення: при слабкому освітленні предмети, пофарбовані в холодні кольори, здаються світлішими, а теплі губляться. При використанні яскравого освітлення колірне рішення інтер'єру ресторану слід будувати на контрастах (чорне-біле). Даний стиль є одним з найбільш затребуваних і актуальних в сучасному інтер'єрному дизайні ресторанних закладів. Однак при оформленні внутрішнього простору ресторанів, як правило, цей стиль в чистому вигляді не використовується, тільки окремі його елементи (Рис. А.1.1.1.3).

Етнічні стилі використовуються в національних концептуальних ресторанах. Національний інтер'єр (наприклад український, узбецький, японський, китайський та ін.) відіграє величезну роль у створенні самобутньої національної атмосфери (Рис.А. 1.1.1.4).

Кантрі – сільський стиль. В оформленні ресторанних інтер'єрів його відрізняє серед інших стилів використання натуральних матеріалів, а саме рваного каменю,

глини, кераміки, дерева, виробів з лози та інших матеріалів. Внутрішнє оздоблення стін відбувається твердими породами дерева, дерев'яні або плетені столи і стільці, натуральні тканини, старовинні речі, книги, перегородки у вигляді тину, декоровані сухоцвітом, штучними соняшниками, листям і предметами сільської кухонного начиння, створюють особливий колорит (Рис. А.1.1.1.5). Інтер'єри ресторанів, що тяжіють до американського, англійського, скандинавського, швейцарського та інших видів кантрі, мають свої характерні риси. Стиль кантрі використовують для оформлення пивних барів-ресторанів, заміських ресторанів, ресторанів-клубів і т.п. Сервірування столу застосовують посуд з товстого кольорового скла, кераміки або фаянсу.

Екостиль це прагнення до створення особливої атмосфери єднання з природою, що досягається використанням природних матеріалів в дизайні ресторанного закладу та оформлення інтер'єрних просторів природною колірною гамою (Дудка, 2011). Основний девіз екостилю – екологічність. Характерно використання в ресторанному закладі живих квітів і сухоцвіту, композицій з них, аксесуарів з дерева, глини, бурштину, берести та інших матеріалів (Рис. А.1.1.1.5).

Ф'южн – змішання різних стилів. Історично склалося, що в ресторанному закладі дизайн якого оформлений у даному стилі поєднуються справжні предмети старовини або національної культури з високотехнологічними ультрасучасними аксесуарами наприклад стилю хай-тек (Рис. А.1.1.1.5).

Японський стиль. Девіз стилю – «будь чистим». У японській культурі немає прагнення до розкоші, достатку декору. Важлива особливість японських інтер'єрів – освітлення. М'яке та розсіяне світло в ресторанному інтер'єрі японського стилю створює відчуття «блаженства». Характерна для даного стилю в ресторані велика клітинка дерев'яного каркаса (вона простежується в віконних рамах, дверях, розсувних напівпрозорих перегородках. При їх оформленні використовують матеріали: дерево, бамбук). Ресторанний посуд виготовляється з порцеляни, має прості прямокутні або округлі форми. Інтер'єр ресторану в японському стилі повинен гармоніювати із зовнішнім світом, пейзажем (Рис. А.1.1.1.6).

Еклектика. Для створення автентичних і концептуальних інтер'єрів можна використовувати еклектичний напрямок. А ось для англійського стилю оформлення інтер'єрних просторів ресторанних залів використовується більшою мірою у барній зоні. Адже за допомогою даного стилю можна створити атмосферу справжнього британського або ірландського пабу (Рис. А.1.1.1.6).

У мистецтвознавстві не існує середземноморського та євростилу, але виходячи з частого використання цих назв у дизайні ресторанних закладів сьогодення та оформленні просторів даних закладів елементами, що визначено, як елементи даних стилів, доцільно окреслити основні їх характеристики. Середземноморський стиль дозволяє наповнити атмосферу ресторану справжнім домашнім затишком і душевною теплотою. Цей стиль використовують у оформленні ресторанів де пріоритетом є гармонійність і природність. Ресторанні заклади, інтер'єр яких виконаний в середземноморському стилі, вибирають ті, хто цінують спокійну і ненав'язливу обстановку (Рис.А.1.1.1.6).

Професійним організаторам ресторанного бізнесу добре відомо, що стиль і споживчі групи взаємопов'язані. Молодь привертають яскраві насичені кольори, екстремальні стилістики і кумири поп-культури, активна графіка, контрастні подібні схеми, динамічність і спортивність. Середня вікова група вважатиме за краще відносну стриманість, історичність, стійкі зразки сучасних стилів contemporary, hi-tech. Вони більшою мірою орієнтовані в сприйнятті традиційних цінностей. Змішана «аудиторія туристів» – божевільні шукачі екзотики, близькі їм еклектика, пост-модерн і т.п. І нарешті, сама елітна споживча група з найвищим доходом, «статусна» – найбільш вимоглива до якості середовища. Для них в ресторани перебудовуються палаци і музеї, це завжди більше ART, ніж просто функція.

Євростиль (раціональний мінімалізм) і традиційний стиль (стилізація під німецьку буржуазну еклектику) найбільш поширені в класичних ресторанах, там, де подається змішана кухня. Ці стилі формально нейтральні і дозволяють акцентувати увагу саме на кухні, а не деталях інтер'єру. Крім того в суспільній свідомості склалося стійке переконання, що мінімалізм – стиль успішних, сучасних

і заможних людей. Тому більшість ресторанів в цій категорії «middle up» (вище середньої), віддають перевагу саме йому (Рис.А.1.1.1.7) (Олійник, Чернявський, 2011).

Ресторанні заклади, що працюють з національною кухнею часто використовують етнічні стилі. У недорогих ресторанах досить декількох аксесуарів, що характеризують основні мотиви та національні риси певної країни чи регіону. Високий рівень передбачає деталізацію з натуральних матеріалів з високим ступенем достовірності середовища. Окремою тенденцією дизайну інтер'єрів ресторанних закладів також можна винести «тематичні» заклади (Рис.А.1.1.1.8; Рис.А.1.1.1.9).

У традиційній класифікації, встановленій ДСТУ 3862-99 (2009), ресторани діляться на три класи: люкс, вищий і перший. Досліджуючи питання організації інтер'єрів закладів ресторанного ринку на території України було виявлено, що на фасадах закладів, як і в середині ресторанів, відсутні таблички з цифрами відповідності вищезгаданій класифікації ДСТУ. Найчастіше клас ресторану відчувається інтуїтивно, як результат візуального експрес-аналізу його зовнішнього вигляду.

1.2. Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір. Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Інтер'єр (фр. Intérieur – внутрішня частина, середина; від лат. Interior – ближчий до середини) – художньо оздоблена внутрішня частина будинку, що забезпечує комфорт людині та визначає функціональне призначення приміщення. Узагальнення геометричних підходів до планування дозволяє побачити велику картину розвитку внутрішнього світу будівель та споруд, їх просторів (внутрішніх та зовнішніх) у вигляді проекційного сліду, яким є план.

Ресторанний бізнес не стоїть на місці, щодня відкриваються нові і закриваються старі заклади. Всередині структури ресторанних закладів відбуваються постійні зміни (оновлення персоналу, зміна концепції та оздоблення,

нові колористичні та планувальні рішення і т.п.). Дослідження професійних уявлень про внутрішній простір можна узагальнити у вигляді художніх концепцій: «динамічного» простору» та «перебігу» в структуру інтер'єру. Говорячи про ресторани не так часто можна застосувати термін статика (це стан спокою, рівноваги форми, стійкість у всьому її ряду, в самій геометричній основі. Статичність вимагає рівних спокійних ліній: мас, чітких членувань по горизонталі та вертикалі (Архіпов, 2007, с. 34-36). Постійний рух в предметно-просторовому середовищі ресторану та у всесвітній практиці дизайну інтер'єру загалом, обумовлюють необхідність вивчення та опису динамічного простору в середовищі ресторанних закладів.

Художня концепція «динамічного» простору. Важливе значення в дизайні XIX-XX ст. мала художня концепція «динамічного», що розвивається, гнучкого, багатопланового простору, що відображала загальну художню концепцію, відповідну характеру суспільної свідомості, функціональній активності людини, рухливості і динамічності суспільного розвитку періоду кінця XIXст. Так, З.Гідеон (1973), роблячи такі паралелі, стверджує, що прийом В. Гропіуса, з'єднання в кутку будівлі двох скляних стін, коли через один скляний фасад видно інший, абсолютно аналогічний живописним прийомам Пікассо, на картинах якого можна бачити обличчя людини, зображене одночасно і в анфас і в профіль.

У новітньому європейському дизайні, інтер'єр розглядався вже не як замкнутий у собі світ, коли «всякая связь с внешним пространством разорвана и город бесконечно далек, и когда интерьер, как жемчужная ротонда, покоится в царстве лестниц, коридоров и зеркал» (Грицюк, 2012, с. 85), а як такий, що зливається із зовнішнім світом у динамічний потік, розчленований у складних багаторівневих переписах інтер'єру і знову відкривається в повноцінний зовнішній простір.

З відмовою від монументального ордерного обрамлення інтер'єрного простору, форм модерну, також ідентичних зовнішньої формі, вишукуються і впроваджуються в творчість нові прийоми і засоби архітектурної виразності, які отримують обґрунтування у дослідженнях Баухауз, ВХУТЕМАСа і

конструктивістів, які розглядали об'єктивні закономірності психології естетичного сприйняття об'ємно-просторової форми (Даниленко, 2003).

Образний вислів єдності і взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору стає основою споруди, розробляються і виражаються прийоми «втягування» зовнішнього простору і «розкриття» внутрішнього простору назовні. Так, Ле Корбюзьє (1970) додає особливу виразність, знаковий характер таким функціональним елементам зовнішньої форми будівлі, як зовнішні пандуси, відкриті сходи і т.п. (елементи «втягування») і сходові вікна, тераси, виходи на дах, лоджії і т.п. (елементи «розкриття») (Вілла в Гарше, 1927). В. Гропіус (1971) вводить прозорі скляні сходові клітки, представляючи глядачеві у позах, рух внутрішнього простору по спіралі сходів (Взуттєва фабрика «Фагус» («Fagus-Werke») в Альфельд-на-Лайні), пронизує обсяг будинку шляхом сполучення в кутку скляних стін (будівля Баухауза в Дессау 1925-1926 рр.). Художня концепція «динамічного» простору, гнучкого зв'язку внутрішнього і зовнішнього простору відображає також більш загальну концепцію суспільної свідомості та зв'язок людини з природою, його соціальне вивільнення і «натуралізацію». Дана концепція частково або в повній мірі використовувалася у проектуванні закладів громадського харчування як і у воєнні часи, так і сучасному дизайн-проектуванні ресторанних будівель (Рис.А.1.1.2.10).

Принцип тотальної відкритості інтер'єрів у зовнішній простір отримав особливе обґрунтування та розробку у теоретиків конструктивізму. Ними вводилося поняття про природно-наукове відношення до простору, нескінченності всесвіту, щодо простору сонячної системи, арена якого на землі призначена для «міст сонця», «променистих міст», «гігієнічної архітектури» (Рессин, 1973, с.146). «Додання приміщенню природних якостей, створення в інтер'єрі середовища близького по своєму позитивному впливу до первинних умов життя людини – одне з визначальних напрямків, в якому йшла еволюція внутрішнього простору» – пише А.Я. Свірський (1968). Інтер'єрний простір по цій концепції має максимально розкриватися до сонця, зеленим насадженням, вбирати в себе елементи зовнішнього простору, акумулювати його та у вечірні години, так само служити

джерелом світла, для пожвавлення простору в навколишньому міському середовищі. Прозорість огорожі була «покликана створювати ілюзії плинності та безперервності простору: форми нескінченного зовнішнього простору стають частиною архітектурної композиції, яка не закінчується кордонами стін, а продовжується за межами будівлі і його оточення. Здається, що простір перебуває в русі» (Свірський, 1968, с. 28). Так, у проекті «Зеленого міста» (архітектори М. Барш і М. Гінзбург), організовується розселення так, що перед вікнами з усіх боків простори зелені: сади, парки та інші елементи містобудівної території. Житло – «тільки ланка в неосяжному обширі природи, організованої людиною для людини» (Рис.А.1.1.2.11; Рис.А.1.1.2.12).

Дана концепція «динамічного» простору грає важливу роль в сучасній побудові чи вдосконаленні інтер'єрів ресторанів. Люди приходять в ресторан, щоб насолодитися кухнею та атмосферою, при цьому клієнт (споживач) орієнтується не тільки на страви, а й на ресторанний інтер'єр. Досліджуючи концепцію «динамічного» простору на об'єкті дослідження стало можливим умовно поділити інтер'єри ресторанів на дві групи: динамічні і статичні. Основними критеріями статичних інтер'єрів ресторанних закладів є нерухомість. Домогтися такого ефекту в дизайні ресторану допомагає поділ поверхні по горизонталі і вертикалі (також доцільно в статичному дизайні ресторану використовувати шпалери з клітинним малюнком або в смужку). Обов'язкова відсутність похилих ліній і поверхонь, в ресторанному закладі панує симетрія – в розстановці меблів, в розташуванні килима на підлозі, картини розміщуються на одному рівні (вони повинні бути однакового розміру і бажано однієї тематики). Статика в інтер'єрному просторі не витримує хаосу. В ресторані можливе використання великої кількості м'яких декоративних елементів – подушки, пуфи, м'які порт'єри, льняні скатертини (ці елементи створюють відчуття спокою і сприяють статичності при сприйнятті приміщення). Кольори використовуються теплих пастельних тонів.

Динамічний інтер'єр ресторанного закладу заключається в русі. Домогтися руху в дизайні ресторану можна, використовуючи похилі або ламані лінії при створенні обстановки, гострі або тупі кути. Асиметрія і діагоналі завжди

супроводжують динамічний інтер'єр. Якщо внутрішній простір ресторану оформлений картинами, потрібно розвісити їх на різних рівнях, вони неодмінно повинні бути різних розмірів і колірних відтінків (вдалим буде вибір абстрактних робіт). Відмінно підкреслить рухливість обстановки меблі нестандартної форми. Елементи декору хаотичні, що притягують погляд, спонукають до дії. Кольорове оформлення має бути яскравим, енергійним, контрасти також підкреслять динаміку оточення. Доречні будуть скляні і блискучі хромовані поверхні. Для декору ресторану та матеріально-предметного наповнення краще використовувати тканини гладкі, атласні, повітряні. Найчастіше динамічний інтер'єр ресторанних закладів підпорядкований якійсь ідеї, наприклад, «спіраль», «прагнення», «вибух», що також може бути концепцією закладу.

Не можна вважати статичний інтер'єр ресторану нудним і одноманітним, а динамічний буйним і емоційним. Статика розважлива, підкреслює статус закладу, самодостатність його дизайну. Динаміка може говорити про «оптимізм» та «енергійність» дизайну. Статичними найчастіше роблять класичні інтер'єри ресторанів, а динамічними модернові, сучасні. Але грамотний дизайнер може внести дзвінкі рухливі ноти в статичну обстановку, а динамічну врівноважити спокійними симетричними деталями.

Інтер'єри динамічної групи об'єднують внутрішній обсяг залу, хол, сходи, вхід і простір перед входом. Таке рішення характерне для заміських ресторанних закладів або в місцях з багатими архітектурними формами старовинних ансамблів. Клієнт ресторану в цьому випадку зберігає той емоційно-психологічний настрій, який він отримав в результаті перебування в заміській зоні, лісопарку, парку, огляду пам'яток архітектури. Емоційний вплив посилюється за рахунок елементів інтер'єру: каміння, дерева, води і рослин, що непомітно переходять у внутрішній обсяг, створюючи загальний інтер'єр.

Для ресторанних інтер'єрів статичної групи характерні замкнуті рішення внутрішнього простору залу. Використовується в ресторанах, розташованих в межах міста, і частіше за все має національний колорит. Основними елементами інтер'єру в даному випадку виступають освітлення, колір стін, стелі, оздоблювальні

матеріали, декоративні та рекламні елементи, меблі, посуд і т.п. Задум інтер'єру визначається як асортиментом страв, так і місцем розташування ресторану, його історичним минулим.

Концепцію «динамічного» простору в ресторанных закладах впроваджують засобами світлового рішення. Світло в інтер'єрі залу здатне зробити приміщення просторим і затишнішим, низьким або високим, може сприяти загальним веселошам або налаштувати на бесіду. Як і в театрі, освітлення ресторану має велике значення.

Художня концепція «перебігу» інтер'єрного простору. Функціонально-типологічні вимоги до ресторанів обумовлюють необхідність членування потоку простору в інтер'єрі, створення зон концентрації та «перебігу» одного простору в інший. Популярність складання художньої концепції перебігу внутрішнього простору в структурі ресторанных закладів можна пояснити відкритою можливістю послідовного «музичного» розкриття просторової форми. Композиція перебігу простору становила одну з основ творчого методу конструктивізму: для створення «відчуття легкості, бадьорості, свободи і простору», «одним з головних засобів є для нас побудову інтер'єрів за принципом «перебігу просторів», – писали Весніни (1934). Для перебігу інтер'єрного простору використовувалися довгі коридори зі стрічковим застосуванням, пандуси і відкриті сходи, галереї, двосвітні приміщення, а також малюнок і текстура підлоги (Рис.А.1.1.2.13).

Аналогічні прийоми характерні і для творчості Ле Корбюзьє, який прийняв за аксіому той такт, що «простір протікає по певному маршруту: він тече навколо кутів, по краях балконів, вздовж коридорів, піднімається по сходах і, вресіті-ресіті, виходить за межі поля зору» (Ле Корбюзьє, 1970, с.48). Так був створений «відкритий» план замських вілл Ле Корбюзьє – Савой, (1928-1930) і в Гарше (1927), характерний криволінійними вільно стоячими, щодо конструктивної сітки, огорожами, невизначеністю переходу з одного простору в інший, повного або часткового візуального зв'язку просторів круглими колонами, торцями сходових кліток і фіксуванням основних точок сприйняття.

Різновидом художньої концепції було спрямоване розкриття інтер'єрного простору. У роботах архітектора Ф.Л. Райта взаємодіяли ідея «органічної» архітектури, що вимагає зв'язку інтер'єру зі сприятливими і естетично цінними елементами ландшафту, і ідея перебігу простору. «Кожна будівля, призначена, для того щоб нею користувалася людина, має бути складовою, узгоджувальною рисою навколишньої природи», – писав Ф.Л. Райт (1960, с.65). Класичними прикладами є будинок К. Джекобса (1937), Будинок над водоспадом (1923), будинок Уінклер (1939) та інші об'єкти. Межі цьому зв'язку особливо виражаються в архітектурі і оформляються фігурними пілонами, козирками, виступаючими назовні плитами сталі, великими площинами скла і т.п. «Несприятливий» зовнішній простір навпроти ізолюється, інтер'єр отримує однобічну спрямованість. Архітектурна форма інтерпретується як рама для фрагмента природного оточення, яке стає живою картиною для прикраси аскетично вирішеного інтер'єру.

Прийоми вираження кордону «переливання» внутрішнього і зовнішнього простору представляють особливий інтерес для дизайну та подальшого оформлення інтер'єрних просторів ресторанних закладів. Необхідно відзначити, наприклад, прийом конструктивізму – створення дрібної сітки палітурок з мінімальним перетином конструктивних елементів. Сутність його полягає, з одного боку, в «тональному» виявленні кордону, з іншого боку – у відсутності великих імпортів, що перебивають цілісність відкривання картини.

Вираз характеру просторових взаємозв'язків, «прикордонного» простору є повноцінним прийомом, що реалізує композиційну організацію інтер'єру: в ньому виражається, тепер уже як єдність, так і відмінність, зовнішнього і внутрішнього простору. У сучасній дизайнерській практиці Заходу цей прийом також займає важливе місце: «оскільки внутрішнє відмінне від зовнішнього, – пише Вендес К., – стіна, лінія переходу стає явищем архітектури. Вона виникає при зіткненні внутрішніх і зовнішніх сил – функціональних і просторових. Архітектура, як перешкода між внутрішнім і зовнішнім, стає просторовим свідченням вирішення цієї проблеми та її форми» [44, с.18] Дані прийоми активно працюють і у сучасному проектуванні закладів громадського харчування. Намагання «приблизити»

замкнутий простір ресторанних залів до природи, і навпаки «внести природу» у внутрішнє середовище закладу повертає дизайнерів до концепцій, що були запропоновані архітекторами ще у XIX-XX ст.

На відміну від односторонньої кубістської концепції вільного у всіх напрямках, не фіксуючого простору, конструктивісти нерозривно пов'язували їх образне уявлення динамічного простору з методом «функціонального мистецтва». Оскільки художня концепція трактувалася загально, швидше алегорично, конструктивісти проектують форму «зсередини-назовні», а сама споруда виникає як «план обсягів», огорожі служать лише умовними гранями двох просторів: легкі, невагомі, не закріплені в умах, розв'язувані, де можливо, у вигляді прозорих площин.

Виразний інтер'єрний простір в конструктивізмі не мислимо без залучення зовнішнього простору – в цьому полягав провідний естетичний принцип «гігієни сприйняття», виражений Весніними в багатьох творах.

Для формування виразного інтер'єру ресторанного закладу сьогодні використовують принцип органічної єдності композиційної організації інтер'єру ресторану і його функціонально-конструктивного, типологічного формування, при якому функціональні завдання визначалися широко, комплексно, як «цільова установка», що включає визначення соціальних та виробничих передумов ресторанної будівлі, а також технічні та будівельні передумови його здійснення. Дизайн об'єкту та його форма досліджуються з точки зору художньої виразності не взагалі, а конкретно, при цільовій настанові. Однак у творчому методі конструктивізму, як зазначалося, переважало швидше алегоричне, ніж реалістичне ставлення до простору, (як і до самої функції). Композиційні прийоми були розраховані на «масового» глядача, масові дії, на соціальне вираження динаміки внутрішніх процесів, підхоплюють образ перебудови, «конструювання» нового життя (насамперед «визначення соціально-побутових», потім «виробничих передумов будівлі, а також технічних і будівельних передумов його здійснення» (Рис.А.1.1.2.14).

Західні теоретики, як уже зазначалося, нерідко не роблять різниці між художніми концепціями простору в архітектурі і в образотворчому мистецтві. Багато хто з них, включаючи З. Гідеона (1973), Р. Бенема (1980) та інших, пов'язують перші з ідеями художників-кубістів і футуристів, для яких простір «не нескінченний, але глядач не зосереджений на традиційній перспективі, або – простір організовано розташованими в ньому предметами і майже незалежно від глядача» Фактично ж дизайн предметно-просторового середовища, вирішений раціонально, економічно, розрахований на масового споживача, формується в певній, конкретній, підпорядкованій функціональній і тектонічній структурі і не може бути лише вмістилищем «вільного, що тягнеться у всіх напрямках простору» (Рис.А.1.1.2.15).

Поряд з реалістичним напрямком у пошуках доцільної структури інтер'єру, в західній архітектурі отримали розвиток і модерністичні принципи. Щоб зрозуміти нові тенденції в оформленні та проектуванні інтер'єрних просторів ресторанів (також матеріально-предметно наповнення та декору) необхідно розглянути межі модерну, його крайні прояви: раціоналізм та декоративізму. Ці назви, звичайно, досить умовні, так як модерн не обмежується тільки крайніми ситуаціями – у ньому можливо з'єднання декоративного і раціонального.

- «Декоративізм» (перший тип модерну) – це інтуїтивні, декоративно-вишукані плетива орнаментального декору, який руйнує цілісність форм і покликаний створити відчуття чогось живого, фантастичного, таємничого. При перебуванні в просторі між цими формами може створитися відчуття знаходження в живому організмі. Яскравим прикладом втілення цього типу модерну є роботи великого іспанського архітектора Антоніо Гауді (Рис.А.1.1.2.15).

- «Раціоналізм» (другий тип модерну) – характеризується увагою до функціональної організації простору і високою дисципліною композиції. Тут немає випадкових елементів, в основному використовується невелика кількість декору, який вводиться доцільно і продумано. При знаходженні в просторі, яке організоване таким чином, з'являється відчуття суворої раціональності. У числі

прихильників цього типу модерну можна назвати знаменитого шотландського дизайнера і архітектора Чарльза Ренні Макінтоша (Рис. А.1.1.2.16).

Провідним прийомом у вирішенні інтер'єрів ресторанів періоду постмодернізму є розчленовування просторів на дискретні декоровані сцени, не пов'язані з тектонічною та функціонально-типологічною основою, в загальну композиційну структуру. Простори можуть також розглядатися тут, як набір об'ємних колірних композицій з досить вільним і довільним маршрутом їх огляду. Різноманіття форм зв'язків становить основу просторової структури, яка характеризується «широтою можливостей здійснення головного принципу організації простору – розвиток зв'язків при збереженні їх чіткого розмежування» (Вендес, 1975, с. 41).

Проблема малого внутрішнього простору ресторану. Специфіка і сутність проблеми дизайн-композиційної організації малого (мінімального) інтер'єрного ресторанного простору полягає, насамперед, у тому, що мінімалізація параметрів простору означає зближення огорож його з «психологічними кордонами» людського тіла в його функціональному русі. Відсутність «запасу» простору в структурі ресторанного закладу вимагає розробки таких аспектів його композиційної організації, при яких досягається доцільне поєднання оптимальних функціонально-типологічних параметрів, габаритів обстановки і людини (ергономічних параметрів) з оптимальними психологічними параметрами того ж простору. У такому дослідженні підвищується роль і значення аналітичних методів, на які можуть спиратися композиційні побудови. Проблема полягає і в тому, що в умовах малого (мінімального) інтер'єру ресторану, кількісні зміни можуть призвести до суттєвих змін якісних характеристик і властивостей простору в порівнянні зі сформульованими в теорії архітектури та дизайну.

Один аспект проблеми – створення оптимальних параметрів мінімального простору ресторанних залів певного призначення (бар, обідні зали, вестибюль та інші приміщення), які включають доцільні параметри і форми обладнання та меблів і габарити людини при певних функціональних діях. У сучасній теорії дизайну закладів громадського харчування цей аспект проблеми ускладнився у зв'язку з

прогресивною тенденцією до багатофункціональності приміщень. Надалі велика увага приділялася знаходженню розмірів і форм приміщень з урахуванням графіка руху та схемою розміщення меблів і устаткування. Ретельно пророблялися пропорції окремих приміщень закладу відповідно до раціонального розміщення меблів. Сформованим прийомом організації мінімального внутрішнього простору ресторану і як універсального, і з можливостями придбання індивідуального характеру є створення мобільного, мінливого планування. Завдання це вирішується двома шляхами. Проектування інтер'єру нового ресторану, чи реорганізація вже існуючого закладу ведеться або за принципом «волюетризації» («волю» – обсяг), тобто зміна забезпечується за допомогою спеціальних конструктивних елементів, або за принципом «арренджменту» («арренджмент» – організація), де головна роль відводиться меблям і устаткуванню (Дудка, 2015).

Другий аспект проблеми композиційної організації малого (мінімального) інтер'єрного простору ресторанів – це гуманізація архітектурної форми і простору інтер'єру, що «має на увазі особливе ставлення людини і простору, а також їх органічний взаємозв'язок». Гуманізація дизайн-середовища ресторанного закладу це забезпечення позитивних психофізичних впливів на людину (як на працівника так і на відвідувача) (Дудка, 2012с).

Деякі напрямки вирішення проблеми малого внутрішнього простору ресторанних приміщень одержали поширення в дизайні та архітектурі Італії, Франції, США, Японії, і розвивається під девізом «архітектура вже сама по собі може створити цікавий інтер'єр». Для композиційного рішення інтер'єрних просторів ресторанів використовуються традиційні дизайнерські форми з певною стильовою спрямованістю. Для більшого «оживлення» інтер'єрних просторів ресторанів, але не в якості додаткового гротескного балансу, вводяться сучасні меблі з пластмас, металу, скла та інших матеріалів. Такий прийом дозволяє будувати складні несподівані перспективи, винахідливо використовувати ускладнені просторові структури. Однак, при цьому меблі і інші елементи позбавляються функціональної автономності. Інший прийом полягає в такій композиційній організації інтер'єрного простору ресторану, коли він розглядається

як єдність архітектурних форм і в самостійний простір органічно включаються меблі, обладнання та декоративні елементи. Крім питань композиційної організації матеріально-предметного наповнення і його узгодження з просторово-художнім рішенням інтер'єру, проблема ресторанного простору визначає специфіку і двох інших намічених аспектів системи принципів його композиційної організації.

Інтер'єрні простори ресторанів сьогодні ускладнює вирішення питання композиційного зв'язку внутрішнього і зовнішнього простору (більшість існуючих закладів ресторанного ринку існують в структурі житлових будівель, що унеможливує капітальну перебудову внутрішніх просторів, тому питання взаємозв'язку внутрішнього і зовнішнього просторів вирішується наявністю демісезонних літніх майданчиків). Включення в сприйняття зовнішнього простору розширює психологічні аспекти внутрішніх просторів ресторану, допомагає не відчувати себе «висунутим» в зовнішній простір. Важливу роль тут відіграють вікна та дизайн літніх майданчиків, балконів і лоджій, як необхідного, проміжного, сполучного простору. В одних випадках їх огороження вирішуються у вигляді легкої напівпрозорої сітки (у тому числі із застосуванням армованого скла), в інших – їх простір замикається глухими або більш монументальними елементами, ніж елементи межі приміщенням і лоджії. Вікно, його розміри, форма і розташування в площині огорожі може істотним чином вплинути на архітектуру всієї будівлі загалом і на дизайн інтер'єру ресторанного закладу в особливості. Ще в 30-і роки Гуго Герінг диференціював три основні функції вікна: освітлення ззовні, провітрювання і зоровий зв'язок внутрішнього простору з зовнішнім простором (Дзеви, 1972, с. 48).

Перспективні тенденції розвитку сучасного ресторану. Ресторанний бізнес дуже мобільний. Концепції нових ресторанних закладів підпорядковуються сучасному ритму життя, щоб завжди залишатися зрозумілими відвідувачам. І все це відбивається в дизайні ресторанів.

У минулому столітті актуальним було використання європейських будівельних матеріалів під час оздоблення та дизайну закладів громадського харчування, зараз же помітно перенасичення та поява все більше живих текстур,

матеріалів. В плані концепцій стало проявлятися все більше міні-форматів. Міні-кав'ярні, міні-доставки їжі, як завжди, актуальні пивні і гриль, саунд-тематика. Менше стало відкриватися нічних клубів, «гравці» чітко сформувавши свого відвідувача. Досить сильна тенденція багатоформатного закладу. Вранці це ресторанчик, вдень – бізнес-ланч, ввечері – шоу-програми, «afterparty». Виходить 24 години, і на кожен час, на кожен атмосферу, є свій клієнт. З урахуванням цього формується і підсвічування, визначається меблювання, яке повинно відповідати і мобільності, і естетикою, і завжди виглядати «на своєму місці». Всі ці тенденції в сучасному ресторанному бізнесі мають неабияке значення та вплив на композицію просторів закладу.

Сьогодні, дизайн ресторану стає більш демократичним і орієнтується на унікальність. Дизайнери роблять ставку на відкритість та свободу, створюючи простори приміщення з дружелюбною атмосферою. В тренді простори з розумним і цікавим підходом, вільні від зайвих деталей. Кінцева ціль такого дизайну ресторану – індивідуальність і запам'ятовуваність простору із своїм характером, який, разом з тим, не «перетягує на себе» і не відволікає відвідувачів від спілкування, а персонал від обслуговування. З'являється більше об'єму і повітря. Частий прийом у дизайні сучасних ресторанних закладів на території України – це зміна перегорок і вузьких проходів та поява єдиних, загальних залів, де можна побачити інших відвідувачів, вільно спілкуватися з друзями. Грубі і прості цегляні стіни, які нагадують про «лофт», як і раніше актуальні. У старих приміщеннях з історією можна очистити їх до початкового вигляду, витягнути основні конструкції. Якщо навіть будівля нова – дизайнери вміло відтворюють елементи, що створюють певний портал між минулим та майбутнім.

Але часто можна зустріти і інший підхід до вирішення композиційної організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів – використовувати окремі деталі в обстановці, які безпосередньо прикріплюють погляд і в подальшому будуть асоційовані з цим місцем. У цьому випадку весь дизайн ресторану підпорядковується такому акценту.

Основою функціонального процесу в предметно-просторовому середовищі ресторанів, його активними складовими є організований рух і сприйняття людини. Однак дизайн інтер'єру не впливає механічно з вимог процесів руху і сприйняття. Один і той же функціональний процес можна укласти в незліченну кількість дизайн-«оболонок». Функціональний процес у формоутворенні інтер'єру є «виправним коефіцієнтом». Він коригує і контролює дизайнерське рішення, процеси руху, сприйняття. Він є тим своєрідним стимулом, який породжує формоутворення, повідомляє йому початковий імпульс. Ці процеси пов'язані з технологічною схемою дизайнерського рішення, просторово-часовою характеристикою композиції і проблемою образу дизайн об'єкту (ресторанного закладу, основних його приміщень). Розкриття змісту процесів руху і сприйняття людини в середовищі закладів громадського харчування служить основою методики цілеспрямованого проектування інтер'єрів ресторанних закладів.

1.3. Методи дослідження в організації предметно-просторового середовища ресторанів

Методологічна основа дисертаційної роботи ґрунтується на загальнонаукових методах дослідження актуальних питань, пов'язаних із формуванням предметно-просторового середовища закладів громадського харчування, а саме ресторанів. Важливу роль відігравали комплексний, історико-культурологічний підходи, які відповідають поставленим завданням дисертаційного дослідження.

Застосування в роботі комплексного підходу дозволило розглянути інтер'єрні простори ресторанів, як цілісний функціональний механізм системи «працівник – предметно-просторове середовище» та «відвідувач – предметно-просторове середовище». Це дало можливість провести комплексне вивчення об'єкта дослідження (заклади саме ресторанного ринку), як єдності та узгодженого функціонування частин і цілого; прослідкувати функціональні та формоутворюючі аспекти окремих елементів системи та особливості їх взаємозв'язку.

Наукова обґрунтованість застосування комплексного підходу полягає у висвітленні особливостей проектування інтер'єрних просторів закладів ресторанного ринку із подальшим узагальненням отриманих результатів. Даний підхід дозволив детально проаналізувати та оцінити ресторани різного рівня обслуговування та різних класових характеристик.

Використання комплексного підходу дозволило проаналізувати внутрішні простори та дизайн ресторанів через площину різних наук. Комплексний підхід сприяв взаємодії різних галузей знань і наук, що дало змогу відобразити міждисциплінарні зв'язки у роботі. У результаті таких зв'язків інтер'єр ресторанів розглядається у комплексі з такими дотичними науками як психологія та педагогіка, що дозволило виявити основні аспекти сприйняття людини (працівника та відвідувача).

У процесі наукового дослідження було використано порівняльно-історичний метод, який дозволив простежити процеси виникнення і розвитку сучасних тенденцій в дизайні та оформленні інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

Значний крок у дослідженні дозволили зробити загальнонаукові методи, що використовуються як на емпіричному, так і на теоретичному рівні. Під час дослідження інтер'єрних просторів ресторанів на рівні функціонування меблювання та обладнання використано метод аналогій, що базується на висновках про майбутні процеси (подальша можливість безперешкодного обслуговування та відпочинку людей в структурі закладу), викликані особливостями конструкції обладнання, за подібністю з такими, що раніше відбувались. До методу аналогій близький метод екстраполяції, що дозволив перенести висновки з однієї частини досліджуваного об'єкта на іншу його частину.

У якості базових методологічних орієнтирів для аналізу конкретних об'єктів ресторанного ринку було використано методи функціонального, конструктивного, ергономічного та художньо-композиційного аналізу. Це дозволило деталізовано розглянути складові елементи предметно-просторового середовища ресторанів, їх функціональні та конструктивні ознаки, властивості. Значну роль у виділенні особливостей ергодизайну внутрішніх просторів ресторанів, на основі законів

композиції, відіграє художньо-композиційний аналіз. Він надає можливість оцінити художню виразність, образність та композиційну якість ресторанних просторів. Художньо-композиційний аналіз є завершальною ланкою комплексного аналізу предметно-просторового середовища закладів громадського харчування та ресторанів в цілому.

Виявлення естетичних основ забезпечує можливість дослідити і представити систему «працівник – предметно-просторове середовище» та «відвідувач – предметно-просторове середовище», як одну із основних проектно-естетичних категорій сучасної культури в дизайні інтер'єрів; розглянути основні естетичні цінності в штучному середовищі формування закладів громадського харчування, а саме ресторанів.

Методологічна основа дослідження дозволяє проаналізувати проектні особливості ресторанних закладів, створює передумови для формування наукових результатів. Системне бачення проектної ситуації та використання функціонального, конструктивного, ергономічного, художньо-композиційного аналізів дозволило виділити основні принципи проектування внутрішніх просторів ресторанів та ергодизайнерські принципи їх організації.

Кожна наука має свій інструментарій, набір методів, за допомогою якого здійснюється дослідницька діяльність і пізнається істина. Набір специфічних методів дослідження соціологічної науки дозволяє на емпіричному рівні відстежити що відбуваються в суспільстві, тобто провести прикладне соціологічне дослідження – систему логічно-послідовних методологічних, методичних і організаційно-технічних процедур, підлеглих єдиній меті – отримати точні об'єктивні дані про досліджуване соціальне явище (Білуха, 1997, с. 12). Конкретний вид соціологічного дослідження зумовлений характером поставленої мети, висунутих завдань, відповідно до чого розрізняють чотири основних види соціологічного дослідження, а саме розвідувальне, описове, аналітичне та пілотажне (пробне).

Виходячи з поставленої мети дисертаційної роботи, а саме визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів, було використано ряд соціологічних досліджень.

Розвідувальне дослідження – найбільш простий вид прикладного соціологічного аналізу, вирішує дуже обмежені за своїм змістом завдання; як правило, воно охоплює невеликі обстежувані сукупності і ґрунтується на спрощеній програмі і стислому за обсягом методичному інструментарії, спеціально розробляється для кожного дослідження пакет інструментів, призначених для збору первинної інформації (бланк-інтерв'ю, масова або експертна анкета, проекти вибірки, математичний аналіз первинної інформації і т.п.). Цей вид соціологічного дослідження був використаний для узагальнення основних питань, що виникають при роботі з конкретним рестораном, а саме:

- на попередньому етапі глибоких і масштабних досліджень для перевірки методичного інструментарію і його корекції;
- для збору початкових відомостей про об'єкт вивчення;
- в ситуації, коли предмет соціологічного дослідження мало вивчений або взагалі не вивчений, з тим щоб отримати додаткові відомості про предмет і об'єкт дослідження, уточнити деякі завдання і гіпотези дослідження, а також його методичний інструментарій.

У розвідувальному соціологічному дослідженні зазвичай використовуються такі методи збору первинної інформації, як інтерв'ю або анкетне опитування, групове інтерв'ю методом фокус-груп, що дозволяють провести його в стислі терміни (Крушельницька, 2003, с.58). Описове дослідження являє собою більш складний вид соціологічного аналізу, ніж розвідувальне дослідження, так як за своїми цілями і завданням воно передбачає отримання емпіричної інформації, що дає відносно цілісне уявлення про досліджуваному об'єкті, явище. Проведене дослідження описового типу вимагає розробки більш складною і докладної програми дослідження з використанням методично апробованого інструментарію, що забезпечує його більшу надійність у процесі вивчення найважливіших елементів досліджуваного об'єкта. Дане дослідження зазвичай застосовується тоді, коли об'єктом дослідження виступає відносно велика спільність людей, що відрізняється різноманітними характеристиками (населення міста, району, області, регіону тощо).

Аналітичне дослідження – найскладніший і глибокий вид соціологічного аналізу. Його мета полягає не просто в описі структурних елементів досліджуваного явища, а й у з'ясуванні причино-наслідкових зв'язків, що лежать в основі поширеності, динаміки, стабільності/нестабільності даного явища. Аналітичне дослідження розглядає комплекс факторів, що впливають на об'єкт дослідження, виділяючи серед них основні та другорядні, тимчасові і стійкі, явні та латентні (приховані), керовані і некеровані. Програма такого дослідження розробляється ретельно і займає багато часу, оскільки часто потрібно зібрати попередню інформацію про окремі сторони досліджуваного явища, звертаючись до розвідувального або описового дослідження. У ході аналітичного дослідження застосовується комплекс соціологічних методів, які доповнюють один одного – різні форми опитування, аналіз документів, спостереження.

Соціальний експеримент є різновидом аналітичного дослідження. Його проведення передбачає створення спеціальної експериментальної ситуації шляхом зміни звичайних умов функціонування досліджуваного об'єкта (Крушельницька, 2003).

Пробне (пілотажне) дослідження (ПД) – здійснюється для перевірки надійності методик та процедур основного дослідження, схеми його організації і проведення і передує йому («Соціологія: «теорія, методи, маркетинг», 2004, с.260) . У процесі ПД відпрацьовується найбільш оптимальний варіант методики організації і проведення соціологічного дослідження, збирання інформації, який потім апробується в умовах, максимально наближених до умов основного польового дослідження. Це дає змогу з'ясувати величину помилок, які трапляються через втрати і викривлення інформації внаслідок мовних, психологічних, культурних та інших відмінностей респондентів, а також ситуацій, що виникають в процесі опитування, але не враховуються дослідником при розробці програми і методики дослідження. Методичною метою такої перевірки є: уточнення того, чи всім респондентам зрозумілий зміст запитань; чи оптимальна структура опитувальника, анкети; які зміни потрібно внести до структури анкети тощо. ПД може показати доцільність внесення додаткових запитань чи, навпаки, усунення

деяких з попередньо сформульованих. На цьому ж етапі відбувається перевірка розробленого інструментарію на стійкість (Батигін Г.С., 1995., с.220).

Під час роботи над об'єктом дисертаційного дослідження був використаний метод спостереження. Зрозуміло, безпосередньо психіку спостерігати не можна, лише в діяльності, в діях і вчинках в широкому розумінні слова (коли і утримання від певної дії з точки зору психології розглядається як певна дія, своєрідний вчинок) виражається особистість людини, її психіка. Метод спостереження передбачав пізнання індивідуальних особливостей психіки людини (як працівника так відвідувача ресторанного закладу) через вивчення її поведінки. Інакше кажучи, за об'єктивними, зовнішньо вираженими показниками (дії, вчинки, мова, зовнішній вигляд) було зроблено висновок про індивідуальні особливості протікання психічних процесів (сприйняття, пам'яті, мислення, уяви тощо), що впливають на якість кінцевої потреби (обслуговування клієнтів офіціантами, відпочинок відвідувачів). Особливістю методу спостереження є те, що вивчення зовнішніх проявів психіки людини відбувається в природних життєвих умовах (Полторак В.А. «Социология общественного мнения» 2000, 2002).

Психологічне спостереження повинно бути цілеспрямованим: спостерігач повинен уявляти і розуміти, що він збирається спостерігати і для чого, інакше спостереження перетвориться у фіксацію випадкових, вторинних фактів. Звідси випливає, що психологічне спостереження обов'язково проводиться за спеціальним планом, схемою або програмою, що забезпечує спостерігачеві вивчення саме тих питань і фактів, які він заздалегідь виділив. Без певного плану або програми втрачається основна лінія спостереження, в результаті чого можна втратити головне і істотне в психічній діяльності людини. Спостереження слід проводити систематично, тому психологічне спостереження, як правило, потребує більш-менш тривалого часу. Чим довше спостереження, тим більше фактів може накопичити спостерігач, тим легше йому буде відокремити типове від випадкового, тим глибше і надійніше будуть його висновки («Спеціальні та галузеві соціології» / За ред. Пилипенка, В.Є. К.: Каравела, 2003, с. 190).

Даний опис соціо-психологічних методів дослідження має безпосереднє відношення до об'єкту дослідження, так як неможливо об'єктивно визначити аспекти організації комфортного та якісного предметно-просторового середовища ресторанного закладу з урахуванням всіх вимог як працівників, так і відвідувачів. Таким чином для незаангажованого та прозорого розуміння проблем з якими зтикається відвідувач (а також спостереження за роботою працівників закладу і проблем з якими вони зтикаються під час її виконання) були використані вищеописані методи дослідженн. В подальшому, це дало змогу створити на основі побаченого та занотованого бланк-інтерв'юера (під керівництвом провідного соціолога м. Полтава Лебедика Миколи Петровича) та провести опитування працівників та відвідувачів ресторанних закладів. Так було визначено ряд проблем та недоліків в проектуванні та дизайні ресторанів, і стало можливим об'єктивне визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанів (.

Ергодизайнерські методи дослідження в організації предметно-просторового середовища ресторанів. Наразі відчутний дисонанс між прогресивною функцією предметно-просторового середовища ресторанних закладів на території України та їх естетичною недосконалістю. Дане спостереження визначає необхідність шукати нові форми виразності, при цьому розширювалося коло завдань, що стоять перед дизайнером; так постало питання про перехід на нові методи комплексного проектування. Проектування і виробництво високоякісної, наукоємної конкурентоспроможної продукції, що відповідає сучасним вимогам, можливо на базі передових ефективних технологій з використанням новітніх досягнень науково-проектних дисциплін. До числа таких технологій відноситься ергодизайн – новий вид проектної діяльності, відмінною від традиційного ергономічного і художнього (дизайнерського) проектування (Бойчук, О.В., 2010).

Завдання ергономіки та дизайну багато в чому збігаються, тому природно їх об'єднання в єдину технологію – ергодизайн як взаємодія ергономіки та дизайну – двох фундаментальних наукових категорій, двох самостійних галузей наукових

знань, що мають свій концептуальний апарат, свою методологію, свої принципи наукових досліджень, свої способи реалізації результатів.

Ергодизайн, як категорія, послідовно утверджується як у сфері дизайну, так і ергономіки, що закономірно відбивається на посиленні її наукової та практичної значущості. Ергодизайн трактується як людиноорієнтована науково-проектна діяльність, при якій за рахунок інтеграції засобів дизайну і ергономіки створюються естетично і ергономічно повноцінні об'єкти і предметно-просторове середовище. При цьому дизайн і ергономіка залишаються взаємопов'язаними дисциплінами, необхідність одночасного використання яких і забезпечує ергодизайн (Бойчук, О.В. 2011).

Специфіка ергодизайну як комплексної науки полягає в системному охопленні досліджуваних об'єктів. Слід зазначити, що ергодизайнерське проектування має право на індивідуальну неповторність і своєрідність застосовуваних методів і створюваного творчого продукту. Ергодизайн має відношення до того, з чим взаємодіють люди і що їх оточує, в даному випадку внутрішні простори та їх матеріально-предметне наповнення в структурі ресторанного закладу. При такому визначенні ергодизайну мова йде про все навколишнє предметно-просторове середовище людини (і працівника і відвідувача).

У структурі ергодизайну акцент, в силу своєї смислової значущості, доводиться на дизайн. Дизайн – особливий метод проектування, при якому об'єкту надаються якості краси, економічності, підвищеної функціональності, фізіологічного і психологічного комфорту, чіткої соціальної орієнтації. Дизайн розуміється як глобальний метод побудови світу, включаючи рішення і соціальних проблем. У зв'язку з цим виникло визначення нашої цивілізації як епохи проектної культури, в якій дизайн є основним методом створення всієї матеріальної, соціальної і духовної середовища, що оточує людину (Голобородько, 2002; 2012).

Діяльність дизайнера і користувача конкретного матеріально-предметного середовища, а саме внутрішніх просторів ресторанних закладів, зв'язується з творчо активним самовизначенням. Дизайн – особистісна інтерпретація соціального сенсу

та її реалізація, що забезпечує функціонування інтер'єру і його естетичний вплив (вплив на працівників та окремо – на відвідувачів закладу). Технології та методики дизайнерського проектування ресторанів, базуються на глобальному принципі перетворення функціонально необхідного в естетично досконале. Всякий предмет, що знаходиться в структурі закладу має яку-небудь функцію, тобто покликаний задовольняти потреби користувачів (працівник, відвідувач), крім того, об'єкти матеріального оточення стимулюють суб'єкта діяти відповідно до визначених ціннісними орієнтаціями, тому значущість предмета охоплює дві основи – користь і красу, в кожному закладено технічний та естетичний фундаменти.

Зміст терміну «ергодизайн» характеризував вдале проектне рішення, в якому ергономічні вимоги «стовідсотково» співпадали із дизайнерською формотворчою ідеєю і навпаки, якщо твір дизайну був досконалий ще й з ергономічної точки зору (Голобородько, 2002). Також термін був обґрунтований у Всеросійському інституті технічної естетики. Згідно з ним, ергодизайн трактувався як «людино орієнтована науково-проектна діяльність, під час якої за рахунок інтеграції засобів дизайну і ергономіки створюється естетично і ергономічно повноцінні об'єкти і предметно-просторове середовище». Основою для такого трактування стала «теорія функціонального комфорту», що була запропонована Л.Д. Чайною (1983). «Словник з дизайну і ергономіки» (Ашеров, 2009) подає дві змістовних версії терміну. Згідно із ним: 1) ергодизайн – комплексна науково-проектна дисципліна з формування середовища життєдіяльності людини, що базується на врахуванні дизайн та ергономічних вимог (властивостей, характеристик); 2) ергодизайн – проектна стратегія в дизайн-проектуванні, що базується на використанні методів проективної ергономіки задля створення комфортних умов діяльності людини. Існує безліч визначень та тлумачень даного терміну, але ергодизайн, як напрямок діяльності, знаходиться у процесі формування, хоча практика вже навчилася використовувати його методи.

Ергономічні складники ергодизайну. Ергономіка є науково-практичною дисципліною, що вивчає діяльність людини, знаряддя і засоби її діяльності, навколишнє середовище в процесі їхньої взаємодії з метою забезпечення

ефективності, безпеки та комфортності життєдіяльності людини (Голобородько, 2012).

Під поняттям «людський чинник» розуміють: – поведінку людини та її працездатність; – прийняття рішень та інші пізнавальні процеси; – проектування об'єктів предметного простору та знарядь праці; – компоновання робочих місць та устаткування; – засоби зв'язку та програмне забезпечення (інформаційні технології); – удосконалення професійного добору та підготовки персоналу.

Людський чинник в національному стандарті ДСТУ 3899 (1999) визначається, як «інтегральна характеристика предметно-просторового середовища, що зумовлена специфікою життєдіяльності людини (групи людей) та визначає вплив людини (групи людей) на функціонування соціотехнічної системи». За міжнародним визначенням «ергономіка (людський чинник) – це наукова дисципліна та сфера практичної діяльності...». Проте, на практиці (неформально) їх часто умовно розрізняють, як проектну (ергономіка) та експлуатаційну (людський чинник) частини однієї дисципліни, хоча такий розподіл не є загальновизнаним. В дослідженні предметно-просторового середовища ресторанів було визначено та враховано реакції людини на подразники, що вивчає ергономіка, а саме:

- оптичні; - звукові; - температурні; - тактильні.

Ці питання мають основоположне місце у питанні комфортності та доступності предметно-просторового середовища ресторанів, бо часте неврахування саме цих реакцій може призвести до проблем та дискомфорту, а саме:

- *оптичні* – недостатня або навпаки занадто велика освітлюваність приміщення ресторану, недостатня кількість природного світла; правильність підбору колористичного рішення інтер'єру; можливість швидкої орієнтації в структурі закладу; достатня кількість інформаційних точок (як для людей з обмеженими можливостями чи вадами здоров'я так і для повноцінних людей).

- *звукові* – якість та продуманість облаштування музично-звукових та акустичних систем в ресторані; доступність/недоступність звуків з допоміжних приміщень (підсобні приміщення, кухня і т.п.) в центральні зали для

обслуговування клієнтів ресторану; можливість «усамітнення» (питання можливості провести час в ресторані не слухаючи/підслуховуючи бесіди за сусіднім столиком).

- *температурні* – облаштування системами кондиціонування та опалення приміщень ресторану; можливість доступу до «свіжого повітря»; спец. системи вентиляції; недоступність «тепла» з кухні в зони для обслуговування клієнтів ресторану. Сюди також можна віднести питання колористичного вирішення, так як колір часто відіграє одну з вирішальних ролей в питанні температурної комфортності як для відвідувачів так і для працівників закладу (деякі кольори роблять приміщення «теплішим», деякі навпаки – «холоднішим»).

- *тактильні* – правильний підбір (у відповідність до стильового та концептуального рішення ресторану) текстур (оздоблювальні матеріали, декор і т.п.), меблів, обладнання та текстилю (драперії, скатертини і т.п.). Гіпоалергічність та зносостійкість матеріалів для декору та матеріально-предметно наповнення інтер'єрного простору ресторану.

Вирішення прикладних проблем ергономіки предметно-просторового середовища ресторанів здійснюється одночасно у двох напрямках – вимоги людини до техніки й умов її функціонування (Муніпов, 1985).

Основними поняттями, методами і засобами ергономічних досліджень інтер'єрних просторів ресторанів є:

- робочий простір; - антропометрія; - соматографія; - проектографія (Свірко, 2010).

Соматографія – це метод конструювання схематичних моделей людського тіла з урахуванням робочого положення тіла. Антропометрія – розділ, який вивчає біологічну природу людини, зокрема параметри тіла. Проектографія – метод зображення фігури у різних положеннях проектування з діапазонів креслення. Умови праці – це режим праці та відпочинку; тривалість робочого дня; рівень освітленості. Санітарно-гігієнічні умови праці – це сукупність санітарно-гігієнічних, антропометричних та інших факторів (Мироненко, 2007).

За допомогою схематичного зображення, під час дослідження внутрішніх просторів ресторанів, а також комфортності робочої зони для персоналу закладу, методом соматографії можна перевірити: співвідношення пропорцій людської фігури, розмірів і форми робочого місця; досяжність органів керування і зручність їх розміщення; оптимальні й максимальні межі зони досяжності кінцівок; огляд із робочого місця й умови зорового сприйняття, наприклад, при спостереженні за об'єктом спостереження (відвідувачі ресторану, обслуговуючий персонал) тощо; зручність простору для маніпулювання, сидіння тощо; зручність підходу до робочого місця або відходу з його, оптимальні розміри проходів, комунікацій. При цьому використовуються норми й прийоми технічного креслення й нарисної геометрії. Недолік методу, велика трудомісткість. Це ускладнює ефективне використання класичної соматографії. Часткове використання даного методу дало змогу більш чітко зрозуміти проблеми з якими стикаються працівники ресторану та його відвідувачі під час виконання роботи та відпочинку, а саме: перетин потоків людей в структурі закладу (відвідувач-працівник, працівник-працівник, відвідувач-відвідувач); недосяжність зорового контакту працівників закладу з певними зонами відпочинку відвідувачів ресторану; незручність або дискомфорт у користуванні меблями чи обладнанням; недотримання співвідношень людського тіла у функціонально-технологічній побудові закладу (вбиральні, гардероб, барна стійка та інших зон). Переваги методу 3D моделювання: менш трудомісткий, методика використання даного методу досить проста.

Часткове використання методу професіограми дало вагому частку інформації при зборі питань та проблем з якими стикаються люди в предметно-просторовому середовищі ресторану. Особливе значення має ергономічний аналіз трудової діяльності, у ході якого складається її характеристика – професіограма.

Перший метод був частково опрацьований під час дослідження інтер'єрних просторів ресторанних закладів – «описове професіографування», що включає:

- аналіз технічної й експлуатаційної документації;
- ергономічне й інженерно-психологічне обстеження обладнання, порівняння результатів обстеження з нормативними документами з ергономіки;

- спостереження за ходом робочого процесу й поведінням людини;
- бесіду з працюючою людиною;
- самозвіт людини в процесі діяльності;
- анкетування й експертну оцінку;
- хронометраж складових робочого процесу, що чітко визначаються;
- кількісну оцінку ефективності діяльності

Другий метод був частково задіяний під час дослідження інтер'єрних просторів ресторанів – «інструментальне професіографування», що включає:

- вимірювання показників факторів середовища (мікроклімат приміщення: температура, вологість, забруднення повітря та ін.);

- реєстрацію й наступний аналіз помилок. Збирання й аналіз даних про помилкові дії людини є одним із важливих шляхів аналізу й одержання оцінки ергономічних характеристик системи «людина – предметно-просторове середовище»;

- об'єктивну реєстрацію енергетичних витрат і функціонального стану організму працюючої людини. Із цією метою використовується комплекс медико-біологічних показників: частота пульсу, кров'яний тиск, частота дихання тощо;

- об'єктивну реєстрацію й вимірювання складових робочого процесу, що за звичайних умов важко розрізнити (напрямок і перемикання уваги, оперування органами керування й ін.). Для реєстрації цих складових використовуються кіновідеозйомка (наприклад, фіксується напрямок погляду людини, рухи рук тощо), магнітофонна реєстрація мовних повідомлень. Такі засоби реєстрації використовуються безпосередньо в процесі діяльності, а параметри, що реєструються, співвідносяться із хронограмою певного процесу;

На основі вищеописаних методів було визначено основні чинники, що запобігають втомлюваності людини під час задоволення потреб с структури ресторанного закладу (обслуговування для офіціантів, відпочинок для клієнтів ресторану):

- технологічні; - трудові; - організаційні.

Щоб дослідити ергодизайнерські особливості предметно-просторового середовища ресторанних закладів, потрібно визначити та проаналізувати діяльність людини і її функціонування в системі «людина – предметно-просторове середовище». Ціль дослідження даної системи заключаються у визначенні місця і ролі людини в даній системі (виходячи з об'єкту та предмету дослідження, то система торкається і відвідувачів, і працівників закладу). Також важливим елементом є опис функціональної структури діяльності людини в просторах закладу (визначення властивих людині психічних і психофізіологічних особливостей та функцій); виявленні людських факторів у техніці ресторанного закладу (даний критерій впливає на ефективність і надійність системи «людина – предметно-просторове середовище» в цілому, та на її частин окремо).

Використання ергодизайнерської методології у відношенні інтер'єрів ресторанних закладів надасть змогу не тільки теоретично окреслити ймовірні проблеми та недоліки у дизайні закладу, а і на практиці визначити всі види проектних негараздів.

У процесі наукового дослідження автором застосовувався комплексний аналіз існуючих та впроваджених більш актуальних методів оформлення предметно-просторового середовища ресторанів. Виявлення основних ергодизайнерських прийомів та засобів формування внутрішнього простору ресторанів. Комплексний метод включає в себе дослідження окремих стилів у інтер'єрі, порівняльний аналіз, який дозволяє розглянути явище порівняння та аналогів, елементи системно-структурного аналізу. Даний метод заснований на вивченні інтер'єрів в конкретному архітектурно-просторовому середовищі, фотофіксації інтер'єрів та елементів в інтер'єрі, робочих креслень окремих дизайн-проектів, ескізів елементів декору та меблів.

Комплексний аналіз інтер'єрів ресторанів має на увазі нові контакти традиційно пов'язаних одна з одною наук мистецтвознавства, теорії архітектури, теорії дизайну, теорії сприйняття. У процесі проведення дисертаційного дослідження для вирішення поставлених задач використовуються методики, що

містять низку відомих і апробованих наукових методів, які за особливістю проведення поділяються на натурні та камеральні роботи.

В роботі були використані загальні методи дослідження організації інтер'єрних просторів ресторанів, а саме:

- вивчення та систематизація теоретичних досліджень в роботах вітчизняних та іноземних вчених та існуючого світового досвіду проектування ресторанних закладів. У результаті застосування історичного методу та за допомогою описових та архівних бібліотечних матеріалів, фотографічних джерел окреслено етапи розвитку внутрішніх просторів закладів громадського харчування (Таб.Б.1.1.3.2.).

Спеціальні методи та методики дослідження організації інтер'єрних просторів ресторанів:

- метод організації інтер'єрних просторів ресторанів на основі аналізу психологічного сприйняття відвідувачами та персоналом закладу різних типологічних, функціональних, колористичних та інших особливостей;

- методика організації та оцінки ресторанних просторів на основі показників якості та комфортності.

Проведення композиційного аналізу дозволяє дослідити властивості предметно-просторового оточення, яке впливало на формування архітектурно-просторової композиції ресторанних закладів, виявити типові елементи предметно-просторового середовища закладів громадського харчування.

Узагальнюючи результати дослідження встановлюємо загальні закономірності та ергодизайнерські аспекти організації інтер'єру завдяки психофізіології сприйняття людиною предметно-просторового середовища ресторанних просторів. Для дослідження даної проблеми був використаний, насамперед, метод аналізу та синтезу. У ході виконаної роботи проводилось вивчення та систематизація текстового (письмового) і ілюстративного (графічного) матеріалів. З метою розкриття поставлених задач проаналізовано друковані праці вітчизняних та зарубіжних науковців, що носили фундаментальний, мистецтвознавчий характер, теоретичні праці, монографії, дисертації. Було опрацьовано джерельну базу минулих та сучасних тенденцій у дизайні ресторанних просторів, сучасні та

старовинні методи декору та оздоблення інтер'єрів закладів громадського харчування. Плани, рисунки, фотографії, зарисовки, що представляють різні варіанти обробки та декорування інтер'єрів та безпосередньо функціонально-планувальну організацію інтер'єрних просторів ресторанів.

За допомогою методу аналізу композиційного рішення інтер'єрних просторів ресторанів було досліджено особливості ергодизайну, що є основою для формування об'ємно-просторової структури інтер'єрів. Тобто, спочатку було виявлено ергономічні основи, з яких складаються уявлення про художній образ інтер'єру. На наступному етапі методу аналізу композиційного рішення інтер'єру було визначено такі риси об'ємно-просторової структури, як ступінь можливостей різноманіття кольоропластичного рішення з урахуванням функціонально-технологічних вимог ресторанного закладу. Даний метод аналізу дозволив виявити формотворчі домінуючі елементи, що активно впливають на формування художнього образу інтер'єрів та його естетичне сприйняття. Також використання даного методу забезпечило отримання даних стосовно впливу форми, кольору та сюжетної складової при сприйнятті окремих деталей інтер'єру та внутрішніх просторів в цілому. Було здійснено вивчення механізмів психофізіології прийняття людиною окремих видів колористичного та стильового рішення ресторанних просторів. Виявлено кожний формотворчий компонент дизайну архітектурного середовища.

За допомогою типологічного методу (типологізація) визначені основні та периферійні приміщення ресторанів. Охарактеризовано основне їх планування та ергодизайнерську особливість побудови в архітектурному просторі закладів.

Спостереження, як емпіричний метод (спостереження і дослідження конкретних явищ, експеримент, а також узагальнення, класифікація та опис результатів дослідження і експерименту, впровадження їх у практичну діяльність людей), було здійснено у вигляді натурних обстежень ресторанів різного рівня та класу обслуговування, з метою отримання відомостей щодо особливостей формування інтер'єрного простору та існуючої ситуації. Проаналізовані інтер'єри закордонних ресторанів. Висунуто гіпотези щодо особливостей та закономірностей

у формуванні інтер'єрів закладів громадського харчування, як закордоном так і у вітчизняній практиці.

У процесі натурних обстежень було виявлено типові будівлі, здебільшого зведені на морально застарілих проектах, та ті, що зведені за індивідуальними проектами, які відповідають новітнім вимогам проектування: функціональності та естетичності. Проведений огляд дозволив сформувавши загальний архітектурно-художній образ сучасного ресторанного закладу та скласти уявлення щодо впливу основ ергодизайну на об'ємно-просторову організацію ресторанів.

Для встановлення подібностей та відмінностей об'ємно-просторової організації, виконаної на основі ергодизайнерських особливостей та побудованих тільки з використанням основ дизайну, було використано порівняльний метод, який дозволив класифікувати ресторани за певними елементами, що характеризували б заклад. Даний метод застосовувався також для визначення домінуючих аспектів в ергодизайні об'ємно-просторової структури будівлі.

Одним з основних методів, результати якого лягли в основу дисертаційного дослідження, став метод соціологічного опитування. Створивши бланк інтерв'юера було визначено основні проблеми та недоліки в середовищі ресторанних закладів (також окреслено основні побажання в покращенні ресторанів та їх інтер'єрних просторів з позиції працівників та відвідувачів). Обравши п'ять міст з досліджуваними об'єктами, вибір пав на основні міста, що представляють північну, південну, західну, східну та центральну Україну (Київ, Полтава, Харків, Львів, Одеса) було проведено опитування працівників закладів (офіціантів) та їх відвідувачів. Результати опитування були використані для написання розділів два та три.

Оскільки ресторанний об'єкт практично не підлягає формальному аналізу, що базується на об'єктивному описі, найбільш раціональним в даному випадку являється метод експертної оцінки, що пропонується як основа для дослідження якості та комфортності предметно-просторового середовища ресторанних закладів. Якісна оцінка ергодизайнерських принципів організації ресторанних інтер'єрів

пропонується автором як канва для дослідження кількісної оцінки, що проводиться розрахунковими чи експериментальними методами.

Для практичного втілення запропонованої методики дослідження ергодизайнських принципів організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів в проектний процес формується робоча група, бажано, щоб в голові групи був спеціаліст в сфері ергодизайну. При комплектації групи необхідно включити спеціалістів, з одного боку архітекторів, дизайнерів, техніків на ряду з іншими спеціалістами, а саме соціологів, психологів, антропометристів, представників асамблеї інвалідів та інших, с іншого боку – майбутній користувач (працівник ресторану/відвідувач ресторану), які мають та не мають досвіду роботи в аналогічних ситуаціях. При вирішенні складних задач, проектна група колективними силами розроблює проектну програму – ідею, а також здійснює експертну оцінку проектної діяльності – її структуру, засоби та умови виконання. В роботі проектної групи важливу роль грають спеціально розроблені анкети з переліком основних вимог до об'єкту проектування. Вони одночасно являють собою одні з способів фіксації досягнутих результатів.

Даний метод експертної оцінки ергодизайнерських принципів організації внутрішніх просторів ресторанного закладу являє собою процедуру альтернативного встановлення факту наявності чи відсутності тої чи іншої ергодизайнерської властивості (виконання чи недотримання ергодизайнерських вимог). Якісна оцінка виконується в даній послідовності:

- уточнення чи визначення переліку ергодизайнерських властивостей (вимог), що підлягають оцінці;
- оцінка ергодизайнерських властивостей (вимог) об'єкта, а саме інтер'єрних просторів ресторанного закладу;
- аналіз результатів та винесення заключення.

Якісну оцінку має виконувати спеціаліст в області ергодизайну або ж дизайнер чи архітектор, що володіє методами та засобами ергодизайнерських досліджень.

Проектне рішення ресторанного закладу може оцінюватися як по окремим показникам, так і комплексно. Традиційно комплексна оцінка починається з аналізу об'єкта та відбору окремих, одиночних показників якості предметно-просторового середовища ресторану. Потім визначають значення базових показників, з якими порівнюють одиночні показники. Результати диференціальної оцінки одиночних показників приводять до співвідносному вигляду (співставному). Після цього вираховують коефіцієнти вагомих одиночних показників, тобто вираховують значимість та вагомість кожного з них в загальній структурі якості. В заключення всі кількісні показники одиночних показників разом об'єднують в один комплексний показник на основі обраної математичної залежності.

Висновки до першого розділу

Аналіз історичних джерел, професійної та наукової літератури надав підстави стверджувати, що у сучасному мистецтвознавстві та дизайні відчутний недолік в узагальнюючих дослідженнях принципів організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів. У зв'язку з все більш очевидною зміною місця проведення часу людей, а також збільшення інтересу до туризму та гастрономічних подорожей, доцільним є твердження, що фундаментальних та методологічних наукових робіт, що висвітлювали актуальну та сучасну інформацію у цій галузі недостатньо.

Дослідження історіографії та сучасного стану розробки теми дає підставу стверджувати, що в сучасному мистецтвознавстві та дизайні існує нестача узагальнюючих досліджень з принципів організації предметно-просторового середовища закладів громадського харчування, а саме ресторанних закладів. 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 інш.), роботи з аналізу стану дизайну середовища та

естетики постмодернізму (А. Іконникова, А. Лисиціана, В. Раннева, Н. Маньковської, Г. Зельтіної та інш.).

Встановлено, що в публікаціях та навчальних посібниках, присвячених гармонізації середовища закладів громадського відвідування та проблемі синтезу мистецтв в предметно-просторовому середовищі (Ю. Асєєв, В. Абизов, Х. Бенаї та інш.) визначені різні принципи 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 інш.) не визначені принципи та прийоми мистецтвознавчого характеру в дизайні предметно-просторового середовища, а більшою мірою досліджувалися особливості формування архітектурних просторів.

Ретроспективний аналіз літературних джерел з проблематики формування предметно-просторового середовища свідчить про те, що дане питання було розглянуте лише фрагментарно, в якості окремих пунктів у літературі з загальної історії розвитку дизайну середовища. Встановлено, що дослідження ресторанів найчастіше відбувалось у рамках загального аналізу різних історичних епох.

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 інш.) розглядається історія закладів громадського харчування, окремі факти їх побудови та надаються відомості про архітектурні особливості. Проте, в даних статтях 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 нього.

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

Виявлено, що з розвитком історії людства заклади громадського харчування набули розповсюдження та зайняли важливе місце серед об'єктів предметно-просторового середовища в якому людина проводить час (робота, відпочинок, ділові зустрічі і т.п.). Дослідження джерельної бази з загальної історії розвитку ресторанних закладів надало змогу стверджувати, що розвиток технологій та матеріалі, внесення в мистецтво дизайну інтер'єрів, інженерних винаходів дали можливість вдосконалювати прийоми формування та організації внутрішніх просторів закладів громадського харчування, а саме ресторанних закладів, що засновані на включенні ергодизайну.

Важливим аспектом для наукової роботи є дослідження розвитку професійних уявлень про інтер'єр ресторанів. Визначено, що проблема композиційної організації предметно-просторового середовища є корінною й актуальною проблемою в теорії та практиці сучасного дизайну закладів громадського харчування, а саме ресторанів. У зв'язку з цим підвищуються вимоги до виразності рішень інтер'єрів з урахуванням соціальних, економічних, функціональних, типологічних та інших вимог, а також виникає необхідність у більш глибокому вивченні питань композиції внутрішнього простору.

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 повинен бути достатньо просторим, щоб вмістити значну кількість людей; внутрішній простір приміщення повинен бути ізольованим у межах функціонального призначення приміщення; простір приміщень повинен

бути цілісним, зрозумілим та доступним, гармонійно сполучатися з іншими приміщеннями.

Дослідженням встановлено, що особливості проектування інтер'єрних просторів ресторанів пов'язані із осмисленням основних функцій даного виду закладів громадського харчування. Потреби працівників закладу та його відвідувачів визначають основні функції ресторану, що стають передумовою функціонально-типологічної диференціації та матеріально-предметно наповнення закладу. Функціональність закладів ресторанного ринку (обслуговування споживачів, розваги, дозвілля і т.п.) забезпечується вимогами соціальної практики та психофізіологічними особливостями розвитку сучасної людини (інтелектуальні, фізичні, емоційні та інш.) та потребує облаштування універсального ресторану, що створював би комфортні умови як для працівника закладу, так і для його відвідувачів.

Методика наукової роботи базується на комплексному застосуванні загальнонаукових (теоретичних та емпіричних) та спеціальних мистецтвознавчих методів наукового пізнання. Емпіричні методи дослідження було розподілено на три класи: методи відстеження об'єкту (обстеження, вивчення та узагальнення); методи дослідження, що пов'язані з перебудовою об'єкту дослідження (експертна робота); методи дослідження об'єктів у часовому вимірі (ретроспекція). Серед теоретичних методів наукового дослідження було обрано: аналогія, порівняння, абстрагування та узагальнення.

У роботі були застосовані спеціальні методи мистецтвознавчого аналізу: історико-типологічне порівняння, структурно-функціональний метод та метод аналізу морфології об'єктів. Застосування означених методів надало можливість всебічно розглянути об'єкт дослідження в аспектах понятійних дефініцій, історичного розвитку та проблематики формоутворення та організації.

РОЗДІЛ 2

ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ

ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ СУЧАСНИХ РЕСТОРАНІВ

Досліджуючи характерні риси та функціональні особливості інтер'єрів ресторанних закладів закордоном та на території України можливо узагальнити ряд певних закономірностей у формуванні внутрішніх просторів ресторанів:

- прийом гостей: стійка працівника, що зустрічає гостей («hostess»), повинна розташовуватися біля входу в заклад чи у фойє ресторану;

- фокусна точка: всі столи повинні бути орієнтовані на одну внутрішню точку. Це може бути стійка для демонстрації напоїв, камін, фонтан, бар, відкриті кухні та інші елементи (дана закономірність покращує орієнтацію відвідувачів та допомагає зкоординувати рух працівників та відвідувачів в структурі закладу);

- створення затишку: стіни, ширми, рослини, вази для квітів, синтез мистецтв (графічний дизайн на тканині, живопис, текстильні вироби, вироби з скла і кераміки, ARTоб'єкти, скульптури, інсталяції і т.п.), зонування світлом чи кольором;

- демонстрація страв: стійки, вітрини для демонстрації страв або напоїв повинні бути розташовані близько до фокусної точки (сучасні ресторани мають тенденцію включати у внутрішній простір закладу невеличкі крамнички з власною та іншою продукцією, а також влаштовувати невеликі шведські столи);

- розваги: якщо в ресторані передбачена маленька сцена або танцювальний майданчик, то столики клієнтів необхідно орієнтувати на них (вони стають фокусними точками);

- бар або «зал очікування»: наявність дивану або крісла;

- матеріально-предметне наповнення (також посуд і аксесуари): все повинно відповідати тематиці залу, концепції закладу.

При плануванні враховується система обслуговування офіціантами та самими відвідувачами (система шведського столу, але вона не працює у «чистому вигляді»)

на території ресторанів). В організації середовища ресторанного закладу особлива увага приділяється штучному освітленню (ретельно продумується декоративний ефект, якого можна досягти, використовуючи різноманітні форми, способи виготовлення і художнього оформлення плафонів). При цьому важливо врахувати взаємовплив світла та кольору. Функціонально-типологічні особливості ресторанного закладу визначають загальну композицію внутрішнього простору ресторану.

2.1. Композиційне вираження функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану

Функціональний процес в інтер'єрних просторах ресторанів розглядається з наступних пунктів: утилітарний, що включає аналіз маршрутів пересування, семантичний – аналіз діяльності людини в певній обстановці (окремо розглядаються процеси відвідувачів та функції працівників, а також їх безпосередня взаємодія один з одним), ергономічний – досліджує геометричні параметри простору, меблів та обладнання, пов'язані з розмірами людського тіла (у даному випадку функція розглядається, як процес сприйняття простору людиною під час руху) (Таб.Б.2.2.1.1).

Визначення маршрутів пересування. Маршрути пересування в інтер'єрному просторі будуються з урахуванням характеру і обсягу уваги людини і часу його реальної взаємодії з різними функціональними ділянками. В одних зонах передбачається цілеспрямований рух, де людина веде себе активно (наприклад, в коридорах, просторах-переходах і т.п.), в інших – рух має пасивний характер (обідні зали, бар, фойє та інші приміщення). Завдання, яке стоїть перед дизайнером, при організації та проектуванні інтер'єрних просторів ресторану полягає в забезпеченні швидкої орієнтації в даному середовищі, та зменшення зорової та фізичної напруги за рахунок упорядкування архітектурно-планувальної та об'ємно-просторової структур (доступність зон між відвідувачами та персоналом, зменшення перетинів

маршруту пересування людей, відповідність габаритів обладнання та матеріально-предметного наповнення ресторану та ін.).

У зонах «пасивної» поведінки рух продовжується до тих пір, поки існує джерело уваги або «подразник» – денне або штучне світло, цікава форма архітектурних елементів або спеціально створені об'єкти уваги – скульптура, картини, меблі та інші елементи. «Мимовільна активність пов'язана з сигнальною функцією уваги, для якої важлива інтенсивність, новизна, динамічність і значимість візуального об'єкта» (Аладов, 1998). У цій зоні дизайнер повинен попередити втому і стомлення відвідувача та працівника закладу, зняти емоційну напругу.

Меблі, їх композиційне розміщення може передавати певну знакову ситуацію функціонального процесу, наприклад, «діалог», «відпочинок», «роботу» або «колективну бесіду». Кожній ситуації відповідає певна розстановка меблів та обладнання, а також його геометричні параметри: розміри, пропорційні відношення, конфігурація та інші. Так, у приміщенні багатоцільового призначення, де набір меблів залишається незмінним, можна за допомогою перестановки створити функціональні зони з різною знаковою ситуацією. Розглянувши зразок розташування меблів, та елементів матеріально-предметного наповнення на прикладі інтер'єру ресторану «Масони», м. Львів (Рис.А.2.2.1.1) можна визначити, що дане композиційне розміщення передає певну знакову ситуацію функціонального процесу та ідеології ресторанного закладу загалом. Вивіски на даному ресторані немає. Вхід до закладу замаскований під звичайну квартиру. Постукавши у двері, стикаєшся з «паном Петром» (одягненим у домашній халат), який пояснює, що «В ресторан Вам не сюди!». Далі гість закладу потрапляє у звичайну захаращену квартирку з пошарпаними половиками. Але варто пройти трохи далі, як картина абсолютно зміниться. Кожній ситуації відповідає певна розстановка меблів та обладнання, а також його геометричні параметри: розміри, пропорційні відношення, конфігурація і т.п. Так, за допомогою меблів, проектною композиції, та місця розташування ресторанного закладу загалом, було досягнуто максимально таємничого та атмосферного дизайну ресторанного закладу (Дудка, 2014).

Розстановці меблів у ресторані має приділятися велика увага, тому доцільно розглянути принципи вибору та планувальні особливості меблів ресторані ширше.

Зал ресторану – це приміщення особливе, воно потребує уваги в плануванні. Існують державні нормативи, та характеристики, що використовуються для контролю та регулювання посадкових місць та розстановці меблів. Вони фіксують ту точку відліку, яка визначає якість і кількість меблів, а також її розташування: площа, яка необхідна для розміщення одного стола на двох, чотири та більше особи (дані норми не заважають дизайнерській ідеї та наявній площі, а також різній конфігурації приміщення).

До базових варіантів розстановки меблів можна віднести «паралельно-перпендикулярне», а також «шахове» розташування столів. Але і у випадку базових варіантів існують свої тонкощі та «неписані правила», поява яких диктується виключно фантазією дизайнера та його логікою (Рис.А.2.2.1.2).

Так, порушити рівномірність та ряд розміщення столиків і їх груп необхідно перед входом в зал ресторану. Найбільш невдале місце для розташування столику – вхід до залу, а також місце, що знаходиться в близькості до дверей, що відкриваються (для клієнтів, що тільки потрапили до залу необхідно залишити місце, щоб вони обрали куди сісти). Виходячи з цього – місце біля входу в центральні зали ресторану має бути вільним від меблів та сидячих місць, незалежно від розмірів залу.

Ще одна обставина, яка може частково порушити сувору розмірність ряду столів та стільців – наявність колон або інших елементів, призначених для зонування приміщення залу. Доречним варіантом в цьому випадку, а особливо в такій сфері, як ремонт комерційних приміщень, це встановлення столиків таким чином, щоб колони зайняли чітко визначене місце у своїх рядах, як би «замінивши» собою обідні групи.

Як приклад можна розглянути ресторан «Karamna Alkhaleej», розташованого в столиці ОАЕ Дубай (Рис.А.2.2.1.3). Головним декоративним елементом тут є колони, оформлені золотими підсвіченими «гілками», які піднімаються вгору від підлоги і до стелі, розходячись в різні боки, утворюючи подобу пальмових гілок.

Цей образ дуже популярний в Арабських Еміратах, тому саме пальмове дерево стало тематичною основою даного декору. Завдяки використанню світлого мармуру і мозаїчної плитки світлих відтінків з золотистим орнаментом в ресторані створена атмосфера багатого Сходу. Меблі виконані з дорогих порід натурального дерева, м'які крісла із витканим вручну сидіннями й традиційним східним малюнком в зелених і червоних тонах тільки зміцнюють відчуття казковості і нереальності. Величезні панорамні вікна дозволяють споглядати міські пейзажі і одночасно роблять простір більш об'ємним, завдяки тому, що в них видно відображення колон, що вдало підсічені.

Ще один вдалий приклад використання наявних в закладі колон є ресторан «The Commoner». Дизайн розроблено і здійснено майстрами і конструкторами агентства MARKZEFF. Заклад розташовується в американському місті Пітсбурзі в штаті Пенсільванія недалеко від великих інфраструктурних об'єктів (Рис.А.2.2.1.3). Ресторан розташовується нижче рівня вулиці, а його внутрішнє оздоблення відрізняється високими стелями і невеликими віконними прорізами, саме тому приміщення наповнене розсіяним денним світлом. При цьому томну інтимну атмосферу цього закладу надають оздоблювальні матеріали – сталь, бетон і матове скло. Ще більше зачарування і динамічність в закладі створюють масивні металеві колони з клепами, незвичайне вінтажне меблювання з яскраво-зеленою шкіряною оббивкою, оригінальні скульптурні світильники, а також великі круглі столи з мармурової поверхнею, встановленої на сталеві двотаврові балки.

До додаткових схем розстановки меблів в інтер'єрі ресторану можна віднести діагональне розташування обідніх груп – це ефективно виглядає в квадратних або прямокутних залах. Ще одна варіант – групування столів (коли кожна група розташована колом або квадратом навколо єдиного центру). Варіант третій – столики уздовж стін, оформлені у вигляді напівкабінетів, розділені перегородками. Це класична для недорогих ресторанів схема, яка чудово зарекомендувала себе в довгих і вузьких залах, а також квадратних залах з центральним розташуванням барної стійки.

Найбільш популярна сьогодні схема розміщення меблів в залах ресторану, що покликана зонувати зали, це «напівквадрат» або «напівколо». Розміщення столиків у вигляді зламаних коротких ліній – все це дозволяє зафіксувати зони для VIP і для тих, хто просто відвідав ресторан заради короткої бесіди, для постійних відвідувачів і тих, хто випадково зайшов у новий ресторан для знайомства з атмосферою.

Вагомий елемент будь-якого центрального залу ресторану є барная стійка. Вона може поєднуватися з робочим місцем офіціантів та адміністраторів. Барна зона може слугувати ефективним інструментом для роботи з простором залу. Наприклад, дуже часто ремонт ресторанів полягає в переміщенні стійок від стін в центр залу (стійка-острів) або перпендикулярно стіні (стійка-напівострів). Барна стійка, як засіб зонування, використовується і для того, щоб відокремити обідню частину залу від тої ж барної зони: адже публіка в таких різних «ідеологічних» частинах закладу часто хоче «не змішуватися».

Важливим моментом в процесі розміщення обладнання в інтер'єрі ресторану є дослідження передбачуваного психологічного стану людини в просторі (як працівника закладу так і відвідувача). Доцільним тут є розглянути наступні позиції – враження людини при вході в ресторан, коли оцінюється просторова композиція в цілому, сприйняття інтер'єру при русі і, нарешті, дія людини в конкретній функціональній зоні. Відчуття величини і статичності простору навколишнього відкритого майданчику на вулиці буде відмінним від відчуттів, що виникають в приміщенні, тому дизайнер прагне забезпечити поступову зміну величини простору (Коцюба, 2006). Для цих цілей, наприклад, організуються, так звані, «перехідні простори» або «елементи переходу».

Визначаючи складові композиційного вираження функціональних процесів ресторанного закладу також, окрім розташування меблів, важливо відмітити:

- архітектурно-планувальне рішення (просторова організація внутрішніх просторів ресторанного закладу: зонування за функціональним призначенням, напрямки руху потоків відвідувачів та працівників, передбачені місця відпочинку з урахуванням їх специфіки (зонування), зручність пересування по ресторану та

доступність, зрозумілість комунікації бажаних зон ресторану (гардероб, вбиральня, зал, бар і т.п.), розміщення основних видових точок; використання синтезу мистецтв; зон обслуговування; видовищних споруд (танцювальні майданчики, сцена і т.п.) тощо). При описі архітектурно-планувального рішення повинні бути обґрунтовані не тільки декоративно-естетичні сторони планувального рішення, а і санітарно-гігієнічні (інсоляція, захист від шуму, пилу, газів, віддалення зон відпочинку від господарської зони тощо);

- вирішення освітлення та колористики інтер'єру (чинником, який завжди має обов'язково враховуватись дизайнером при художньому оформленні ресторанних приміщень, виступає його загальний колорит. Як зазначив французький дослідник Ж. В'єно: «Колір здатен на все. Він може породити світло, заспокоєння або збудження, він може створити гармонію чи викликати потрясіння, від нього можна чекати чудес, але він може викликати і катастрофу». Головним у даному випадку є специфіка фізіолого-психологічного та естетичного впливу кольору на людину. Світло впливає і на сприйняття кольорових нюансів ресторанного інтер'єру, і на оцінювання параметрів залів, і на ступінь позитивного психологічного реагування на інтер'єр);

- об'ємно-просторові (залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до певного ресторанного закладу);

- візуально-комунікативні процеси ресторанного закладу (візуально-комунікативні якості ресторану сукупно утворюють його комунікативний імідж, який, в свою чергу, є різновидом загального іміджу та характеризується візуальною і комунікативною привабливістю ресторанного закладу).

Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів.

Після задоволення практичної потреби у вхідній групі ресторану (зняття верхнього одягу, відвідання вбиральні і т.п.) увага людини (відвідувачів) до предметно-просторового середовища стає невимушеною. 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 (За Д.Н. Узнадзе – до екстрогенних форм поведінки відносяться – споживання, обслуговування, праця, заняття, а до інтрогенних – естетичну насолоду, гру, розваги, спорт, художню творчість). Це функціональна умова і психофізіологічний стан, при якому увага вільна від практичних турбот. Людина – «відвідувач» відчуває потребу в естетичному сприйнятті. Дизайн залів (барної зони) повинен будуватися на підставі обсягу уваги споживачів, інформаційного потенціалу елементів композиції і часу сприйняття. Для управління мимовільною увагою важливо вже не стільки розкриття архітектурно-планувальної структури інтер'єру, скільки «помітність» того елемента, на який має бути напрямок уваги (Узнадзе, Д.Н.,1966). Увага суб'єкта в цьому випадку залучається до яскраво освітленого об'єкту до того, що приносить задоволення, представляє інтерес, збуджує цікавість і т.п. Розміщення таких об'єктів у зоні інтрогенної поведінки людей активізує їх рух і сприйняття. 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.

Як приклад можна розглянути ресторан «Sazha», в місті Суми, Україна виконаний студією «YOD designlab» (Рис.А.2.2.1.1.4). Дизайн інтер'єру виконаний в темних, чорних та сірих тонах. Яскраві вкраплення синього і мідного кольорів створюють враження мерехтіння живого вогню. Головним елементом дизайну інтер'єру є великий сяючий екран з рентгенівськими зображеннями різних тварин. Екран проходить через весь ресторан, розбиваючи його на зони. Ряд підвісних столів символізує конвеєр для оброблення тушок у м'ясному відділенні. Залежно від кількості відвідувачів ресторану, столи можуть бути пов'язані між собою. Матеріали, які були використані для оздоблення приміщень, також символізують різні етапи проходження обробки м'яса. Завдяки оригінальному дизайнерському рішенню та знахідкам, інтер'єр ресторану вийшов стильним і затишним, а створена в ньому атмосфера налаштовує на приємний відпочинок.

Дослідження групи основних приміщень ресторанного закладу з позицій урахування вищевказаних збудників, дозволили вивести дві основні вимоги, що, в значній мірі, визначають характер композиції інтер'єру ресторану:

- організація вільної (пластичної) об'ємно-просторової архітектурно-планувальної та конструктивної (тектонічної) системи;
- організація траєкторії руху, що забезпечує динаміку сприйняття.

Важко переоцінити значення кольору в тектоніці предметно-просторового середовища ресторану та у його образній характеристиці. Реакція очей на колірні роздратування неминуче носить суб'єктивний характер, обумовлений фізіологічними та психологічними явищами. Психологічний вплив кольору є в багатьох випадках результатом фізіологічних змін, що відбуваються в організмі людини під впливом випромінювання чи будь-яких маніпуляцій зі світловими ефектами (штучне та природне освітлення). Але серед явищ психологічного впливу кольору є й такі, які не є результатом якихось фізіологічних змін, а являють собою виключно наслідок всякого роду ілюзій і асоціацій. Наприклад, всі кольори діляться на теплі (оранжево-червоні) і холодні (зелено-блакитні). Якщо два однакових інтер'єри з однаковою температурою пофарбовані в різні кольори (оранжевий і блакитний), то блакитний інтер'єр відчувається на три-чотири градуси холодніше,

ніж помаранчевий. Світлі кольори здаються легкими, темні – важкими (Таб.Б.2.2.1.1.2; Рис.А.2.2.1.1.5). Застосування кольору в ресторані можна вважати «психологічною зброєю» ресторану, тому є доцільним провести певний аналіз застосування різних кольорів на об'єкті дисертаційного дослідження.

Застосування кольору в ресторані поширюється на етапі дизайну самого ресторану (його меню, промо-матеріали, пакувальні матеріали, уніформи персоналу, посуду, вивіски, веб-сайту, а також логотипу ресторану).

Застосування кольору в ресторані здатне викликати у відвідувачів різні емоції і на 60-80% впливати на розмір замовлення в ресторані:

1). Використання певних кольорів в декорі інтер'єрів ресторану провокують апетит: червоний жовтий, помаранчевий.

Червоний колір – найбільш вживаний колір в ресторанній індустрії. Особливо облюбували його заклади швидкого харчування. Червоний і жовтий колір привертають увагу і сприяють підвищенню апетиту, збільшуючи продажі ресторанів (логотип «McDonald's» має яскраво жовтий колір, стільці в «Subway» пофарбовані в жовтий колір). Помаранчевий колір також має властивість підвищувати апетит і розслабляти гостей ресторану. Коричневий колір є традиційним вибором для різних кав'ярень. Комбінація червоного і коричневого використовується часто у «стейк хаусах», «мексиканських», «індійських» і «китайських» ресторанах. Зелений колір асоціюється зі свіжими і натуральними інгредієнтами, однак нагадує також про здоровий спосіб життя і необхідності дотримуватися дієти. Тому зелений колір є невдалим вибором для «фаст-фудів». У той же час зелений колір добре підійде для «салат-барів», «смузі-барів» і популярних зараз ресторанів, що спеціалізуються на здоровому харчуванні.

На думку дослідників, теплі кольори заохочують гостей до великих замовлень, підвищуючи їх апетит. З іншого боку, холодні, темні кольори мають прямо протилежний ефект.

2). Застосування кольору в ресторані впливає на сприйняття смаків страв закладу. Так, «штучні» кольори, такі як рожевий, блакитний, яскраво зелений, а

також комбінація оранжевого і зеленого, асоціюються з різними добавками і барвниками, тому їх слід уникати.

3). Уніформа персоналу, колір меню впливає на прийняття рішень ваших гостей. Червоний, жовтий, помаранчевий, багряний колір, як і раніше залишаються фаворитами. Притупляють почуття апетиту «чисті», глибокі кольори на кшталт синього, зеленого, фіолетового і чорного, бажано використовувати їх у великій кількості в ресторані. Чорний колір символізує загадку, але меню чорного кольору часто викликає недовіру у гостей.

Незважаючи на те, що чорний колір сприймається як депресивний, суши-ресторани традиційно використовують чорний колір в декорі ресторанів і посуді. Рожевий колір теж має властивість притупляти апетит (цікавий факт, що одного разу уніформу обслуговуючого персоналу в «Burger King» замінили на синьо-зелену, продажі фаст-фуду знизилися).

Сімейні ресторани зазвичай віддають перевагу яскравим кольорам, що підвищує активність і метаболізм: червоному, жовтому, помаранчевому. З іншого боку ресторани, розраховані на обслуговування корпоративних клієнтів і ресторани преміум-сегмента використовують більш консервативні тони: багряний, коричневий, темно-червоний, золотий.

4). Сервіс в правильному освітленні. Синій та зелений кольори освітлення в ресторанах небажані, оскільки вони «деформують» зовнішній зоровий вигляд страв. Ресторани преміум-класу зазвичай використовують приглушене освітлення, яке створює романтичну атмосферу і розслаблює гостей. Освітлення інтер'єрів ресторану сприймається гостями по-різному в залежності від сезону. Так, в жарку пору холодне освітлення білого кольору буде позитивно оцінено відвідувачами, «охолоджуючи» приміщення ресторану на підсвідомому рівні. А в холодні зимові дні яскраве освітлення жовтих тонів «зігріває» клієнтів та персонал, нагадуючи сонячне світло або вогонь.

Фахівці компанії SCA Hygiene Products (<https://www.sca.com>) і торгової марки Tork (<https://www.tork.ru>) провели експеримент, який покликаний допомогти у

виборі рішення щодо кольорової гами обідніх залів ресторанів, зібрати нові дані по колірним рішеннях і надихнути представників індустрії гостинності.

Експеримент базувався на використанні технології мозкових хвиль для вимірювання реакції гостей на різні кольори. Результат експерименту показує, що емоції і настрої гостей, викликані одним і тим же кольором, стійкі і багато в чому схожі. Його ідея була в тому, що відвідувачів, з закріпленими на них електроенцефалограмами, розміщувалися в середині восьми різних інтер'єрів, оформлених в вісім різних кольорів. Кожна зона була стилізована під ресторан, де все, від стін до підлоги, а також меблі і посуд, було виконано в одному кольорі (Рис.А.2.2.1.1.6). В інтер'єрах, що пофарбовані в різні колори, відвідувачам пропонували ідентичні напій і мініатюрне тістечко – «макарон», які збігалися з кольором приміщення. У кожній обстановці в учасників вимірювалася активність головного мозку і частота серцевих скорочень; учасникам також треба було заповнити опитувальник, в якому вимагалось записати їх реакцію. Всі дані експерименту були проаналізовані, і за результатами був створений профіль для кожного кольору. Також кольори оцінювалися на відповідність різних ситуацій і подій, таким як романтичне побачення або бізнес-зустріч.

Результатом даного експерименту стало заключення, що:

1). Червоний колір в інтер'єрі ресторану – виділяється і викликає сильні емоції, не зливаючись з інтер'єром. Він привів до високих показників в діапазоні дельта- і тета-хвиль, що означає сильний емоційний зв'язок і високий рівень творення (спонукає до творчості). Значення частоти серцевих скорочень також були високими, вказуючи на збудливу обстановку. Відомо, що червоний зазвичай асоціюється з романтикою і вечірніми заходами. Але цей колір також може заряджати веселоцями і викликати сильні емоції.

2). Блакитний колір в інтер'єрі ресторану – привітний, спокійний і розслаблюючий колір. У блакитному інтер'єрі показники дельта-хвиль були високими, що означає вкрай розслаблений стан. Високі значення тета-хвиль також свідчать про високий рівень творчості та емоційного зв'язку. Учасники порахували, що блакитний добре підходить для «домашньої» обстановки, в якій було б

«комфортно» поспідати або випити чашечку кави, але ніяк не підходить для розкішного ресторану або місця проведення ділових зустрічей.

3). Зелений колір в інтер'єрі ресторану – розслаблюючий, спокійний і гостинний. «Медитативний зелений» – результати виміру мозкових хвиль вказують на лікувальні властивості зеленого кольору: він сприяє глибокому відновленню і зміцненню імунної системи. У цьому приміщенні частота серцевих скорочень у учасників теж була нижча за середню. Зелений колір описувався учасниками як розслаблюючий, спокійний і гостинний. Учасники порахували таке приміщення ідеальним місцем для неквапливого обіду або чашечки кави з хорошими знайомими. У такій обстановці можна відновити сили і насолодитися спокоєм; вона в меншій мірі підходить для активних заходів або романтичного вечора.

4). Жовтий колір в інтер'єрі ресторану – колір радості і веселощів; він підходить для приміщень, де необхідно зарядити відвідувачів енергією, підняти настрій і додати сил. Результати виміру мозкових хвиль вказали на досить виражений стан збудження і концентрацію уваги, а в самих крайніх випадках – на досить високий рівень стресу. У жовтому інтер'єрі значення середньої і максимальної частоти серцевих скорочень були високими. Колір сприймався як ідеальне рішення для сніданку – він допоможе підняти настрій і зарядитися енергією з ранку. Жовтий також виявився найпопулярнішим кольором для закладів, куди приходять сім'ї з дітьми.

5). Помаранчевий колір в інтер'єрі ресторану – в цілому, помаранчевий сприймався як сучасний і позитивний колір, що асоціюється, як правило, зі щасливим проведенням часу з дітьми і друзями. З іншого боку, помаранчевий також сприймався як не надто романтичний, напружений і трохи «простакуватий». Результати виміру мозкових хвиль і частоти серцевих скорочень показали, що помаранчевий можна вважати нейтральним кольором в порівнянні з такими сильними кольорами, як, наприклад, жовтий. Помаранчевий також викликав середні показання гамма-хвиль, пов'язаних з навчанням і обробкою інформації.

6). Коричневий колір в інтер'єрі ресторану – граційний, нейтральний і заспокійливий колір, допомагає розслабитися гостям закладу. Коричневий інтер'єр

дав низькі результати в більшості діапазонів мозкових хвиль, що вказує на нейтральність цього кольору. Діапазон дельта-хвиль і результати виміру частоти серцевих скорочень свідчать про те, що коричневий колір запрошує відпочити і розслабитися. Коричневий сприймається як традиційний, нейтральний і заспокійливий колір. Коричневий колір не кращий вибір для створення яскравих емоцій, але він сприймається як гарне рішення для оформлення традиційних закладів і відмінно поєднується з іншими кольорами.

7). Чорний колір в інтер'єрі ресторану – сприймався як розкішний, сучасний і витончений, але при цьому злегка негостинний і нудний. Учасники майже одностайно визнали, що він ідеально підходить для вишуканого вечері або вечірнього фуршету, куди запрошені дорослі без дітей. Показання вимірів мозкових хвиль вказали на високий рівень творчості та розумового збудження на тлі зниження концентрації уваги, що робить цей колір менш привабливим для ділових заходів.

8). Білий колір в інтер'єрі ресторану – колір, що вважається розкішним, сучасним, нейтральним. Білий виділявся на тлі інших кольорів, оскільки викликав низькі показання для всіх хвильових діапазонів. Такі свідчення характеризують білий колір як нейтральний – це свого роду чисте полотно, на якому можна створити для гостей будь-яку атмосферу. Білий також сприймався як оптимальне рішення для місць проведення ділових заходів. Цей колір практично не асоціюється з цікавим і веселим проведенням часу. Білий підходить для створення нейтральної обстановки, яка не відволікає від поставлених задач.

В психології вже встановлено, що зорові (і слухові) відчуття не мають самостійного значення і основою психічного образу не являються. Звідси випливає, що якщо психічний образ і виникає на основі лише зорового (чи слухового) сприйняття, то він запозичується в суміжних відчуттях (смакові, нюхові та ін.). Так зір робить зворотний вплив на дотик – вносить відомі корективи в дотикові свідчення, сприяє фіксації й узагальненню дотикових вражень. Через тактильні рецептори, розташовані в порожнині рота і носа, зорові відчуття виявляються пов'язаними з смаковими та нюховими відчуттями.

В ході предметної діяльності людини складається тісний взаємозв'язок аналізаторів один з одним. В результаті зорові відчуття викликають по асоціації тій чи іншій, найбільш часто супроводжують їх відчуття дотику, слуху, нюху, смаку. Таким чином, весь минулий досвід сприйняття людини бере участь в зоровому сприйнятті. Створюється видимість того, що колір, наприклад, сприймається не одним зором, а різнобічно, за участю всіх почуттів (включаючи слух, дотик, нюх, смак). Саме це визначає можливість асоціацій, коли зорове сприйняття супроводжується поданням про деякі дотикові, смакові та інші якості. Наприклад, жовтий колір, як правило, кислий, колір пороху – сухий і т.п. Підлога ресторанного залу, пофарбована у світло-блакитний колір, робить непевною ходу людини (що погано впливає як на працівників закладу, так і на відвідувачів ресторану). Оранжево-червоні кольори, що асоціюються з вогнем, ми відчуваємо як теплі, а кольору блакитних відтінків, кольори неба, води, раннього ранку як холодні. Колір пов'язаний також зі слуховими відчуттями: червоний і коричневий – гучні кольори, зелений – тихий.

Знання та використання цих особливостей людського сприйняття може покращити та зробити дизайн ресторану більш організованим.

Кольори поділяють на теплі і холодні, заспокійливі і збуджуючі. Гармонія – це узгодженість, стрункість в поєднанні кольорів. Існують гармонії родинних і контрастних кольорів. Гармонії родинних кольорів бувають трьох видів, одноколірна, переважна і аналогічна. При одноколірній гармонії сполучаються кольори і відтінки, що відрізняються ступенем насиченості одного і того ж кольору. Можуть поєднуватися кілька відтінків одного кольору – це так звана переважна гармонія. З суміжних або споріднених кольорів, складається аналогічна гармонія. Взаємозв'язок аналізаторів, асоціативний характер нашого сприйняття, з одного боку, і наявність в самій природі більш менш постійного колірного забарвлення певних предметів, з іншого боку, зумовлюють ту обставину, що в процесі сприйняття у нас виникає узагальнене відчуття кольору, що додає кольору емоційний тон. І саме «емоційність» кольору робить його предметом естетичного сприйняття (Забельшанский, Р.Б., 1985).

В дизайні інтер'єрів ресторанних закладів, емоційність тону кольору служить характеристикою образного мислення, засобом, за допомогою якого дизайнер викликає певні емоції у відвідувача, а так впливає на самопочуття працівників закладу. Емоційний вплив кольорового рішення ресторанних залів на людину посилюється при використанні колірних композицій, особливо колірних контрастів. Відповідно до закону контрасту колір досягає максимальної інтенсивності, якщо поряд з ним знаходиться його додатковий колір. Сприйняття і оцінка кольору в більшій мірі залежать від того, який саме предмет забарвлений в цей колір.

Не існує певної встановленої колірної гармонії або яких-небудь поєднань кольорів, які можна було б вважати гармонійними при будь-яких умовах для формування, організації чи вдосконаленні предметно-просторового середовища ресторанних закладів сьогодні. Питання колірної гармонії має працювати у співвідношенні місця, конфігурації, концепції, формату і інших особливостей ресторану. Багато що залежить від того, до якого саме предмету відноситься даний колір/поєднання кольорів (предмети декору, оздоблення, обладнання, синтез мистецтв і т.п.) – до якого приміщення (основний зал, барна зона, VIP і т.п.) до якої дизайн-форми і т.п.

Той факт, що ми сприймаємо колір разом з його предметним змістом, пояснює, чому при забарвленні й оцінці кольору навколишнього середовища ми перш за все враховуємо її функціональне призначення. «... Називаючи красивим колір предмета, ми маємо на увазі, що він не просто гарний своїми фізичними і емоційними якостями (приємний для ока, створює радісний настрій і т.п.), але що він, крім того, відповідає призначенню предмета». Однак, не слід вважати, що функціональна і естетична оцінка кольору повністю збігаються. Естетична оцінка включає в себе функціональну, але до неї не зводиться. Функціональне забарвлення приміщення може цілком відповідати його призначенню, і, тим не менше, з точки зору естетичності заслуговувати низьку оцінку.

Враховуючи значення кольору в тектоніці інтер'єру ресторану, з точки зору його краси, не можна не враховувати фізіологічний і психологічний вплив кольору на людину (тут важливо враховувати особливості працівників та відвідувачів

окремо). Так, колірне освітлення інтер'єру ресторанного залу, що викликає головний біль, пригнічений, гнітючий настрій, не може отримати естетичної оцінки. В той же час, інтер'єр ресторанного залу, що пофарбований у радісні, світлі кольори, збуджує бадьорість, відчуття повноти життя, подобається з точки зору естетики.

Поряд з кольором, важливою емоційно-інформаційною характеристикою поверхонь інтер'єрного наповнення ресторану є фактура. Зазвичай до висновків про характер фактури будь-якого предмету людина приходить практично на підставі одного зорового відчуття, тому його багатовіковий досвід дає йому можливість, не торкаючись предмета, визначити його фактуру, в результаті практики тисячоліття вирішувати задачу зворотним шляхом – «йдучи не від дотику до зору, поданням і поняттями, а від зору безпосередньо до поняття, тобто до чисто логічного вирішення чуттєвого завдання».

Велике значення у сприйнятті обраного колористичного рішення інтер'єрних просторів ресторанів має історичний досвід людини «...в примітивних суспільствах, три кольори – білий, червоний і чорний – є не просто відмінностями в зоровому сприйнятті різних частин спектра – це скорочені або концентровані позначення великих областей психологічного досвіду, що зачіпають як розум, так і всі органи чуття» (Прищенко, С.В., 2010).

Естетична оцінка кольору предметно-просторового середовища закладу харчування (якщо досліджувати сприйняття кольорів у офіціантів – місця роботи) в значній мірі залежить і від індивідуальних смаків. Тестові дослідження показали, що у кожної людини є свої симпатії та антипатії по відношенню до кольорів, та вони є одним із проявів її індивідуальності. Однак було б помилкою оцінювати всі світлі радісні кольори як «гарні», а темні, сумні, важкі – як «некрасиві». Один і той же колір, але по-різному використаний виробляє різне враження і тому оцінюється, в одному випадку, як красивий, в іншому випадку, як негарний.

Фактуру передають виразами: поверхня цієї форми «оксамитова» або занадто «холодна», «сталева» і т.п. І дійсно, коли ми намагаємося перевірити наше зорове

враження на дотик, то зазвичай перекоонуємося в тому, що оксамитова поверхня має жорстку фактуру, а інші поверхні – гладку фактуру.

Фактура поверхні матеріально-предметного наповнення ресторанних залів є зовнішнім виразом внутрішньої структури конкретного предмету, його речового змісту і служить ознакою, за якою можна визначити приналежність предмета до тої чи іншої форми. Трансформація в дизайні інтер'єрів ресторанів властивостей поверхневої оболонки предметів, якими є фактура і текстура, не повинна «відриватися» від самої сутності змісту речової форми. Звідси завдання дизайнера, що займається внутрішніми просторами закладів харчування, а саме ресторанів – застосовувати матеріал не міняючи його природних ознак. Для правильної передачі природної фактури тієї або іншої поверхні необхідно враховувати натуральний масштаб її носія та розмір «зерен» або елементарних частинок, складових, маси покриву цієї поверхні. Штучні фактури, які не претендують на повну схожість з природними матеріалами не можуть викликати негативного до себе ставлення на відміну від тих, у фактурі яких з навмисною штучністю намагаються копіювати природу.

Фактура сучасних матеріалів для оздоблення, декорування та наповнення інтер'єрів ресторанів має в собі особливі можливості. Пластичність монолітного бетону часто відбивається у своєрідному «малюнку» дошок опалубки, що залишають на його поверхні відбиток власної текстури. Несподівані ефекти створює рельєф поверхонь бетону, відлитого в фігурних матрицях. Розкриття структури конструктивного бетону шляхом промивання або механічного очищення лицьового шару відкриває ще невичерпані можливості різноманітності поверхні і кольору бетону як декоративного матеріалу. Застосування та розкриття естетичних властивостей конструктивного бетону в інтер'єрних просторах ресторанів ще недостатньо. Через єдність матеріалу та фактури можна досягти зв'язку зовнішнього середовища з інтер'єром. Поверхні і малюнку підлоги (граніт, мармур і т.п.) у вхідній групі закладу та у залах ресторану. Бічні огорожувальні стіни (кам'яне облицювання або бетон). Наприклад в ресторані «Concretebar», місто Полтава, художник імітує «потрісканий» бетон на залитій бетонній підлозі

(Рис.А.2.2.1.1.7). Текстура матеріалу проявляється в характері його поверхні, що розкриває його структуру, внутрішню будову. Наочне вираження текстури в даному випадку збагачує архітектурні форми і поверхні предметно-просторового середовища ресторану, надає їм неповторності.

Велике значення має фактура поверхонь інтер'єру ресторанных залів в створенні динаміки простору. Однаково віддалені, та ті, що знаходяться в рівних умовах освітлення елементи інтер'єру з різною фактурою поверхні, по різному моделюють простір ресторанного закладу, створюють різну «пульсацію» форми.

Фактура створює зоровий образ інтер'єру ресторану та виступає одним з основних джерел дотиковий інформації. Саме відмінність фактур дає нам можливість розрізнити на чорно-білому зображенні воду і метал, сніг і папір. При розробці художньо-конструкторського проекту інтер'єру ресторану вибір фактури поверхні настільки ж важливе завдання, як і вибір матеріалу. Один і той же матеріал може виглядати дуже по-різному при різній обробці його поверхні. Фактура виступає активною властивістю поверхні, здатна впливати навіть на сприйняття пропорційних відносин форми. Недостатня увага до властивостей фактури, невдале поєднання різних матеріалів в одному виробі (будь-то меблі для ресторану або обладнання, інтер'єр чи предмет декору) часто призводить до роздрібненості і дисгармонії загальної форми. Сприйняття фактури залежить і від характеру освітлення поверхні. Наприклад, шорсткість поверхні добре видно з близької відстані при сильному бічному світлі. Якщо збільшити кут освітлення, така поверхня буде виглядати відносно гладкою. Використовуючи у предметно-просторовому середовищі ресторанных закладів ту чи іншу фактуру поверхні, проектувальник повинен враховувати ті конкретні умови, при яких вона буде сприйматися: віддаленість від спостерігача, характер (кут, яскравість, кольоровість) освітлення та ін. (Бондаренко, І.В, 2007).

Як приклад можна розглянути ресторан «Romola», що в Мадриді. Дизайнери цього ресторану презентували креативне трактування здорової низькокалорійної кухні з органічних продуктів. Цю тему вони підкреслили, створивши в інтер'єрі модний підвісний сад з живих рослин. Девіз даного дизайн-проекту ресторану –

різноманітність форм, фактур і матеріалів. Або ще вдалий приклад дизайн ресторану «Pot Bellied Pig», Ірландія. В усіх залах даного закладу використані контрастні матеріали. Заклад вже давно здобув звання «Insta-простір», а все завдяки колірній палітрі і оригінальному декору. Цікавим фактом є, що надихнули авторів проекту на створення такого інтер'єру – поросята. В основі рішення є вибір двох кольорів, які добре виглядають разом, і абсолютно експериментаторське, використання всієї палітри і різноманітності їх відтінків (Рис.А.2.2.1.1.8).

Фізичні властивості форми: геометричний вигляд, величина, положення, зорова маса, фактура, текстура, колір, світлотінь.

У сприйнятті форми велике значення відіграє і текстура – видимі на поверхні зовнішні ознаки структури матеріалу, з якого предмет виготовлений. Найбільш часто текстурою (малюнком) характеризуються вироби з дерева і тканини. Різні текстури використовуються як декоративний елемент при опрацюванні виробів, різних поверхонь інтер'єрного простору. Слід уникати невластиві матеріалу текстури, наприклад імітації пластмаси під дерево і т.п. Малюнок текстури деревини змінюється в залежності від напрямку її обробки, тобто від площини різання – радіальної, тангенціальної, радіально-торцевої, тангенціально-торцевій. У виявленні текстури інтер'єрних просторів ресторанного закладу та об'єктів матеріально-предметного наповнення значну роль відіграє колір, особливо різниця (контраст) в природному забарвленню волокон деревини. Фактура і текстура є активні засоби художньої виразності. Ефект фактури та текстури використовується в дизайні інтер'єрних просторів ресторанних закладів перш за все для того, щоб передати природні якості матеріалу, розкрити його естетичну своєрідність. Якщо фактура або текстура матеріалу дуже виразні, то їх вплив на спостерігача може бути сильніше, ніж вплив самої форми виробу. Однак надмірна помітність фактури або текстури може бути неприємною. Фактура і текстура поверхонь повинні підбиратися з урахуванням розмірів виробу і величини простору, в якому вони будуть функціонувати (фойє, барна зона, основні зали та інші приміщення) (Шевченко В., 2013).

Вдалим прикладом є дизайн ресторану, що виконала студія Menard Dworkind architecture & design «Le Blossom» в Монреалі, Канада. Перед дизайнерами стояло завдання створити інтер'єр, який буде вільний від звичайних і надмірно використовуваних кліше японської тематики. Автори наповнили заклад атмосферою, що нагадує зону лаундж, космічну капсулу чи казковий сад. Центральним елементом ресторану є дерево квітучої вишні (сакура) – інсталяція 5м. в ширину і 3,5 м. у висоту стала «тотемним полюсом» всього інтер'єру. Дерево було виготовлено на замовлення в Китаї, воно має м'яке підсвічування, що створює приємне світіння і підкреслює шовковисту структуру рожевих квітів. Великий бар у вигляді кривої проходить майже через весь простір ресторану, він оточений цікавими оксамитовими барними стільцями. Гладкі текстури, колірні поєднання природної гами і інтригуюче освітлення – футуристичні елементи тонко вплетені в дизайн ресторанного закладу «Le Blossom»: алюмінієві жалюзі, підвісні ліхтарі у формі блюдця, барні табурети і столики, які нагадують літаючі тарілки додали неповторності та вишуканості (Рис.А.2.2.1.1.9).

Також доцільно розглянути фантастичні комбінації в дизайні ресторану британської студії «Liqui Design» «Brew92», у Саудівській Аравії. Інтер'єр пропонує гостям невимушений і затишний скандинавський простір. Заспокійлива колірна палітра синіх відтінків створює особливий настрій, її доповнюють різні матеріали, серед яких дерево, шкіра і тканини. Двоповерховий заклад має велику площу, розділену на безліч зон відпочинку. Кожна з зон має специфічну фактуру та текстуру використовуваних матеріалів, що робить цей заклад дійсно запам'ятовуваним та унікальним. (Рис.А.2.2.1.1.9).

Суб'єктивні властивості форми. Вплив фізичних властивостей на суб'єктивні. Крім фізичних властивостей існують і суб'єктивні властивості форми. До суб'єктивних властивостей форми відносять: виразність і невиразність, динамічність і статичність.

Показники, що характеризують вплив засобів композиції на виразність і невиразність

Критерії композиції	Виразність	Невиразність
Група засобів за ступенем і характером відмінності між елементами	Контраст (будь-який)	Нюанс (будь-який)
Місцезнаходження елемента відносно площини або осі обертання	Асиметрія	Симетрія
Рух елемента	Динамічний ритм	Статичний ритм
Рухливість/нерухомість	Динаміка	Статика

Показники, що характеризують вплив фізичних властивостей форми на виразність і невиразність

Фізичні властивості форм	Виразні	Невиразність
Геометричний вигляд	Форми, де розміри визначаються різким зменшенням по одній з координат	Об'ємний тип форми, окружність, пласка поверхня
Величина	Перевага	Несуттєві відмінності
Положення	Ракурс відкриває всі сторони форми	Ракурс не виявляє всі сторони форми
Зорова маса	Найбільша зорова виразна маса: квадрат-коло	Найменш зорова виразна маса: точка-лінія (маси взагалі немає)
Фактура	Велика або без фактури, але з відблисками, підсвічуванням	Матова поверхня, відсутність фактури і підсвічування (напівтемрява)
Текстура	Виявлена текстура, особливо контрастна	Невиявлена текстура або її відсутність
Колір	Активні кольори, насичені, яскраві. Контрастне поєднання кольорів, серед ахроматичних - це чорний і білий	Неактивні кольори (складні, приглушені) серед ахроматичних це -сірі. Нюансне поєднання кольорів
Світлотінь	Яскраве освітлення, контраст світла і тіні	Слабке або розсіяне освітлення (нюансні тони)

2.2. Взаємозв'язок графіку руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром ресторану

Вагомою складовою функціонально-технологічного процесу інтер'єрних просторів ресторанів є взаємозв'язок графіку руху і маршруту сприйняття, як основи взаємодії людини з інтер'єром.

При послідовності сприйняття інтер'єру необхідно враховувати відстані, з якого «глядач» (працівник чи відвідувач) буде сприймати елементи його композиції. В результаті слід розрізняти: близькі точки зору, середній і дальній огляд, при яких очі захоплюють різну ступінь деталізації і обробки поверхні. Створення композиційної різноманітності при організації послідовності сприйняття в інтер'єрі ресторанів збуджує і стимулює нові відчуття, робить людину більш сприйнятливою і активною. «...Мистецтво, – писав В. Гропіус, – має задовольняти постійну потребу рухатися від контрасту до контрасту, спалах, народжена зіткненням протилежностей, створює твору мистецтва особливу життєвість» (1971). Просторові, об'ємні, світлові, психологічні та інші контрасти пов'язані з виділенням композиційних акцентів та виразності художнього образу інтер'єру. Виразність, тобто домінуюча сила композиції залежить, головним чином, від уміння користуватися контрастами. Значення контрастів в зоровому сприйнятті інтер'єру ресторану стане особливо зрозумілим, якщо звернути увагу на те, що тільки завдяки контрастам ми сприймаємо предмети і форму. Ми сприймаємо предмети за контрастом його силуету та його навколишнім середовищем. Сюди відносяться і контрасти положень, характерів, станів, великого і малого, близького та далекого, світла й тіні, і т.п. Контраст еквівалентний відсутності монотонності. Чи має місце в дизайні контраст доведений до крайньої напруги – дисонанс? На думку В. Кокоріна «дисонанс в дизайні вміло застосований і під час запропонований глядачеві, не може послужити перешкодою до правильного сприйняття різко вираженої форми» (1970). У контрасті можуть перебувати окремі елементи інтер'єру, такі як відкриті сходи або скульптура. На них може

концентруватися композиційний і зоровий акцент. Скульптура може надати інших компонентів інтер'єру ресторану за контрастом, особливого звучання.

Наприклад в ресторані «Le Germain» («Сен-Жермен-де-Пре»), Париж, буйством кольорів (синій, жовтий, зелений та інші) змішано жанри і епохи. Найяскравіша особливість простору – масивна жовта скульптура жінки в пальто на високих підборах (художник зробив її з образу свого друга Софі для виставки в галереї Еммануеля Перротіна (Майамі) в 2006 році). Авангард, фанк і «гігантська жінка» авторства Ксав'є Вейльхана висвітлює простір і перетинає стелю, щоб знову з'явитися на підлозі поверхом вище, де розташована більярдна кімната. Її нижня половина стоїть на першому поверсі ресторану, де знаходиться обідня зала, а верхня частина тіла і голова пробиваються крізь стелю в зону VIP-відпочинку верхнього рівня. Таким чином кожен знаковий простір був уособлений певним ART-об'єктом (в даному випадку частиною однієї скульптури), що не тільки організовує простір навколо себе, а і розставляє акценти в приміщенні закладу (Рис.А.2.2.2.10).

Послідовність у сприйнятті предметно-просторового середовища ресторанних просторів може бути відзначена ритмічним повторенням різних емоційних відчуттів, які, в залежності від інтенсивності і ступеня охоплення, можуть надавати як слабкий, так і надзвичайно сильний психологічний вплив. Композиція внутрішнього простору ресторанного закладу, що сприймається під час руху, розглядається фрагмент за фрагментом, кожен з яких повинен бути оброблений як окремий зоровий кадр і поданий таким чином, щоб більш вигідно підкреслити його переваги, спонукати до тої чи іншої емоції (як працівників так і відвідувачів ресторану).

Рішення деяких інтер'єрів ресторанів у відомих випадках характеризується концентрацією засобів художньої виразності на першому зоровому враженні, що розкривається від головного входу – «головною фіксованою точкою». «Головна фіксована точка» в місці переходу від зовнішнього середовища з властивим їй масштабом і просторовою організацією до середовища, побудованого за законами внутрішнього простору часто є вирішальним у створенні першого враження про

інтер'єр ресторанного закладу. Обдумана планувальна структура, концентрація засобів художньої виразності в цьому першому вирішальному зоровому кадрі формує та запам'ятовує художній образ інтер'єрних просторів ресторанного закладу.

Невід'ємною частиною сучасного інтер'єру будь-якого закладу громадського харчування, а особливо ресторанів, є синтез мистецтва (дизайн (чи архітектура) і монументальне мистецтво (декоративно-прикладне чи станкове)). Наприклад у ресторанному закладі «Family» використання синтезу мистецтв у дизайні інтер'єрних просторів набуває певної універсальності. Можливість постійно змінювати експозицію живописних творів породжує інтерес до інтер'єру та постійне відчуття «свіжості» простору. Також експонування різних творів художника надало змогу дещо поділити зали ресторану на певні зони, що, в свою чергу спонукає відвідувачів до різних відчуттів при знаходженні у одному ідейному просторі (Рис.А.2.2.2.11).

Однак, твори мистецтва не можуть існувати в інтер'єрі у відриві від його основних утилітарно-функціональних і емоційно-художніх функцій. Вони покликані сприяти збільшенню виразності інтер'єру, створення емоційного клімату. Тому винятково важливо, щоб твори мистецтва та їх розміщення відповідали не тільки функції інтер'єру, підкреслювали найбільш важливі елементи архітектурного простору, але органічно зв'язувалися 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 (Рис.А.2.2.2.12).

Розглядаючи зв'язок руху в інтер'єрі та розміщення творів мистецтв доречно навести цікавий приклад з творчості А. Матісса: «Уявіть собі», – пише художник – «що мені потрібно декорувати сходову клітку будинку. У ньому три поверхи. Я думав про вхід гостя з вулиці. Ось перед ним перший поверх. Важливо викликати у об'єкта, в першому зоровому кадрі, бажання зробити деяке зусилля, щоб піднятися вище, – значить, потрібно створити йому відчуття якоїсь легкості. Моє перше панно

зображує хоровод муз, танцюючих на вершині пагорба. Піднявшись на площадку другого поверху, гість вже знаходиться всередині будинку, дух і мовчання будинку я втілюю у вигляді гуртка людей, що займаються музикою, з побожним слуханням. На третьому поверсі панує повний спокій, я пишу людей, що лежать на траві, відпочиваючи, розмовляючи ... » (Маттіс, А. 1958). Таким чином, великий художник інтуїтивно розподілив емоційне напруження відповідно з функцією інтер'єрного простору. Глядач, який повинен піднятися нагору по сходам і якому належить деяке зусилля, побачивши панно «Танець» (фр. La Danse) заряджається як би емоційною енергією, що допомагає йому вийти на верхній поверх. Коли ж відвідувач кілька стомлений досягає верхнього поверху і отримує можливість відпочити, він сприймає інше панно «Музику» (фр. La Musique), побудоване на більш гармонійному і заспокійливому ритмі. Розглянуті прийоми організації уваги і сприйняття не вичерпують усіх композиційних можливостей. Вплив дизайну інтер'єру на психіку людини цікавить дизайнера з точки зору його творчості. Сьогодні, дизайнери часто використовують елементи монументального живопису чи декоративно-прикладної пластики для створення певного настрою в ресторані, для візуальної зміни розмірів залу або для більш яскравої характеристика концепції і стильового рішення ресторану. Наприклад невеличкий ресторанчик «Фіксаж», що знаходиться у місті Львів – це і заклад громадського харчування, і клуб за інтересами (улюблене місце фотографів). Дизайн закладу виконаний наче музей старовинної фототехніки, на стінах в рамках висять антикварні фото-раритети, фото та різна фото-атрибутика. Також за допомогою даного рішення було створено кіноклуб, де проходять кінопокази старих фільмів. Заклад розташований на двох поверхах, обидва обідні зали умебльовані голландськими і австрійськими меблями, різьбленими креденсами, кріслами з різьбленням та плетінням (Рис.А.2.2.2.13). Головний розподіл емоційних відчуттів відвідувачів даного ресторану відбувається за рахунок самої експозиції тематичних предметів. На першому поверсі практично немає фотографій, а присутні в більшій мірі елементи фотоапаратів різних часів. Дане вирішення дизайну першого поверху було створене для більше тимчасового перебування в закладі, а ніж довгого проведення часу. На відміну від другого

поверху, де на стінах присутні фотографії у великій кількості. Дизайн другого поверху змушує людей розглядати деталі зображень на фото, що в свою чергу додає відчуття розслабленості та не поспіху (від цього і з'явився кіноклуб, що проводиться саме на другому поверсі ресторану).

Виходячи з того, що оптимальне розміщення творів монументально-декоративного мистецтва в зонах інтер'єру не є основним чи єдиним фактором визначення взаємозв'язків графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів (до просторових видів мистецтва також відносяться образотворче та необразотворче мистецтво, монументальне та декоративне мистецтво, дизайн, живопис, графіка, скульптура та фотомистецтво) доцільно розглянути ще деякі ресторани у Львові, а саме «М'яса та справедливості» («Meat and Justice») та «Мазох-café» (Рис.А.2.2.2.13).

Дизайн ресторації «М'яса та справедливості» продуманий до дрібниць. Це робить місце досить моторошним і антуражним. Заклад присвячений діяльності Львівського ката (пана Малодоброго). В закладі працює спеціальна людина, що виконує роль цього ката, відповідає за веселощі відвідувачів, проводить усілякі види тортур (дана людина ходить по закладу з сокирою або мечем в руках, що також додає знаковості та концептуальності ресторанному закладу). Одним з елементів, що надає орієнтири відвідувачам та створює певний сценарій поведінки в ресторанному закладі є клітка (вас демонстративно можуть «покарати» запустивши в клітку і опустивши в темну яму глибиною метра два). Безліч спеціальної атрибутики та обладнання для різних видів тортур створюють різні емоційні сплески у відвідувачів закладу та певним чином ділять простір на зони «за інтересами».

Ресторанний заклад «Мазох-café» створений на честь автора перших еротичних мазохістичних творів Леопольда фон Захер-Мазоха. Дизайн інтер'єру акцентує увагу відвідувача на камерній атмосфері: червоне світло ламп, музика лаундж, фото, документи на написи на стінах (цитати з книг Мазоха), предмети пов'язані з BDSM-тематикою. Знаковість вирішення внутрішнього предметно-просторового середовища починається з вхідних дверей – виглядають як величезна

замкова шпарина. У цьому закладі, як і у попередньому, персонал також створює сценарії для відпочинку відвідувачів (клієнтів готові відшмагати та закувати в кайдани). Батоги та інша атрибутика справжні, а сам простір ділиться на певні зони наявним в закладі спеціальним обладнанням та приналежностями для різної ситуації пов'язаною з еротикою (зліпки частин тіла чоловіків та жінок, тематичні картини та інше).

Особливості організації цілеспрямованого руху людей (працівників та відвідувачів) в предметно-просторовому середовищі інтер'єрів ресторану обумовлений практичною потребою і пов'язаний з вольовим зусиллям і бажанням швидше досягти поставленої мети (обслуговування відвідувачів персоналом, відпочинок, робота і т.п.). Звідси завдання дизайнера – організувати цілеспрямований рух в інтер'єрі таким чином, щоб допомогти людині під час руху побачити те, що є об'єктом цілеспрямованої уваги, скоротити зусилля спрямовані на орієнтацію в просторі, а також на подолання різних перешкод, пов'язаних з фізичними параметрами руху (відстань, підйом, меблі і т.п.).

Ергономічні характеристики цілеспрямованого руху та сприйняття в інтер'єрі ресторану. В архітектурній ергономіці під категорією «людський фактор» розуміється вивчення та використання в архітектурному проектуванні даних про вплив на людину змісту і характеру організації його простору, в залежності від системної сукупності особливостей середовища і процесів життєдіяльності людей (Мироненко, В.П. 2011)

Ергономічний підхід допускає наявність в архітектурній системі-об'єкта дослідження і проектування трьох системоформуючих компонентів:

- людина – користувач системи, яка визначається своїми характеристиками (фізіологічними, психологічними, медичними тощо), антропологічними параметрами і основними вимоги до меблів та обладнання, а також і до предметно-просторового середовища, в якому відбувається функціональний процес;
- «технологічна» підсистема – меблі, устаткування і т.п., які забезпечують, як виконання даного функціонального процесу, так і виконання інших

функціональних складових підсистеми «людина», антропометричних, фізіологічних, психологічних особливостей людини (працівника, відвідувача);

- дизайн-середовище, характеристиками якого є обсяг (кубатура), габарити (довжина, ширина, висота і т.п.) і обумовлені, як особливостями підсистеми користувача (людина, група, населення і т.п.), так і необхідним обладнанням та меблями.

Технологічна впорядкованість цілеспрямованого руху в інтер'єрах ресторанів. Цілеспрямований рух людини повинен бути впорядкований вже на підступах до закладу. Навіть якщо ресторан знаходиться в місцевій забудові його вхідна частина повинна бути виражена з особливою силою, підкреслена. У минулому, наприклад, багатоколонний портик був уособленням головного фасаду більшості споруд. Крім естетичності, портик ніс і значне функціональне навантаження: сприяв створенню проміжного, перехідного середовища між відкритим повітрям і замкнутим приміщенням, поступово вводив, заохочував в будівлю. Відсутність у деяких випадках таких напівзамкнутих просторів в дизайні сучасних закладів громадського харчування, а саме ресторанів, створює для відвідувачів незручності (Рис. А.2.2.2.14).

Основним засобом в скороченні шляхів цілеспрямованого руху для персоналу закладу та для відвідувачів – є відділення робочих приміщень від зон інтрогенної поведінки людей (зали обідні, буфети, бари і т.п.) і вибір короткого і прямолінійного графіка руху наскільки це практично можливо. Необхідність прямолінійних комунікацій підкреслював Ле Корбюзьє: «Людина йде прямо, тому що у нього є мета, він знає, куди він іде. Обравши собі мету, він йде до неї не звертаючи» і далі « ... пряма вулиця – результат напруги, діяльності, ініціативи, самоконтролю. Вона повна розуму і благородства ... » (1970).

Структурна організація плану і впорядкованість цілеспрямованого руху в інтер'єрі ресторану вимагає обов'язкового врахування певних прийомів:

- чітка диференціація планувальної структури ресторанного закладу (поділ конструкцій та обладнання на комунікаційні, функціональні, підготовчі, залишкові (корисні й марні);

- визначення кількості зон цілеспрямованого руху (визначення комунікативних процесів в інтер'єрі ресторану);
- розкриття якості 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 архітектурного рішення.

Для прикладу використання даних прийомів доцільно розглянути зарубіжний ресторанний заклад, так як західний процес формування ресторанів більш варіабельний і динамічний, швидше відповідає на соціальні запити відвідувачів.

Ресторан «Holyfields» дизайн виконала студія Ippolito Fleitz Group, Франкфурт, Німеччина (Рис.А.2.2.2.15). При всій своїй простоті він пропонує максимум зручності. Гостям надається широкий вибір різних авторських меблів: в залежності від настрою відвідувачі можуть вибрати дерев'яні столи з чотирма стільцями, білі ніші (розраховані на шість персон), класичний ресторанний варіант з м'яких диванів і столу, а також барну стійку з білого дуба, розділену опорними колонами на групи. Щоб відвідувачі не проводили час в черзі або не сиділи в очікуванні офіціантів, в фойє передбачені десять терміналів з сенсорними екранами, на яких меню оформлено в форматі зображень і відео. Після того, як клієнт щось замовив, йому видається картка, і він може зайняти будь-яке місце на свій розсуд. Як тільки страви будуть готові, прийде повідомлення за допомогою сигналізатора, вбудованого в сидіння. Для зручності отримання замовлення стійка поділена на три зони, підкріплені трьома видами підсвічування. Кольорове рішення ресторану це морений дуб темного кольору, що контрастує з білим кахлем. Тут представлені модульні системи з кріслами і пуфами зі шкіри різних теплих тонів, доповнені столиками з текстильними абажурами. Завдяки новій концепції дизайну

даного ресторану, структурна організація плану та цілеспрямований рух в інтер'єрі є повністю впорядкованим.

Просторово-антропометричний чинник у формуванні інтер'єру ресторану.

Згідно теорії ергодизайну просторово-антропометричний фактор займає найважливіше положення у формуванні внутрішніх просторів. З'ясування психофізіологічних властивостей та поведінки людини в інтер'єрах закладів ресторанного бізнесу є одним з ключових розділів дисертації.

Масштаб і пропорції в інтер'єрі. 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. Масштаб виступає і як засіб розкриття композиції, і як художня якість форми [144, с.98]. Від того, чи правильно він знайдений, багато в чому залежить виразність дизайнерського твору та кінцевого вигляду ресторанного закладу. Нерідко саме масштаб визначає собою найважливіші риси образного ладу інтер'єрів ресторанів. Організація простору, застосовувані конструкції, властивості будівельних матеріалів мають вирішальне значення у визначенні системи членувань приміщень та просторів ресторану. Кожен тип конструкцій володіє специфічними розмірами елементів, членується на складові частини по особливим закономірностям. Велику роль відіграють тут і пластичні якості матеріалів, форма і фактура поверхні, колір («Ергономічні особливості удосконалення внутрішніх архітектурних просторів» Скороходова А.В. 2005).

У людини склалися чіткі уявлення про масштаб членувань несучої кам'яної стіни, про дизайн балки, арки, склепіння, нарешті, про рубану стіну в дерев'яному зодчестві. Ці уявлення, вироблені століттями, з одного боку, базуються на реальних властивостях матеріалу, а з іншого, закріплюються за допомогою сформованих естетичних уявлень. Внутрішній простір ресторанів володіє своїми масштабами, як правило, він дрібніший, ніж масштаб екстер'єру. У той час як масштабність зовнішньої архітектури враховує співвідношення об'єкта до людини і до параметрів зовнішнього середовища (звідси членування зовнішнього об'єму і його деталей

крупніше, ніж в інтер'єрі), в інтер'єрі співвідношення з масштабом людини здійснюється через більш тонке моделювання форми і фактур(Скороходова, А.В. 2005).

У сучасній дизайн-практиці формування та організації ресторанных просторів огороджувальні поверхні часто служать лише мембраною, що відокремлює внутрішнє середовище від зовнішнього. Звідси зближення масштабів (зовнішнього і внутрішнього дизайну ресторану).

У відношенні масштабу дизайн-об'єкта можна вивести ряд положень:

- 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.

Аналізуючи дані положення доцільно розглянути проект ресторану готелю «Marriott» (Рис.А.2.2.2.16). Дизайн виконали Marco Marotto та Paola Oliva (проект знаходиться у вільному доступі в мережі інтернет). Основна концепція проекту заснована на оригінальному вирішенні меблевої групи ресторану – перетворенні і трансформації складових її елементів в просторі і часі. Такими елементами стали жалюзі, які мають два види покриттів зовні і всередині: зовнішню поверхню представляють дерев'яні рейки, що створюють атмосферу «напівприватного» простору, в той час як внутрішню – штори, які надають відчуття особистого простору та затишку. В цілому, використання натуральних матеріалів, таких як дерево і текстиль підкреслює ідею відкритого для гостей і відвідувачів простору, комфортного для перебування, але в той же час привертають увагу відвідувача

оригінальністю простих, на перший погляд, трансформацій підняття-опускання штор, що дає можливість керувати простором, його відкритістю або, навпаки, закритістю. Ще одним елементом, що трансформується в даному інтер'єрі ресторану є стіл, висота горизонтальної поверхні якого регулюється за рахунок телескопічної системи: високий варіант для прийому їжі (сніданок, обід, вечеря), а найнижчий – для коктейльних зустрічей.

Оригінальний дизайн всього простору ресторану складається з двох основних зон – статичної та динамічної (мобільної). Статична система представлена зоною шведського столу, використовуваного ввечері в якості бару, кухнею, санвузлами, зоною очікування. Дані приміщення згруповані в єдиний блок у вхідній частині. Мобільна зона представлена групою трансформованих телескопічних столів, що примикають до платформи-подіуму, яка використовується для виставок, конференцій, показів. Таким чином, простір даного ресторану весь час змінюється – від єдиного великого обсягу до декількох роз'єднаних приватних затишних зон в залежності від сценарію. При цьому пластичні лінії плану, округлі обриси форми меблів об'єднують простір в єдине ціле за рахунок перетікання ліній, форм, обсягів один в одного (Рис.А.2.2.2.17).

Таким чином масштаб і пропорції в інтер'єрі даного проекту видозмінюються, але узагальнюючи їх можна скласти у дві системи: фіксовану систему і динамічну, мобільну систему. Фіксована система включає в себе буфет, який перетворюється в бар, кухню і стійку реєстрації (вбудовану в звивисту вигнуту послідовну стіну). Інша система представлена композиціями таблиць, пов'язаних з платформою, необхідною для шоу і конференцій в ресторанному закладі. Завдяки цим трансформаціям у даному закладі ніколи не буде однаковою конфігурації: зокрема, під час сніданку буде відкрита конфігурація, де простір видно в його сукупності (без приватних зон); в інші фази дня простір буде змінюватися завдяки використанню систем екранування (які будуть створювати приватні зони). Ще великою перевагою даного проекту є забезпечений необхідний розмір і простір для зручного доступу, маніпуляцій та використання територій і площ ресторанного закладу будь-яким користувачем, незалежно від його зросту чи

статури (як відвідувач так і працівник ресторану), що є одним з основних принципів інклюзивного дизайну.

2.3. Розвиток універсального дизайну інтер'єрних просторів сучасного ресторанного закладу

Оточення, у якому весь час перебуває звичайна людина, залишається не пристосованим для осіб з вадами зору, слуху і мовлення, з проблемами опорно-рухового апарату, та захворюваннями на цукровий діабет. В значній мірі ця категорія населення знаходяться у соціальній ізоляції, в середньому майже 70% людей з інвалідністю більшість свого часу проводять вдома. Тому питання поліпшення доступності закладів громадського харчування, а саме ресторанних закладів, є одним із головних та пріоритетних завдань дисертаційного дослідження.

Аналізуючи ресторани заклади на території України було виявлено фальшиві пристосування, велику кількість високих сходиць, вузькі двері для проїзду інвалідного візка, відсутність ліфта в багатоповерховому ресторані чи ресторані розташованому не на першому поверсі існуючої будівлі, різні рівні підлоги і багато інших помилок у організації ресторанних просторів. Дані порушення прописаних архітектурних норм, а також нівелювання питання «доступності» стають на заваді повноцінного життя, відпочинку та дозвілля людей з інвалідністю і створюють повну їх залежність від людського оточення. Важливо також розуміти, що не всі види фізичної інвалідності носять постійний характер, деякі є тимчасовими і поступово минають; інші – можуть прогресувати з часом, все більше обмежуючи можливості людини. Деякі фізичні вади впливають лише на певну сферу діяльності людини і можуть бути зовсім не помітними в інших. Маломобільна група населення (пенсіонери, вагітні жінки, мами з колясками чи малолітніми дітьми) часом докладає значних зусиль у подоланні незначних перешкод.

Сьогодні європейське законодавство справляє певний вплив на формування цінностей державної політики у питаннях впровадження принципів доступності на території України. Громадська активність привела суспільство до нового розуміння

і ставлення до людей з інвалідністю, забезпечивши законодавчо і додаткові вимоги щодо впровадження «доступного дизайну». Конвенція ООН «Про права інвалідів» стала першим юридичним міжнародним документом, що визначає обов'язок держави у створенні безперешкодного середовища для її неповносправних громадян.

На сьогодні з'ясовано принципові ознаки доступності («Методичні рекомендації щодо впровадження принципів універсального дизайну», 2015):

- 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 будинків та споруд (сходи, пандус);
- широкі вхідні двері, відсутність порогів, достатня інсоляція при вході;
- доступність до усіх приміщень в будівлях, до усіх поверхів (наявність ліфту);
- наявність пристосованих для осіб з інвалідністю туалетів;
- візуальна та звукова інформація.

Над впровадженням «безбар'єрного дизайну» для людей з обмеженими фізичними можливостями почали працювати в країнах Європи та США ще в 1970-х роках, відтоді частіше вживається термін «універсальний дизайн». 1970 року архітектор Майкл Беднар висунув ідею, що функціональний потенціал кожної людини збільшується, якщо знімаються «бар'єри». Він запропонував нову концепцію «доступності», яка повинна бути більш «універсальною». 1987 року групі ірландських дизайнерів вдалося добитися прийняття Резолюції на Всесвітньому конгресі дизайну про те, що дизайнери в своїй роботі повинні враховувати фактор «інвалідності». Рон Мейс, архітектор із США, започаткував термін «універсальний дизайн» і продемонстрував, як він співвідноситься з «доступним дизайном» («Доступність та універсальний дизайн», 2013).

В цьому сенсі, відповідно до об'єкту дослідження, доцільно рекомендувати:

- 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) 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.

Британський інститут стандартизації визначає інклюзивний дизайн як «проекування загальноприйнятих продуктів або послуг таким чином, щоб вони були доступні і їх могли використовувати як можна більше число людей без необхідності в спеціальній адаптації або в розробці особливого дизайну» (Конвенція про права інвалідів. Резолюція Генеральної асамблеї ООН №61/106, 2006).

Історія інклюзивного дизайну починається в ХХ столітті і безпосередньо пов’язана з розширенням можливостей науки і наслідками двох Світових Війн. Науковий прогрес дозволив значно продовжити життя людей, в тому числі з обмеженими можливостями і хронічними захворюваннями. Підвищився відсоток виживання після травм, що раніше вважалися смертельними. Величезну роль в цьому, як не сумно, зіграли і військові конфлікти, що залишили сотні тисяч людей інвалідами. В середині минулого століття в Європі, США, Японії став розростатися рух «без бар’єрів», спрямований на усунення фізичних перешкод для людей з вадами здоров’я. За ним пішла хвиля боротьби проти дискримінації по відношенню до цих категорій людей і за забезпечення їхніх громадянських прав. Ці групи мали істотний вплив на законодавчу базу, в тому числі на вимоги до проектування

об'єктів громадського призначення. До 1973 року 49 американських штатів вже ввели стандарти доступності різних типів будівель. Як наслідок, проектування стало все більше орієнтуватися на особливості і потреби людей з обмеженими можливостями та вадами здоров'я (Всесвітня доповідь по інвалідності. ВОЗ, 2011).

2.3.1. Інклюзивний простір, як основа дизайну сучасного ресторанного закладу

«Універсальний дизайн» – концепт, придуманий американським архітектором Рональдом Л. Мейсом. Він виділив положення «універсального дизайну», які описують, як створити хороші умови для людей різного віку і здібностей. Він вірив, що простий доступ до будівель і свобода руху зроблять життя простіше для всіх – не тільки для людей з обмеженими можливостями. Селвін Голдсміт переформулював цитату Л. Мейса в своїй книзі «Проектування для інвалідів». Автор придумав концепт «вільного дизайну». Потім ці терміни стали відомі як «інклюзивний» і «доступний дизайн».

«Доступний дизайн ресторанного закладі» – це проста, пряма і швидка взаємодія між відвідувачем та просторами ресторану (екстер'єрні, інтер'єрні простори), створена для людей з обмеженими можливостями. Такий підхід – частина інклюзивної дизайн-стратегії.

«Інклюзивний дизайн ресторанного закладу» – дизайн, розроблений під потреби людини, інтерфейс, який легко підходить різномірній групі людей з різними характеристиками і особливостями. У всіх людей відрізняються вік, стать, мова, якою вони говорять, умови середовища, в яких вони живуть. Інклюзивний дизайн робить ресторанний заклад доступним і зручним для всіх і кожного.

Спочатку процес включення інклюзивного дизайну в ресторанні заклади був покликаний доповнювати вже існуючі рішення для відвідувачів ресторанів. До таких розробок можна віднести рампи для колясок, якими стали оснащувати сходи, або тактильні опції для людей з вадами зору. Зараз в інклюзивну дизайн-стратегію

тенденція до відмови від так званого «сегрегаційного підходу» – спеціалізованих додатків для певної групи людей. Проектувальники, дизайнери та архітектори все частіше прагнуть створювати середовище, послуги та предмети, якими без особливої підготовки і модифікацій могло б користуватися якомога більше людей незалежно від їх характеристик.

Інклюзивний дизайн в Україні тільки починає розвиватися і на сьогоднішній день, на жаль, практично не можна зустріти людей з обмеженими можливостями та вадами здоров'я в ресторанах. В першу чергу це пов'язано з тим, що ресторани заклади ніяк не обладнані для комфортного перебування людей з інвалідністю та тих, що мають труднощі у фізичному чи розумовому розвитку.

Мета інклюзивної дизайну – враховувати різноманітність особливостей і потреб максимальної кількості людей, щоб створити для них рівні умови життєдіяльності. В умовах сьогодення, дизайнер повинен формувати дизайн, що розглядає точку зору інших людей.

У створенні інклюзивного дизайну повинні враховуватися:

- люди різного віку, росту, ваги, з різними особливостями будови тіла;
- люди з руховими, сенсорними та ментальними порушеннями;
- люди з різним рівнем концентрації уваги, різної рухливості і т.п.;
- люди з інвалідністю (люди з порушенням зору (сліпі або, що слабо бачать); люди на візку (тим, кому складно пересуватися самотужки; люди з інвалідністю на невизначений термін та ті, що мають тимчасову непрацездатність); люди з порушенням слуху (глухі чи ті, що слабо чують); Люди, що мають інвалідність по інтелекту; люди з психічними розладами та ті, що мають порушення опорно-рухового апарату);
- маломобільні групи населення (вагітні і жінки з немовлям; люди, що мають тимчасові травми або після операції; люди, навантажені покупками; діти; люди, що говорять іншою мовою; люди похилого віку; батьки з маленькими дітьми та колясками і т.п.).

Інклюзивний дизайн ресторанного закладу – це метод проектування, який вважається до потреб і можливостей максимальної кількості людей. Замість того

щоб орієнтуватися на гіпотетичного користувача (цільова аудиторія закладу), інклюзивний дизайн досліджує проблеми широкого кола людей, в тому числі і людей з особливими потребами, створюючи інтерфейси для спільного використання. Інклюзивний дизайн не працює на певну групу, він орієнтується на особливі переваги і загальні ситуації.

Формування інклюзивного дизайну просторів сучасного ресторанного закладу повинен враховувати постійну, тимчасову і ситуаційну непрацездатність. Важливими факторами також виступають:

- 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).

Результатом створення інклюзивного дизайну ресторанного закладу часто стає переосмислення тривіальних предметів і концепцій з тим, щоб користування ними було зручно для всіх або для максимально численної групи людей. Наприклад:

- основна зала, розроблена за стандартами інтклюзивного дизайну, може бути оснащена меблями з регульованою висотою. Це дозволяє не тільки адаптувати її під потреби різних категорій відвідувачів, а й варіювати її призначення;

- автоматичні двері, оснащені сенсорами, впускають і тих, хто пересувається на візку, і тих, хто несе щось в руках, штовхає коляску або візок. З точки зору інклюзивного дизайну об'ємна кнопка, яку можна при бажанні натиснути плечем

або ліктем, краще сенсорної панелі, для використання якої необхідний палець. Одна широка не крута рампа біля входу зручніше, ніж встановлена поруч вузькі сходи і вузький підйом для колясок. Оповіщення або знак у вигляді ілюстрації в поєднанні з тактильною плиткою краще, ніж текстове оголошення. Також важливим є ряд конструктивних рішень, щоб створити гарні і функціональні умови для людей з порушеннями зору, а саме:

1. Кольоровий контраст. Це один з найбільш важливих факторів дизайну ресторанного закладу при створенні інклюзивного простору для людини з порушеннями зору. Важливо переконатися, що використовувані кольори і матеріали роблять кімнату легкою для навігації і читання. Це можна зробити, вимірявши значення коефіцієнта відбиття світла (LRV, англійською «light reflectance value» є мірою видимого і використовуваного світла, відбитого від поверхні при висвітленні джерелом світла. Вимірювання найчастіше використовується професіоналами в області дизайну, такими як консультанти по колірному оформленню, архітектори, дизайнери графіки та дизайнери інтер'єрів) матеріалів, що означає, що чим темніше колір, тим нижче LRV. Керівні принципи «Британських стандартів» рекомендують, щоб різниця між LRV стін і стелі з підлогою становила 30 пунктів, щоб допомогти будь-якій людині з вадами зору точно визначити розмір кімнати. Також не менш важливо переконатися, що дверні полотна, ручки, замки та інші отвори виділені з використанням шкали LRV.

2. Матеріально-предметне наповнення. Підхід до колірного контрасту може бути застосований до ключових меблів і світильників в ресторані. Якщо потрібні опорні перила, вони повинні бути оброблені контрастним кольором або матеріалом по відношенню до стіни за ними, як і предмети, такі як раковини і туалети. Штори і жалюзі можуть мати обробку, виділену контрастним кольором, щоб допомогти користувачам знайти край. Там, де меблі розміщені в схемі дизайну, матеріал, який використовується для сидінь, повинен контрастувати на 30 пунктів LRV по відношенню до підлоги під ним, як і матеріал, який використовується для обробки столів і підлоги. Це допомагає людині з вадами зору розібратися, де знаходиться край меблів, і уникнути падінь і травм. Контрастна окантовка по краю меблів може

допомогти людині з вадами зору розібратися в формі і розташуванні сидінь. Також бажано робити яскраве оздоблення завіси (якщо вона присутня у дизайні ресторанного закладу), щоб зробити краї яснішими для людей з вадами зору.

3. *Підлогове покриття.* Важливо, щоб матеріали для підлог мали постійну тональність. Кардинальна зміна кольору може сприйматися кимось з порушеннями зору як крок або зміна рівня, що може привести до падіння. Аналогічним чином, шаблони можуть призвести до плутанини і зробити простір більш компактним і хаотичним. Рекомендується, щоб обробка підлоги перебувала в межах 5 точок LRV. Це означає, що підлога буде виглядати як одна пласка, рівна поверхня. Блискучі або відображають підлоги можуть здаватися мокрими для людей з порушеннями зору, що вимагає особливої обережності і може призвести до плутанини. Точно так же слід уникати блискучих поверхонь для оздоблення стін, оскільки вони можуть спотворити сприйняття розміру і форми приміщення ресторану.

4. *Освітлювальні прилади.* Освітлення грає велику роль в будь-якому дизайні і, зокрема, в приміщеннях для людей з порушеннями зору. При поганому освітленні на підлозі утворюються калюжі світла і темряви, і незалежно від того, наскільки добре продумана обробка матеріалу або колірної контраст, людині з вадами зору буде складно орієнтуватися в просторі. Послідовне, рівномірне освітлення повинно застосовуватися всюди і особливо на підлозі. Освітлення можна використовувати для залучення уваги до важливих елементів дизайну, таким як рекламні вивіски, але їх слід використовувати обережно, щоб не створювати тіней, які можуть викликати плутанину.

Природне денне світло – найкраща форма освітлення для будь-якого середовища, але важко контролювати елементи, такі як відблиски і тінь, що рухається. Непряме природне денне світло, наприклад, через велике вікно, зводить до мінімуму вірогідність появи відблисків, плутанини, викликані поглядами або тінями, і відволікання уваги, пов'язаного з іншими сенсорними і когнітивними порушеннями.

5. *Сигнали, знаки, інформаційні таблички.* Знаки є ключовим елементом будь-якого суспільного простору і можуть допомогти з прийняттям рішень і

пошуком важливих місць, таких як туалети і аварійні виходи в просторах ресторанного закладу.

При використанні ресторанных вивісок існує безліч конструктивних міркувань, які можуть полегшити навігацію для людей з порушеннями зору:

- текст повинен бути написаний в форматі пропозиції, так як той, хто не може інтерпретувати окремі літери, може легше зрозуміти форму слова, ніж якби слово було написано великими літерами;
- шрифти повинні бути без зарубок (без розширення елементів в кінці штриха), так як вони легше для тих, хто з порушеннями зору читає через спрощений характер типографій;
- там, де це можливо, значки повинні супроводжувати текстом. Значки повинні ставитися до кінцевого використання описаного місця розташування, а не до концептуального символу. Наприклад, у туалетних кімнатах ресторану може бути символ туалету, а не універсальний символ чоловіки і жінки.
- у відповідності зі стандартами білий текст на темному тлі легше читати, ніж чорний текст на білому, але при цьому необхідно домогтися 70 відмінностей LRV між текстом/символами і фоновим матеріалом всіх вивісок в ресторані.

б. Додаткова допомога. Фізичні аспекти предметно-просторового середовища ресторанного закладу також будуть впливати на те, як людина з вадами зору може орієнтуватися в просторі. Наприклад, наявність рівного доступу в барах і ресторанах значно полегшить використання їх приміщень для людей з вадами зору та зменшить потенційні ризики падіння, поранень чи будь-яких травм. Точно так же опорні перила, сидячі лавки і тихі місця для сидіння надзвичайно корисні для людей з обмеженим зором, які можуть відчувати себе трохи ніяково на ногах.

Стильні та контрастні поручні виділяються і забезпечують додаткову підтримку. Як і в будь-якому добре продуманому інклюзивному середовищі, поліпшення простору для однієї групи позитивно впливає на простір для іншої. Багато з існуючих конструктивних міркувань, рекомендованих для людей з порушенням зору, також можуть бути корисними для інших людей з когнітивними чи фізичними порушеннями.

2.3.2. Принципи універсального дизайну ресторанних закладів

Принципи універсального дизайну були розроблені у 1997 році групою, до складу якої входили архітектори, дизайнери товарів, інженери та дослідники дизайну оточуючого середовища. Згідно з позицією Центру з питань універсального дизайну в NCSU (NCSU – North Carolina State University – Державний університет Північної Кароліни) принципи можна застосовувати для оцінки існуючого дизайну, спрямування процесу подальшого розвитку дизайну та навчання як дизайнерів, так і споживачів використовувати товари та умови оточуючого середовища за більш придатними характеристиками (Азін В.О., Грибацький Я.В. та інш. «Доступність та універсальний дизайн», 2013).

Принцип 1: *Рівноправне використання.*

Принцип рівності та доступності середовища для кожного – надання однакових засобів для всіх користувачів з метою уникнення уособлення окремих груп населення. Дизайн ресторанного закладу має бути корисним та легким у сприйнятті та використанні для людей з різним рівнем можливостей.

Рекомендації щодо впровадження даного принципу в дизайн ресторанного закладу:

– дизайн ресторанного закладу має враховувати те, що ним будуть користуватися особи з різними фізичними та когнітивними можливостями (ресторанний заклад не обмежує категорії відвідувачів тільки до фізично повноправних людей, та до тих, що не мають вади здоров'я чи не є інвалідами).

– забезпечення для всіх відвідувачів рівних умов використання планувальним вирішенням внутрішніх просторів ресторанного закладу та предметним наповненням (як для відвідувачів так і для працівників не залежно від фізичних та інших можливостей).

– необхідно уникати будь-якого виділення груп користувачів чи «навішування ярликів».

– дотримання недоторканості особистого життя, безпеки і надійності, що повинні бути досяжні всім користувачам (як для відвідувачів так і для працівників не залежно від фізичних та інших можливостей).

– дизайн інтер'єрних просторів ресторанного закладу має бути комфортним для всіх користувачів (як для відвідувачів так і для працівників не залежно від фізичних та інших можливостей).

Принцип 2: Гнучкість у користуванні.

Дизайн інтер'єрних просторів ресторанного закладу має забезпечити наявність широкого переліку індивідуальних налаштувань та можливостей з врахуванням потреб користувачів (вибір матеріально-предметного наповнення, місця посадки, світлових налаштувань і т.п.).

Рекомендації щодо впровадження даного принципу в дизайн ресторанного закладу:

– дизайн ресторанного закладу має відповідати багатьом різним уподобанням і можливостям користувачів (як для відвідувачів так і для працівників не залежно від фізичних та інших можливостей).

– користувач має сам обирати, в який спосіб він може «скористатися інтер'єром» (можливість меблевих конфігурацій, яскравість освітлення місця для сидіння, доступність вбиральнь і т.п.; також доступність обладнання та інтер'єрних просторів для працівників, що є маломобільною групою населення чи мають вади здоров'я).

– враховувати, що маломобільна група населення це не тільки люди на візку, але і батьки з маленькими дітьми; є люди, що мають не 100% зору і т.п. – всі категорії людей з вадами здоров'я.

– необхідно адаптувати простори під темп користувача (функціонально-типологічні особливості ресторанних просторів, що дозволяють вільно пересуватися в ресторані; достатні дверні пройми і спеціальні двері; наявність окремих вбиральнь для маломобільних груп населення і т.п.).

Принцип 3: Просте та зручне використання.

Дизайну інтер'єрних просторів ресторанного закладу повинна бути притаманна простота та інтуїтивно зрозуміле використання незалежно від досвіду, освіти, мовного рівня та віку користувачів (відвідувачів та працівників).

Рекомендації щодо впровадження даного принципу в дизайн ресторанного закладу:

– елементи, що використовуються найчастіше, мають бути найдоступнішими (доступність вхідної групи, основних приміщень ресторану, місця для сидіння, гардеробних кімнат та вбиральнь).

– як використовувати інтер'єр, має бути зрозуміло будь-якій особі, незалежно від особистого досвіду, знань, лінгвістичних навичок або рівня концентрації уваги на даний момент (наявність інформації, стікерів та поміток на всіх етапах руху відвідувачів ресторанного закладу).

– необхідно уникати зайвих ускладнень (неаргументовані спуски-підйоми, зайві елементи декору чи матеріально-предметного наповнення і т.п.).

– потрібно узгодити дизайн з інтуїцією та очікуваннями користувачів (включення в проектну пропозицію до дизайну ресторанного закладу умов, при яких ресторан буде зручним, доступним та комфортним всім охочим, розширення цільової аудиторії та потенційних клієнтів ресторану).

– доцільно врахування різних рівнів освіти, мовного рівня та віку відвідувачів (обов'язкове включення однієї іноземної мови у меню та інформаційні таблички з важливою інформацією про сам ресторан та їх послуги; володіння іноземною мовою працівників ресторану; можливість комунікації з глухо-німими клієнтами і т.п.).

– бажане розміщення інформації у порядку з урахуванням її важливості.

Принцип 4: Сприйняття інформації незалежно від сенсорних можливостей користувачів.

Дизайн інтер'єрних просторів ресторанного закладу сприяє ефективному донесенню всієї необхідної інформації до відвідувача закладу, незалежно від зовнішніх умов або можливостей сприйняття відвідувачем.

Рекомендації щодо впровадження даного принципу в дизайн ресторанного закладу:

- важливу інформацію необхідно надавати у різний спосіб: візуальний (кольорове вирішення інформаційних знаків; шрифти (в т.ч. Брайля); інсоляція та наявність керованого штучного освітлення і т.п.); вербальний (допомога персоналу, комунікативні навички персоналу (особисті якості (толерантність і т.п.), знання іноземних мов, мови жестів і т.п.); тактильний (фактура та текстура інформаційних складових, використання спеціальних будівельних та оздоблювальних матеріалів і т.п.).

- необхідне забезпечення належного контрасту між головною та супутньою інформацією (наприклад контрастний малюнок на підлозі чи підлоговому покритті; контраст між інформаційною табличкою та стіною і т.п.).

- найважливіша інформація має бути викладена максимально зрозуміло (використання міжнародних знаків доступності для інформування відвідувачів щодо архітектурних особливостей ресторанного закладу).

- необхідно забезпечити полегшений процес розуміння інструкцій та вказівок (супровід персоналом; досяжність розміщення інструкції у відповідність до людей з вадами зору чи людей на візках і т.п.).

- дизайн ресторанного закладу має ефективно надавати необхідну інформацію незалежно від умов оточуючого середовища або особливостей сприйняття самого користувача (наявність додаткового обладнання для людей з вадами здоров'я чи маломобільних груп населення; можливість світлових конфігурацій та інше).

Принцип 5: Припустимість помилок.

Дизайн інтер'єрних просторів ресторанного закладу зводить до мінімуму можливість виникнення ризиків та шкідливих наслідків випадкових або ненавмисних дій користувачів (працівників ресторану та його відвідувачів).

Рекомендації щодо впровадження даного принципу в дизайн ресторанного закладу:

– дизайн ресторанного закладу має звести до мінімуму небезпеку чи негативні наслідки від випадкових чи непередбачуваних дій користувача (працівника та відвідувача ресторану).

– небезпечні елементи потрібно ізолювати, вилучити, або убезпечити (декор та синтез мистецтв в інтер'єрі ресторану, використання неякісних або недоцільних будівельних матеріалів і т.п.).

– необхідно забезпечити застереження про небезпеку або можливу помилку (наявність інформації про можливу ламкість, поломку, травматичну небезпечність чи інше).

– потурбуйтеся про відсутність небезпечних наслідків при ушкодженні обладнання (попередження на дверях про можливе автоматичне/ручне закривання/відкривання; збір в роботі електричної системи ресторанного закладу і т.п.).

– попередження чи блокування неусвідомлених/ненавмисних дії в користуванні просторами ресторанного закладу, що вимагає пильності (наявність дитячих зон та нагляд працівників; наявність літніх майданчиків та їх доступність і безпечність для користувачів і т.п.).

Принцип 6: *Низький рівень фізичних зусиль.*

Дизайн інтер'єрних просторів ресторанного закладу сприяє дієвому та зручному використанню з мінімальним рівнем стомлюваності. Дизайн ресторану розраховано на використання незначних фізичних ресурсів та зусиль, що їх мають докладати користувачі (як працівники ресторану так і відвідувачі закладу).

Рекомендації щодо впровадження даного принципу в дизайн ресторанного закладу:

– відвідувач та працівник ресторану має максимально ефективно і комфортно діяти у запропонованому форматі та користуватися можливостями просторів, докладаючи мінімум зусиль.

– необхідне забезпечення сумісності з різними технологіями і засобами, які використовують люди з інвалідністю та маломобільні групи населення (компенсаторні і допоміжні засоби). Дана рекомендація реалізується прийомом

організації ліфтів, підйомників та пандусів; обов'язковою наявністю перил та інших важливих елементів.

– важливим фактором реалізації даного прийому є можливість відвідувачам ресторанного закладу лишатись в зручному для них положенні. Бажана мінімізація дій, що повторюються (даний принцип реалізується прийом використання меблів-трансформерів, та спеціального обладнання, що легко адаптується до різних вимог та потреб).

– мінімізація необхідності довготривалого фізичного зусилля з боку користувача у відношенні просторів ресторану (адаптивність, зручність та комфортність просторів ресторанного закладу; ясність та доступність використання просторів і матеріально-предметного наповнення інтер'єру ресторану; використання спеціальних будівельних та оздоблювальних матеріалів для полегшення маніпуляцій в структурі ресторанного закладу).

Принцип 7: 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).

Рекомендації щодо впровадження даного принципу в дизайн ресторанного закладу:

– необхідно забезпечити необхідний розмір території ресторанного закладу і його просторів для зручного до них доступу, маніпуляцій та користування ними будь-ким, незалежно від його зросту чи статури (як відвідувач так і працівник ресторану). Даний прийом реалізується дотриманням прописаних державних будівельних норм, а також європейських стандартів будівництва та архітектури закладів громадського харчування (дані норми беруться як канва, але за необхідності розширюються та збільшуються у відношенні конкретного об'єкту та його особливостей).

– необхідне врахування ступенів мобільності (рухливості) користувача, та можливість використання допоміжних і компенсаторних засобів (реалізується

дотриманням прописаних Національною асамблеєю інвалідів України норм та вимог до розмірів та габаритів просторів громадського відвідування).

– необхідне забезпечення видимості важливих елементів і легкий доступ до них для будь-якого користувача, незалежно від того, стоїть він чи сидить (наприклад, у візку).

– потрібно передбачати різні розміри рук і силу стискання (елементи дизайну та обладнання ресторанного залу: дверні ручки, декор, обладнання столів та сидінь, спеціальний посуд і т.п.).

– забезпечення достатніх просторів в структурі ресторанного закладу для використання допоміжних засобів чи особистого помічника.

Досліджуючи питання інклюзивності ресторанних закладів на території України було сформовано ряд питань, що включають описані вище принципи та узагальнено в певну таблицю з аналізом обраних ресторанних закладів, що представляють різні регіони (Полтава, Київ, Харків, Львів, Одеса) (Табл.Б.2.2.3.1.3).

2.4. Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень ресторанних об'єктів

У сучасному світі можна спостерігати своєрідний ресторанний бум, що виявляється як в кількісному зростанні ресторанних об'єктів, так і в різноманітності видів і форм ресторанних закладів, в прагненні до підвищення якості та швидкості обслуговування. Об'ємно-планувальна структура будівлі – це система об'єднання головних і допоміжних приміщень обраних розмірів і форм в єдину цілісну композицію. Якість дизайнерського рішення в значній мірі залежить від того, наскільки чітко виділено головні елементи в об'ємно-просторовому рішенні ресторанного закладу і як всі інші елементи композиції пов'язані з головними в єдине ціле.

Заклади ресторанного ринку можуть бути окремо стоячими будівлями та вбудовано-прибудованими закладами. Ресторанні об'єкти, розміщені в окремо розташованих будинках – це досить рідкісне явище, так як вони повинні були

сформуватися історично, в момент розробки генплану. Вбудовано-прибудовані ресторани, розміщені всередині будівель різного призначення, можуть слугувати обслуговуванню невеликої кількості відвідувачів, які проживають в даному мікрорайоні або працюють в ньому, чи бути орієнтованими на велику кількість відвідувачів, розташовуючись в великих торгово розважальних центрах чи центральних вулицях (з великою прохідністю людей). Часто ресторани можуть бути пов'язані з житловими будівлями. У житлових будинках вони зазвичай займають весь перший, цокольний або підвальний поверх (або їх частину). Можливий виніс сезонного залу за кордону першого поверху в сторону вулиці. таке рішення дозволяє збільшити місткість підприємства і урізноманітнити його архітектуру. В суспільно-дозвілєвих будинках це, як правило, вбудована частина, розташована на верхніх поверхах будівлі. Найчастіше це кілька ресторанів, чи ресторан-бар, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, об'єднаних на одному майданчику – «фудкорті». До недоліків вбудовано-прибудованих варіантів відносяться обмежені планувальні та об'ємно-просторові рішення, це викликано особливістю конструкції житлових і громадських будівель.

Аналізуючи специфіку будови об'ємного рішення, ресторани можна розділити на три групи: єдину будівлю без акцентів, єдину будівлю з яскраво вираженою композиційної домінантою, єдину будівлю з 2-3 рівнозначними акцентами. Єдина будівля без акцентів – це синтез тіл, зібраних в єдиний об'єм, з рівнозначними частинами. Кожен елемент підпорядковується загальному художньому задуму і підпорядкований іншим рівнозначним елементам. Немає яскраво виражених пластичних і колірних акцентів (Рис.А.2.2.4.18).

Єдина ресторанна будівля з яскраво вираженою композиційною домінантою – в композиції присутній домінуючий елемент, що виділяється за рахунок стильового або об'ємно-просторового контрасту. Домінуючи, він підпорядковує собі інші елементи. Єдина ресторанна будівля з 2-3 рівнозначними акцентами – в загальній композиції присутні елементи, що виділяються серед інших деталей за рахунок особливого об'ємно-колірного рішення. Значимість акцентів на відміну від домінант не така висока, їх зникнення з композиції може стати небажаним фактом,

але не причиною розпаду образу. Вони впливають на оформлення частини просторової системи, посилюючи загальний архітектурно художній задум ресторанного закладу.

Дизайнерами багатьох країн виявлено дві загальні для всіх країн тенденції в розвитку закладів ресторанного ринку: ресторан короткий за часом споживання та простий у приготуванні їжі обмеженого асортименту і прийняття їжі як одна з форм проведення вільного часу, що вимагає особливої супутньої обстановки. Очевидно, що тип закладу визначається не асортиментом страв, а його функціональної суттю, що обумовлює діаметрально протилежний підхід до формування видів ресторанних закладів відповідно до різнохарактерними вимогами населення. Саме належність ресторанного підприємства до одного з двох названих типів, обумовлюючи атмосферу підприємства харчування, в кінцевому рахунку диктує його об'ємно-планувальне рішення.

Спираючись на проведений аналіз з урахуванням приналежності ресторанного закладу до одного із двох типів, з точки зору взаємного розташування об'ємів, можна виділити вісім моделей: традиційний об'єм на основі горизонтально-вертикальних комунікацій; об'єм вбудований в навколишню забудову; реконструкція і модифікація об'єму; вигнутий об'єм; атриум; головний об'єм з віддаленим супутником; що трансформується обсяг; об'єм в єдиному об'ємі.

Модель 1 – «традиційний об'єм на основі горизонтальних і вертикальних комунікацій». Основа цієї моделі – це комунікаційна система з пов'язаними з ній зального-осередкові приміщеннями переважно прямокутної або близькою до неї форми. При цьому йде чіткий поділ функціональних зон і виробничих потоків. Така модель характерна як для великих ресторанних закладів, так і для порівняно невеликих ресторанів. Прикладами можуть служити: ресторани: «La Grelha» в Халіско, Мексика; «Coffee House» в Нове-Место-над- Вагом, Словаччина; «Filandon» в Мадриді, Іспанія (Рис.А.2.2.4.19).

Модель 2 – «об'єм, як частина цілого». Головний об'єм є вбудовано-прибудованою частиною навколишньої забудови. Планувальне і просторове

рішення ресторанного закладу підлаштовується під вже існуючу структуру будівель, об'єднуючи тим самим в єдине ціле існуючі раніше розрізнені об'єми. За таким принципом утворені ресторани «Beton» в Києві, Україна; бар-ресторан «La Oliva» в Мінато, Японія; «STARBUCKS» в Фукуока, Японія; «Yuwan Restaurant» в Шеньян, Китай (Рис.А.2.2.4.20).

Модель 3 – «реконструкція і модифікація об'єму». Модель заснована на комплексній або частковій модифікації і реконструкції існуючого суспільного, виробничого або житлового будинку. Невід'ємною частиною є розширення функцій нового об'єму або його повна рефункціоналізація. Модель найчастіше застосовується в умовах щільної історичної забудови центральних районів міста. Прикладами є ресторани: «Coffee Shop» в Афінах, Греція; «Bar La Boheme» в Порто, Португалія; «Jing Restaurant» в Сінгапурі, Республіка Сінгапур (Рис.А.2.2.4.21).

Модель 4 – «криволінійний об'єм». Просторова організація ресторанної будівлі різко контрастує з оточуючою забудовою за рахунок великої пластики обсягу. На фоні міського середовища виділяються ламані або криволінійні форми, терасовані обсяги, контрастні членування. Як приклад виступає ресторан «Trollwall» в Норвегії (Рис.А.2.2.4.22).

Модель 5 – «атріум». Композиція атріумної ресторанної будівлі має ряд особливостей. Вони полягають у специфічній організації внутрішнього простору у вигляді «просторового колодязя», в специфічній організації зорового сприйняття – круговому огляді. Крім того, розвиток простору не обмежується конструкціями і стінами. Композиція атріуму розвивається і за межами огорожувальних конструкцій, зберігаючи зоровий зв'язок із зовнішнім середовищем і забезпечуючи єдність з прикордонними просторами ресторанної будівлі. Досить часто при такій структурі перший поверх відданий під виробничо-складські та технічні приміщення, а поверхи з атріумом віддані під громадську та адміністративно-побутову функцію (обідні зали, бар, вар'єре та інші приміщення). За таким принципом побудований ресторан «Terrace Restaurant at London Zoo» в Лондоні, Англія (Рис.А.2.2.4.23).

Модель 6 – «головний об'єм з віддаленим супутником». Модель являє собою композиційно взаємопов'язану систему, що складається з головного і одного або декількох другорядних об'ємів. Вони можуть бути з'єднані критими або відкритими переходами або мати тільки візуальний взаємозв'язок. У головному об'ємі зосереджений виробничо-складський блок, іноді доповнений громадською зоною, в об'ємі-супутнику розташовуються громадські приміщення з функцією споживання і розваги. Як приклад можна привести ресторани «Salt» в Барселоні, Іспанія; «Ямайка» в Уфі, Росія (Рис.А.2.2.4.24).

Модель 7 – «об'єм, що трансформується». Організація структури об'єму відбувається навколо центрального універсального простору, який може трансформуватися і в залежності від потреб ресторанного закладу міняти своє функціональне наповнення. Візуальний поділ спільного простору відбувається за рахунок мобільного обладнання ресторану. Цей варіант є найбільш зручним в експлуатації, але підходить для ресторанів, що не мають жорсткої планувальної структури. Прикладами служать: ресторани «ВАН» в Порту-Алегрі, Бразилія; «Restaurant Farang» в Стокгольмі, Швеція (Рис.А.2.2.4.25).

Модель 8 – «об'єм в єдиному об'ємі». Об'єкт формується на основі єдиного велико-загального об'єму, в якому розміщені дрібніші об'єми ресторанних залів або великих осередків різного функціонального призначення. Ця модель характерна для сучасних торгово-розважальних центрів, де невеликі осередки ресторанних закладів вбудовані в один великий об'єм торгово-розважального комплексу. Як правило, це ресторани, що розташовані на верхніх поверхах або пов'язані з центральним входом. Таким вбудованим осередком є ресторан «IPPUDO» в Сідней, Австралія (Рис.А.2.2.4.26).

Всі об'ємно-просторові рішення повинні відповідати функціональному призначенню, місцю розташування та містобудівному значенню їх у структурі міської забудови та навколишнього середовища. Тому проектування сучасних ресторанних закладів має ґрунтуватися на комплексному обліку різнобічних факторів: ергономічних, соціальних, містобудівних, природно-кліматичних, національних, конструктивних, економічних, архітектурно-художніх, а також

повинні бути враховані технологія виробництва, планувальна структура, функціональне призначення, взаємозв'язок з навколишнім середовищем.

Грунтуючись на проведеному аналізі об'ємів, можна виділити ряд архітектурно-художніх рішень сучасних ресторанних закладів

- замість застосовуваних раніше суцільних стін використовується полегшений каркас з огорожею зі скла, що дозволяє збільшити зоровий об'єм і посилити зв'язок внутрішнього простору приміщень з навколишнім ландшафтом;

- популярними залишаються використання озеленення та «живих» огорожувальних конструкцій, входних груп;

- застосування в обробці зовнішніх огорожувальних конструкцій сучасних матеріалів з теплотехнічними і експлуатаційними характеристиками;

- пластична організація поверхні обсягу, використання різних видів динамічних оболонок у вирішенні фасадів;

- популярні контрастні за характером і фактурою оздоблювальні матеріали (пластик, скло, дерево і натуральний камінь).

- палітра вирішення дизайну ресторанних просторів колористично різноманітна; характерні контрастні поєднання; простежується переважання теплої колірної гамми; у всіх інтер'єрах присутні «фонові» кольори.

- колір в ресторанних закладах є активним засобом емоційного і комунікативного впливу.

- в обробці поряд з традиційними матеріалами широко використовуються різні синтетичні аналоги, які замінюють дорогі оздоблювальні матеріали.

- конструктивні особливості сучасних ресторанів збільшують варіативність розташування обладнання та організації технологічного процесу.

- внутрішній простір сучасних ресторанів відрізняється підвищеним ступенем декоративності; застосуванням контрастних за характером і фактурою матеріалів; великою кількістю аксесуарів, а також тактильно приємних предметів і покриттів.

- багато інтер'єрів сучасних ресторанів мають свої індивідуальні особливості, як правило, ані емоційно, ані стилістично не пов'язані з навколишнім середовищем, а підлеглі лише своїй внутрішній тематичній ідеї (виняток становлять ресторани, у

яких візуальні зв'язки із зовнішнім оточенням є домінантою середовищного образу).

- у сучасному дизайні популярна індивідуалізація внутрішнього простору ресторанного закладу, це проявляється в оформленні та матеріально-предметному наповненні ресторану.

- світло в інтер'єрі ресторанів не тільки носить функціональний характер, а й є дизайнерським прийомом оформлення простору. Використання багатоколірності та динамічності в освітленні дозволяє створити цілісну світло-динамічну композицію.

- часто в обробці сучасних інтер'єрів ресторанних закладів використовуються великомасштабні елементи, що різко контрастують з рештою предметного наповнення. Використання АРТ об'єктів (стеля, колони, синтез мистецтв та інш.), як головного акценту ресторану, що об'єднує або поділяє простори закладу.

Висновки до другого розділу

Встановлено, що існує різниця в підході до вирішення питань комплексного формування об'ємно-просторової структури інтер'єрів ресторанів, згідно їх просторової організації, а також художньої виразності. Всі компоненти інтер'єру повинні бути підпорядковані головній концепції вирішення задуму – головній темі з урахуванням основних композиційних акцентів. Побудова простору повинна бути логічною і зрозумілою по своїй структурі і векторам руху, неясна система зв'язку приміщень і траєкторій пересування викликає негативні відчуття (як працівників ресторану так і відвідувачів). Згідно запланованого напрямку руху людських потоків розміщуються основні композиційні акценти – інтенсивне фарбування, контрасти освітлення, елементи монументально-декоративного мистецтва і зони відпочинку.

Визначено основні задачі, що мають бути першочерговими у питанні формування, організації чи вдосконалення предметно-просторового середовища ресторану до більш комфортних умов, а саме:

- визначення основних маршрутів пересування людей в ресторані (бажані та небажані). Це комунікація працівників закладу з відвідувачами (поле дослідження знаходиться в зоні основних приміщень ресторанного закладу (бар, гардероб, обідні зали, сцени і т.п.));

- аналіз інтрогенної та екстрогенної поведінки людей в ресторані. Окремо досліджуються процеси обслуговування персоналом та проведення дозвілля відвідувачами закладу;

- дослідження параметрів просторів ресторанного закладу на предмет їх відповідності антропометричним даним людини (з урахуванням умов інклюзивності та включення антропометричних даних всіх категорій людей);

- розгляд колірних, світлових та інші вирішень дизайну ресторану, та самого процесу сприйняття просторів закладу людиною, що перебуває в ньому (як під час руху, так і в статичному положенні);

- єдність архітектурних і конструктивних форм ресторану;

Визначено, що основними критеріями у питаннях розміщення меблів та обладнання в структурі закладу ресторанного ринку мають бути:

- враження людини при вході в ресторан, а саме доступність та зрозумілість просторової композиції;

- сприйняття матеріально-предметного наповнення закладу під час руху та під час дії людини в конкретній функціональній зоні;

- відповідність меблів та обладнання антропометричним даним людини (з урахуванням умов інклюзивності та включення антропометричних даних всіх категорій людей) та їх ергономічність.

В ході дослідження було визначено принципи універсального дизайну інтер'єрів ресторанного закладу, а саме: - рівноправність (використання засобів та приміщень всіма категоріями користувачів; додаткові пристосування не мають ставити окремих осіб у гірше становище (забезпечення для всіх користувачів рівних умов використання засобів; безпеки і надійності, що досяжні усім користувачам. Дизайн інтер'єрних просторів ресторанного закладу має бути привабливим для усіх користувачів.

- гнучкість (матеріально-предметне наповнення та елементи дизайну мають використовуватися однаково легко, а вже існуючі пристосування та конфігурації матеріально-предметного наповнення легко адаптуються до потреб всіх. Дизайн інтер'єрних просторів ресторанних закладів має відповідати можливостям користувачів).

- простота та ясність (просте і зручне використання матеріально-предметного наповнення ресторанного закладу та ясність сприйняття функціонально-типологічних особливостей інтер'єрних просторів ресторанних закладів незалежно від досвіду і віку).

- сприйняття інформації (надання важливої інформації незрячим, нечуючим чи людям зі зниженим рівнем уваги, з інтелектуальними вадами незалежно від сенсорних можливостей користувачів у доступний спосіб (шрифт Брайля, контрастність, текстура та фактура і т.п.).

- толерантність до помилок (припустимість помилок – дизайн має звести до мінімуму небезпеку чи негативні наслідки від випадкових чи непередбачуваних дій, що можуть статися в середовищі ресторанного закладу).

- мінімальність зусилля (коли матеріально-предметне наповнення ресторанного закладу чи елемент його середовища, функціонально-типологічні особливості та дизайн інтер'єрних просторів ресторану розраховані на незначні зусилля користувачів).

- розміри і простір (користувач (відвідувач та працівник ресторану) має комфортно діяти у запропонованому форматі без зайвих зусиль і сторонньої допомоги (необхідно враховувати ступінь можливої мобільності користувача з використанням допоміжних і компенсаторних засобів чи участі особистого помічника; забезпеченість видимості важливих елементів чи вказівників (орієнтирів) з легким доступом до них).

Визначено 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).

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 композиційно-художніх рішень сучасних ресторанних закладів.

РОЗДІЛ 3

ЕРГОДИЗАЙН У ПРЕДМЕТНО-ПРОСТОРОВОМУ СЕРЕДОВИЩІ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ

Одним з найважливіших завдань даної наукової роботи є визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів. Аналіз фактичного матеріалу дослідження – світових прикладів дизайну внутрішніх просторів ресторанів, дозволив виявити основні вимоги до формоутворення, що застосовуються в дизайні зазначених об'єктів:

- соціальні вимоги до ресторанного середовища задіюються з точки зору відповідності ресторану, його проектних та дизайнерських рішень суспільним потребам і цінностям (харчування в поєднанні з дозвіллям; відповідність функціонально-типологічних та проектних рішень ресторанів до потреб людей, що працюють та відвідують заклад і т.п.);

- екологічні вимоги окреслюють весь комплекс взаємодії штучного і природного середовища. Ця група вимог виявляє формування комфортного ресторанного середовища для життєдіяльності людини, а також турботу суспільства про охорону навколишнього середовища і дбайливе використання природних ресурсів;

- ергономічні вимоги забезпечують відповідності архітектурного середовища антропометричним, фізіологічним, психологічним, психофізіологічним, соціально-психологічним і гігієнічним особливостям людини;

- функціональні вимоги – це вимоги, обумовлені параметрами соціально-економічних процесів, які розгортаються в матеріально-просторовому оточенні людини;

- естетичні вимоги встановлюють відповідність формальних характеристик ресторанного середовища композиційно-художнім принципам, виробленим в процесі формування художньої культури суспільства;

- конструктивно-технологічні вимоги – це вимоги до раціонального використання матеріальних засобів забезпечення міцності, стійкості, довговічності елементів внутрішнього наповнення, дизайну, оздоблення та матеріально-предметного наповнення ресторану, пристосованості до умов експлуатації в протистоянні побутових, електромагнітних, механічних та інших негативних впливів;

- економічні вимоги характеризують ефективність матеріальних витрат на організацію і експлуатацію елементів внутрішнього наповнення ресторанів та його оновлення і розвиток.

Принцип ергономічної ефективності повинен забезпечити організацію ресторанних просторів з урахуванням цілого ряду особливостей їх формування. Ергономічні вимоги забезпечують відповідність антропометричним, фізіологічним, психологічним, психофізіологічним, і гігієнічним особливостям людини, що працює в ресторані, та що відвідує ресторанний заклад. У даному випадку доцільно окреслити ці вимоги терміном «ергодизайнерські вимоги», що включає в себе властивість предметів та процесів ресторанного закладу бути функціональними, зручними для життєдіяльності людини. Ергодизайн виступає критерієм сумісності речі або процесу з організмом людини, а також висловлює ступінь їх придатності для реалізації людських потреб і підвищення людського добробуту. Сутність ергодизайну ресторанного простору, як фактору якості життя, дозвілля та праці людей, що перебувають в закладі, полягає в рівні адаптованості предметно-просторового середовища ресторану фізіології людини (працівника та відвідувача) його віковим особливостям та особливостям розвитку (діти, молодь, доросле населення, пенсіонери та ін.).

З урахуванням ергодизайнерських вимог до ресторанних закладів, необхідно дослідити функціональний стан людини, пов'язаний з його візуальним комфортом; вивчити особливості зорового сприйняття людиною естетично досконалого ресторанного середовища і направити на вивчення даного явища нестандартні прийоми, психолого-ергономічні та психофізіологічні методи, наявні в арсеналі ергономічної науки, передбачені синкретичною моделлю ергодизайну.

Ергономіка органічно пов'язана з дизайном, однією з головних цілей якого є формування гармонійного предметно-просторового середовища, що відповідає матеріальним і духовним потребам людини. При цьому відпрацьовуються не тільки властивості зовнішнього вигляду предметів, але, перш за все, їх органічне включення в середовище. Ергодизайн предметно-просторового середовища ресторанного закладу дозволить зробити певний внесок у практику створення більш комфортного та якісного ресторанного середовища, що могло б сприяти зняттю напруги для працівників ресторанного закладу, особливо в великих містах, психологічно розслабити людину, що відпочиває та безпосередньо працює в ресторані.

Принцип інтеграції та реструктуризації дозволяє поліпшити здійснення основних процесів життєдіяльності людей у ресторанному середовищі за рахунок різноманітних прийомів композиційної організації та використання ергодизайну, як основного критерію формування та вдосконалення просторів ресторанних закладів.

Окреслено, що з урахуванням утилітарних та духовно-естетичних потреб людини (працівника та відвідувача) постає необхідність впроваджувати ряд принципів, а саме:

- принцип екологічної системності передбачає пріоритетне вирішення екологічних проблем у всіх типах ресторанних закладів з максимальним використанням природних елементів і поліпшенням показників природного потенціалу закладу відповідно до потреб та вимог сучасної людини. Екологізація ресторанних просторів може здійснюватися на стадії їх формування та в ході експлуатації (вдосконалення). Виділено чотири групи засобів для здійснення цих процесів: локальні, природні, планувально-просторові, еко-архітектурні та художньо-образні. Наприклад, даний принцип працює в ресторані «Aan Zee», м. Ооствоорне, Нідерланди (дизайн компанії Emma Architecten). Основний вплив дизайн отримав від навколишнього ландшафту, звідси форма та колір ресторанної будівлі. Метою даного проекту було створення автономного та екологічно чистого закладу, який відповідав би потребам та вимогам сучасної людини (використано новітні технології, необхідні для вироблення та розподілення енергії та

приготування води). Електроенергію отримують через роботу повітряних млинів та фотоелектричними елементами, розташованими на даху ресторанної будівлі. Для отримання тепла в ресторані працює геотермальний насос, а для опалення, охолодження будівлі та отримання гарячої води працюють сонячні колектори. Використана вода очищується у полі, що засіяне галофітом (рослина, стійка до солоної води). В інтер'єрі використані природні та екологічно чисті матеріали, що дає можливість говорити про включення всіх засобів реалізації принципу екологічної системності (локальні, природні, планувально-просторові, еко-архітектурні та художньо-образні) в даному закладі (Рис. А.3.1).

- принцип ергономічної ефективності просторів ресторанів, повинен забезпечити вдосконалення формування закладу з урахуванням цілого ряду його особливостей. Він полягає в забезпеченні комфортного перебування і пересування людей у ресторані, з чіткою орієнтацією в просторі, а також у створенні структурованого предметно-просторового середовища ресторану відповідно вікової категорії відвідувачів та працівників (діти, молодь, доросле населення). Ергономічні вимоги повинні забезпечити відповідність всіх типів ресторанних просторів антропометричним, фізіологічним, психологічним і гігієнічним особливостям людини (як працівника так і відвідувача ресторану). В ресторані «Old Portelet Inn», що знаходиться в Portelet Bay, St Brelade, наявний прямий доступ до всіх зон на першому поверсі для людей з вадами здоров'я та МГН (малобільних груп населення). Також, в закладі є спеціально обладнаний туалет і парковка для людей з інвалідністю. Даний ресторанний заклад має різні просторові та меблеві конфігурації. Обладнана зона для дітей. Наявні столи та стільці різної висоти та форми, що покращує та збільшує можливості вибору місця для сидіння у різних категорій відвідувачів (люди пенсійного віку, молодь, люди з інвалідністю та ін.) (Рис. А.3.2).

- принцип естетичної гармонізації орієнтованої на вдосконалення формування ресторанного закладу з урахуванням візуальної якості предметно-просторового середовища (колірний колорит, пластика поверхонь, масштаб об'єктів і ін.). Він виражається в створенні художньо повноцінного ресторанного

середовища з використанням всіх засобів композиції, за допомогою підвищення естетичних якостей середовища закладу та за рахунок застосування засобів ландшафтного, міського та світло-колірного, фітодизайну. Наприклад в дизайні ресторану «Tang Palace Bamboo» в Ханчжоу, Китай, архітектурним ательє FCJZ був використаний бамбук, для створення приголомшливих форм та загальної пластики об'єкту. Дизайнерами було «сплетено» бамбук в подібну раковині внутрішню структуру, яка тече всюди по простору, збільшуючи приватне життя і створюючи відчуття близькості одночасно. «Стеля в стелі» створює драматичне візуальне вираження в залі ресторану. Бамбукова сітка підтримує первісну висоту будівлі, в приміщенні якої розташований ресторанний заклад, а також композиційно «вирівнює» структурні елементи, такі як бетонні колони і блокові стіни. Таким чином будівельний бетонний блок перетворився в легкий і живий об'єкт (Рис. А.3.3).

- принцип соціальної активізації пов'язаний із зберіганням та виявленням історичних складових середовища чи будівлі, ландшафту де територіально розміщений ресторанний заклад за рахунок певних прийомів реструктуризації даного середовища. Він дозволяє здійснити соціальну активізацію ресторанних об'єктів в історико-культурну спадщину за допомогою трансформації ресторану та його подальшого включення в архітектурно-містобудівну інфраструктуру. Вдалим прикладом втілення даного принципу в дизайн ресторану є заклад «Nando», Данія, Шотландія, спроектований дизайнерами фірми «BuckleyGrayYeoman». Ресторан на 100 місць був реконструйований в двох суміжних історичних будівлях. Дизайн не тільки допоміг і зберегти історичні будівлі, а й включив в себе стійкі і сучасні функції. Основними проблемами проектування ресторану були різні стилі суміжних будівель – вікторіанський стиль та старий склад 1920-х років. Склад дозволяв ресторану мати подвійну висоту в задній частині з відкритим дерев'яним і сталевим дахом. Деталі в вікторіанської частини реконструкції були відновлені у співпраці зі співробітниками охорони природи. Протягом всієї реконструкції команда дизайнерів вставляла еkleктичну палітру матеріалів і кольорів, які відповідали бренду ресторану «Nando». Реставрація та реконструкція існуючої

будівлі також дала команді дизайнерів BuckleyGrayYeoman творчу свободу мислити нестандартно і встановити 12-ти метровий транспортний контейнер в новому приміщенні ресторану (там розташували кухню). Сходи з меліорованого бруса з'єднують вікторіанську будівлю і подіум з оцинкованої сталі (Рис. А.3.4).

- принцип континуальності полягає в безперервності процесу якісного оновлення предметно-просторового середовища ресторану з урахуванням нових підходів в дизайні. Вони обумовлені появою нових технологій, процесами урбанізації міських просторів, що постійно вимагають реструктуризації їх середовища, також зміною естетичних ідеалів людини в процесі еволюційного розвитку та інших факторів. Даний принцип працює в ресторанному закладі «La Sarkis», Кишинів, Молдова. Перебуваючи практично в парковій зоні, «La Sarkis» постійно вдосконалює свій дизайн за рахунок навколишніх просторів (персональний садівник постійно змінює рослини та зелені насадження «додаючи ресторану життя»). Літня тераса змінюється на зимову у залежності від пори року. Також наявний в залі камін знімається, і зона «лаунж» легко перетворюється в банкетний зал. Ресторанний дизайн адаптується до нових трендів в оздобленні приміщень, а також нових соціальних запитів (internet тренди і т.п.) (Рис. А.3.5).

Властивості графоаналітичного моделювання інтер'єрних просторів ресторанів.

Відомо, що в природних умовах людина сприймає дійсність цілісно, і вплив на неї в межах однієї форми, наприклад кольору без предметного змісту або освітлення без кольору, мислимо як абстракція. Реальний вплив завжди супроводжується переходом з однієї форми в іншу. «Будучи продуктом психічного впливу, психіка одночасно є продуктом фізичного впливу» (Пономарьов, Я.А. 1967). Сучасна психологія розрізняє два рівні взаємодії суб'єкта з об'єктом: сенсорний психофізіологічний і перцептивний-психологічний, що відображають якісно різні форми взаємодії психіки з зовнішнім середовищем (Мойкин, Ю.В. 1987).

При аналізі та оцінці інтер'єрного простору будь-якого ресторану, в його образному і смисловому сприйнятті, суб'єкт розглядається не просто як «істота»

біологічна, але як «істота» соціальна і історична. Центр уваги в такому аналізі переноситься з об'єктивних якостей простору і способу його сприйняття, на образно-естетичну оцінку. Остання форма сприйняття предметно-просторового середовища ресторанів є найвищою, як би «рівнодіючою» від самої структурної організації простору, оптичних умов його сприйняття, враховує потребу суб'єкта (у даному випадку це відвідувача ресторану), стан його внутрішньої готовності, його психологічний настрій, включає весь особовий і соціальний досвід суб'єкта, залежить від часу сприйняття і т.п. При цілісному сприйнятті дизайну середовища (тобто на психологічному рівні) беруть участь уявлення, смаки, ідеали особистості і соціальна оцінка, впливаючи на кінцевий результат сприйняття, який проявляється емоційно у формі естетичного почуття – «задоволення» або «невдоволення». Сприйняття ресторану, як системи дозволяє провести умовне розчленовування точок зору щодо взаємодії суб'єкта (відвідувач, працівник) з предметно-просторовим середовищем в наступному порядку:

- розкрити об'єктивні закономірності гармонізації предметно-просторового середовища з точки зору різних композиційних прийомів і застосування засобів художньої виразності, тобто на рівні його оптичного змісту: (упорядкованість, домірність, підпорядкованість, повторення цілого в його частинах, рівновага, єдність композиції і т.п.);

- розкрити вплив потреби, утилітарної або естетичної, спонукає цілеспрямований або пасивний рух з урахуванням впливу суб'єктивних образно-асоціативних характеристик, уваги і психологічної установки на формування і сприйняття художнього образу.

Процес живого сприйняття виключає поділ його на сенсорний і перцептивний рівень (Бехтель, Э.Е., «Контекстуальное опознание», 2005). Проте умовний розгляд фактору сприйняття з сенсорної і перцептивної точки зору дає теоретичну передумову для аналізу взаємодії інтер'єрного простору з людиною, що в ньому перебуває на різному рівні. Об'єктивно розкриває сприйняття змісту, і допомагає диференціювати різні групи завдань, пов'язані з організацією інтер'єру ресторанного закладу і побудовою його художнього образу.

Розвиток прикладної психології і методи, розроблені в соціальній психології, дозволяють підійти до дослідження питання «інтер'єр ресторану – людина» на більш об'єктивній основі. Можливість і ефективність застосування таких методів в області об'єктивних оцінок дизайну ресторанних закладів довів ряд соціологічних досліджень, заснованих на методі, відомому під назвою «семантичного диференціала» (скорочено – «СД») (Захарова І.В., «Семантический дифференциал как метод диагностики восприятия учащимися педагога» 1999). Даний метод полягає у визначенні системи установок індивіду по відношенню до значущих для нього близьких тез, що виявляються в його оціночних судженнях. В свою чергу ці судження класифікуються свідомістю за схемою логічних дихотомій (приємний – неприємний, небезпечний – безпечний і т.п.)

Застосовуючи «СД», дослідники отримали метод, що дозволяє об'єктивно оцінити низку суб'єктивних явищ через вимір чуттєво-контрольованих асоціацій (метод «СД», як інструмент мистецтвознавчого аналізу, був застосований в світломузиці, у взаємодії музики і драматичних постановок. Є вельми обширні дослідження з аналізу структури естетичних оцінок в області образотворчих мистецтв, серії робіт по дослідженню чуттєвого значення кольору в абстрактного живопису і в рекламі. Однак, наскільки відомо, метод «СД» в оцінці дизайнерського вирішення внутрішніх просторів ще не застосовувався. Для об'єктивізації суджень і подолання суб'єктивізму видається перспективним застосування методу «СД» при дослідженні впливу функціональної специфіки та поведінку людини (працівника та відвідувача) на психологію сприйняття композиції інтер'єрів ресторанів і закономірності її формоутворення, а також при графоаналітичному моделюванні ресторанних закладів) (Симмат Е.В. «Семантический дифференциал как инструмент искусствоведческого анализа» 1972).

Аналізуючи основні каталізатори впливу на формування та організацію інтер'єрних просторів, ресторан розглядається як змішана система в якій поєднується життєдіяльність людей (працівники та відвідувачі) та матеріально-предметне наповнення інтер'єрних просторів. Система «людина – предметно-

просторове середовище» має на увазі чинники взаємодії графіків руху у інтер'єрі, габаритність меблювання, перетік маршрутів пересування працівників та відвідувачів, емоційний вплив інтер'єру на людину, психофізіологію сприйняття простору і т.п.

Для опису основного взаємозв'язку між працівником та відвідувачем; працівником і працівником; працівником, відвідувачем та предметно-просторовим середовищем було використано метод графоаналітичного моделювання ресторанних просторів. За основу в методі взято «шарнір», як зразок живої матерії, що забезпечує життєдіяльність предметно-просторового середовища ресторану (Схема Б.3.1; 3.2; 3.3).

3.1. Композиційна структура предметно-просторового середовища ресторанних закладів

Аналіз сучасної вітчизняної та закордонної літератури підтверджує правомірність подальшого існування художніх концепцій, які були розглянуті у першому розділі, як самостійної цінності, а також дозволяє намітити шляхи їх розвитку в залежності від конкретних соціально-економічних, природно-кліматичних, технічних, психологічних та інших умов. Художні концепції формування предметно-просторового середовища ХХ століття, їх установлені форми проявилися в новітній теорії і практиці дизайну. Вони дають можливість конкретизувати на їх основі принципи композиційної структури інтер'єру, виділити з них основні 1). Принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору; 2). Принцип єдності структури внутрішнього простору; 3). Принцип композиційної єдності інтер'єру і його матеріально-предметного наповнення.

Так, розглядаючи архітектурну підсистему об'єкт-середовище, Б. Бархін (1986) вказує, що в ній реалізуються два принципи: «... це принцип взаємини зовнішнього і внутрішнього простору і принцип цілісності і структурності побудови внутрішнього простору». Систематизація прийомів та засобів композиційного формування інтер'єру проводиться в рамках кожного з принципів

на прикладах сучасних вітчизняних і зарубіжних творів архітектури та дизайну формування внутрішніх просторів, які в роботі розглядаються з позиції системного підходу (ресторанний заклад, у процесі його дослідження, розглядається як велика і складна система сфери громадського харчування і, одночасно, як елемент загальнішої системи громадського харчування). У зв'язку з обраним у дисертації об'єктом дослідження класифікація прийомів і засобів обмежується аналізом проектних пропозицій та існуючих інтер'єрів ресторанів. Загалом дослідження проходило на території України (акцент припав на заклади Києва, Полтави, Харкова, Одеси та Львова), а також аналізувалися найбільш цікаві, на думку автора, ресторани Мексики, Бразилії, Швейцарії, Англії, США та Іспанії.

Окресливши деякі стильові вирішення в дизайні предметно-просторового середовища ресторанів та шляхи оптимізації внутрішніх просторів в рамках описаних стильових рішень доцільно виділити та розглянути принципи, що суттєво впливають на формування архітектурного середовища ресторанів та їх композиційну структуру.

Відомо, що характер виконуваних функцій в приміщенні ресторану впливає на спосіб угруповання даного приміщення в загальній виробничо-дозвіллевій структурі підприємства. Західний процес формування об'єктів громадського харчування більш динамічний, варіативний і швидше відгукується на соціальні запити суспільства, тому доречно проаналізувати принципи формування та організації внутрішніх просторів, їх об'ємно-планувальні особливості, композиційні та технологічні схеми, а також художньо-дизайнерські рішення інтер'єрів саме закордонних ресторанів.

Ресторан «Tori Tori», розташований в Мексиці в будівлі площею 629 м² (Рис.А.3.3.1.6). Цей ресторан створений у 2011 році як спільна робота двох архітектурних студій – Rojkind Arquitectos і Esrawe Studio. Це один з небагатьох прикладів окремо розташованих ресторанів, в щільній історичній структурі міста. Щоб «вписати» ресторан в невелику ділянку, архітектори витягли план і розділили його на три рівні. Простір першого поверху включає в себе велику суспільну зону, групу виробничих та складських приміщень. Другий поверх – це теж суспільна

зона, яка включає в себе суши-ресторан. Третій поверх використовується в якості адміністративно-побутовий зони, що є досить поширеним прийомом функціонального зонування. При такому вертикальному розвитку чимала частина віддана вертикально-горизонтальним комунікаціям, що скорочує корисну площу всього будинку. За типом виробництва це підприємство громадського харчування з неповним технологічним циклом обробки сировини і приготування готової продукції, композиційна схема – кутова. Завдяки сприятливим кліматичним умовам у «Торі Торі» передбачена відкрита тераса, яка за площею пропорційна площі обіднього залу. Загальне рішення фасадів також ураховує географічні особливості регіону. Сітчасті конструкції в поєднанні з панорамним склінням створюють комфортну обстановку, наповнену світлом і зеленню. Інтер'єр підтримує тему інтеграції природи у внутрішній простір. Використання світлих тонів і натуральних оздоблювальних матеріалів у поєднанні із сучасним діодним підсвічуванням роблять заклад привабливим для відвідувачів.

Інший цікавий приклад ресторану знаходиться в Бразилії, в місті Порту-Алегрі (Рис.А.3.3.1.7). «ВАН» – ресторан створений під керівництвом архітектора Е.Т. Вонтобель (Evelise Tellini Vontobel). Двоповерхова будівля закладу має дві великі відкриті тераси і складну систему пристроїв для освітлення. Підприємство громадського харчування працює з неповним технологічним циклом обробки сировини і приготування продукції, а також є доготівельним. У плані чітко простежуються п'ять функціональних зон і кутова композиційна схема. Два окремі входи поділяють виробничі і людські потоки, роблять їх прихованими один від одного. Для оптимізації процесу обслуговування встановлений кухонний ліфт, який дозволяє піднімати готові страви з виробничих цехів на другий поверх, де розташований бенкетний зал. «ВАН» є вбудованим ресторанним закладом, всередині великого поліфункціонального комплексу. Його вигідне розташування підкреслює його значимість. Дві відкриті тераси виходять на озеро Патус, тим самим відкриваючи відвідувачам чудовий вид. Щоб передати і підкреслити вигідне сусідство з водою, архітектор використовує блакитну глянцеvu плитку на другому поверсі, доповнюючи її приглушеними сірими, багряними і темно-зеленими

кольорами. Велика кількість скла в оформленні інтер'єру дозволяє безперешкодно проникати природньому освітленню в усі куточки ресторану.

Наступний приклад ресторану – це «Rocksalt Seafood», розташований на березі протоки Ла-Манш в англійському графстві Кент (Рис.А.3.3.1.8). Окремо розташована будівля закладу повністю орієнтована на водну гладь і має панорамне скління фасадів з витягнутою вздовж берегової лінії відкритою терасою. Ресторан має два поверхи з зальним розташуванням приміщень та різноманітну систему вертикальних комунікацій (система пандусів і сходів, ліфт). Всі функціональні зони ресторану мають роз'єднані потоки відвідувачів і сировини. Виробнича зона розміщена центрично з невеликим заглибленням. При оформленні залу дизайнер зробив акцент на натуральні «морські» кольори: світло-синій, зелений, піщано-бежевий, доповнюючи все білим кольором. У «Rocksalt Seafood» немає будь-яких розважальних зон, концепція спрямована на інтеграцію водного пейзажу в простір інтер'єру. Для того щоб зробити перебування відвідувачів комфортнішим, а обслуговування більш швидким, на кожному поверсі передбачено власний бар.

Швейцарський ресторан «Farang», розташований в Стокгольмі (Рис.А.3.3.1.9). Створений в 2013 році під керівництвом архітекторів Risto Wikberg і Auvo Lindroos, ресторан має досить різноманітне функціональне наповнення і нестандартне рішення інтер'єрів. За типом виробництва це доготівельне підприємство громадського харчування, що працює на сировині і напівфабрикатах. Людські потоки і потоки сировини також розділені і розташовані в різних зонах ресторану. Перше, що бачить відвідувач, потрапляючи сюди – лаунж-зону (популярна на Заході, зараз все частіше зустрічається в українських ресторанах). Лаунж (від англ. Lounge – «веселе проведення часу», lounge music- «музика для холу») – термін у популярній музиці для позначення легкої, фонові музики, яка спочатку часто звучала в холах готелів, магазинів, в кафе, у ліфтах. Музичний напрям, що дав назву для певного приміщення в громадських центрах, призначеного для очікування або короткого часу проведення. Пізніше його стали застосовувати в проектуванні нічних клубів і дискотек, для відпочинку відвідувачів від гучної музики і активного проведення часу. У ресторані «Farang» дві лаунж-

зони, розташовані за принципом: одна біля входу, а інша в глибині залу, на відстані від основного обіднього приміщення. Стіни та підлога виглядають лаконічно, підтримкою в оформленні служать приглушені вибілені кольори і продумані дизайнерські меблі. Розташований недалеко від вулиці загальноміського значення з двома громадськими центрами неподалік, ресторан «Farang» є місцем тяжіння місцевих жителів і туристів.

«Terzo Piano», розташований в Чикаго, США – ресторан створений за участю архітектурного бюро Dirk Denison Architects (Рис.А.3.3.1.10). Великий світлий ресторанный простір включає в себе п'ять функціональних зон і є доготівельним підприємством громадського харчування. У плануванні простежується глибинна композиція з розміщенням виробничої зони в куті будинку. Якщо розглядати планувальну структуру, можна виділити кілька рідковживаних зон: зона винотеки, лаунж-зона та виставкові зали, остання обумовлена розташуванням «Terzo Piano Restaurant». Ресторан є частиною Чиказького художнього інституту та з'єднується переходом з його головним корпусом. Поруч розташовано озеро Мічиган, а також проходять дві дороги загальноміського значення. Головною ідеєю проекту було поєднання музею і ресторану. Тому в просторі переважає білий колір, який трохи розбавлений натуральними пастельними відтінками. Всі меблі та обладнання теж мають білий колір, виділяється лише лаунж-зона. У будівлі використовуються панорамні вікна, що дозволяють денному світлу безперешкодно проникати в усі приміщення та зони ресторану.

Ресторан «Salt», розташований в місті Барселона, Іспанія (Рис.А.3.3.1.11). Він був відкритий під керівництвом Isabel Lopez Vilalta та Asociados. Ресторан є частиною великого готелю, що знаходиться на першій лінії Середземного моря. Ураховуючи особливості розташування ресторану, архітектори спроектували до основної будівлі окремий павільйон (він включає в себе бар і відкриту терасу, межує з пляжем). Основний простір ресторану складається з п'яти функціональних зон. Ресторан є доготівельним підприємством громадського харчування, що працює на сировині і напівфабрикатах. Відкрита тераса ресторану примикає до основного обіднього залу, а на їх перетині розташована барна стійка, яка обслуговує обидва

приміщення. Композиційна схема кутова, з чітким поділом виробничих і людських потоків. Доступ до громадських зон здійснюється як через відкриту терасу, так і через вхід в ресторан. В інтер'єрі приміщення вдало застосовуються панорамні вікна, які дозволяють відвідувачам насолодитися усіма принадами Середземномор'я. Колірна гамма інтер'єру побудована навколо білих, блакитних і насичених жовто-бежевих тонів із застосуванням сітчастих конструкцій і складних геометричних обсягів.

Проаналізувавши об'ємно-планувальні та декоративні особливості окремих закордонних ресторанів, можна виділити ряд сучасних тенденцій, які помітно впливають на підхід до містобудівного розташування, функціонального зонування і формування внутрішнього простору цих об'єктів. Використання їх у проектуванні дозволяє задовольнити соціальну потребу у появі різнопланових ресторанних закладів, в тому числі із розширеною функцією дозвілля. Головними прийомами оптимізації внутрішніх просторів ресторану на прикладі досліджених закордонних ресторанів є:

- інтеграція виробничої зони в суспільнузону, де холодний і гарячий цехи можуть стати своєюрідною «сценою» для кухарів;

- скорочення виробничих приміщень. У всіх сучасних ресторанних закладах вкорінюється тенденція раціонального функціонального використання площ та мобільності виробництва. Отже, з експлікації «проектів ресторанів» зникають приміщення «для нарізання хліба»; приміщення, що «охолоджують камеру побутових відходів» замінюються на закриті баки; «мийна кухонного посуду і тари» поєднується з «мийною столового посуду» у єдиному приміщенні; у процесі проектуванні зникає потреба у «приміщенні завідувача виробництвом»;

- зміни в суспільних зонах (основні зали, барна зона і т.п.). Вестибюль і гардеробна йдуть з практичного проектування, зберігання верхнього одягу відвідувачів здійснюється за допомогою окремо розташованих вішалок;

- поява зони «лаунж»;

- активне використання панорамного скління, що сприяє інтеграції природного середовища в простір інтер'єру;

- завдяки новітнім технологіям та сучасному обладнанню відбувається значне скорочення технічної зони (відповідно і кількість обслуговуючого персоналу);

- виносення окремо розташованих ресторанів за межі міста, що викликано щільністю історичної забудови та відсутністю в центральній частині міста вільних територій і приміщень для реорганізації.

Аналіз ресторанів на території обраних регіонів України можна систематизувати в певну закономірність повторюваних прийомів та засобів:

- в кольоровому рішенні інтер'єрних просторів ресторанів домінує темний колір в оздобленні, відкриті системи комунікацій, чисельні вмонтовані і підвісні світильники;

- практично повна відмова від декоративних перегородок із утворенням відкритої кухонної зони (цей прийом запозичений за кордоном і почав широко використовуватися в інтер'єрах українських ресторанів – створює атмосферу душевності, єднання відвідувачів і працівників);

- поділ території ресторанного закладу за зони. Для невеликої компанії виділено окремий кабінет з довгим столом і м'якими кріслами, продумані зони для сімейного відпочинку та для відвідувачів з дітьми і т.п.;

- головною особливістю оформлення ресторанних інтер'єрів в Україні є змішане застосування різних видів оздоблювальних матеріалів – від «вантажних» до інноваційних, у такий спосіб поряд із старими зеленими дерев'яними дошками, які зазвичай покривають одну зі стін, може бути підлога з візерункової плитки, а поруч із простими напівкруглими лампами – дизайнерські світильники незвичайних форм і розмірів;

- панорамне скління суттєво доповнює багатошарову систему підсвічування – у поєднанні з різноманітною гамою кольорів (включаючи найнесподіваніші відтінки), застосування яких часто практикується в українських ресторанах, сукупне природне та штучне освітлення створює відчуття якоїсь хаотичності, іноді кінцеве дизайнерське рішення створює особливу атмосферу закладу і сприймається досить гармонійно;

- органічне поєднання декількох видів оздоблювальних матеріалів із дзеркалами в стіні (що візуально збільшує простір), м'яке підсвічування сфокусоване до кожного столику забезпечує атмосферу спокою і комфорту;

- часто, головним акцентом в українських ресторанах (за прикладом закордонних ресторацій) виступають авторські художні розписи на стінах, фотошпалери та композиції з живих рослин;

- часто ідеї та натхнення українські ресторатори та їх дизайнери черпають зі старої архітектури – дизайнери максимально зберігають елементи автентичності будівлі і її приміщень (якщо будівля є пам'яткою архітектури, культурна спадщина), оригінальні двері і вікна, а також декоративні дерев'яні елементи, цеглу та конструкції, що додавали вінтажність інтер'єру.

- часто відбувається реставрація внутрішніх і зовнішніх частин будівлі де розташовується ресторан, а також створюються нові простори – тераси, літні майданчики для вечірніх прийомів у головного входу ресторану. Ресторанний простір з цегляними стінами, відновленими дерев'яними поверхнями, полірованою бетонною підлогою, що стає своєрідним поєднанням «класики» з «сучасністю».

3.1.1. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу

У новітній практиці дизайну інтер'єрів ресторанних закладів склалися дві форми прояву принципу взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору. Це коли інтер'єр ресторану активно взаємодіє з його оточенням і коли зв'язок між внутрішнім і зовнішнім простором здійснюється опосередковано. І в тому і в іншому випадку різні композиційні рішення об'єднуються характером зближення внутрішнього і зовнішнього простору: в обох випадках відбувається активний взаємозв'язок інтер'єру та оточення (як внутрішнього так і зовнішнього). Зв'язок внутрішнього простору ресторану і зовнішнього середовища може мати пасивний характер або бути відсутнім зовсім. Таке рішення буде продиктовано як функціонально-типологічними вимогами, природно-кліматичними умовами

місцевості, містобудівною ситуацією, а також загальним композиційним задумом закладу вцілому.

«У сучасній практиці тенденція зближення інтер'єру із зовнішнім середовищем проявляється у двох напрямках. Це в формі розвитку функцій приміщень на відкритих в природі ділянках і в формі розкриття приміщень в зовнішнє середовище», пише А. Я. Свірський (1968). М. В. Лісіціан (1973) в книзі «Інтер'єр житлових і громадських будівель» зазначає: «Існує два прийоми зв'язку внутрішнього простору з природою: один – коли внутрішній простір як би захоплює природу... тобто природа входить в інтер'єр, і другий прийом- коли внутрішній простір своїми частинами..., широким розкриттям як би входить у зовнішній світ, складаючи з ним єдине ціле». На основі цього виділяємо два прийоми у відношенні об'єкту дослідження, а саме внутрішнього простору ресторанного закладу:

- використання простору для забезпечення зв'язку інтер'єру ресторанного закладу та його оточення;
- введення в інтер'єр ресторану природних елементів.

Враховуючи той факт, що прийом – це найбільш загальна професійна дія дизайнера, де, наприклад, внутрішній дворик закладу або вікно в ресторані виступають, як засоби його досягнення, то необхідно класифікувати прийоми, які здійснюють принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу таким чином:

- розкриття;
- розчленування архітектурної форми;
- використання просторів взаємозв'язку;
- введення в інтер'єр природних елементів.

Розглянемо кожен прийом окремо.

Прийом – «Розкриття». Основним архітектурним засобом, що здійснює розкриття інтер'єру ресторану, є площина скління або скляний об'ємний елемент – віконні прорізи, світлові ліхтарі, плафони, шеди і т.п. У композиції інтер'єру ресторанного закладу набувають значимість їх формальні характеристики- форма,

розміри, пропорційні відношення і розташування в просторі, а також ступінь розкриття. В ресторані «Food & Forest», що входить у частину Relax Park VERHOLY, Полтавська обл., село Верхоли, єднання з природою – частина концепції дизайну. Прийом «розкриття» реалізується в даному закладі повністю і є практичним його втіленням. У оформленні ресторану використані природні матеріали, сланець, мідь, кортен, шкіра (Рис.А.3.3.1.12).

Основним композиційним засобом прийому розкриття внутрішнього простору ресторанного закладу по відношенню до зовнішнього простору є світло, яке використовується дизайнерами не тільки як функціонально необхідний елемент освітлення інтер'єру ресторану, але і як художній засіб, що виявляє образні, тектонічні, композиційні закономірності побудови предметно-просторового середовища ресторанів. Розкриття в зовнішнє середовище є частковим при мінімальному розмірі застелених поверхонь. Світло в даному випадку, потрапляючи в інтер'єр через вікна невеликих розмірів, створює атмосферу інтимного, особистого простору.

Прийом – «Розчленування архітектурної форми». Межею між зовнішнім і внутрішнім просторами ресторанного закладу є матеріальні площини або об'ємні елементи, які не тільки фіксують простір, а є архітектурними засобами, що здійснюють взаємозв'язок інтер'єру закладу з його оточенням. Такими елементами можуть бути проникаючі площини і проникаючі об'ємні елементи, які, починаючись всередині будівлі і виходячи за його межі, належать одночасно і внутрішньому і зовнішньому простору. «Ці елементи можна розглядати як лінію переходу між просторами, тобто як кордон» – пише О. Явейн (1981).

Вертикальна проникаюча площина. Частина її – це стіна в інтер'єрі ресторану, інша частина виходить назовні, визначаючи і направляючи основний рух простору, обмежуючи поле зору людини з інтер'єрі ресторанного закладу. Такий прийом пов'язує внутрішній і зовнішній простори в горизонтальному і вертикальному напрямках (Рис.А.3.3.1.13).

Горизонтальна проникаюча площина. Виділимо два типи: а) площина-стеля, перехідна за межами будівлі в якій розташований ресторан (або окрема будівля

ресторанного закладу) в козирок або навіс; б) площину-підлогу всередині будівлі, перехідний в лоджію, балкон або терасу за його межами. Окремі об'ємні елементи-просторові структури, балки перекриття, сходи, пандуси і т.п. також є елементами взаємозв'язку. «... Подібно до того, як пандус або сходи сприяють складанню всередині просторової цілісності будівлі – пише Р. Азгальдов (1977), ті ж сходи і пандуси, витягнуті з інтер'єру, сприяють зниженню різнонапруженності зовнішнього і внутрішнього простору, тим самим, виявляючи нове розуміння зодчим просторового феномена архітектурної споруди».

У сучасній дизайнерській практиці роботи з ресторанными закладами прийом розчленовування форми ресторану проникаючими площинами і об'ємними елементами використовується у поєднанні з прийомом розкриття. Цей зв'язок обумовлений, по-перше – необхідністю сприйняття проникаючих елементів за межами будівлі, по-друге – здатністю проникаючих площин орієнтувати людину на сприйняття певної природної картини і, по-третє – необхідністю визначення меж бачення навколишнього простору. Композиційного значення елементи взаємозв'язку набувають в процесі виділення архітектурного простору інтер'єру ресторану, а також об'ємно-планувальної структури будівлі в цілому.

Прийом – «Використання просторів взаємозв'язку». Цей прийом характерний для композиції замкнутих ресторанных просторів, коли з об'єктивних і суб'єктивних причин відсутня можливість включення природного оточення в об'ємно-планувальне рішення ресторанного закладу в цілому. Розрізняють дві групи просторів взаємозв'язку:

- перша група – це ресторанны простори, що безпосередньо розташовані на межі внутрішнього і зовнішнього простору або всередині інтер'єру (це тамбури, вестибюлі, внутрішні дворики, «фасадні простору», дахи-сади т.п.);

- друга група – це ресторанны простори, які знаходяться за межами інтер'єру самого ресторану і утворені сходами, пандусами, балконами, терасами, лоджіями та іншими спорудами.

Основною композиційною функцією даних елементів є забезпечення плавного переходу зовнішнього простору в інтер'єр ресторану, а також здійснення

поступової зміни вражень у відвідувачів закладу від величини того й іншого простору (Рис. А.3.3.1.14).

Увійшовши з вулиці в приміщення ресторанного закладу «Шарикoff» (м. Харків, дизайн виконала студія «YOD DesignLab»), відвідувач сприймає геометричні параметри інтер'єру ресторану (висоту, ширину) меншими, ніж у наступний момент часу після деякої адаптації до даного простору. Для нівелювання цього процесу у середовищі ресторанного закладу дизайнер використовує, так звані, перехідні елементи – портики, козирки, сходи, пандуси тощо.

Розрізняють відкриті і закриті простору взаємозв'язку. Відкритий – це уявлюваний простір, утворений окремими обсягами (колонами, пілонами, рамами, стовпами і т.п.) або площинами (сходами, пандусами, балконами і т.п.). Відкритий простір сприймається чуттєво, образно, як простір діяльності і орієнтації людини. Закритий простір, на відміну від відкритих, є обмеженням з усіх боків матеріальними площинами-огорожами, частина з них зашклена, що дозволять зберегти візуальний зв'язок із зовнішнім світом. У ресторані «Шарикoff» до таких просторових елементів відносяться тамбур, вестибюль та балкон розміри і розташування яких в інтер'єрі залежить від загального композиційного задуму ресторану. Зв'язок зовнішнього і внутрішнього простору забезпечується внутрішніми двориками, розміри і ступінь замкненості, конфігурація яких також залежить від загального композиційного задуму ресторану. Однак, у будь-яких випадках це – спеціально виділені простори в об'ємно-планувальній структурі закладу. Композиційну функцію даних просторів взаємозв'язку слід розглядати з наступних позицій: по-перше – простір внутрішнього дворику ресторану (територія літнього майданчику, якщо заклад розташований в структурі іншої будівлі) розглядається як композиційний центр, який виражає смисловий, ідейно-художній зміст всього інтер'єру ресторану, по-друге – внутрішній дворик сприймається як просторовий елемент, що сприяє емоційній та психологічній розрядці людини при сприйнятті внутрішнього простору, і, по-третє – внутрішній дворик сприймається як елемент взаємозв'язку не тільки інтер'єру ресторану та зовнішнього середовища, але і внутрішніх ресторанних просторів між собою.

Прийом – «Введення в інтер'єр природних елементів». Цей прийом є традиційним протягом всієї історії дизайну: у числі його ознак широке застосування кімнатних квітів, складених у майстерні композиції букетів (традиційні японські ікебана) і штучні сади з рідкісними породами дерев і т.п.

У ресторані «The Terrace» в «Premier Palace Hotel», місто Харків, природні елементи розташовані в інтер'єрі істотно впливають на композиційний лад внутрішнього простору, виявляючи його образні і структурні характеристики. У цьому процесі значення набуває характер співвідношення форми, кольору природних елементів з основними параметрами інтер'єру ресторану (ці співвідношення можуть бути контрастними і підкреслювати своєрідність об'ємних форм, які формують інтер'єр закладу в цілому, або роблять його на нюансах і затінують, можуть прибирати на другий план другорядні елементи внутрішнього простору). Нюанс і контраст, у даному випадку, виступають, як засоби, що дозволяють знайти таку доцільну ступінь зближення чи протиставлення форм дизайну, які формують інтер'єр ресторанного закладу, і природно-ландшафтних елементів як маса, пластика, фактура, колір і т.п. (Рис.А.3.3.1.15).

Важливою композиційною закономірністю в процесі створення композиції інтер'єрних просторів ресторанів є масштабність або ступінь розчленовування й узагальненості композиції. У додатку до розглянутого прийому набуває значення і співвідношення розмірів природних елементів з розмірами внутрішнього простору ресторану.

3.1.2. Прийоми і засоби, які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану

Умовою послідовної єдності внутрішнього простору вважається існування закономірних зв'язків окремих частин цього простору, де зв'язки розуміються як багатоманітні прийоми, в ході творчого процесу (Буров, А.К. 1960). Специфіка цих зв'язків в сучасному дизайні ресторанних закладів полягає, в першу чергу, в самій суті композиції інтер'єру ресторану, яка все більше тяжіє до ускладнення

просторових структур, функціональному диференціюванню, різноманіттю та індивідуалізації просторових одиниць. Теоретичні положення дозволяють намітити наступну послідовність визначення і дослідження прийомів і засобів, що здійснюють принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторанного закладу. По-перше, виявити найбільш загальні прийоми і засоби зв'язку між окремими приміщеннями в структурі інтер'єру ресторану, і, по-друге, розглянути прийоми і засоби, що здійснюють зв'язки між просторовими осередками, які забезпечують окремі функціональні процеси в ресторанних приміщеннях багатоцільового призначення.

В практиці дизайну ресторанних закладів традиційними і найбільш часто вживаними видами зв'язку між окремими приміщеннями ресторану є: коридорний, атріумний, і анфіладний зв'язок просторових зон.

Дослідження ресторанних закладів на території України надало можливість охарактеризувати основні прийоми та засоби, які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану:

- коридорний і атріумний зв'язки застосовуються, в основному, в ресторанних інтер'єрах з функціонально-розчленованими просторами;
- для функціонально-єдиних просторів, що характеризуються послідовним розчленуванням функціонального процесу, використовується анфіладний і зальний.

Аналізуючи ці твердження на прикладі ресторану «Fisher» (м.Київ, дизайн виконав Pit Shamiloff) та ресторану «Капітан Немо» (м. Київ, дизайн виконав Володимир Шликов) можна узагальнити, що: а) у першому випадку елементи взаємозв'язку – це особливо виділені простори (внутрішнє подвір'я, атріуми, коридори і т.п.), які, найчастіше, стають композиційними центрами, об'єднуючими окремі простору в єдину структуру, б) у другому, взаємозв'язок просторових одиниць здійснюється за допомогою обсягів або площин (сходи, пандуси, огорожі, скляні перегородки та ін.), а в багатофункціональному приміщенні, де необхідно чітко виділення зон з певним цільовим призначенням, поряд з об'ємними і площинними елементами застосовується меблі і обладнання (Рис.А.3.3.1.16).

Таким чином, можна виділити наступні найбільш загальні і характерні прийоми здійснення принципу єдності структури інтер'єрного простору ресторану:

- організація просторів взаємозв'язку, де приміщення мають різні функціональні призначення;
- використання об'ємних і площинних елементів зв'язку в інтер'єрах, де відокремлюються окремі функціональні зони.

Приєм – «Організація просторів взаємозв'язку». Традиційними засобами, які організовують взаємозв'язок між окремими інтер'єрами одного ресторанного закладу, є внутрішні дворики, атріуми, коридори, галереї, які являють собою спеціально виділені простори в загальній структурі закладу. Зміна формальних характеристик: пропорційних відносин, розмірів, конфігурації і розташування цих просторів може істотним чином вплинути на композицію інтер'єру ресторанного закладу в цілому. Більш важливе значення ці характеристики набувають у відношенні з людиною, з його потребами та його сприйняттям, тому необхідно розглянути їх з урахуванням ергодизайнерських, психофізичних, функціональних, образних та інших умов.

Важливим фактором у побудові об'ємно-просторової композиції ресторану, є вибір координат розвитку просторів взаємозв'язку. Вони можуть розвиватися центрично (атріумний тип), у глибину (коридорний тип) і вгору (шахтний тип). У просторах коридорного і шахтного типу передбачається динамічний, цілеспрямований і досить тривалий рух, тому перед дизайнером стоїть завдання попередити втому і стомлення людей (персоналу та відвідувачів), зняти у них емоційну напруженість, що виникає в процесі руху чи сидіння. Дієвим прийомом у вирішенні цього питання виступає архітектурний ритм, засобами якого створюється відчуття «руху» форми і простору. Ритм у даному випадку може створюватися зміною геометричних параметрів самого простору – зміни висоти, розширення та звуження, організацією просторових «кишень», зміною рівня підлоги і т.д.

Необхідно відзначити, що простори коридорного і шахтного типу можуть мати екстрогенний (цілеспрямований) характер (Д. Узнадзе, 1966), обумовлений практичними потребами організації цілеспрямованого руху, а також поєднуватися з

інтрогенною поведінкою, пов'язаною з безперервним, «прогулянковим» рухом. Таке положення спостерігається, наприклад, у ресторанному закладі «PARIS», місто Харків (Рис.А.3.3.1.17). Тут глядач цілеспрямовано рухається в напрямку залу, одночасно оглядаючи декоративні елементи, оздоблення та дизайн всього закладу, розташований в просторових зв'язках. Простори атріумного типу мають центричний і більш статичний характер: рух у ньому хаотичний і вільний, що обумовлює перетин і збіг маршрутів пересування людей в ресторані.

Особливе місце в даному ресторанному інтер'єрі, де працює прийом – «організація просторів взаємозв'язку», мають засоби художньої виразності – світло і колір, які підкреслюють своєрідність об'ємно-просторової композиції інтер'єру, а також створюють певне відчуття динаміки та спрямованості функціонального процесу. Джерело штучного освітлення, природне світло, а також колірні композиції, розташовані в кінці коридору, дозволяють зорозово скоротити відстань протяжного простору, а розміщення світлових прорізів та картин уздовж руху створює певний ритм, що збиває монотонність функціонального процесу.

Цілісність композиції інтер'єру ресторану, її єдність і естетична організованість багато в чому залежить від розташування просторів взаємозв'язку в структурі закладу. Вони можуть, наприклад, підкреслити компактність і центричність планувального рішення, або стати початком у розвитку більш складної композиції інтер'єру ресторану. Простори взаємозв'язку, найчастіше, знаходяться безпосередньо в середині закладу, але можуть бути і витягнуті назовні, за його межі. Цей прийом отримав поширення з просторами шахтного типу, коли сходи, ліфти виносяться на фасад. У таких умовах вертикальні комунікації стають не тільки елементами зв'язку внутрішніх просторів, а й композиційними засобами, що здійснюють зв'язок інтер'єру ресторанного закладу з його екстер'єром (Рис.А.3.3.1.17).

Прийом «Організація просторів взаємозв'язку», що здійснює композиційний принцип єдності структури внутрішнього простору ресторану, 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.

Ефективність цих дій здебільшого залежить від формальних характеристик простору взаємозв'язку, їх конфігурації, пропорційного співвідношення і розміщення в структурі інтер'єру ресторанного закладу. Ритм, світло, колір в додатку до цього прийому виступають як засобами художньої виразності просторів взаємозв'язків.

Прийом – «Використання об'ємних і площинних елементів». Традиційними дизайнерськими засобами, що здійснюють зв'язок між ресторанными просторами анфіладного типу, є такі конструктивні елементи, як перегородки, колони, балки та інші, які не тільки зв'язують окремі простори всього закладу, але й, одночасно, несуть прикордонну функцію, фіксуючи перехід з одного приміщення в інше. Анфіладний тип являє собою структуру послідовного з'єднаних один з одним окремих ресторанных просторів, тому для сприйняття всієї композиції інтер'єру відвідувачам необхідно пройти їх один за іншим.

Між просторами ресторанного закладу з анфіладним типом зв'язку внутрішніх просторів ресторанного закладу може бути повний або частковий зв'язок. У першому випадку прозорі перегородки, колони або балки тільки фіксують межі між окремими приміщеннями ресторану, створюючи вільний, безперешкодний рух відвідувачів та персоналу в просторі. Тут важливо знайти таку нейтральну та універсальну форму елементів зв'язку, щоб вони могли одночасно «працювати» на кілька просторів. Ключем до вирішення цього завдання може служити модульна структура, на геометричній основі якої будується композиція інтер'єрних просторів ресторану. Незважаючи на різне функціональне призначення, всі приміщення «набираються» на основі одного модуля. Таким чином, елементи взаємозв'язку не «виділяються» із загальної структури інтер'єру ресторанного

закладу, а органічно пов'язують окремі приміщення в єдину композицію (Рис.А.3.3.1.18).

У «перетікаючих» ресторанных просторах зв'язок між окремими функціональними зонами відбувається також за допомогою об'ємних і площинних елементів. Якщо зв'язок просторових зон в ресторані відбувається в горизонтальному напрямку, то елементами зв'язку виступають перегородки, ширми, різної форми огорожі, якщо у вертикальному – елементами зв'язку стають сходи, пандуси й інші налаштування. У просторах даного типу окремі функціональні комірки не мають чіткого обмеження: вони органічно впливають одна з іншою, складаючи цілісну композиційну структуру. Рух в такому ресторанному просторі має комбінований характер і являє собою поєднання вільного і цілеспрямованого пересування (як для відвідувачів так і для персоналу, що працює в ресторані). Важливе значення в цьому сенсі набувають розміри і форма елементів зв'язку, здатних координувати і направляти «перетікання» однієї зони в іншу. Так, наприклад, площина, поставлена паралельно шляху проходження відвідувача або працівника ресторанного закладу, направляє рух людини і одночасно обмежує поле зору, кругла форма передбачає деяку зупинку, фіксацію якогось процесу. Об'ємний елемент, розташований на тлі площин, зазвичай уповільнює рух або зупиняє людину, і вертикальний елемент, що контрастує з горизонтально протяжними площинами, має ті ж властивості. Ці теоретичні положення слугують основою процесу формування інтер'єрних просторів ресторанів, де важливо організувати рух, що не обривається, а підхоплюється і розвивається елементами зв'язку.

Таким чином, можна виділити наступні теоретичні положення, що характеризують прийом «використання об'ємних і площинних елементів» для організації єдиної структури ресторанного інтер'єру з окремими підфункціями:

- засоби, що здійснюють зв'язок між просторами, сприяють організації цілеспрямованого функціонального потоку, а також дозволяють його сконцентрувати або розрядити;

- в цьому процесі набуває значення конфігурація, розміри і місце розташування в просторі елементів зв'язку;
- вибір елементів зв'язку залежить від характеру функціонального процесу, його розчленованості і послідовності, а також від загального композиційного задуму ресторану;
- конкретна конфігурація елементів зв'язку може, визначеним чином, сприяти виявленню художнього образу інтер'єру ресторанного закладу.

3.1.3. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємодії композиції інтер'єру ресторану з його матеріально-предметним наповненням

В сформованому засобами дизайну внутрішньому просторі (стіни, стеля, двері, вікна), коли вже вирішені питання взаємозв'язку просторів, потрібно розглянути його структурні зв'язки, необхідно заповнити обладнанням та меблями ресторанний заклад, з урахуванням вищесказаних умов, плюс з урахуванням функціонально-типологічної доцільності.

У цьому сенсі набувають значення окремі теоретичні положення стосовно цілісності штучного матеріального середовища (архітектура плюс об'єкти дизайну), що включає:

- виявлення і вивчення об'єктивних закономірностей формування і сприйняття простору ресторану;
- дослідження формотворчих факторів та їх вплив на вибір тієї чи іншої композиції;
- вироблення об'єктивних критеріїв оцінки середовища для отримання максимально зручних для людини і естетично повноцінних умов.

У цьому зв'язку необхідно відзначити, що в системі «людина – природне середовище – дизайн – меблі та обладнання» – меблі та обладнання безпосередньо пов'язані з потребами і функціями людини та з інтер'єром вцілому, доповнюючи і реалізуючи його композицію.

Ці теоретичні положення визначають схему дослідження основних прийомів і засобів, що здійснюють принцип взаємодії композиції інтер'єру ресторану та його матеріально-предметного наповнення. У загальному вигляді це психологічна координація з метою виявлення співвідпорядкованості просторових осередків і визначення їх місцеположення в просторах ресторанного закладу. Тут виникає доцільність характеристики основних прийомів, що працюють з об'єктом дослідження, а саме ресторанными закладами:

- прийом «членування»;
- прийом «перспективне скорочення»;
- прийом «накладення», з метою виявлення формальних характеристик просторів (аналіз конфігурації, пропорційних відносин), а також композиційне вираження функціонального процесу, що включає:
 - розбір антропометричних параметрів простору та обладнання;
 - семантичне значення матеріально-предметного наповнення закладу;
 - визначення маршрутів пересування (як для відвідувачів, так і для працівників, персоналу ресторану).

Прийом – «членування». Суть прийому ґрунтується на тому, що форма, яка спрямована в глибину простору ресторану, є елементом членування і умовно викликає зоровий рух уздовж свого «тіла». За таким принципом може створюватися композиція, що має не тільки глибинний характер, але й фронтальний розвиток.

Так, коли ресторанный інтер'єр має фронтальну композицію, бічні стіни доцільно членувати горизонтальними елементами, які візуально віддаляють торцеву «огорожу», а меблі необхідно розміщувати по бічних стінах. У приміщеннях даного типу функціональне зонування, яке має секційний характер, буде розвиватися вздовж більшої сторони. В ресторанных інтер'єрах з глибинною композицією можливе розміщення меблів таким чином, щоб вона візуально зменшувала глибину простору. Цього ефекту можна досягти за допомогою вертикальних елементів – шаф-пеналів або інших елементів, а також розміщенням меблевих агрегатів біля торцевої стіни. Крім меблів, елементами членування

ресторанних просторів можуть бути і конструктивні елементи: колони, балки, підвісні стелі, вбудоване обладнання і підлога, вирішена в різних рівнях. Важливе значення має колір меблів і стін, який може прояснити форму або деформувати її, «охолодити» або «зігріти» простір, а також розширити або звузити його. Даний прийом працює в ресторані «Одеса», місто Київ (Рис.А.3.3.1.3.19). На розміщення меблів та обладнання в предметно-просторовому середовищі даного закладу впливає місцезположення світлового прорізу, його розміри і форма. Тотальна відкритість ресторанного інтер'єру в зовнішнє середовище і орієнтоване розкриття припускають активне включення навколишнього ландшафту в композицію внутрішнього простору закладу, тому перед дизайнерами виникло два завдання: або підкреслити кордон між інтер'єром ресторану і зовнішнім середовищем, або зробити його абсолютно умовним. Оригінальним декоративним ходом в оформленні головного залу став прийом зонування острівної лаунж-секції за допомогою канатних «заростей».

Прийом – «перспективне скорочення». Застосування цього прийому дозволяє візуально деформувати ресторанний інтер'єр, отримати такі ефекти, як ілюзорний стиск або подовження простору. Суть прийому ґрунтується на психофізичній особливості людини дешифрувати перспективні особливості сприйняття (Бареев, В.И. 2005). В дизайні закладів громадського харчування цей прийом отримав поширення у створенні таких композицій, де перспективні скорочення здійснюються однаковими елементами, розташованими в метроритмічному порядку. У сучасній практиці він отримав своєрідну інтерпретацію: коли перспективне скорочення простору підкреслюється не тільки ритмічно розташованими конструктивними елементами (колонами, балками, імпостами вікон та ін.), а й самими огорожувальними поверхнями. В ресторанних інтер'єрах, де вхід організований не традиційно по осі, паралельної стінам, а з кута, простір візуально набуває неординарної форми. Цей прийом отримав широке поширення в закордонній практиці Італії, Франції, США й інших країнах. Даний прийом реалізується в японському ресторані «Аліса в країні чудес». Дизайнери використали

дзеркальні стіни, що візуально розширюють простір, а жива огорожа, що нагадує лабіринт, розділяє головний зал ресторану на тематичні частини (Рис.А.3.3.1.3.20).

Прийом – «накладення». Прийом зводиться до того, що форми (архітектура, об'єкти дизайну чи інш.) розташовані ближче до глядача, частково затуляють собою форми, розташовані на подальших планах, виникає, так зване, накладення, сприяюче виявленню ясності взаємного розташування форм по глибинній координаті. «Цей метод заснований на тому, – пише В. І. Мальгін, – що сприйняття людини може співвіднести аналогічні властивості форм, віддалених від нього на різні відстані» (1977). Тут відбувається зіставлення величини геометричної форми, маси, кольору, спільності переднього і заднього планів.

Стосовно до ресторанного інтер'єру і його матеріально-предметного наповнення, прийом може бути використаний як у виявленні простору в цілому, так і окремих функціональних осередків. У першому випадку «накладення» один на одного різних за формою і розмірами елементів обладнання дозволяє підкреслити субординацію і взаємодоповнюваність підпросторів в загальній структурі інтер'єру закладу. Крім того, неповне накладення дозволяє організувати і спрямувати рух у просторі, визначити послідовність руху відвідувачів в закладі.

Накладення планів низьких елементів на високі, круглих на прямокутні і, навпаки, може також виявити структуру окремих функціональних осередків, як наприклад в ресторані «Аліса в країні чудес», місто Москва. В інтер'єрі ресторану, де композиція будується на контрастному зіставленні елементів дизайну і меблів: пластична, вигнута форма стільців, крісел, що розташовує до відпочинку, виділяється прямокутними, рівними формами огорожувальних поверхонь (стіни, стелі й інших огорож). У робочій зоні обладнання має інше функціональне призначення і меблі вибираються більш суворої форми. В цьому випадку, елементи дизайну можуть підкреслювати смислове призначення цієї зони і мати також більш суворі геометричні обриси (за цим принципом формуються інтер'єри італійських архітекторів Дж. Влосі, Ар. Бландо та ін.) (Рис.А.3.3.1.3.20).

Наразі, застосування прийому «накладення» є особливо актуальним для вирішення проблем людей з обмеженими фізичними можливостями і реалізується

із забезпеченням внутрішніх і зовнішніх ресторанних просторів засобами для безперешкодного пересування осіб з інвалідністю та маломобільних громадян. Прийом «накладення» у сформованих просторах ресторації дозволяє впровадити ознаки доступності шляхом застосування контрастних розміток, орієнтирів, з улаштуванням доступних вбиралень, додаткових пандусів, поручнів, огорож, направляючих, підйомних пристроїв та інших елементів універсального дизайну. Вимоги безбар'єрності диктують застосування контрастних елементів та визначення безпечних маршрутів у схемі складних інтер'єрних рішень.

3.2. Ергономічний критерій якості внутрішніх просторів. Оцінка комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів

Ергономічна оцінка якості інтер'єру є сьогодні найбільш актуальною (сюди входить і функціональна, естетична, екологічна та інші складові). Важливе правильне визначення методів і критеріїв, форм регламентації і контролю якості інтер'єрних просторів ресторанів. На різних етапах проектування це істотно впливає на ефективність і якість кінцевого дизайну. Традиційна методика проектування ресторанів, припускає кількісну оцінку якості інтер'єрних просторів за певною номенклатурою показників, що характеризують об'єктивно існуючі вимоги. Частина показників диктується нормативними вимогами, але більшість їх залишається не регламентованими.

Ряд вчених і фахівців висловлюють думку, що об'єктивне уявлення про якість проектів може дати оцінка міри дотримання державних будівельних вимог і правил (ДБН) та інших регламентуючих документів, доповнена оцінкою естетичної сторони проектних рішень. Однак, більшість фахівців і вчених вважає, що дотримання нормативних вимог і стандартів необхідно враховувати лише як обов'язкову умову проектування, що дає право на більш глибокий розгляд проекту та його оцінку. Порушення вимог, норм і правил повинно бути підставою для повернення проекту або відповідної його частини на доопрацювання.

Якість проектних рішень ресторанних закладів, або їх частин, має визначатися комплексом вимог, що визначають умови комфортного існування (перебування) в ньому будь-якої людини й у тому числі без дискредитації за ознакою інвалідності (Таб.Б.3.3.3.1). Цей комплекс вимог (функціональних, технічних, економічних, художніх і ін.) визначають значно більший діапазон показників, ніж ті, які сформульовані в нормативних документах. Разом з тим, даний підхід щодо визначення якості організації інтер'єрних просторів ресторанів ще не можна назвати комплексним, оскільки він охоплює ту частину показників, яка визначає техніко-економічні й естетичні характеристики об'єкта. На сьогодні відсутні показники та ознаки, які достатньо характеризують і задовольняють функціональні особливості життєдіяльності людини в предметно-просторовому середовищі ресторану. Оцінкою ергономічних показників якості є насамперед визначення відповідності показників об'єкта ергономічним вимогам і встановлення рівня ергономічності об'єкта (оцінка проводиться за допомогою порівняння значень ергономічних показників якості об'єкта оцінки з їх базовими значеннями). Ергономічні вимоги визначаються властивостями людини і характеристиками середовища використання і пред'являються до об'єкта оцінки з метою оптимізації взаємодії людини з даним об'єктом (Таб.Б.3.3.3.2). У загальному вигляді структура оцінки ергономічних показників якості інтер'єрних просторів ресторанів складається з двох частин: аналітичної та оцінної. На цьому тлі в процесі проектування закладу варто виділити три основні стадії проектування, на кожній з яких застосовуються особливі методи оцінки якості кінцевого проекту. Перша стадія охоплює етап складання і узгодження технічного завдання і етап передпроектних досліджень і обмірних робіт, під час яких виробляється, виявляється і деталізується комплекс вимог, умов, обмежень та інших регламентуючих показників проекту, іншими словами плануються і закладаються основні якості і властивості майбутнього об'єкту (Мироненко, В.П. 1985).

В ході передпроектних досліджень визначальну роль відіграє самооцінка, тобто оцінка своїх власних ідей, пропозицій та перспектив організації проектної роботи. Разом з тим, без чітко вироблених на цьому етапі ергономічних показників

якості (кількісної характеристики властивостей, що формують якість об'єкта оцінки), навряд чи можливо визначити якісний орієнтир проектної програми. На даній стадії дизайнер не обмежується однією лише самооцінкою, а постійно виступає в ролі аналітика-експерта по відношенню до вимог замовника і споживача. Друга стадія охоплює всі етапи синтезуючих процедур – від перших ідей і ескізних креслень до закінченого робочого проекту. На другій стадії роботи над проектом поєднують із самооцінкою і контрольною (експертною) оцінкою, причому питома вага останньої, незначної на ранніх етапах проектування, істотно зростає до кінця. Третя стадія включає етапи розгляду, погодження та затвердження готової проектної документації, представленої цілком, частинами і можливо у декількох варіантах. На цій стадії проводиться контрольна оцінка проектної документації, або її окремих закінчених розділів, яка здійснюється особами, що не є авторами даного проекту, а експертами у цій сфері. Різновидом проектної самооцінки, яка є природною та більш ефективною завдяки зіткненню різних думок, практик і боротьби ідей, є колективна, громадська оцінка. Громадське обговорення проектного рішення, починаючи з самих ранніх його етапів, зокрема за участі експертів у сфері безбар'єрності, має стати обов'язковим. Такий підхід не знімає, а поглиблює відповідальність архітектора чи дизайнера за фаховість розробленого проекту та його творчу концепцію.

Головним орієнтиром якості в оцінюючих процедурах пропонуваніх проектів побудови та організації просторів ресторанного закладу повинні бути чітко обґрунтовані ергономічні критерії (Таб.Б.3.3.3.3). Ергономічні критерії ранжируються, виходячи з рівня їх подання в дизайні ресторанного об'єкту. Можуть існувати, наприклад, цілісні ергономічні критерії – «критерій функціонального комфорту», а також окремі його характеристики – «комунікативність», «інформативність», «сумірність» та інші. Нарешті, критеріями можуть бути, власне, характеристики можливостей людини – досяжність, функціональна зручність пози і положення працюючого і відпочиваючого в ресторані ресторані, у сукупності ці критерії визначають особливості універсального дизайну, дизайну зручного для всіх.

В даний час склався ряд оцінюючих методів, в яких оцінка виражається в кількісній або якісній формах і може бути як об'єктивною, так і суб'єктивною. Одним з кількісних методів ергономічної оцінки є експертний метод («Кількісні методи експертного оцінювання» уклад. : В.П. Новосад та інш. 2009)

Оскільки дизайн об'єкт практично не піддається формальному аналізу, що ґрунтується на об'єктивному кількісному описі, найбільш оптимальним для цього є метод – «експертних оцінок». Якісна оцінка ергономічних властивостей об'єкту повинна передувати кількісній оцінці, проведеної розрахунковими або експериментальними методами. Вона являє собою процедуру альтернативного встановлення факту наявності або відсутності тої чи іншої ергономічної властивості (виконання або невиконання ергономічної вимоги).

Процес визначення критеріїв якості сучасного ресторану, дуже об'ємний та затратний процес. Основні вимоги до формування всіх громадських споруд та приміщень громадського призначення мають чітку регламентацію в державних будівельних нормах (ДБНУ та ін.). Досліджуючи ресторани заклади з'ясовано, що чітке дотримання прописаних норм та правил не веде до комфортних відчуттів і абсолютного задоволення предметно-просторовим та архітектурним вирішенням об'єкту. Загалом було визначено, що більшість ресторанів не використовують нормативні акти як першооснову для створення комфортного та якісного закладу громадського харчування.

Щоб дослідити питання оцінки комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів було вирішено провести соціологічне опитування. Для цього, під керівництвом провідного соціолога м. Полтава Миколи Лебедика, було створено дві категорії питань для опитування. Перша категорія- бланк, інтерв'юером якого виступає відвідувач ресторанного закладу, друга- працівник ресторану. Так, провівши дане опитування на території України в обраних для дослідження містах, а саме Полтава, Київ, Харків, Одеса та Львів, було систематизовано та узагальнено ряд подібностей, що дали змогу прийти до більш об'єктивних заключень щодо критерії оцінки комфортності та якості рестораних просторів. Загалом було

досліджено більше ніж сто ресторанів, та близько 2000 відвідувачів та працівників даних ресторанів.

На основі соціологічного опитування працівників та відвідувачів ресторанів було визначено більшість критеріїв оцінки якості інтер'єрних просторів ресторанів (Таб.Б.3.3.3.4). Бланк інтерв'юера містив питання щодо існуючих ресторанів, що безпосередньо беруть участь у опитування, та ресторанних закладів що були відвідані інтерв'юером раніше (Таб.Б.3.3.3.5; Таб.Б.3.3.3.6).

Опитування дало змогу визначити критерії якості та структурувати 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 (площа ресторану; кубатура (санітарно-гігієнічні норми); функціональна структура (літні майданчики і т.п.) зовнішній вигляд (архітектурно-дизайнерське рішення); додаткові функції (додаткові площі, допоміжні буд. і т.п.); незалежність (наявність персоналізованого опотлення та водопостачання і т.п.); доступність ресторанного закладу для людей з вадами здоров'я та маломобільних груп населення);

- критерії якості ресторану на рівні приміщення ресторану (інтер'єрні простори) (функціонально-типологічні зв'язки (окремі туалети, гардероб і т.п.); наявність та кількість спец. обладнання та устаткування (бар, сцена і т.п.); зонування приміщення (VIP зони, конференц. зали, обідні зали і т.п.); санітарно-гігієнічні та психологічні особливості (колір інтер'єру, наявність природнього та штучного освітлення, вентиляція, клімат і т.п.); наявність додаткових приміщень («тиха зона», зона куріння і т.п.); графоаналітичні особливості (перетин потоків

відвідувачів та персоналу); унікальність та практичність дизайн-рішення інтер'єрних просторів; наявність озеленення та штучного наповнення (засоби декору, картини, каміни, розпис і т.п.); актуалізація приміщення (наявність wifi, інтернет і т.п.); зв'язок приміщень з зовнішнім оточенням (вихід на літній майданчик, мансадри і т.п.); можливість різних конфігурацій (меблеві та просторові конф. під весілля, день народження і т.п.); екологічність (використання природніх матеріалів в оздобленні, декоруванні та меблюванні); відповідність концепції (особливості кухні до дизайн рішення та оздоблення); наявність додаткових приміщень (відпочинок персоналу, надання допомоги відвідувачам і т.п.); ергономічні особливості (зручність, практичність, антропометричні співвідношення і т.п.); доступність ресторанного закладу для людей з вадами здоров'я та маломобільних груп населення).

Анкетні відповіді працівників ресторанних закладів:

1. Якими критеріями оцінки Ви керувалися при обиранні закладу громадського харчування для роботи?

а) Вишуканість дизайн проекту та оформлення закладу – 0%

б) Висока зарплатня – 50%

в) Свій варіант – 50% (недалеко від місця проживання, зручний транспортний зв'язок, високі чайові, зручний графік роботи, робота з друзями, можливість кар'єрного росту (дехто планував працювати в сфері громадського харчування але на більш високих посадах), тимчасове рішення, наявність сучасного обладнання).

2. Чи задовольняє Вас робота на відкритих майданчиках обабіч тротуару для пішоходів або проїжджої частини?

а) Так, мене це задовольняє – 45%

б) Ні, це погано впливає на моє самопочуття – 45%

в) Свій варіант – 10% (залежить від погодних умов та пори року, я про це не думав/ла, «буває по різному», коли залишають високі чайові – «да», «мені все рівно»).

3. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час роботи художнє оформлення інтер'єру (розпис стін, елементи декору, наявність в інтер'єрі озеленення і т.п.)?

а) Так, це погано впливає на моє самопочуття – 1%

б) Ні, мене це не хвилює – 80%

в) Свій варіант – 19% (залежить від якості художнього оформлення і моїх особистих вподобань, в залежності чи це впливає на якість мого обслуговування (доступність проходів, чистота декоративних елементів та озеленення, наявність алергії і т.п.), часто не вистачає/занадто багато освітлення і це впливає на самопочуття).

4. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час роботи наявність в ресторані wіfі, телевізора, аудіо систем, сцени для музикантів і т.п.)?

а) Так, це погано впливає на моє самопочуття – 2%

б) Ні, мене це не хвилює – 2%

в) Свій варіант – 96% («чудово, що є wіfі» (інколи, коли немає відвідувачів та роботи, ми можемо відпочити від роботи (але то виключення з правил); інколи здається, що від кількості телевізорів нагрівається простір – «то погано»; часто виникають проблеми бо для когось музики недостатньо, а для когось дуже голосно; наявність сцени та виступів однаково, мабуть, добре та погано- є можливість побачити/послухати щось нове, або ж негатив – більше бігати, часто плутаються потоки відвідувачів та персоналу, дуже голосна апаратура, неясне звучання і т.п.).

5. Чи вважаєте Ви за недолік існування закладу для відпочинку, а саме ресторану, в структурі міста серед жилих багатоповерхівок?

а) Так, це впливає на якість обслуговування – 50%

б) Ні, мені легше добиратися додому – 40%

в) Свій варіант – 10% (якщо це будинок де я живу – я проти закладів громадського харчування; часто приходять мешканці будинку та жаліються на різне (запах, шум, музику і т.п.); якщо це окремо стояча будівля, що дотримується часових меж для дозвілля- «то чудово» і т.п.).

б. Чи вважаєте Ви необхідною наявність в ресторані декілька спальних кімнат (допомога відвідувачам при травмах або сон працівників, що працюють у зміні), місця для куріння, місця для паркування, гардероб та ін.

а) Так, це обов'язково для ресторанів – 98%

б) Ні, це займає багато простору – 0%

с) Свій варіант – 2% (залежно від якості облаштування, доступності, кубатури, інформативності та габаритів тих приміщень т.п.).

Додаткові відомості. Досвід роботи в закладах громадського харчування більшого відсотка опитуваних – від 1 до 10 років роботи в різних закладах громадського харчування.

Вікова категорія працівників ресторанів, що приймали участь у опитуванні від 18 до 40 років.

- Ваші побажання щодо поліпшення якості закладу в якому Ви працюєте за закладів громадського харчування загалом: запах з кухні, погане кондиціонування (жарко/холодно), занадто «помпезний» інтер'єр (проблеми з доглядом та чистотою), відсутність інформативності інтер'єру (витрачається час на пояснення відвідувачам куди і як пройти), часто світлоколірні рішення інтер'єрних просторів сильно впливають на самопочуття та якість роботи (обслуговування), незручність та висока габаритність меблів та устаткування, відсутність робочих місць та ресторанних закладів вцілому для людей з вадами здоров'я, індивідуальні побажання і т.д.

Анкетні відповіді відвідувачів ресторанних закладів:

1. Якими критеріями оцінки Ви керувалися при обиранні закладу громадського харчування для відпочинку?

а) Вишуканість дизайн проекту та оформлення закладу – 49%

б) Низькі ціни, гарна кухня – 49%

с) Свій варіант – 1% (цей заклад належить моїм друзям; мені до вподоби працівники закладу; «тут працює мій знайомий/ма»; «ми тут вперше», зручні меблі, комфортність, гарна атмосфера і т.п.).

2. Чи задовольняє Вас відпочинок на відкритих майданчиках обабіч тротуару для пішоходів або проїжджої частини?

а) Так, мене це задовольняє – 29%

б) Ні, це погано впливає на моє самопочуття – 70%

с) Свій варіант – 1% (я палю, тому мені комфортно... але... коли відкриті майданчики і «мене всім видно»- проти; відсутність обладнання майданчика; недотримання вимог при організації ділянки і т.п.).

3. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час відпочинку художнє оформлення інтер'єру (розпис стін, елементи декору, наявність в інтер'єрі озеленення і т.п.)?

а) Так, це погано впливає на моє самопочуття – 5%

б) Ні, мене це не хвилює – 1%

с) Свій варіант – 96% (обираю місце для відпочинку з «якісним» дизайном; не проти декору та рослин- головне, щоб вони не були брудні; ачсто недоречні комбінації кольорів сильно впливають на самопочуття і т.п.).

4. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час відпочинку наявність в ресторані wіfі, телевізора, аудіо систем, сцени для музикантів і т.п.)?

а) Так, це погано впливає на моє самопочуття – 5%

б) Ні, мене це не хвилює – 90%

с) Свій варіант – 5% (багато що залежить від музики, що грає чи колективу/музиканта, що виступає; wіfі шкодить живому спілкуванню; «напружують» кліпи, що крутять по телевізору, не вистачає інформативності простору і т.п.).

5. Чи вважаєте Ви за недолік існування закладу для відпочинку, а саме ресторану, в структурі міста серед жилих багатоповерхівок?

а) Так, це впливає на «якість відпочинку» – 60%

б) Ні, мені легше добиратися додому – 30%

с) Свій варіант – 10% (якщо цей заклад дотримується соціальних та нормативних норм- не проти; індивідуальні відповіді і т.д.).

6. Чи вважаєте Ви необхідністю наявність в ресторані декількох спальних кімнат (допомога відвідувачам при травмах або сон працівників, що працюють у зміні), місця для куріння, місця для паркування, гардероб та ін.

а) Так, це обов'язково для ресторанів – 98%

б) Ні, це займає багато простору – 0%

с) Свій варіант – 2% (залежно від якості облаштування та габаритів тих приміщень т.п.).

Додаткові відомості. Як часто Ви відвідуєте заклади громадського харчування: середня відповідь – від 1-2 разів на місяць до 2-3 разів на тиждень.

- Ваші побажання щодо поліпшення якості закладу в якому Ви відпочиваєте та закладів громадського харчування загалом:

Більше експериментів з кухнею та інтер'єром, хочеться більше «ексклюзиву», а не копії закордонних меню та дизайну; бажано більше автономних закладів, не розташованих в структурі житлового масиву; хочеться контролю якості (недотримання санітарних норм та норм проектування), частий запах з кухні заважає комфортному проведенню часу, погане кондиціонування (жарко/холодно), занадто «помпезний» інтер'єр (проблеми з доглядом та чистотою), відсутність інформативності інтер'єру, часто світлоколірні рішення інтер'єрних просторів сильно впливають на самопочуття, незручність та висока габаритність меблів та устаткування, нівелювання питання доступності ресторанних закладів для людей з інвалідністю, індивідуальні побажання і т.п.).

3.3. Ергодизайнерські принципи та прийоми формоутворення інтер'єрних просторів ресторанних закладів

Ергономіка займає визначне місце у формуванні сучасної системи ресторанних закладів, їх будівництві, реконструкції та вдосконаленні. Забезпечення успіху і благополуччя людини в багатьох сферах її діяльності досягається шляхом забезпечення єдності трьох аспектів проектування – зручність та естетичну

досконалість засобів і умов життєдіяльності людини об'єднує в собі «ергодизайн» (Бойчук, О.В. 2010).

Досліджуючи питання організації та вдосконалення ресторанів, було узагальнено основні критерії, що повністю або частково не були враховані дизайнерами ще на стадії створення проекту закладу, а саме:

- поєднання загальних вимог з урахуванням специфіки, місткості і рівня комфорту (часто ресторатори, не маючи технічних можливостей, намагаються збільшити прибуток закладу створенням додаткових зон та місць відпочинку в структурі ресторану – це призводить до відчуття «дисонансу» в інтер'єрі та дискомфорту);

- організація стоянок та майданчиків тимчасового паркування автомобілів, місць для паркування автомобілів людей з інвалідністю, зручних під'їздів до головного входу і господарських зон, розміщення зелених зон (на сьогодні це, мабуть, найголовніша проблема організації ресторанних закладів. В постійній боротьбі за вигідне місце розташування з «великими людськими потоками» ресторатори не враховують необхідності створення зручних під'їздів та необхідної розрахункової кількості місць паркувань – хаотичне паркування «на квітниках», нажаль, поширена звичка сьогоdnішнього ресторанного бізнесу);

- вимоги до приміщень: тип і місткість, склад, розмір і функціональне розміщення адміністративних, господарських та виробничих приміщень (функціонально-типологічні особливості ресторанів, часто ігноруються чи то власниками, чи дизайнерами; імпровізована побудова просторів ресторану веде до перетину маршрутів пересування персоналу і відвідувачів, що в свою чергу перешкоджає ефективності надання послуг і веде до збудженості відвідувачів і швидкої втомлюваності працівників, зрештою метушня закладу зменшує його привабливість та призводить до економічної нерентабельності);

- вимоги до інженерних систем та обладнання: основні вимоги до водопостачання і тепlopостачання, каналізації, вентиляції і кондиціонування, електропостачання та електрообладнання, слабкострумних систем, ліфтів (ці норми частково або повністю регламентовані та контролюються державними

стандартами ДСТУ, але часто в ресторані можна відчутти недостатню «легкість» повітря, наявність сторонніх запахів і т.п. Більшість ресторанів сьогодні використовують різні засоби зволоження сухого літнього повітря на літніх майданчиках, але в інші сезони більшість ресторанів не надають достатньої уваги проблемам зволоження чи кондиціонування приміщень);

- санітарно-гігієнічні вимоги: обсяг приміщень, мікроклімат, освітленість, шумозахист (як і попередній пункт санітарно-гігієнічні вимоги контролюються державними установами та нормами, але питання освітленості має закладатися ще на початку вирішення концепції ресторану. Часто не правильно розставлені світові акценти чи колір світла (жовтий чи білий, кольоровий і т.п.), недостатність освітлення, чи неможливість регулювання його в залежності від потреб, призводить до дискомфорту та пригнічення психо- та фізіологічного стану як відвідувачів так і працюючих у закладі людей);

- протипожежні вимоги: до будівлі, складу та площі приміщень, евакуаційних виходів, інженерного обладнання, систем протипожежного захисту. У зв'язку з тим, що ресторани заклади часто розташовуються в структурі вже існуючих будівель нерідко виникають проблеми з правильністю архітектурно-планувальних рішень. Нівелюються правила побудови приміщень ресторану та наявністю доповнюючих проміжків між ними (вхідна група, гардероб, наявність роздільних туалетних кімнат (як для чоловіків та жінок відвідувачів, так і для персоналу) і т.п. Не враховуються перетини маршрутів між людьми в ресторані та (якщо ресторан існує в структурі торговельного чи будь-якого іншого комплексу) відвідувачами і працівниками загальної будівлі;

- ергодизайн, основним завданням якого стало створення оптимального предметного середовища та виробів, що відповідають вимогам зручності, безпеки, психологічного комфорту людини та підвищенню ефективності праці (у зв'язку з різними перепонами та корупційними схемами, за відсутністю достатньої фінансової основи, що перешкоджали належному обладнанню ресторанних закладів та втіленню сучасної дизайн-концепції ресторану ще на початку їх створення. Велика кількість ресторанних закладів втратили свою привабливість за

відсутності планових ремонтів, в їх інтер'єрах і зараз можна побачити «незручні» та «некрасиві» і вже не сучасні меблі, напівзруйновані елементи оздоблення чи «технічно застаріле» обладнання.

Виходячи з вищевикладеного і результатів опитування працівників і відвідувачів ресторанів було сформовано та виведено ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанів (Таб.Б.3.3.4.7):

1. Принцип багатогранності дизайну інтер'єрних приміщень ресторану. Передбачає реалізацію прийомом створення можливостей просторового і матеріально-предметного вибору як для відвідувачів ресторану так і для його працівників.

2. Принцип взаємопроникнення та пов'язаності функціонально-типологічних зон ресторану. Означає використання прийому взаємодії наявних можливостей багатфункціонального використання елементів просторового середовища, створення цілісного простору.

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

4. 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). 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).

5. 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).

6. Принцип автономності та незалежності ресторанів. Надає можливість використання просторів 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 до третього розділу

Встановлено, що в сучасній дизайнерській практиці все частіш застосовуються різноманітні прийоми та засоби трансформації інтер'єрних просторів ресторанних закладів. Впровадження цих прийомів реалізовується у збільшенні функціональності дизайн-об'єктів; реалізації потреби у пристосуванні форми просторів та об'єктів матеріально-предметного наповнення до антропометричних показників користувача (як працівників ресторану, так і відвідувачів); відповідності умовам функціональної організації малогабаритного простору; поліпшення середовища життєдіяльності для людей з обмеженими можливостями здоров'я та спрощення процесів трансформації та використання.

Визначено, що композиційний принцип єдності структури інтер'єрного простору, де приміщення мають різні функціональні призначення дозволяє:

- організувати і скоординувати функціональний потік всередині ресторанного закладу;
- зв'язати окремі просторові осередки в єдину композицію;
- виявити співвідпорядкованість і ієрархію окремих приміщень в об'ємно-просторову структуру ресторанного закладу;
- створити певні комфортні психологічні умови та якісне середовище ресторанного закладу.

Узагальнено теоретичні положення, що характеризують прийом використання об'ємних і площинних елементів для організації єдиної структури інтер'єру ресторану з окремими підфункціями:

- засоби, що здійснюють зв'язок між просторами, сприяють організації цілеспрямованого функціонального потоку, а також дозволяють його сконцентрувати або розрядити;

- в цьому процесі набуває значення конфігурація, розміри і місце розташування в просторі елементів зв'язку;

- вибір елементів зв'язку залежить від характеру функціонального процесу, його розчленованості і послідовності, а також від загального композиційного задуму ресторану;

- конкретна конфігурація елементів зв'язку може, визначеним чином, сприяти художній цілісності ресторанного інтер'єру та дизайну закладу вцілому.

З'ясовано, що осі просторової орієнтації інтер'єру ресторанного закладу, засновані на психологічних координатах просторової орієнтації тіла людини, дозволяють:

- визначити місце розташування окремих функціональних зон в залежності від їх призначення;

- запропонувати можливі варіанти і комбінації розміщення меблів і встаткування в просторі;

- знайти ступінь співвідпорядкованості, виявити головні та вторинні просторові зони.

Таким чином, розглянуті в даному розділі прийоми виявлення структури інтер'єру елементами матеріально-предметного наповнення (членування, перспективне скорочення, накладення), дозволяють зробити наступні висновки:

- прийоми сприяють виявленню або візуальному коректуванню формальних характеристик просторів (розмірів, пропорцій, обрисів планів);

- за допомогою даних прийомів можна визначити місце розташування основних функціональних зон і знайти певну ступінь супідрядності окремих підпросторів;

- важливе значення в цьому процесі набуває конфігурація, розміри і пропорціональні відносини елементів обладнання;

- контрастні відносини форми меблів і архітектурних елементів сприяють виявленню просторів в цілому, а також підкреслюють субординацію між функціональними осередками;

- колір в аспекті цих прийомів виступає, як засіб виявлення просторових характеристик інтер'єру ресторанного закладу.

Узагальнено, що основними характеристиками ергономічного простору ресторанних закладів є:

- зручний для людей з різними можливостями, який не наголошує на «особливості» неповносправних людей, а робить простір максимально зручним для усіх;

- гнучкий, що може використовуватись по-різному, залежно від потреб (індивідуально як для відвідувачів закладу так і для його працівників);

- простий та такий, що передбачає інтуїтивне використання (правильне зонування та планування);

- який ефективно комунікує з тими, хто в ньому перебуває;

- який запобігає появі випадків травматизму та нещасних випадків;

- який не вимагає значних фізичних зусиль, щоб його використовувати (доступність та ергодизайн предметно-просторового наповнення ресторану);

- простір з такими габаритами та конфігураціями, які дозволяють вільно у ньому пересуватись усім.

ВИСНОВКИ

В науковому дослідження 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 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.;

- 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 проектних рішень 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 прилеглий 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 структурировано 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 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 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), а також більшої комфортності як для працюючих у закладі людей, так і для відвідувачів. 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 ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Асамблея 2007 рік. *Доступність до об'єктів житлового та громадського призначення для людей з особливими потребами.* (2007), 4-е видання, доповнене. К., 145 с.
2. Араухо, В. (1982), *Архітектурна композиція.* М.: Вища школа, 207 с.
3. Аалто, А. (1978), *Архітектура і гуманізм.* М.: Прогрес, 221 с.
4. Агафонова, Л.Г. (2002), *Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання:* Навч. пос. К.: Знання України, 352 с.
5. Аграновский, Е.Д. (1990), *Организация производства в общественном питании / Уч. пособие для сред. учеб. завед.* М.: Эконом., 254 с.
6. Азгальдов, Р.Р. (1977), *Оцінка і атестація якості в будівництві.* М: Стройиздат, 88 с.
7. Азрикан, Д.А. (1982), *Комплексный объект и принципы художественного конструирования:* автореф. дис. канд. искусствоведения: 17.00.06 техническая эстетика. Москва, 18 с.
8. Акимова, Л.А. (2003), *Социология досуга.* М.:МГУКИ, 123 с.
9. Аладов, В.Н. (1998), *Архитектура предприятий общественного питания для стабильных социальных структур:* автореф. дис. доктора арх. Белорусская гос. политехническая академия. Минск, 31 с.
10. Анисимов, Л.Ю. (2009), *Принципы формирования архитектуры адаптируемого жилища:* автореф. дис. канд. архитектуры: 18.00.02 архитектура зданий и сооружений. Москва: Стройиздат: Советский художник, 20 с.
11. Алфьорова, З.І. (2016), *Художній рендеринг як інструмент перетворення зображального простору.* Вісн. ХДАДМ [Сер.] Мистецтвознавство, МОН Укр., X. 6–8 с.
12. Арнхейм, Р. (1984), *Динамика архитектурных форм / пер. с англ. В.Л. Глазычева.* Москва, 192 с.
13. Аронов, В.Р. (1987), *Художник и предметное творчество. Проблемы*

взаимодействия материальной и художественной культуры XX века. М., 232 с.

14. *Архитектура, строительство, дизайн* / Бареев, В.И. (и др.), (2005), Ростов н/Д.: Феникс, 320 с.

15. Архіпов, В.В. (2007), *Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник.* К.: Центр учбової літератури, 280 с.

16. Багмут, С.И. (1986), *Интерьер предприятий общественного питания.* М.: Экономика, 62с.

17. Базилевский, А.А. (2010), *Дизайн, технология, форма: учебное пособие по специальности «Дизайн архитектурной среды».* Москва, 248 с.

18. Барсукова, Н.И. (2008), *Дизайн среды в проектной культуре постмодернизма конца XX-начала XXI в.в.:* дис. док. иск.: 17.00.06. М., 367 с.

19. Бархин, М.Г. (1986), *Город. Структура и композиция.* М., 264 с.

20. Бархін, Б.Р. (1969), *Методика архітектурного проектування.* М.: Стройиздат, 214 с.

21. Барышева, В.Е. (1992), *Мобильные элементы и динамическая форма в пространстве жилого интерьера:* автореф. дис. канд. иск.: 17.00.06, М., 24 с.

22. Белошапка, М.И. (2006), *Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие.* М.: Академия, 224 с.

23. Білуха, М.Т. (1997), *Основи наукових досліджень.* К.: Вища шк., 162 с.

24. Блинников, Л.В. (1998), *Великие философы.* М., 198 с.

25. Богущева, В.И. (2004), *Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров.* Ростов-на-Дону: «Феникс», 416 с.

26. Бодалев, А.А. (1983), *Особистість і спілкування.* М.: Пед., 297 с.

27. Бодалев, А.А. (1982), *Сприйняття і розуміння людини людиною.* М.: Вид.-во МГУ, 200 с.

28. Бойчук, А.В. (2013), *Пространство дизайна.* Х.: Новое слово, 368 с.

29. Бойчук, О.В. (2013а), *Дизайнерська діяльність: стандарти і розцінки.* Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 232 с.

30. Бойчук, О.В. (2012), *Нормативне забезпечення дизайн-ергономічної діяльності.* Київ: УкрНДІ ДЕ НАУ, 160 с.

31. Бойчук, О.В. (2011), *Основи ергодизайну*. Київ: НАУ, 300 с.
32. Бойчук, О.В. (2009), *Дизайн і ергономіка. Термінологічний словник*. Харків: видавництво НТМТ, 98 с.
33. Бойчук, О.В. (2010), *Ергодизайн: основи методології і практики*. Київ: видавництво ТОВ «Школа», 270 с.
34. Бондаренко, Г.А. (2001), *Гостиничное и ресторанное хозяйство*. М.: БГЭУ, 77 с.
35. Бондаренко, Г.А. (2008), *Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / 2-е изд., стер.* М.: Новое знание, 365 с.
36. Борев, Ю.Б. (2002), *Эстетика. Уч.-моног.*, М.: Высшая школа, 511 с.
37. Борисовський, Р.Б. (1966), *Людина міра всіх речей*. М.: Мист., 110с.
38. Бородина, В.В. (2001), *Ресторанно-гостиничный бизнес*. М.: Книжный мир, 165 с.
39. Буров, А.К. (1960), *Про архітектуру*. М.:Стройиздат, 146 с.
40. Буров, А.Ю. (2001), *Єргодизайн=єргономіка+дизайн или новая дисциплина? // Технічна естетика і дизайн. Вип.1.* К.: Віпол, 55 с.
41. Бхаскаран, Л. (2009), *Дизайн и время. Стили и направления в современном искусстве и архитектуре*. Москва: АРТ-РОДНИК, 256 с.
42. Быстрова, Т.Ю. (2009), *Философские проблемы творчества в искусстве и дизайне: учеб. пособие. 2-е изд.* Екатеринбург: УГТУУПИ, 159 с.
43. Бэнем, Р. (1980), *Погляд на сучасну архітектуру*. М: Стройизд., 179 с.
44. Вендес, К.Е. (1975), *Методи оцінки проектних рішень в будівництві*. М: Стройиздат, 168 с.
45. Веннер, Л.М. (1964), *Сприйняття та основи його моделювання*. М. Изд. МДУ, 142 с.
46. Веснин, А. (1934), *Проблема интерьера // Арх. СССР. №7.* 45 с.
47. Веснин, А. (1933), *Творческие пути советской архитектуры и проблемы архитектурного наследия // Арх. СССР, №3-4,* 61 с.
48. Волков, Ю.Ф. (2004), *Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов*. Ростов на Дону.: Феникс, 352 с.

49. Волков, Ю.Ф. (2008), *Гостиничный и туристический бизнес*. Ростов на Дону: Феникс, 637 с.
50. Волкова, И.В. (2009), *Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова*. М.: Астрель Русь-Олимп, 543 с.
51. Гарайда, Д.В. (2014), *Інтер'єри закладів громадського харчування західної України, 90–х рр. ХХ – поч. ХХІ ст.: до питання аналізу літератури*. Львівська Національна академія мистецтв, Львів.
52. Гаврилина, А.А. (2004), *Типологические основы художественного проектирования архитектурной среды: Учеб. пособие*. М.: Арх.-С., 104 с.
53. Гельфонд, А.Л. (2006), *Архітектурне проектування громадських будівель і споруд / навч. посібник*. М.: Архитектура-С, 280 с.
54. Герасимов, І.Д. (1982), *Наукове дослідження*. М., 98-112 с.
55. Герасимов, І.Д. (1985), *Структура наукового дослідження*. М., 80 с.
56. Гидеон, З. (1973), *Простір, час, архітектура*. М: Стройиздат, 484 с.
57. Гінзбург, М.Я. (1922), *Ритм в архітектурі*. М., 90 с.
58. Гінзбург, М.Я. (1927), *Цільова установка в сучасній архітектурі* //Сучасна архітектура, №1, 34 с.
59. Голобородько, В.М. (2012), *Ергономіка для дизайнерів: підручник*. Харків: ХДАДМ, 378 с.
60. Голобородько, В.М. (2002), *Ергодизайн: від терміну до стратегії* // Технічна естетика і дизайн. Вип.2. К.: Віпол, 214-218 с.
61. Грашин, А.А. (2004), *Методология дизайн-проектирования элементов предметной среды*. М.: «Арх.-С», 232 с.
62. Грицюк, Л. (2012), *Проектування закладів харчування*. Л.: Видавництво Львівської політехніки, 184 с.
63. Громов, Ф.А. (1989), *Эргономика. Учеб. пособие*. ЛФЭИ, Л., 634 с.
64. Гропіус, В. (1971), *Кордони архітектури*. М. :Мистецтво, 99 с.
65. Гумницкий, Г.Н. (1984), *Эстетика в общественном питании: Учеб. пособие*. М: Экономика, 96 с.

66. Даниленко, В.Я. (2006), *Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури ХХ століття (національний та глобалізаційний аспекти)*: автореф. дис. д-ра мистецтвознавства: 05.01.03. Львів, 36 с.
67. Державні будівельні норми України (2010), *Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) / ДБН В.2.2-25:2009*. Київ, Мінрегіонбуд України, 85 с.
68. Даниленко, В.Я. (2005), *Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури*. Х.: ХДАДМ: «Колорит», 244 с.
69. Даниленко, В.Я. (2009), *Дизайн Центрально-Східної Європи*. Х.: ХДАДМ, 172 с.
70. Даниленко, В.Я. (2003), *Дизайн*. Харків : ХДАДМ, 320 с.
71. ДБН В.2.2-17-2006 (2007), *Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення / Мінбуд України, К., 21 с.*
72. Демосфенова, Г.Л. (1980), К проблеме художественного образа в дизайне. *Конструкция, функция, художественный образ в дизайне*. Москва: ВНИИТЭ, Вып. 23, 140 с.
73. Денисова, Н.И. (2004), *Ресторанный интерьер: идеи и дизайн*. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 160 с.
74. Джеймс, Джон (2007), *Управление рестораном: прак. пособие*. М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 440 с.
75. Дженкс, Ч. (1985), *Язык архитектуры постмодернизма*. М., 135 с.
76. Джонс, Дж.К. (1976), *Инженерное и художественное конструирование*. Москва: Мир, 376 с.
77. Джордж, Э. (2006), *Кейтеринг. Як почати та успішно вести виїзний ресторанний бізнес.*: Альпина Бізнес Букс, 238 с.
78. Дзеві, Б. *Збірник статей. Майстри архітектури про архітектуру*. М.:Мистецтво. 1972. 464 с.
79. *Дизайн і Ергономіка. Термінологічний словник / Ашеро́в, А.Т. (2009), Харків: НТМТ, 103 с.*
80. *Дизайн*. (2004), *Илл. словарь-справочник / Минервин Г.Б.* Москва:

Архитектура-С, 288 с.

81. *Дизайн* (2010), Словник-довідник / Ін-т проблем сучасн. мист-ва НАМ України; за ред. Яковлєва, М.І., Київ: Фенікс, 384 с.

82. ДСТУ 3899-99. (1999), *Дизайн і ергономіка. Терміни і визначення*. К.: Держстандарт України.

83. ДСТУ 4281:2004. (2004), *Заклади ресторанного господарства. Класифікація*. К.: Держспоживстандарт України, 12 с.

84. *Доступність до об'єктів житлового та громадського призначення для людей з інвалідністю (2012)*. Методичний посібник, видання V (доповнене), «Національна Асамблея інвалідів України», Київ.

85. Дудка, С.-Р.О. (2011), *Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища рестораних комплексів*. Вісник ХДАДМ. Серія: Мистецтвознавство. Харків №8, 25-29 с.

86. Дудка, С.-Р.О. (2012), *Прийоми формування предметно-просторового середовища рестораних комплексів*. Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті, Харків, №1, 191-195 с.

87. Дудка, С.-Р.О. (2014), *Особливості здійснення проектування підприємств громадського харчування*. Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті. Харків, №3, 99-104 с.

88. Дудка, С.-Р.А. (2014а), *Эргономические характеристики целенаправленного движения и восприятия интерьера ресторанного комплекса*. Вестник казанского государственного университета культуры и искусств. Казань, Регион Республика Татарстан, 94-97 с.

89. Дудка, С.-Р.А. (2014b), *Проектирование общественных зданий: здания ресторанного рынка*. Витебский государственный университет имени П.М. Машерова, Искусство и культура, Витебск, № 4(16), 40-46 с.

90. Дудка, С.-Р.О. (2013), *Графо-аналітичне моделювання простору рестораних комплексів*. Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Серія: Мистецтвознавство, Харків, №3, 77-81 с.

91. Дудка, С.-Р.О. (2015), *Ерго-дизайнерські вимоги до меблів ресторанного комплексу*. Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Серія: Мистецтвознавство. Харків, 13-18 с.

92. Дудка, С.-Р.О. (2016), *Оптимизация структурных соединений внутренней предметно-пространственной среды ресторанов*. Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті. Харків, №4, 5-11 с.

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

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

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

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

97. *Ергодизайн: основи методологій і практики* / Свірко, В. (2010), Київ: «Школа», 270 с.

98. Ергономічна оцінка якості виробів культурно-побутового призначення. *Методи аналізу та оцінки ергономічних властивостей і показників якості* / Муніпов, В.П. (1985), М., ВНДІТЕ, 100 с.

99. Ефимов, А.Г. (2006), *Дизайн архитектурной среды*. Москва: Архитектура-С, 504 с.

100. Єрмолаєва, М.В. (1977), *До питання дослідження психологічних аспектів функціонально-емоційного комфорту // Проблеми функціонального комфорту*. М.:ВНДІТЕ, 368 с.

101. Жаріков, Є.М. (1990), *Науковий пошук*. М., 45-87 с.

102. Жоголь, Л.Е. (1978), *Декоративное искусство в интерьерах*

общественных зданий: моногр. К.: Будівельник, 104 с.

103. Журнал «*Питание и общество*» (1995-2003), М.: Экономика.

104. Забельшанский, Р.Б. (1985), *Архітектура та емоційний світ людини*. М: Стройиздат, 208 с.

105. Завадинська, О.Ю. (2003), *Організація ресторанного господарства за кордоном*. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 200 с.

106. Зинченко, В.П. (1979), *Основы эргономики*. М.: МГУ, 169 с.

107. Зінченко, В.П. (2003), *Ергономіка: принципи та рекомендації*. М: ВНДІТЕ, 183 с.

108. Зоколей, С.В. (1984), *Архітектурне проектування, експлуатація об'єктів, їх зв'язок з навколишнім середовищем*. М: Стройиздат, 670 с.

109. Иванов, М. (2008), *Концепция, которая востребована*. Современный ресторан. № 3. 11-13 с.

110. Иванова, Л.А. (2014), *Дизайн интерьера готельно-ресторанных объектов*. Херсон: Олди-плюс, 226 с.

111. Иконников, А.В. (1986), *Функция, форма, образ в архитектуре*. Москва: Стройиздат, 288 с.

112. Иконников, А.В. (1990), *Эстетические ценности предметно-пространственной среды*. ВНИИ тех. Эстетики. М.: Стройиздат, 334 с.

113. Іконніков, А.В. (1971), *Основы архитектурной композиции*. М: Стройиздат, 206 с.

114. Калашникова, А.Ю. (2008), *Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания*. М.: ТК Велби, Изд -во Проспект, 384 с.

115. Калмет, Х.Ю. (1990), *Жилая среда для инвалида*. М.: Стройизд., 128 с.

116. Кан, Л. (1972), *Моя работа // Майстри архітектури про архітектуру*. М.: Мистецтво, 35 с.

117. Кан, Л. (1969), *Сучасна архітектура*. №2, 32 с.

118. Кандинский, В. (2005), *Точка и линия на плоскости*. Санкт-Петербург: Азбука-классика, 63-232 с.

119. Кантор, К.М. (1967), *Красота и польза*. Социологические вопросы

материально-художественной культуры. Москва: Искусство, 279 с.

120. Кантор, К.М. (1996), *Правда о дизайне*. Дизайн в контексте культуры доперестроечного тридцатилетия 1955–1985. История и теория. М.: АНИР, 288 с.

121. Катсигрис, К. (2008), *Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн*. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 576 с.

122. Ковешникова, Н.А. (2009), *Дизайн: история и теория: учебное пособие*. Москва: Омега-Л, 223 с.

123. Кокорін, С.Т. (1970), *Ознаки деяких композиційних побудов в архітектурі / історії радянської архітектури 1926-1932 рр.* М.: Стройиздат, 80 с.

124. Коротковский, А.Е. (1975), *Введення в архітектурно-композиційне моделювання*. М: Стройиздат, 297 с.

125. Коротковский, А.Е. (1972), *Основы архитектурной композиции*. Свердловськ, 112 с.

126. Коцюба, Л.К. (2006), *Соотношение традиций и новаций в истории ресторанного дела России (вторая половина XIX–начало XX века)*: автореф. дис. канд. ист. наук : 07.00.02. М., 23 с.

127. Краснобородкина, А.Г. (2004), *Дизайн как способ организации предметно-пространственной среды в культуре XX века*: дис. кандидата культурологии: 24.00.01. М.: Нижневартонск, 128 с.

128. Кристофер, Эгертон-Томас (2001), *Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном*. М.: РосКонсульт, 272 с.

129. Крок, Р. (2008), *McDonald's Как создавалась империя*. М.: Альпина Бизнес Брук, 386 с.

130. Крушельницька, О.В. (2003), *Методологія та організація наукових досліджень*: Навч. посібник. К.: Кондор, 192 с.

131. Кудін, П. (1969), *Про сприйняття елементарних ритмічних композицій на площині // Технічна естетика, №8*, 21 с.

132. Кузнєцов, І.М. (2000), *Наукові роботи: методика підготовки і оформлення*. Мінськ, 55 с.

133. Кулайкин, В.И. (2006), *Инновационный потенциал эргодизайна в управлении качеством / Компетентность*. № 7(36), 40 с.
134. Кутковская, И. (2009), *Ресторанное дело. Класс ресторана: государственные нормы или общественное мнение? // Империя вкуса*, № 3, 96 с.
135. Ле Корбюзье (1970), *Архитектура XX столетия*. М.: Прогрес, 301 с.
136. Ле Корбюзье (1970а), *Модуль*. М.: Стройиздат, 186 с.
137. Ле Корбюзье (1970b), *Творчий шлях*. М.: Мистецтво, 238 с.
138. Лебедева, Т.В. (1981), *Эргономический принцип в проектной деятельности / Человек и среда: психологические проблемы*. Таллин, 239 с.
139. Леонова, А.Б. (1981), *Функциональный стан людини в трудової діяльності*. М: Из-во МГУ, 111 с.
140. Лидвелл У. (2012), *Универсальные принципы дизайна*. Санкт-Петербург: «ПИТЕР», 272 с.
141. Лісіціан, М.В. (1973), *Интер'єр житлових і громадських будівель*. М: Стройиздат, 263 с.
142. Лінда, С.М. (2009), *Архітектурне проектування громадських будівель і споруд*, Львів, Видав. Нац. університету «Львівська політехніка».
143. Лукашевич, В.К. (1991), *Науковий метод*. М., 45 с.
144. Мальгін, В.І. (1977), *Простір в архітектурній композиції*. Дис .канд. арх., М., 152 с.
145. Мальська, М.П. (2013). *Ресторанна справа*. К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 239с.
146. Мартин, Б. (2014), *Универсальные методы дизайна*. Санкт-Петербург: ПИТЕР, 208 с.
147. Мартынов, Ф.Т. (1992), *Основные законы и принципы эстетического формообразования и их проявление в архитектуре и дизайне: учебное пособие*. Екатеринбург: УАХИ, 107 с.
148. Маттіс, А. 1958. *Збірник статей про творчість*. М.: Мистецтво, 34 с.
149. Маца, К.А. (2008), *Системы неорганические, органические, социальные : свойства и принципы организации*. Монография. К.: Обрії, 196 с.

150. Мачульська, В.І. (1969), *Міс ван дер Роє*. М: Стройиздат, 198 с.
151. Мигаль, С.П. (1989), *Основы проектирования мебели*: учебное пособие для студентов вузов. Львов: Изд-во при Львовском ун-те, 168 с.
152. Мигаль, С.П. (1999), *Проектування меблів: навчальний посібник*. Львів: Світ, 219 с.
153. *Методичні рекомендації щодо впровадження принципів універсального дизайну* (2015). Управління містобудування та архітектури Дніпропетровської облдержадміністрації. Дніпропетровськ.
154. Миневрин, Г.Б. (2004), *Основы проектирования оборудования для жилых и общественных зданий*. М.: Архитектура-С, 112 с.
155. Минервин, Г.Б. (2004а), *Дизайн. Иллюстрированный словарь-справочник*. М.: Архитектура, 395 с.
156. Мироненко, В.П. (1997), *Эргономические принципы архитектурного проектирования (теоретико-методологический аспект)*. Х.: Основа, 112 с.
157. Мироненко, В.П. (1985), *Архитектура, эргономика и нормы проектирования*. К.: Строительство и архитектура. №1, 145 с.
158. Мироненко, В.П. (2013), *Архитектурная эргономика. Учебник*. Изд-во БГТУ Россия, 522 с.
159. Мироненко, В.П. (2011), *Архітектурна ергономіка*. 2-ге видання. К.: «НАУ- друк», 240 с.
160. Мироненко, В.П. (2009), *Иллюстрированный терминологический словарь-справочник (архитектура, дизайн, эргономика)*. Б.: Изд-во БГТУ, 403 с.
161. Мироненко, В.П. (2010), *Основы дизайну архитектурного середовища: підручник (учебник)*. К.: КНУБА, 400 с.
162. Мироненко, В.П. (2004), *Эрго-дизайнерские приемы формирования предметно-пространственной среды, отвечающей требованиям инвалидов*. Харків: ХДАДМ, №2. 82-87 с.
163. Мироненко, В.П. (2003), *Эргономика мебели. Анатомия и антропометрия сидящего человека*. Харків: ХДАДМ, № 5-6.

164. Мироненко, В.П. (2007), *Архитектурная эргономика. Методологический анализ проблемы*. Изв. вузов. Стр-во. № 9. 65-71 с.
165. Мойкин Ю.В. (1987), *Психологічні аспекти профілактики перенапруження*. М.: Медицина, 185 с.
166. Мумрикова, Г. (1998), *Food and Hotel Azia'88 // Питание и общество*. № 10, 69 с.
167. Мумрикова, Г. (1999), *Надо соблюдать международные стандарты качества обслуживания // Питание и общество*. №3. 84 с.
168. Мунипов, В.М. (1984), *Состояние и тенденции развития эргономики. По зарубежным материалам. (Обзор)*. М.: ВНИИТЭ, 64 с.
169. Мунипов, В.М. (2001), *Эргономика: человекоориентированное проектирование техники, программных средств и среды: Уч. М.: Логос, 356 с.*
170. Мунипов, В.М. (1997), *Теория и практика эргодизайна. Программа спецкурса. Психология труда и организационная психология*. М., 200 с.
171. Мунипов, В.М. (2006), *Ергономіка*. М.: Логос, 356 с.
172. Наєнко, Н.І. (1976), *Психологічна напруженість*. М. Изд.: МГУ, 112 с.
173. Нельсон, Дж. (1971), *Проблемы дизайна*. Москва: Искусство, 208 с.
174. Нікуленкова, Т.Т. (2000), *Проектування підприємств громадського харчування*. М: Колос, 216 с.
175. Новиков, А.М. (2010), *Методология научного исследования*. Москва: Либроком, 280 с.
176. Новикова, Е.Б. (1991), *Интерьер общественных зданий: Художественные проблемы / 2-е изд., перераб. и доп.* М.: Стройиздат, 368 с.
177. *Нові інформаційні технології проектування робочих місць* (2005), Пер. з англ. / Кремер, К., М.: Світ, 390 с.
178. Новосельчук, Н.Є. (2006), *Формування інтер'єру громадських будівель кінця ХІХ-початку ХХ століть: автореф. дис. канд. архітектури, К.*, 19 с.
179. Нойферт, Э. (1991), *Строительное проектирование*. Москва: Стройиздат, 392 с.

180. *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства* (2011), За ред. П'ятницької, Н.О., К.: Центр учбової літератури, 584 с.
181. Оробейко, Е.С. (2008), *Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие*. М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 320 с.
182. Попова, С.Н. (2008), *Стиль и интерьер: большая иллюстрированная энциклопедия*, М.: АСТ: Астрель, 280 с.
183. П'ятницька, Н.О. (2005), *Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник*. К.: КНТЕУ, 632 с.
184. Папанек, В. (2004), *Дизайн для реального мира* М.: Изд. Аронов, 416 с.
185. Пересичный, М. (2010), *Украинская кухня: без прошлого нет будущего*. Ресторатор, № 6 (74), 10-13 с.
186. Погодин, К.С. (2009), *Кейтеринг: практическое руководство*. М.: Ресторанные ведомости, 176 с.
187. Полянина, А.А. (1991), *Принципы формирования и архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания с досуговыми функциями: автореф. дис. канд. арх.*, М., 24 с.
188. Пономарева, Е.С. (1984), *Цвет в интерьере*. Минск, 167с.
189. Пономарьов, Я.А. (1967), *Психіка і інтуїція*. М., 164 с.
190. Поплавська, О.М. (2006), *Ергономіка*. Навч. посіб. К.: КНЕУ, 320 с.
191. Павлів, А.П. (2006), *Планування міст*. Підруч. для студ. вищ. навч. закл. Нац. ун-т «Львів. Політехніка». Л. 411 с.
192. *Проблеми функціонального комфорту* (1977), Праці Всесоюзній конференції по ергономіці (Єрван, 17-20 травня, 1977). М.: ВНДІТЕ, 159 с.
193. *Проблемы дизайна*. Сборник статей под ред. Глазычева, В.Л. (2003), М.: Союз дизайнеров России, 256 с.
194. Пуцентейло, П.Р. (2007), *Економіка і організація туристично-готельного підприємництва*. Навч. пос. К. Центр учбової літератури, 344 с.
195. Пятницкая, Н.А. (1979), *Организация обслуживания в общественном питании: Учеб. пособие для вузов*. К.: Вища школа, 304 с.

196. Пятницкая, Н.А. (1989), *Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*. 3-е изд., перероб. и доп. К.: Вища шк., 280 с.
197. Пятницкая, Н.А. (1984), *Организация общественного питания в гостиничном комплексе*. К.: Вища школа, Головное изд-во 256 с.
198. Пятницкая, Н.А. (1990), *Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум*. К.: Вища школа, 265 с.
199. П'ятницька, Г.Л. (2001), *Менеджмент громадського харчування*. К.: КНТЕУ, 654 с.
200. П'ятницька, Г.Т. (2007), *Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація*. К: КНТЕУ. 465 с.
201. Райт, Ф.Л. (1960), *Майбутнє архітектури*. М.: Госстройиздат, 248 с.
202. Резвухіна, Л.О. (2014), *Формування дизайну інтер'єру для підприємств громадського харчування*. К.: Мистецтво. – Вісник КНУКіМ, 8 с.
203. Рейхенбах, Г. (1985), *Философия пространства и времени*. М., 64 с.
204. Рессин, Р. (1973), *Взаємозв'язок архітектури і об'єктів дизайну*. //Композиція в сучасній архітектурі. М: Стройиздат, 272 с.
205. *Ресторан или кафе с открытой кухней* (2008), // Современный ресторан. № 10, 20-21 с.
206. *Ресторанный интерьер: идеи и дизайн* / под ред. Пьянкова, А.С. (2003), М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 168 с.
207. Розенблюм, Е. (1966), *Курс основ композиції* // Декоративне мистецтво СРСР. №10, 45-60 с.
208. Рок, В. (1980), *Введення в зорове сприйняття*. М.: Світ, 142 с.
209. Рунге, В.Ф. (2003), *Основы теории и методологии дизайн: учебное пособие*. Москва: МЗ-Пресс, 253 с.
210. Рунге, В.Ф. (2005), *Эргономика в дизайне среды*. М.: Арх.-С, 328 с.
211. Рунге, В.Ф. (2006), *Эргономика и оборудование интерьера: учебное пособие*. Москва: Архитектура-С, 160 с.
212. Раннєв, В. (1987), *Интерьер*. – М., 68 с.

213. Рябушин, А.В. (1976), *Закономерности и тенденции развития предметно-пространственной среды жилища*: автореф. дис. канд. искусствоведения, ВНИИТЭ, Москва, 34 с.
214. Сало, Я.М. (2010), *Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу*. Ресторанна справа. Львів: Афіша, 304 с.
215. Свірський, А.Я. (1968), *Интер'єр сучасного будинку і природа*. Дис. канд. арх. Л., 214 с.
216. Скороходова, А.В. (2005), *Ергономічні особливості удосконалення внутрішніх архітектурних просторів*. 18.00.01 - теорія арх., реставрація пам'яток арх., автореф. дис. на здобуття наук. ст. канд. арх. Харків.
217. Ситникова, О.В. (2007), *Ресторан и кафе с нуля*. СПб.: Питер, 192 с.
218. Славіна, Т.А. (1981), *Об'ємно-просторова композиція*. Л., 40 с.
219. Солдатенков, Д.В. (2006), *Современный ресторан: новые форматы*. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 144 с.
220. Соломонова, Л.В. (2011), *Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания*. М., №11., Т.1., 161-164 с.
221. Стаценко, В.В. (2002), *Главная технология успеха ресторанного бизнеса*. Херсон: Олдиплюс, 550 с.
222. Трегуб, Н.Е. (2011), *Взаимозависимость мебельных технологий и дизайна мебели*: зб. наук. пр. Харьков: ХГАДИ, № 4., 23-29 с.
223. Трегуб, Н.Е. (1992), *Цветовая коррекция в архитектурном формообразовании*: дис. канд. архитектуры. ХИСИ., Х., 208 с.
224. Трегуб, Н.Є. (2008), *Дизайн дитячих меблів-конструкторів*. Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті. Х., ХДАДМ, № 1-3, 349-356 с.
225. Узнадзе, Д.Н. (1966), *Психологічні дослідження*. М.: Наука, 335 с.
226. Уокер, Дж.Р. (2002), *Введение в гостеприимство*. М: Ю.-Д., 607 с.
227. Уренев, В.П. (1981), *Архитектура предприятий общественного питания*. Киев: Б., 128 с.
228. Уренев, В.П. (1988), *Интерьер и оборудование предприятий общественного питания*. Киев: Б., 112 с.

229. Уренев, В.П. (1973), *Интерьеры предприятий общественного питания*. Киев: Б., 144 с.
230. Уренев, В.П. (1990), *Основы архитектурного проектирования підприємств громадського харчування*. Київ: Виш. шк., 190 с.
231. Фаворський, В.О. (1965), *Про композиції // Декоративне мистецтво СРСР*, №7, 23 с.
232. Федотова, И.Ю. (2009), *Ресторанная кухня: фуршет, шведский стол, кейтеринг*. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 160 с.
233. Хан-Магомедов, С.О. (1985), *К постановке вопроса о специфике художественной формы в дизайне*. Проблемы художественной выразительности современной предметной среды. Москва: ВНИИТЭ, Вып., 45, 100 с.
234. Харламова, Т. (2008), *Новые форматы заведения: выгоды и перспективы / Современный ресторан*. № 2, 21-24 с.
235. Хрімлі, А. (1969), *Естетичне сприйняття кольору і форми // Естетика та виробництво: Збірник статей*. Изд. МДУ, 34 с.
236. Чайнова, Л.Д. (1985), *Функциональный комфорт, як узагальнений критерій оптимізації трудової діяльності // Технічна естетика*, №2, 45-48 с.
237. Чайнова, Л.Д. (1983), *Функциональный комфорт. Компоненти та умови формування // Технічна естетика*. №1, 140 с.
238. Чижиков, В.В. (1997), *Дизайн в формировании культурной среды: автореф. дис. канд. филос. наук*, Москва, 24 с.
239. Чинь, Ф. (2005), *Архитектура: форма, пространство, композиция*. Москва: Астрель, 399 с.
240. Чиняков, А.Р. (1970), *Брати Весніни*. М: Стройиздат, 180 с.
241. Шаповалов, Н.Н. (1990), *Организация работы предприятий общественного питания: Учеб. пособие для вузов*. М.: Экономика, 256 с.
242. Шемякін, Ф.Н. (1961), *Про зв'язки просторових уявлень з сприйняттями*. Проблеми сприйняття простору і часу. Л.: ЛГУ, 87-89 с.
243. Шимко, В.Т. (2003), *Архитектурно-дизайнерское проектирование. Основы теории*. М.: СПЦ принт, 297 с.

244. Шимко, В.Т. (2004), *Основы дизайна и средовое проектирование*. М: Архитектура-С, 160 с.
245. Шимко, В.Т. (2004), *Типологические основы художественного проектирования архитектурной среды*. Москва: Архитектура-С, 101 с.
246. Шутемова, Е.А. (2012), *Художественные принципы формообразования в дизайн-проектировании*. Известия Уральского федерального университета. Серия 1, Екатеринбург: УрФУ, № 2, 135-143 с.
247. *Эргодизайн: теория и практика*. Под ред. Кулайкиной, В.И. (2008), М.: ВНИИТЭ, 246 с.
248. *Эргономика и безопасность труда*. Под ред. Бобровой-Голиковой, Л.П. (1985), М.: Машиностроение, 167 с.
249. Явейн, О.В. (1981), *Просторові межі в архітектурі*. М., 150 с.
250. Янковська, Ю.С. (2007), *Архітектура в постіндустріальному світі*. Екатеринбург: Архитектон, 90 с.
251. Яцюк, О.Г. (2009), *Мультимедийные технологии в проектной культуре дизайна: гуманитарный аспект: автореф. дис. докт. искусствоведения: 17.00.06 – техническая эстетика и дизайн*. Москва, 45 с.
252. Colgan, Susan. (1987), *Restaurant design: Ninety-five spaces that work*. New-York: Whitney libr. of design, 255 p.
253. *Commercial space: Restaurants*. (1996), Eng.: «ArcoEditorialSA», 159 p.
254. Peel, L. (1989), *An introduction to 20th- century architecture*. New Jersey: Chartwell Books, 128 p.
255. Saarinen, E. (1985), *The search for form in art and architecture*. New York: Dover publications, 354 p.
256. Wasserman, A.S. (1989), *Ergonomics. Harness the Power of Human Factors in Your Business*. Apex Publishing Corporation Norwood, New Jersey, 345 p.
257. Penn, A. (1999), *The space of innovation: interaction and communication in the work environment*. Planning and Design 26 (2), 218 p.
258. Marco, Rebora (2014), *Restaurant & Bar Design* TASCHEN, 440 p.

259. Tama, Weisman (2018), *Yummy! Restaurant and Bar Design* Art power International, 304 p.
260. Gestalten (2017), *Appetizer: New Interiors for Restaurants and Cafes*, 272 p.
261. Natali, Canas del Del Pozo (2018), *The Art of Bar Design*. Images Publishing Dist Ac., 248 p.
262. Olga, Reid (2013), *Detail in Contemporary Bar and Restaurant Design* (Detailing for Interior Design) Laurence King Publishing, 192 p.
263. Chris, Hill (2016), *Making the Cut: What Separates the Best From the Rest* PacesFerry Press, 154 p.
264. Roger, Fields (2014), *Restaurant Success by the Numbers*. Ten Speed Press; 2 edition, 322 p.
265. Danny, Meyer (2008), *Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business*. Harper Perennial; Reprint edition, 336 p.

СЛОВНИК СПЕЦІАЛЬНИХ ТЕРМІНІВ ТА ПОНЯТЬ

Цей словник спеціальних термінів і понять містить дефініції з суміжних сфер образотворчого мистецтва та архітектури, адаптовані до сфери створення, організації та вдосконалення інтер'єрних просторів ресторанних закладів. Використано такі глосарії й словники термінів: (2010) Дизайн. Словник-довідник / Ін-т проблем сучасн. мист-ва НАМ України; за ред. М.І. Яковлєва; Мінервін Г.Б. Дизайн. Иллюстрированный словарь-справочник (2004); (2009) Мироненко В.П. Иллюстрированный терминологический словарь-справочник (архитектура, дизайн, эргономика); Бойчук О.В. Дизайн і ергономіка. Термінологічний словник / Ашерев А.Т., Бойчук О.В., Голобородько В.М. та ін. Під загальною редакцією Свірка В.О., Ашерева А.Т. (2009); «Державні Будівельні Норми України» будинки і споруди підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) ДБН В. 2.2-25:2009.

Аналіз – (грец. analysis – розкладання, розчленовування, розбір) – вивчає предмет подумки або практично розчленовується на складові елементи (ознаки, властивості, відносини), кожен з яких потім досліджується окремо як частина розчленованого цілого, щоб виділені в ході аналізу елементи з'єднати за допомогою іншого логічного прийому – синтезу – в ціле, збагачене новими знаннями» (Н.І.Кондаков. Логічний словник-довідник. М : Наука, 1975. С. 34).

Антропометризм – співвіднесеність результатів антропометричних вимірів з просторовими параметрами навколишнього середовища. Аж до XVII століття кожен елемент навколишнього середовища будувався і виготовлявся за міркою людини. Не було проблем взаємного пристосування у людини і архітектурного об'єкта, вони являли собою одне ціле.

Антропометрія – кількісний метод антропологічного дослідження особливостей будови людського тіла шляхом спеціальних вимірювань.

Антропоморфізм – співвідношення архітектурних об'єктів з людиною. Наприклад, в архітектурі Стародавньої Греції був втілений самий широкий спектр паралелей, починаючи від безпосереднього перенесення (каріатиди, атланти і т.п.) і

закінчуючи складними метафоричними конструкціями. Таке осмислення простору найчастіше передбачає своєрідне «перетворення» неживого в живе, в результаті чого виявляється «людяність» навколишнього середовища.

Антропогенні фактори середовища – внесення в природу людської діяльності зміни, що впливають на органічний світ.

Архітектурний масштаб інтер'єру – це ступінь значущості, оцінювана на основі сприйняття співвідношення величин частин і цілого, взятих у зв'язку з довкіллям і людиною.

Архітектурне середовище – використовується в двох основних значеннях: як деяка сукупність властивостей архітектурних об'єктів, здійснених насамперед у взаємодії з людиною в процесі його діяльності і поведінки, і як саме матеріальне оточення з його характерними фізичними, структурно-просторовими і безпосередньо сприймаються властивостями і якостями.

Архітектурна ергономіка – нова наукова дисципліна, що займається системним дослідженням взаємодії людини (груп людей) з предметно-просторовим середовищем.

Графоаналітичний аналіз – елементарна діяльність людини. Виражається руховою (моторною) та штучною (сенсорною) активністю. Основа диференціації простору це вивчення закономірностей руху людини. Розмір і геометрія функціонального простору залежать від характеру виробничих або побутових операцій, меблів, обладнання і т.п.

Відповідно тривалості перебування людини в певній позі проектувальник зменшує або збільшує обсяг максимального робочого простору і надає йому відповідну геометричну форму, що оптимально відповідає даному виду діяльності для конкретного робочого місця. Потім проектувальник визначає розміри та функціональну зв'язок зон діяльності (робоча зона, зона відпочинку, сантехнічна зона та ін.). Всередині кожної зони виявляються типи зв'язків між людьми і обладнанням. Зв'язку управління (людина-обладнання.) Комунікаційні зв'язки: візуальні, слухові та ін. Типи зв'язків вибираються за принципом частоти звернень або значущості об'єктів. Зв'язку утворюють своєрідну сітку з ліній, на якій «нанизуються» знайдені раніше функціональні простору окремих людей. Функціональні простори працюючих поруч людей можуть накладатися один на одного в

тільки суворо обмеженому обсязі, обумовленому необхідністю контакту між людьми. Графо-аналітичний підхід до архітектурно-планувального рішення може бути спрямований на раціоналізацію простору, а також сприяти підвищенню продуктивності праці (скорочення часу переміщення людей тощо).

Життєдіяльність – сукупність різних видів практичної активності людини і суспільства у сфері виробництва, обслуговування та обміну. Важливим аспектом опису і дослідження суспільства, пов'язаними із завданнями містобудування є характеристика самих суспільних процесів, процесів життєдіяльності суспільства.

Інтрогенна поведінка має місце, коли у суб'єкта немає практичної потреби, для задоволення якої необхідне якийсь предметний зміст. Людина відчуває своєрідну потребу, задовольнити яку можна шляхом переживання краси, закладеної у творі архітектури, мистецтва або у природі – потреба естетичного задоволення.

Інтер'єр – внутрішній простір, різні приміщення архітектурних споруд, а також підйомно-транспортних машин і засобів транспорту (кабіни, салони, каюти, рубки тощо).

Якість – це сукупність властивостей, які вказують на те, що собою являє предмет; об'єктивна визначеність предмета. Якість характеризується ступенем придатності системи для використання її за призначенням, тобто в кінцевому рахунку – ефективність системи» (М.І.Кондаков. Логічний словник-довідник. – М.: Наука, 1975).

Комфортний стан – це активний стан, що характеризується певною мобілізацією нервових і психологічних функцій суб'єкта, яка веде не до їх надмірного і швидкого виснаження, а сприяє їх тривалому збереженню і розвитку.

Критерій якості виробу – види якісних характеристик основних параметрів виробу, які визначаються якісними показниками, встановленими на основі міжнародних і внутрішньодержавних норм і стандартів. До основних критеріїв якості відносяться показники технічні, надійності і довговічності, технології, зручності обслуговування, естетичні, економічні, соціологічні і ін.

Екстрогенна поведінка людини зумовлена конкретною практичною потребою. Воно проявляється там, де ставиться якесь завдання, де визначається та чи інша мета, яку необхідно досягти, і де ці завдання можуть бути заздалегідь яким-небудь чином «заплановані».

Ергономіка – 1) від грец. ергос – робота + номос – закон) – наука, яка вивчає функціональні можливості людини в трудових процесах з метою створення для неї досконалих знарядь і оптимальних умов праці. Рекомендації Е. сприяють підвищенню продуктивності і надійності праці, забезпечують необхідні зручності, зберігають здоров'я, сили, працездатність, відкривають нові можливості інтелектуального та фізичного розвитку людини; 2) Комплексна наукова дисципліна, що займається вивченням особливостей і закономірностей взаємодії людини (груп людей) з предметно-просторовим середовищем. Вона узагальнює прикладні розділи ряду наук, що вивчають умови підвищення ролі людського фактора в процесах життєдіяльності та розробляє рекомендації проєктувальникам по комплексному удосконаленню засобів функціональної активності людей. Перша згадка терміна «ергономіка» з'явилося в 1857 р., коли польський природодослідник Ст. Ястшембовський опублікував в тижневику «Природа і промисловість» статтю під назвою «Нариси з ергономіки або науки про працю, що ґрунтується на закономірностях науки про природу».

Ергономічні критерії і показники – виражають якісні і кількісні сторони ергономічних властивостей виробів. Самі ергономічні показники базуються на властивостях людини, і незважаючи на те що ці показники є технічними, машинними характеристиками, вони виходять з людського фактора, диктує певні ергономічні вимоги до виробу.

Ергономічний підхід – нова сфера професійної діяльності в архітектурі, акумулююча цілісні орієнтації і установки ранне описаних середового, економічного, соціального підходів і методів організації архітектурного середовища, задає певне бачення реальності професійного світу. Комплексність, системність – специфічна риса Е.П. Це визначається прагненням до цілісного розгляду психофізіологічних особливостей і можливостей людини в архітектурі, а також у всьому комплексі існуючих елементів навколишнього середовища. Для Е.П. характерно запозичення знань з різних дисциплін, що вивчають людську діяльність, об'єднання їх в специфічну цілісність.

Ергономічні вимоги повинні враховуватися на всіх етапах проектних рішень і при їх експертизі. На стадії розробки технічного завдання у загальному вигляді мають бути визначені ергономічними вимогами до об'єкту проєктування і виявлена потреба

проведення спеціальних ергономічних досліджень. Дуже важливо коректно здійснити переказ завдання з мови архітектурного проектування на мову ергономіки шляхом аналізу даної задачі у контексті специфічної проблематики людського фактора. Для цієї мети проводиться аналіз призначення проєктованого об'єкта і пов'язаних з цим вимог до його функціонування, визначається місце і роль людини у вирішенні завдань, що впливають з призначення об'єкта. Ергономічні вимоги визначаються як вимоги до виробу, обумовлені властивостями людини і встановлюються з метою оптимізації його діяльності.

До численних критеріїв – економічності, технологічності, потужності, стали додаватися вимоги захисту навколишнього середовища, безвідходності виробництва. В таких умовах проєктувальники не завжди знаходять оптимальні рішення всього комплексу проблем, тому в проєктах є недоліки. Для їх аналізу і усунення проєкт проходить спеціальну процедуру експертної оцінки.

Рівень комфортності середовища життєдіяльності – метою реалізації ергономічних вимог обумовлених впливом середовища є створення комфортного середовища для людини. Комфортним називається стан умов середовища на робочому місці, що забезпечує оптимальну динаміку працездатності, добре самопочуття та збереження здоров'я працюючої людини. Відносно дискомфортним називається стан умов середовища на робочому місці, яке при впливі протягом певного часу забезпечує задану працездатність і збереження здоров'я, але викликає у людини неприємні суб'єктивні відчуття та функціональні зміни, які не виходять за межі норми. Оптимальне значення фактора таке, яке забезпечує створення комфортного зовнішнього середовища.

Ергодизайн – комплексна науково-практична діяльність щодо формування середовища життєдіяльності людини та його елементів, яка реалізує вимоги і рекомендації ергономіки та дизайну.

Ергономічні вимоги. Вимоги, які визначаються властивостями людини та характеристиками середовища використання та поставлені до систем людина-машина (СМЛ) підвищення ефективності, надійності, безпеки функціонування та комфортності СЛМ.

Предметне середовище. Сукупність просторово пов'язаних об'єктів, що оточують людину, які вона використовує для організування процесів життєдіяльності і задоволення матеріальних та духовних потреб.

Предметно-просторове середовище. Сукупність природних і штучних просторів, їх речове наповнення, що перебуває в постійній взаємодії з людиною та змінюється в процесі її діяльності.

Клас ресторанних закладів. Сукупність відмітних ознак закладу (підприємства) обумовленого типу, що визначає зовнішній вигляд і оформлення інтер'єру приміщень об'єкта, оснащеність устаткуванням, меблями, посудом та інвентарем і кваліфікацію виробничого й обслуговуючого персоналу.

Ресторанний комплекс. Заклад громадського харчування, який підійде для сімейного та корпоративного відпочинку. Комплекс може включати в себе декілька ресторанів з різними кухнями. В комплексі можуть бути різні розваги як для дітей так і для дорослих (спортивні ігри на облаштованих майданчиках, озера з пляжами, дитячі розважально-ігрові майданчики, міні зоопарки і т.п.). В інфраструктурі комплексу можуть бути будиночки, ресторани, будиночки з сауною, пляжі, альтанки, літня тераса і т.п.

Ресторан. Заклад громадського харчування з широким асортиментом страв складного приготування, зокрема замовних й фірмових страв, вино-горілчаних, тютюнових і кондитерських виробів, з підвищеним рівнем обслуговування у поєднанні з влаштуванням дозвілля споживачів.

Інтер'єр ресторанів – це організація внутрішнього простору будівлі (приміщення), що являє собою візуально обмежене, штучно створене середовище, яке забезпечує нормальні умови життєдіяльності людини. Це складне, багатопланове явище, яке здатне справляти величезний естетичний, психофізіологічний вплив на людину.

Функціональний комфорт. Визначає зручність експлуатації будь-якого приміщення. Він забезпечує захист від довкілля, безпеку і здійснення усіх функціональних процесів життєдіяльності людини.

Естетичний комфорт. Визначає позитивний емоційний настрій людини. Естетичний комфорт інтер'єру залежить, у першу чергу, від гармонійності предметно-

просторового оточення, від того, наскільки досягнута цілісність і погодженість його елементів.

Екологічний комфорт. В інтер'єрах створюється, в основному, завдяки системам інженерного забезпечення ресторанів: вентиляції, кондиціонування повітря, централізованого пиловидалення, опалення тощо.

Архітектурні рішення інтер'єру. Це складне сполучення архітектурної форми, конструкції, простору, масштабу, пропорцій, ритму, кольору і світла, направлене на повне виявлення громадських ідей і максимально відповідає функціональному призначенню приміщень.

Заклад ресторанного господарства. Організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

Примітка. Заклад РГ розміщується в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної або некапітальної споруди виробничих підприємств, установ, навчальних, лікувальних, оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури, або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту тощо.

Тип закладу ресторанного господарства. Сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ.

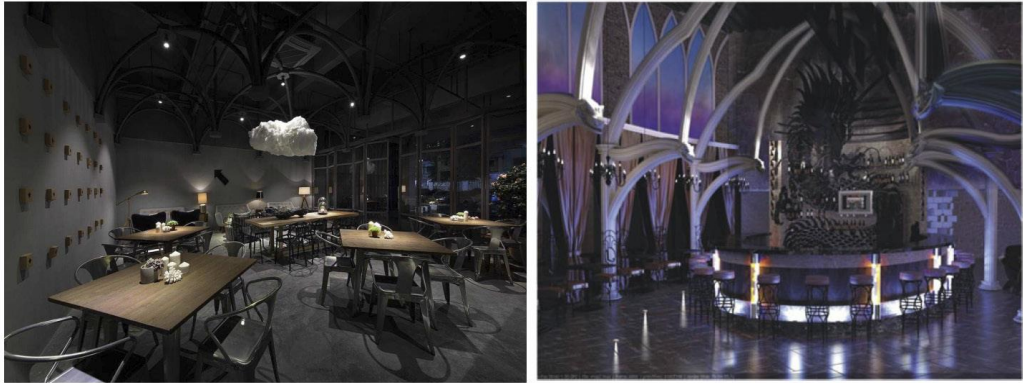
Клас закладу ресторанного господарства. Сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Примітка. За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг ресторани поділяють на три класи: люкс, вищий і перший

Спеціалізований заклад ресторанного господарства. Заклад будь-якого типу з визначеним асортиментом продукції власного виробництва.

ДОДАТОК А

РИСУНКИ



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «ГОТИКА».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «БАРОКО».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «РОКОКО».

Рис.А.1.1.1.1.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: фото автора



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «КЛАСИЦИЗМ».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «АМППР».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «НЕОКЛАСИЦИЗМ».

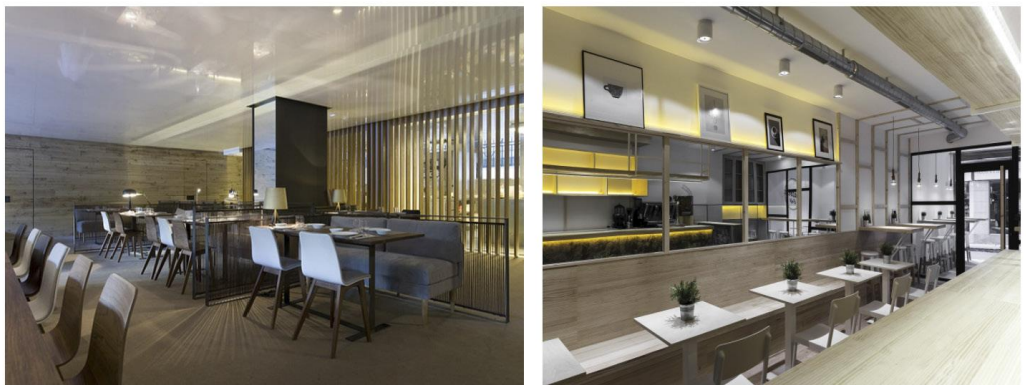
Рис. А.1.1.1.2.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

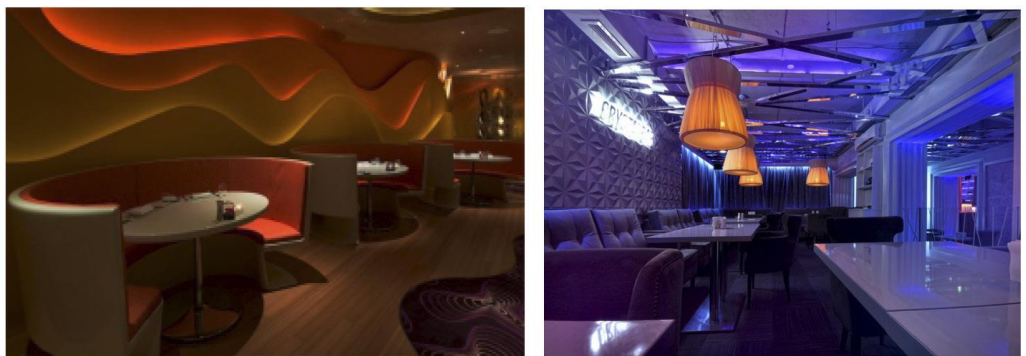
Джерело: фото автора



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «МОДЕРН».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «МІНІМАЛІЗМ».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «ХАЙ-ТЕК».

Рис. А.1.1.1.3.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: фото автора

Зразки вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів різними етнічними стилями



Мароканський стиль у оформленні інтер'єрних просторів ресторанного закладу



Африканські мотиви при оформленні інтер'єрних просторів ресторанного закладу



Оформлення інтер'єрних просторів ресторану з використанням української народної атрибутики



Узбецький стиль у дизайні інтер'єрних просторів ресторанного закладу



Китайський стиль у дизайні інтер'єрних просторів ресторанного закладу



Японський стиль у дизайні інтер'єрних просторів ресторанного закладу

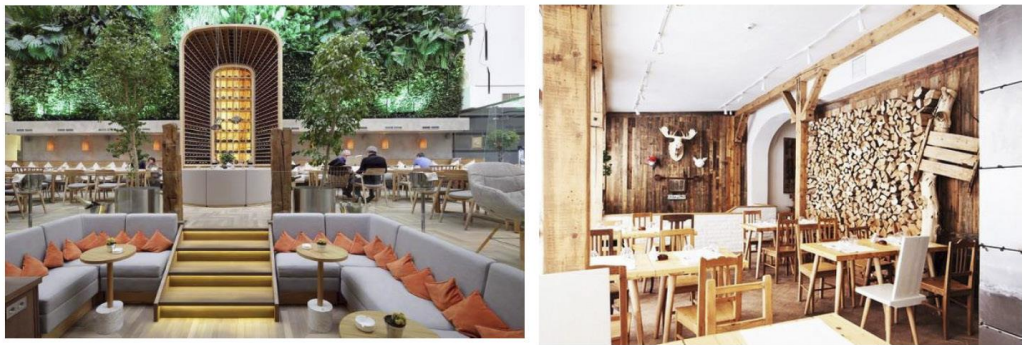
Рис. А.1.1.1.4.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: фото автора



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «КАНТРИ».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «ЕКОСТИЛЬ».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «Ф'ЮЖН».

Рис. А.1.1.1.5.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: фото автора



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «ЯПОНСЬКИЙ».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «ЕКЛЕКТІКА».



Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИЙ».

Рис. А.1.1.1.6.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: фото автора

Зразок вирішення інтер'єрних просторів ресторанних закладів стилем - «ЄВРОСТИЛЬ».



Вінтажний інтер'єр повертає нас в епоху, що пішла, але без проблем може вмістити в себе дивани та стільці для ресторану сучасного виробництва. Риси цього стилю - суворість і простота ліній, симетричне розміщення меблів, відсутність елементів розкоші, переважання світлих відтінків в кольоровій гамі, використання натуральних або стилізованих під них матеріалів (кераміка, дерево, кована мідь, бронза, латунь). Найголовніше - все, що застосовується в інтер'єрі, має бути або старим, або спеціально постареним.



Ресторан в стилі прованс наповнений ауурою затишку і тепла (розкішний і шикарний, простий і витончений). Колірна гамма створює відчуття спокою і гармонії, доречно буде використання білого, блакитного, пісочного і лавандового відтінку. Має бути багато світла, використовувати як в обробці, так і в елементах інтер'єру бажано тільки натуральні матеріали. Ресторан в стилі прованс характеризується комфортом і високою естетикою.

Рис. А.1.1.1.7.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: фото автора



Ресторан «Вон» в Бухаресті (Румунія),
дизайн - «Corvin Cristian & Vlad Vieru» 2013р.



Тайванський ресторан «Modern Toilet Taipei»,
автор проекту Ерік Ванг' 2004р.



Ресторан «Buns & Guns», Бейрут, Ліван.
Автор проекту Юсеф Ібрагім (сьогодні вже не працює).

Рис. А.1.1.1.8.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g294458-d3780842-Reviews-Bon_Restaurant-Bucharest.html

Джерело: https://en.wikipedia.org/wiki/Modern_Toilet_Restaurant

Джерело: <http://wierdestrestaurants.blogspot.com/2010/09/buns-guns-beirut.html>



Bicycle Bar, Румунія. Велосипедний бар в Бухаресті, Румунія, з радістю приймає пожертвування старих велосипедів і супутніх товарів. У дизайнерів був дійсно оригінальний спосіб утилізації деталей велосипедів, інтегруючи їх в предмети меблів.



H.R. Giger Alien Bar, Швейцарія. Гігер-бар - одне з двох закладів швейцарського художника-сюрреаліста, скульптора і дизайнера Ганса Рудольфа «Руді» Гігера (фільм «Чужий»). Художник працює в стилі «біомеханіки» - хитросплетіння механізмів і людських тіл.



The Clinic Bar, Сінгапур. Цей дивний бар з інвалідними кріслами і операційними столами замість звичайних меблів є одним з найпопулярніших місць проведення часу жителів Сінгапуру.

Рис. А.1.1.1.9.

Розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів

Джерело: <https://www.buro247.ua/lifestyle/restaurants/vintazhnyy-velosipednyy-bar-v-bukhareste.html>

Джерело: https://en.wikipedia.org/wiki/Giger_Bar

Джерело: <https://www.atlasobscura.com/places/the-clinic-singapore>

**Художня концепція «динамічного» простору, що проявляється в єдності і взаємопроникненні внутрішнього та зовнішнього просторів
На основі концепції Ле Корбюзьє**

Гнучкий зв'язок внутрішнього та зовнішнього просторів ресторанного закладу відображає більш загальну концепцію суспільної свідомості та безпосередній зв'язок людини з природою, його соціального вивільнення і «натуралізацію».

Велика увага в пропонованих зразках надається таким функціональним елементам зовнішньої форми будівлі ресторанного закладу, як зовнішні пандуси, відкриті сходи та інш. – елементи «втягування».



Зразок використання елементів «втягування»: Ресторанний заклад «Спорт» місто Рівне. Будівля побудована ще у 1958 році. Працює і по сьогодні.

Сучасний зразок використання елементів «розкриття» в ресторанному закладі, де головний акцент надається таким елементам, як сходові вікна, тераси, виходи на дах, лоджії і т.п.



Зразок використання елементів «розкриття»: Ресторанний заклад «New York Street Pizza» місто Рівне.

Рис. А.1.1.2.10.

Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Джерело: фото автора

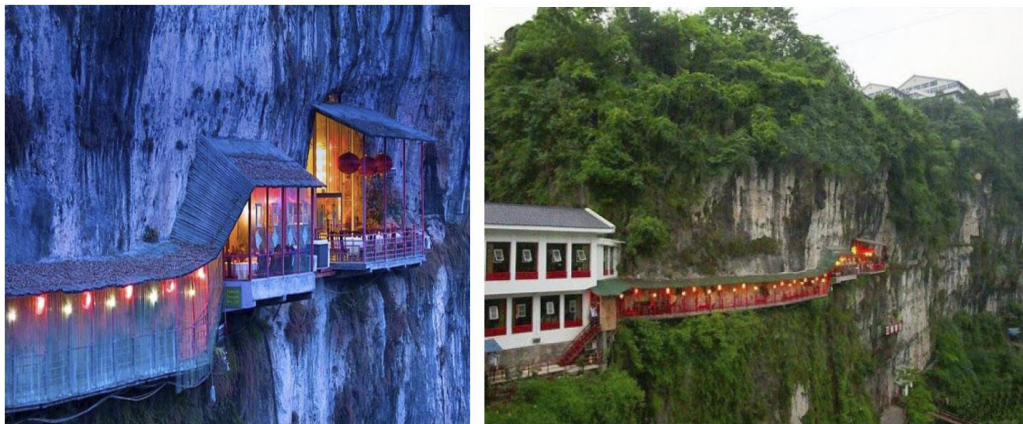
**Художня концепція «динамічного» простору, що проявляється в єдності і взаємопроникненні внутрішнього та зовнішнього просторів
Принцип «тотальної» відкритості інтер'єрів**

Зразки використання в ресторанному закладі концепції «динамічного простору».

Це відбувається за рахунок того, що «... форми бескінченного зовнішнього простору стають частиною архітектурної композиції, яка не закінчується кордонами стіни, а продовжується за межами будівлі і її оточення...»



У південній Італії, в містечку Полін'яно-а-Маре в печері розташований ресторан, який є частиною готелю Grotta Palazzese. За історією ресторан існує ще з 1700 років.



Розташований у «Happy Valley of Xiling Gorge» вишуканий ресторан «Fangweng», провінція Хубей, на відстані 12 км на північ від міста Ічан. Китай.

Рис. А.1.1.2.11.

Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

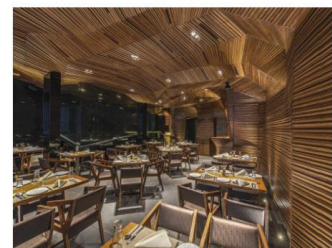
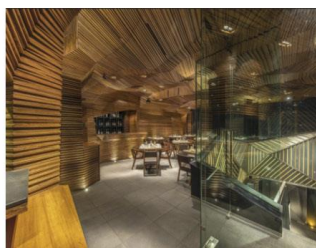
Джерело: <https://www.grottapalazzese.it/en/home/>

Джерело: <https://www.amusingplanet.com/2013/03/the-hanging-restaurant-fangweng-in.html>

Принцип «тотальної» відкритості інтер'єрних просторів ресторанного закладу



Ресторан
«Pepito Grillo»
Мадрид, Іспанія.
Диз. та арх. студії
«Estudio Sandra Tarruella
interiorista» 2014 р.в.



Ресторан
«Auriga»,
Мумбай, Індія.
Робота дизайнерів
студії «Sanjay Puri
Architects»
2013р.в.

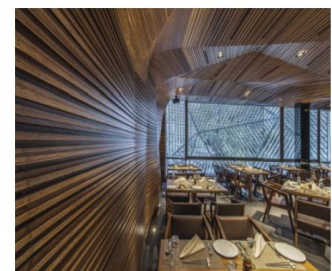


Рис. А.1.1.2.12.

Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Джерело: <https://www.archilovers.com/projects/135871/pepito-grillo-restaurant.html>

Джерело: <https://design-chronicle.com/auriga-restaurant-by-sanjay-puri-architects/>

Художня концепція «перебігу» інтер'єрного простору ресторанного закладу. За братами Весніними.

(Веснін Олександр Олександрович (1883-1959), Веснін Віктор Олександрович (1882-1950), Веснін Леонід Олександрович (1880-1933)).

Популярність складання художньої концепції «перебігу внутрішнього простору» в структурі ресторанних закладів можна пояснити відкритою можливістю послідовного, «музичного» розкриття просторової форми інтер'єрних просторів ресторану.

Ефект досягався за рахунок використання довгих коридорів, пандусів і відкритих сходів, галерей, а також малюнків та текстур на підлозі.



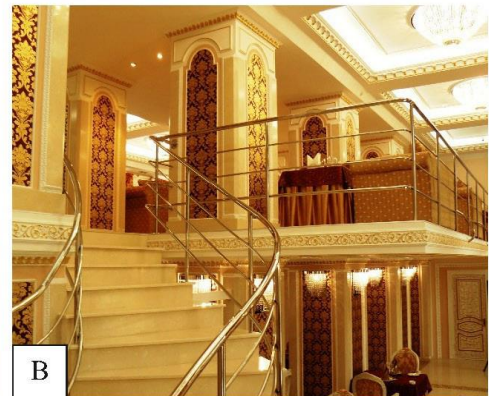
А. Зразок використання художньої концепції «перебігу» інтер'єрного простору ресторанного закладу.

На прикладі ресторану «Piazza Fontana», інтер'єр розробили казанський арх. П. Сафіуллін та дизайнер Р. Ісхакаов. 2010 рік виконання.



Б. Використання художньої концепції «перебігу» інтер'єрного простору.

Ресторан «And Green»
Токіо. Вик. дизайн студія «Sinato»,
2011 рік виконання.



В. Зразок використання художньої концепції «перебігу» інтер'єрного простору ресторанного закладу.

Ресторан «Україна», м.Євпаторія. Крим.

Рис.А.1.1.2.13.

Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Джерело «А»: <https://ovvy.ru/kazan/restaurant/piazza-fontana>

Джерело «Б»: <https://interiorscafe.ru/green-restaurant/>

Джерело «В»: фото автора

Принцип взаємодії внутрішнього та зовнішнього просторів

Ресторан
«Gajumaru»,
раніше
«Naha Harbor
Diner»
острів Окінава,
Японія.
проект
японських
дизайнерів.



Ресторан «LumiLinna SnowCastle», зводять кожної зими з 1996 року м. Кемі, Фінляндія.



Ресторан «Yellow Treehouse»,
Нова Зеландія, архітектори Пітер Ейзінг та Люсі Гаунтлетт, 2008р.в.

Рис. А. 1.1.2.14.

Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Джерело: <https://www.atlasobscura.com/places/gajumaru-treehouse-diner>

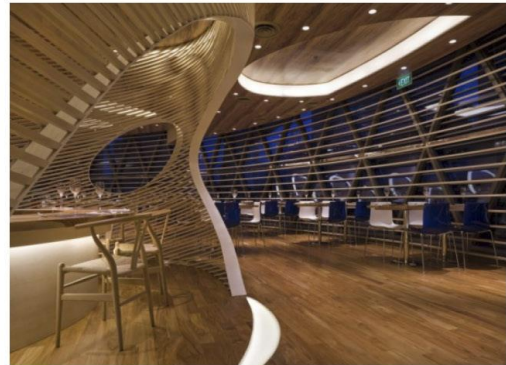
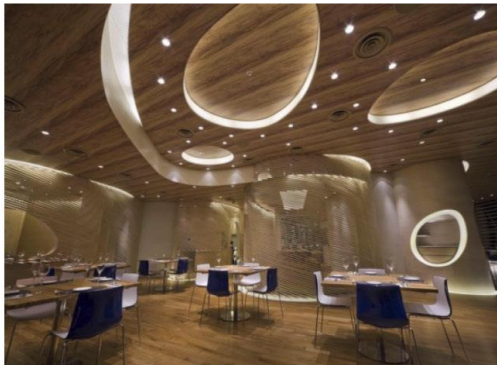
Джерело: <http://www.experience365.fi/snowcastle/>

Джерело: <https://www.archdaily.com/16445/yellow-treehouse-restaurant-pacific-environments>

Художня концепція простору в дизайні ресторану



Гранд-кафе «Орієнт» Прага, Чехія. Архітектор Йозеф Гочар 1912р. «кубізм»



Ресторан «Nautilus Project» Сінгапур, дизайнери «Design Spirits» 2011р. «футуризм»



"Нагюрморт с гитарой" (1921)
Пабло Пікассо (кубізм)



«Под перголой в Неаполе» (1914)
Умберто Боччони (футуризм)

Рис. А.1.1.2.15.

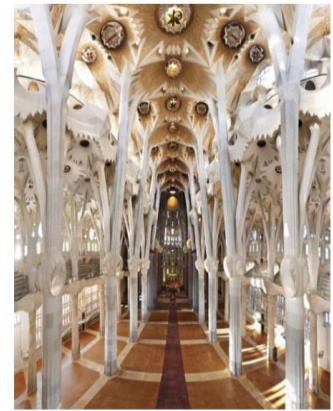
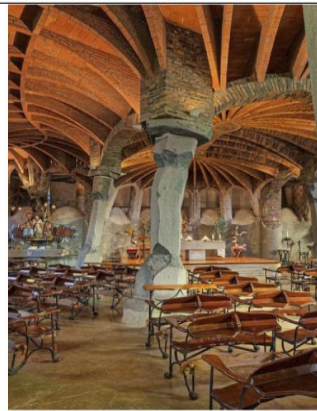
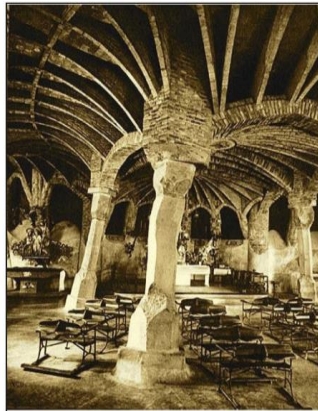
Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Джерело: <https://www.prague.eu/en/object/food/982/grand-cafe-orient>

Джерело: <http://www.etoday.ru/2011/06/restoran-nautilus-project-v-si.php>

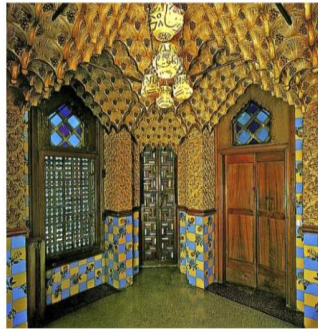
Джерело: фото автора

Роботи іспанського архітектора Антоніо Гауді
(25 червня 1852, Реус - 10 червня 1926, Барселона)



1908-1914. Каплиця в Колонії-Гуел в Санта-Колома-де-Червелло (Каталонія, Іспанія).

Інтер'єр «de la Sagrada Família», Barcelona.



«Каса Вісенс», вул. Каролінес 24, Барселона



«La Casa Batlló», Барселона, Іспанія

Рис. А.1.1.2.16.

Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Джерело: https://en.wikipedia.org/wiki/Antoni_Gaud%C3%AD

«Ивовые чайные комнаты» Головной зал Рум де Люкс. Глазго.
 Дизайн інтер'єру та меблів Чарльза Ренні Макінтоша. 1903р.

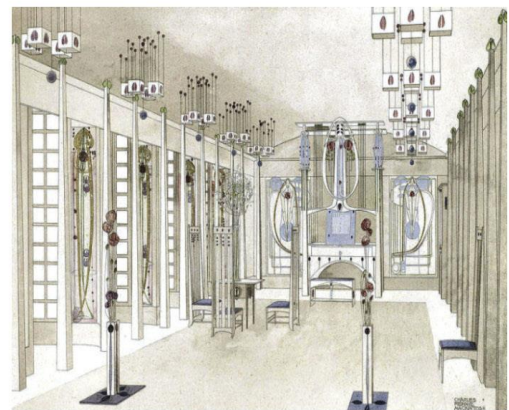
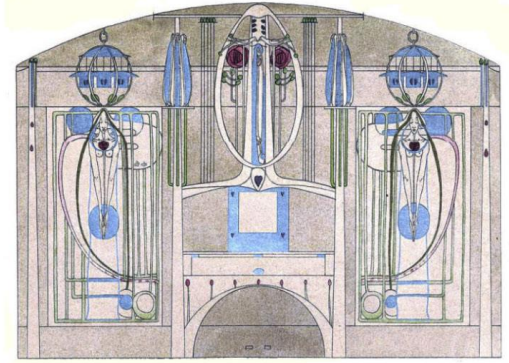
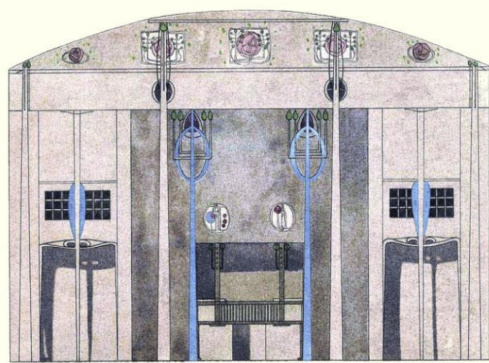


Рис. А.1.1.2.17.

Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір.
 Сучасний вітчизняний та закордонний досвід

Джерело: <http://famous.totalarch.com/mackintosh>

Меблі, їх композиційне розміщення може передавати певну знакову ситуацію функціонального процесу, наприклад, «діалог», «відпочинок», «роботу» або «колективну бесіду». Кожній ситуації відповідає певна розстановка меблів та обладнання, а також його геометричні параметри: розміри, пропорційні відношення, конфігурація і т.п.



Рис. А.2.2.1.1.

Композиційне вираження функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану

Джерело: <http://situacija.si/novini/lviv-16-posebni-kavarn-in-restavracij/>

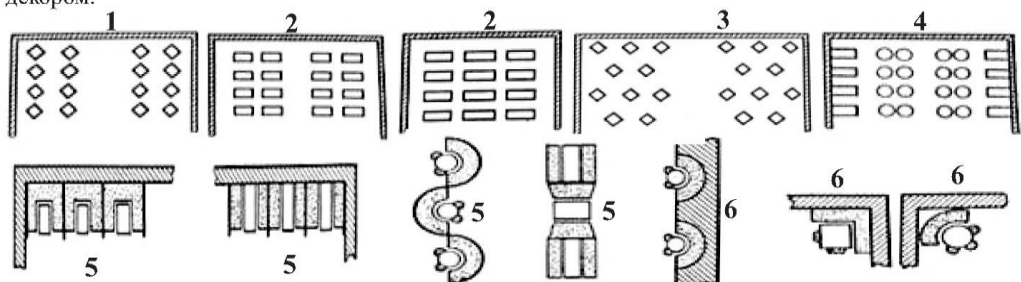
Зразки нестандартного розміщення меблів в залах ресторанного закладу



Дизайн ресторану «Subsix», PER Aquim Niyama, Мальдіви. Стеля усіяна тисячами ниток прозорих раковин, колони декоровані срібними панелями, натхненними ребристими зябрами морських дияволів. Гості розсідаються в химерні вигини раковин. У центрі залу розташований бар у вигляді фібергласових раковини, освітлення якого протягом дня змінюється з білого в лавандове, а потім в колір нічної синяви.



Дизайн ресторану «Villa de Bear», Бангкок. Основна концепція дизайну цього тематичного ресторану заснована на ідеї європейського заводу з виготовлення плюшевих ведмедів. В результаті стіни і стеля закладу прикрашають гігантські шестерні, гудзики, нитки і милі ведмедики. Але найбільш привабливим з точки зору дизайну є стеля, в основному через її контраст з досить простими меблями і декором.



Розміщення меблів у основному залі ресторану:

1- по діагоналі; 2 - рядами; 3 - шаховий порядок; 4 - для використання меблів різної форми; 5 - кабінка; 6 - розміщення меблів у кутах і нішах;

Рис. А.2.2.1.2.

Композиційне вираження функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану

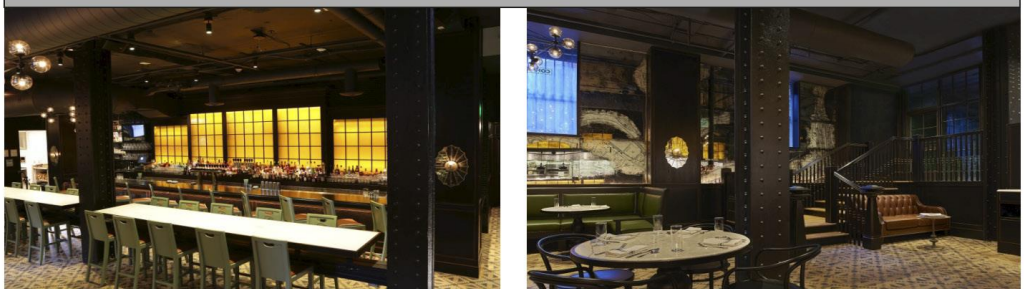
Джерело: <https://www.niyama.com/en/dining/subsix>

Джерело: <https://www.archilovers.com/projects/177641/gallery?1562924>

Приклади використання наявної в ресторанному закладі колони як головний акцент, концептуальне рішення та яскравий елемент загального дизайну ресторанного закладу



Ресторан «Karamna Alkhaleej», місто Абу-Дабі, Дубай.



Ресторан «The Commoner», місто Пітсбург, штаті Пенсільванія.

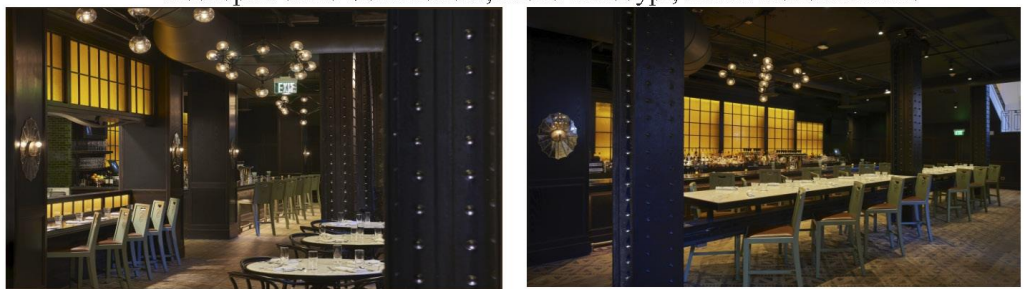


Рис. А.2.2.1.3.

Композиційне вираження функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану

Джерело: <https://www.parladesign.com/en/projects/Karamna%20A1%20Khaleej>

Джерело: <https://retaildesignblog.net/2015/06/24/the-commoner-restaurant-bar-by-markzeff-pittsburgh-pennsylvania/>

Причини виникнення мимовільної уваги в інтер'єрних просторах ресторану на прикладі ресторану «Sazha», м. Суми, Україна. «YOD design lab»

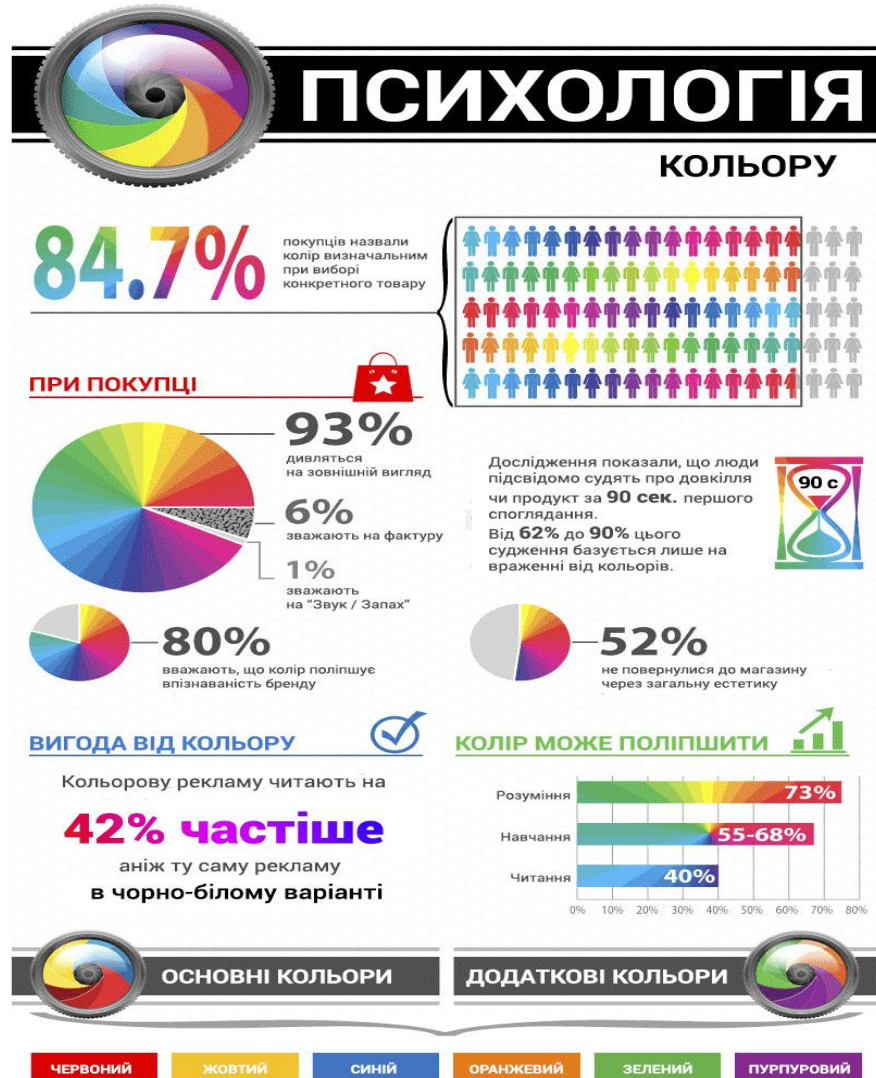


Рис.А.2.2.1.1.4.

Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів

Джерело: <http://yoddesign.com.ua/en/projects/>

Рис. А.2.2.1.1.5.
 Психофізіологія кольору. Сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів пофарбованих в основні та додаткові кольори.
 (На основі власних емпіричних досліджень)





ЧЕРВОНИЙ

ОСНОВНИЙ КОЛІР

ОСОБИСТІТЬ / ЕМОЦІЇ

- Викликає сильні емоції
- Покращує апетит
- Розпалює пристрасть та напругу
- Червоні троянди символізують любов



ПОЛІТИКА

- Репрезентує комуністичні та соціалістичні партії
- Використовують республіканці у США



МАРКЕТИНГ

- Прискорює пульс
- Використовують ресторани, щоб стимулювати апетит у відвідувачів
- Використовується для імпульсивних покупок
- Створює враження актуальності (використовується для розпродажів)



ЧАКРА

Коренева чакра

- Розташована внизу хребта
- Пов'язана з безпекою, фізичним "я"



ЖОВТИЙ

ОСНОВНИЙ КОЛІР

ОСОБИСТІТЬ / ЕМОЦІЇ

- Викликає почуття радості та тепла
- Викликає втому та напружує очі
- Змушує дітей плакати
- Стимулює мисленеві процеси
- Стимулює нервову систему
- Спонукає до комунікації



ПОЛІТИКА

- Репрезентує лібералізм



МАРКЕТИНГ

- Демонструє оптимізм, молодість
- Показує відкритість
- Використовується для привертання уваги до вітрин



ЧАКРА

Сонячне сплетіння

- Пов'язана з силою, волею, самооцінкою





СИНИЙ

ОСНОВНИЙ КОЛІР

ОСОБИСТІТЬ / ЕМОЦІЇ

- Асоціюється з водою, спокоєм
- Синьому надають перевагу чоловіки
- Зменшує апетит
- Відомий як "холодний" колір
- Підвищує продуктивність
- Сприймається як константа в житті людини через те, що колір неба та океану синій
- Найчастіше використовується при дизайні офісів



ПОЛІТИКА

- Репрезентує консервативні партії у всьому світі
- У США використовують демократи



МАРКЕТИНГ

Часто використовують в корпораціях, тому що він сприяє продуктивності та неагресивний

Викликає почуття безпеки та довіри до бренду



ЧАКРА

Горлова чакра

Пов'язана із комунікацією, самовираженням



ЗЕЛЕНИЙ

ДОДАТКОВИЙ КОЛІР

ОСОБИСТІТЬ / ЕМОЦІЇ

- Засвідчує здоров'я, спокій
- Є символом грошей
- Пов'язаний з природою
- Поглищує депресію
- Люди, що працюють на природі, рідше страждають на шлункові захворювання
- Використовується в окулярах нічного бачення, тому що людське око найбільш чутливе до зеленого кольору та найкраще розрізняє його відтінки
- Символізує зростання



ПОЛІТИКА

Пов'язаний із енвайронменталістами



МАРКЕТИНГ

- Тривалий час був символом родючості
- Асоціюється із здоров'ям, добрим самопочуттям
- Використовується для зон відпочинку в магазинах
- Зелені M&M's мають нести сексуальний підтекст
- У XV ст. вважався найкращим кольором для весільних суконь



ЧАКРА

Серцева чакра

Розташована на рівні серця

Пов'язана із абсолютною любов'ю, оздоровленням





ОРАНЖЕВИЙ

ДОДАТКОВИЙ КОЛІР

ОСОБИСТІТЬ / ЕМОЦІЇ

- Відображає захоплення, ентузіазм
- Передає тепло
- Попереджає, що слід бути обережним



ПОЛІТИКА

- Оранжевий є національним кольором у Нідерландах та кольором їхньої королівської родини



МАРКЕТИНГ

- Може означати агресію
- Закликає до дії: Купи, Продай, Підпишись
- Репрезентує дружній, впевнений бренд



ЧАКРА

Сакральна чакра

- Розташована навколо нижньої частини спини та репродуктивних органів
- Пов'язана із сексуальністю, креативністю, задоволенням



ПУРПУРОВИЙ

ДОДАТКОВИЙ КОЛІР

ОСОБИСТІТЬ / ЕМОЦІЇ

- Символізує розкіш, достаток, успіх, мудрість
- Королі носили одяг пурпурового кольору



ПОЛІТИКА

- Використовували монархи, майже не використовується у сучасній політиці



МАРКЕТИНГ

- Реклама косметики, антивікових засобів
- Використовують для заспокоєння
- Репрезентує креативний, винахідливий бренд

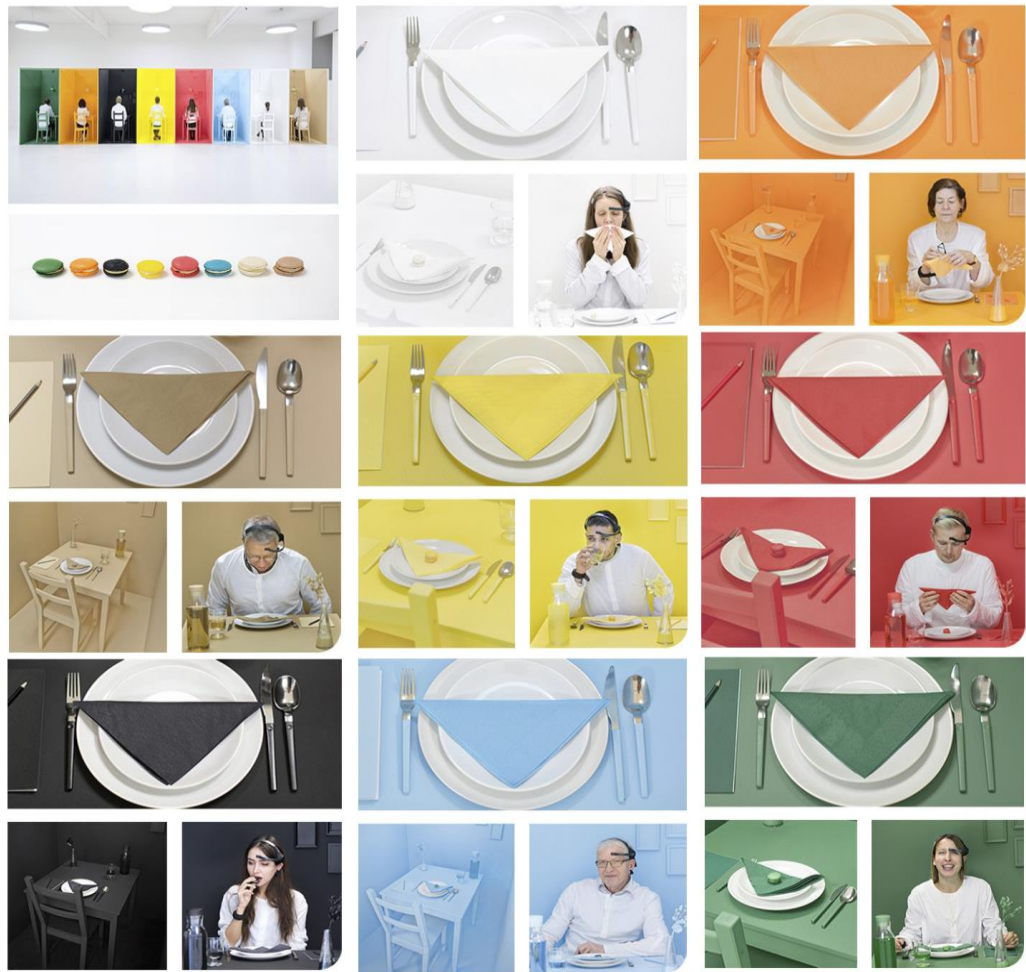


ЧАКРА

“Духовний центр”

- Верхівка голови
- Пов'язаний із духовним життям та досвідом, зв'язок із божественним, чиста свідомість, трансцендентальність





Фахівці компанії SCA Hygiene Products (<https://www.sca.com>) і торгової марки Tork (<https://www.tork.ru>) провели експеримент, який покликаний допомогти у виборі рішення щодо кольорової гами обідніх залів ресторанів, зібрати нові дані по колірним рішеннях і надихнути представників індустрії гостинності.

Експеримент базувався на використанні технології мозкових хвиль для вимірювання реакції гостей на різні кольори. Результат експерименту показує, що емоції і настрої гостей, викликані одним і тим же кольором, стійкі і багато в чому схожі. Його ідея була в тому, що відвідувачів, з закріпленими на них електроенцефалографами, розміщувалися в середині восьми різних інтер'єрів, оформлених в вісім різних кольорів. Кожна зона була стилізована під ресторан, де все, від стін до підлоги, а також меблі і посуд, було виконано в одному кольорі.

Рис.А.2.2.1.1.6.

Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів
ресторанів

**Зразок використання сучасних матеріалів у дизайні ресторанного закладу.
Ресторан «Concretebar», місто Полтава.**

Пластичність монолітного бетону часто відбивається у своєрідному «малюнку» дощок опалубки, що залишають на його поверхні відбиток власної текстури. Несподівані ефекти створює рельєф поверхонь бетону, відлитого в фігурних матрицях.

Розкриття структури конструктивного бетону шляхом промивання або механічного очищення лицьового шару відкриває ще невичерпані можливості різноманітності поверхні і кольору бетону як декоративного матеріалу.



Рис. А.2.2.1.1.7.

Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів
ресторанів

Джерело: фото автора

**Фізичні властивості форми.
Фактури і текстури в дизайні ресторанних закладів.**



Ресторан «Romola», Мадрид.



Ресторан «Pot Bellied Pig», Ірландія.

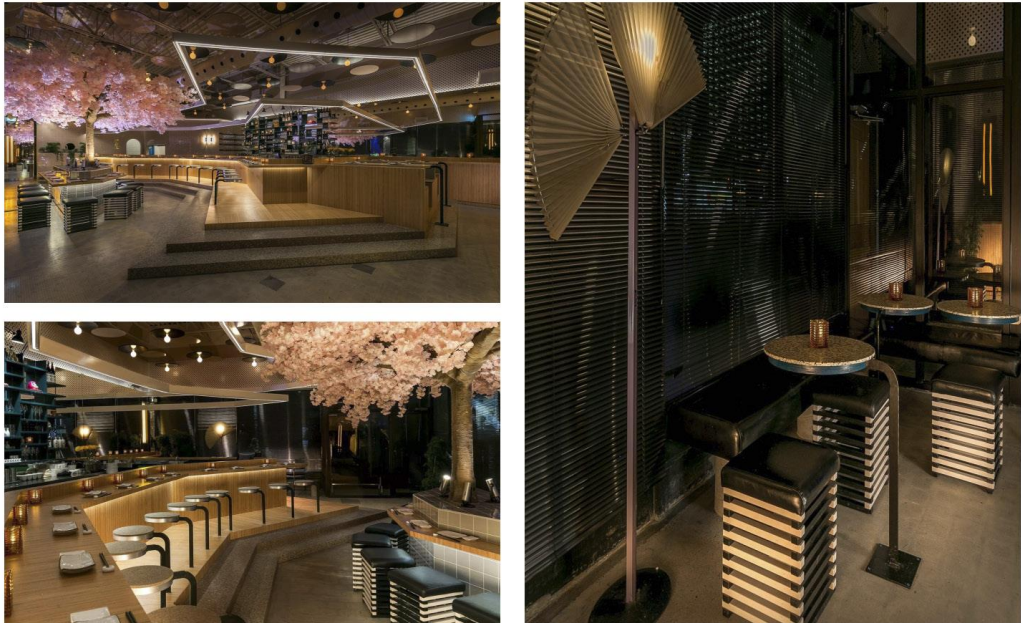
Рис.А.2.2.1.1.8.

Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів
ресторанів

Джерело: <https://www.yellowtrace.com.au/romola-restaurant-madrid-andres-jaque/>

Джерело: <https://www.facebook.com/pg/potbelliedpigD6/photos>

**Фізичні властивості форми.
Фактури і текстури в дизайні ресторанних закладів.**



Ресторан «Le Blossom» в Монреалі, Канада. Виконала студія «Ménard Dworkind architecture & design».



Ресторан «Brew92» в Саудовській Аравії. Виконала британська студія «Liqui Design».

Рис.А.2.2.1.1.9.

Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів
ресторанів

Джерело: <https://le Blossom.ca/>

Джерело: <https://www.darcmagazine.com/brew92-saudia-arabia/>

Використання скульптури в інтер'єрних просторах ресторанного закладу для надання іншим компонентам предметно-просторового середовища «особливого звучання»



Ресторан «Le Germain», Париж робота іранського архітектора Індії Махдаві.



Рис.А.2.2.2.10. Взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром

Джерело: <https://germainparis.com/en/>

Зразок використання «синтезу мистецтв» при
дизайн -проектуванні інтер'єрних просторів ресторанів



Ресторанний заклад «Family», місто Полтава -
оформлення інтер'єрних просторів закладу змінною виставкою картин
місцевого художника (Варган Маркар'ян)

Синтез мистецтв - органічне з'єднання різних мистецтв або видів мистецтва
в художнє ціле, яке естетично організовує матеріальне і духовне середовище буття
людини.

Рис.А.2.2.2.11.

Взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних
просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром

Джерело: фото автора

Зразки оптимального розміщення творів монументально-декоративного мистецтва в зонах інтер'єру, відповідно передбачуваному відпочинку відвідувачів та певному емоційному ефекту. Твори мистецтва та їх розміщення відповідають не тільки функції інтер'єру (обслуговування та відпочинок), і підкреслюють найбільш важливі елементи архітектурного простору, але органічно зв'язуються з планом і графіком руху



А. Живописні твори виступають ніби «обрамленням» переходу між залами ресторану. Допомагають легше зорієнтуватися «де вихід/вхід» в приміщенні.

Б. В даному випадку картини слугують певним видом зонування з диванними меблями та «усамітною» обстановкою (під стіною).

В. Картини слугують для більшого виділення прохідної зони та акцентом для швидшої орієнтації в інтер'єрі (контраст між яскравою картиною та темною стіною).

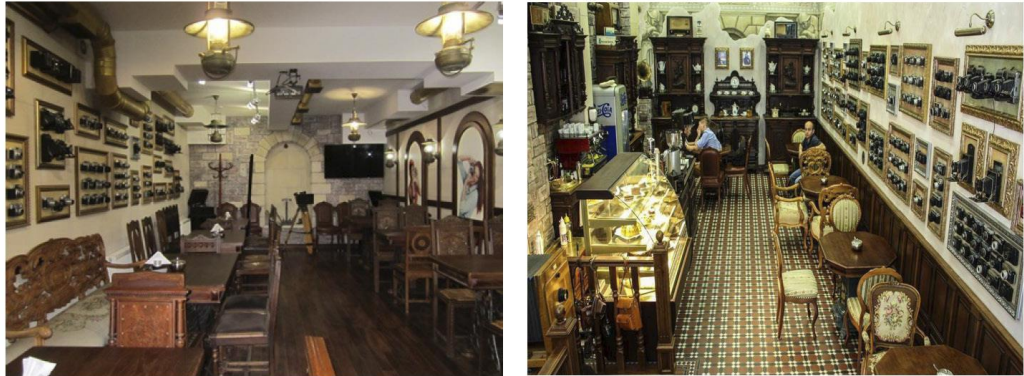
Г. Картини, підсвічені бра, завершують і підкреслюють камінну зону. Камін, в свою чергу, слугує виділенням певної функціональної зони та особливого емоційного навантаження.

Рис.А.2.2.2.12.

Взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром

Джерело: фото автора

Зразки знакового розміщення просторових видів мистецтва
у інтер'єрних просторах ресторанного закладу



Ресторан «Фіксаж», місто Львів.



Ресторанний заклад «Мазох-safé», місто Львів.



Ресторан «М'яса і Справедливості», місто Львів.

Рис. А.2.2.2.13.

Взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром

Джерело: <https://tomato.ua/ua/lviv/restaurants/fiksazh/photos>

Джерело: <https://ru.oddviser.com/ukraine/lviv/masoch-cafe>

Джерело: фото автора

Зразки вираженої вхідної частини ресторану (на прикладі деяких ресторанів міста Харків)

«Вираження» вхідної частини відбувається за рахунок галереї, в якій хоча б одна з поздовжніх сторін представляє собою відкриту колонаду. Сьогодні, вхідна частина може стати одним з основних акцентів при виборі місця для відпочинку. Вона несе не тільки інформаційний характер (назва закладу), а також може слугувати ознакою стильового рішення та загальної концепції ресторану, його цінового діапазону.



А. Ресторан «NIKAS»



Б. Ресторан «MAFIA»



В. Ресторанно-готельний комплекс «Надія»



Г. Ресторан «Алібі»



Д. Ресторан «Слобода»



Рис.А.2.2.2.14.

Взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром

Джерело: фото автора

Зразок структурної організації плану ресторанного закладу та цілеспрямованого руху в інтер'єрі, що є повністю впорядкованими.
Ресторан «Holyfields». Дизайн виконала студія Ippolito Fleitz Group, Франкфурт, Німеччина.

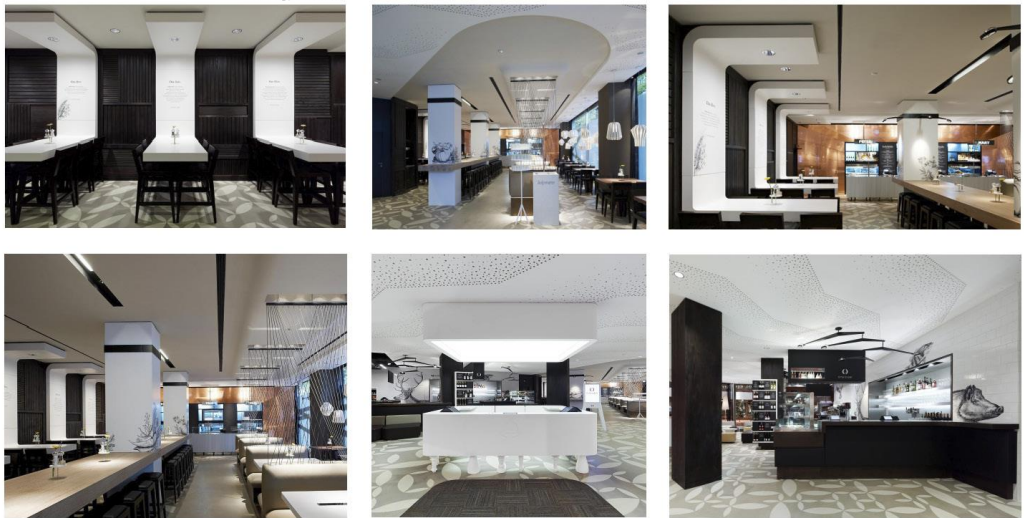
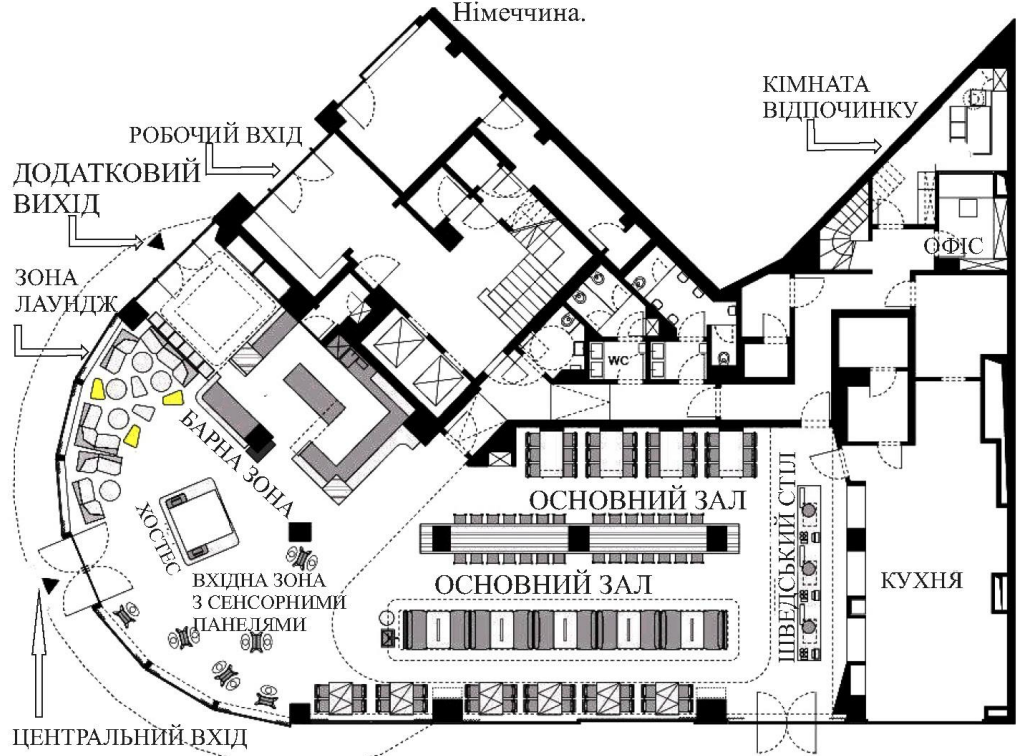


Рис. А.2.2.2.15.

Взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Основи взаємодії людини з інтер'єром

Джерело: <https://ifgroup.org>

Проект ресторану готелю «Marriott». Дизайн виконали Marco Marotto та Paola Oliva. (проект знаходиться у вільному доступі в мережі Інтернет).



У відношенні масштабу дизайн-об'єкта можна вивести ряд положень:

- 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.

Рис. А.2.2.2.16.

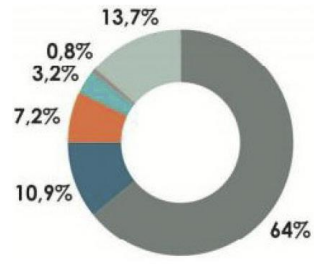
Просторово-антропометричний чинник у формуванні інтер'єру ресторану

Проект ресторану готелю «Marriott». Дизайн виконали Marco Marotto та Paola Oliva. (проект знаходиться у вільному доступі в мережі Інтернет).



Рис. А.2.2.2.17. Просторово-антропометричний чинник у формуванні інтер'єру ресторану

Комплексна модель організації середовища ресторанного закладу



- Громадська зона
- Виробнича зона
- Адміністративно-побутова
- Складська зона
- Технічна зона
- Зона вертикальних та горизонтальних комунікацій

ПІДХОДИ ДО ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ:

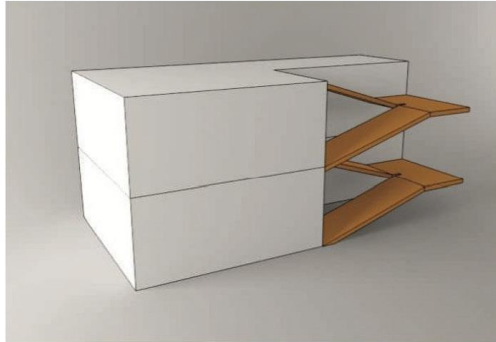
- 🌿 ЕКОЛОГІЧНИЙ
- 🎨 ОБРАЗНО-ХУДОЖНИЙ
- 🏢 СЕРЕДОВИЩНИЙ
- 📊 ФІНКЦІОНАЛЬНИЙ
- 👥 СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ
- 👤 ПЕРСОНАЛІЗОВАНИЙ



Рис. А.2.2.4.18.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень ресторанних об'єктів

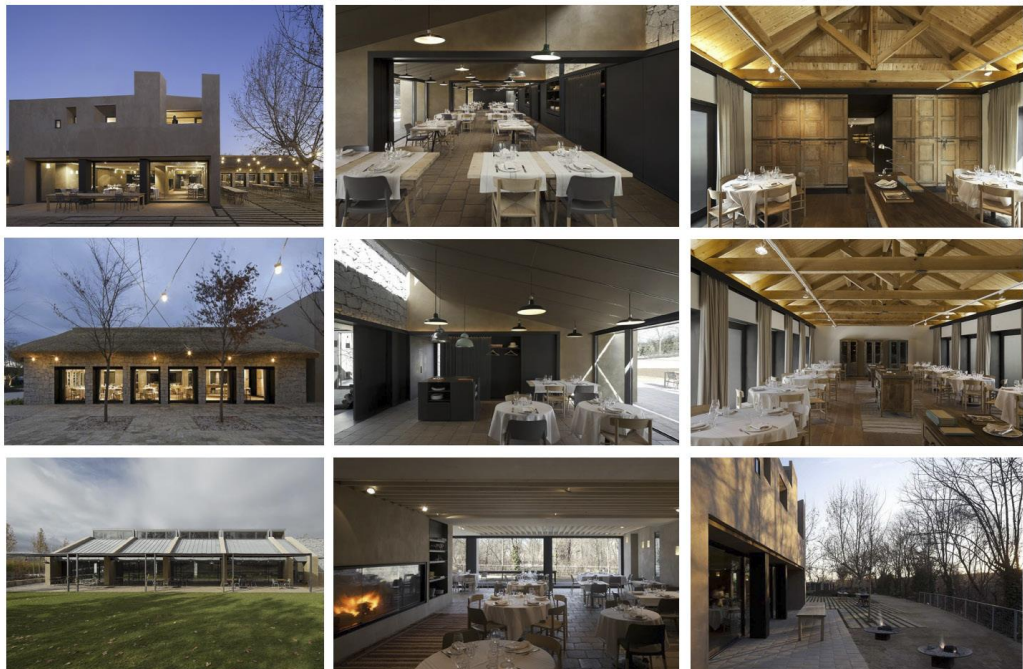
Модель 1
«ТРАДИЦІЙНИЙ ОБ'ЄМ НА ОСНОВІ ГОРИЗОНТАЛЬНИХ І
ВЕРТИКАЛЬНИХ КОМУНІКАЦІЙ»



Основа цієї моделі – це комунікаційна система з пов'язаними з ній зального-осередкові приміщеннями переважно прямокутної або близькою до неї форми. При цьому йде чіткий поділ функціональних зон і виробничих потоків.

Така модель характерна як для великих ресторанних закладів, так і для порівняно невеликих ресторанів.

«Filandon» – дизайн ресторану виконаний Isabel López. Мадрид, Іспанія.



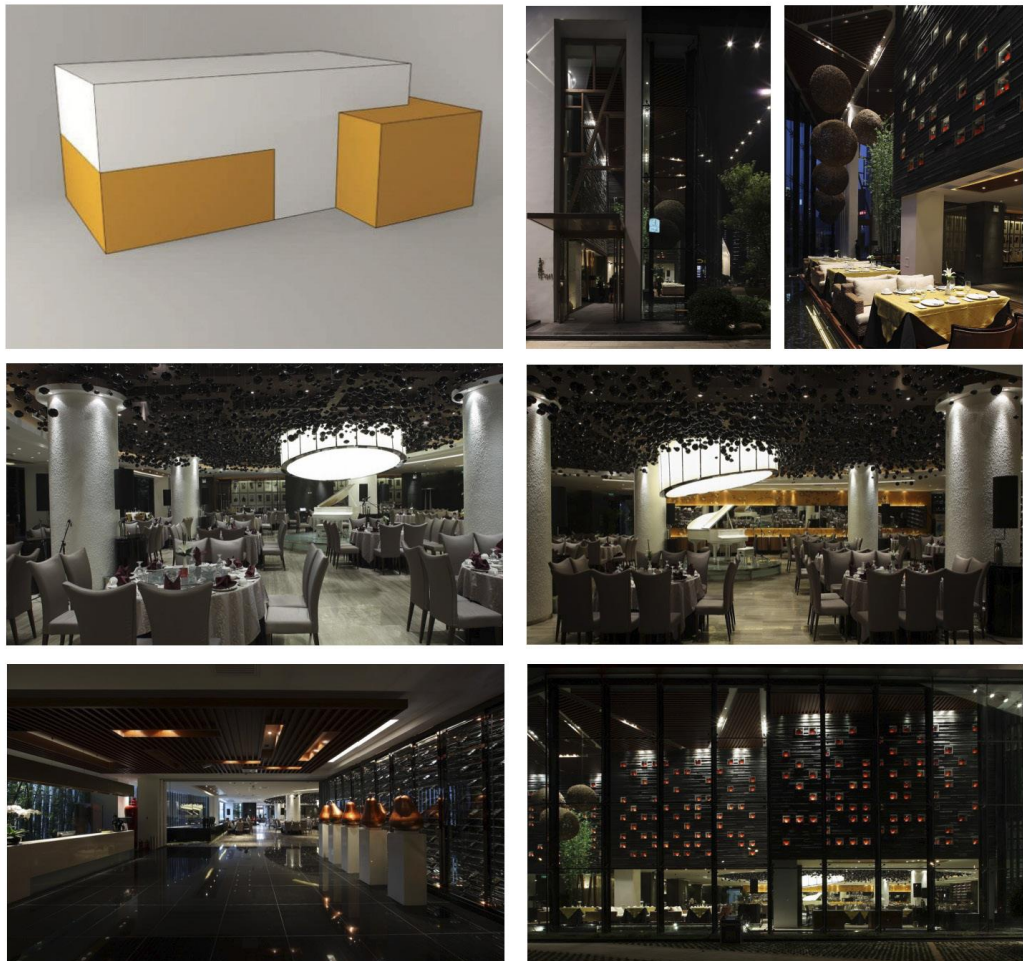
Ресторан «Filandon» складається з трьох будівель, які мають деякі стильові відмінності, але загальну художню ідею. Заклад має декілька поверхів, що також мають свої комунікаційні системи, але пов'язані з площею ресторану зально-осередковими приміщеннями (переважно прямокутної форми). Між двома будівлями розташований сад, оформлення якого виконано в сучасних традиціях open air та об'єднує екстер'єрні простори з інтер'єрними.

Рис. А.2.2.4.19.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень ресторанних об'єктів

Джерело: <http://filandon.es>

Модель 2
«ОБ'ЄМ, ЯК ЧАСТИНА ЦІЛОГО»



Ресторан «Yuwan Restaurant» в Шеньян, Китай. Дизайн виконала студія «Nota Design Architects + Engineers».

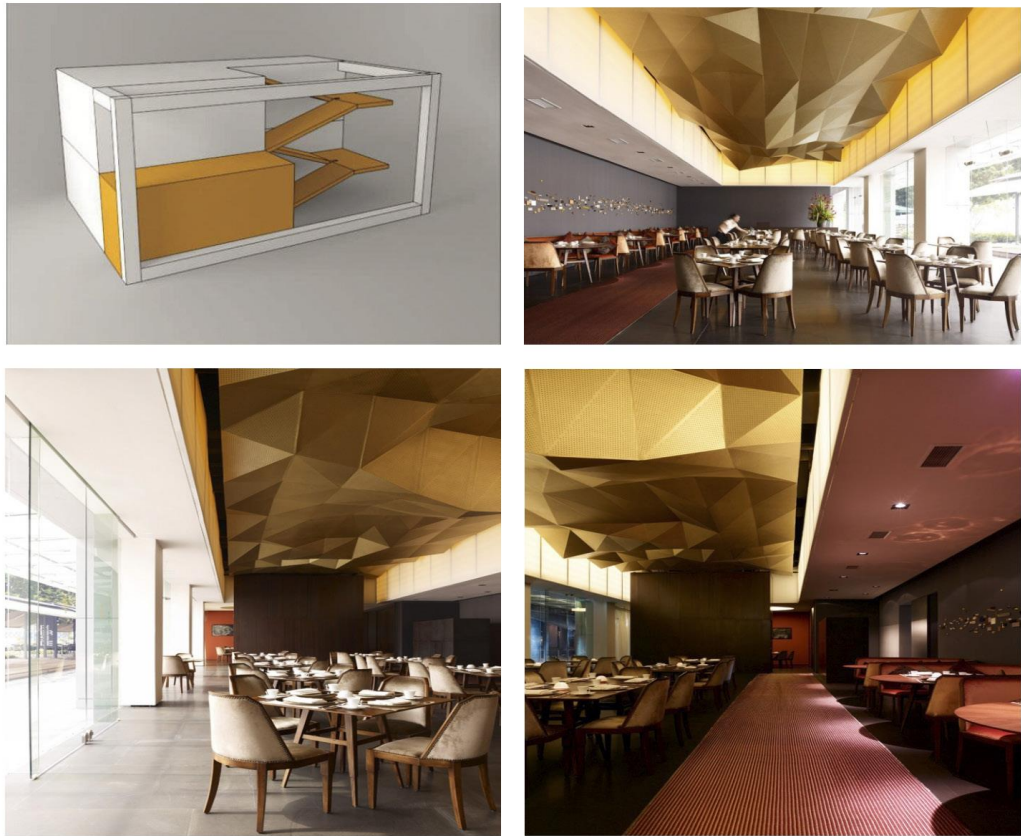
Основний акцент в інтер'єрі знаходиться в передній частині ресторану, де є велика несуча стіна з матового скла. Поверх розділений на окремі зони. Природні матеріали були введені, щоб допомогти розмежувати зони без візуальної блокади. У кожній зоні ресторану є свій власний конкретний фокус, а дерев'яні елементи використовуються для нейтралізації контрасту. Це видно по світлим відтінкам, меблів з ротанга і дерев'яній підлозі.

Рис. А.2.2.4.20.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень ресторанних об'єктів

Джерело: <https://www.homedit.com/five-star-contemporary-yuwan-restaurant-design/>

Модель 3
«РЕКОНСТРУКЦІЯ І МОДИФІКАЦІЯ ОБ'ЄМУ»



«Jing Restaurant» в Сінгапурі. Дизайн виконав конструктор Antonio Eraso.

Заклад «Jing» розміщений у великому будинку «One Fullerton» в самому центрі міста. Ресторан розділений на дві області: виробничу (кухня та кімната для персоналу) і просторий обідній зал. Дизайн інтер'єру витриманий в простій і лаконічній стилістиці з переважанням нейтральної кольорової палітри, яка виступає в якості ідеального полотна для аксесуарів, меблів і золотої стелі. Обідня зона ділиться на центральний зал і два приватних. Панорамне скління дозволяє наповнити простір достатнім природнім освітленням.

Центральна зала на стелі має оригінальну дизайнерську композицію. Вона була виконана із застосуванням плит з силікату кальцію і пофарбована в насичений золотистий тон. Підлога облицьована вулканічними кам'яними плитами, які чудово гармонують з димчастим оформленням стін. Напівкруглі дивани з бордовою оксамитовою оббивкою, лаконічні столики з кріслами доповнюють загальний дизайн ресторану.

Рис. А.2.2.4.21.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень ресторанних об'єктів

Джерело: <http://foodandinteriors.blogspot.com/2011/12/jing-chinese-restaurant-singapore.html>

Модель 4
«КРИВОЛІНІЙНИЙ ОБ'ЄМ»



Ресторан «Troll Wall» («Стіна Тролів») органічно вписується в гірські пейзажі, завдяки своїй оригінальній і нестандартній архітектурі. Проект цього унікального ресторану розробляла архітектурна фірма «Reiulf Ramstad Architects» («RRA»), керівником був засновник і провідний архітектор фірми Reiulf Ramstad, а зовнішній і внутрішній дизайн справа рук фахівців фірми Sunniva Neuenkirchen Rosenberg і Espen Surnevik.

Будівельні матеріали нечисленні і досить прості: підлога та несучі стіни виготовлені з міцного бетону, а проміжні стіни, що не зайняті відображальним склом - з ошпукатуреного ДСП. Ресторан «Trollwall» це феноменальний зразок сучасної архітектури ресторанних закладів, натхненний еко-рухом і бажанням злитися воедино з навколишньою природою. Просторова організація ресторанної будівлі автоматично контрастує і доповнює оточуючу забудову за рахунок великої пластики обсягу. На фоні гірського середовища виділяються ламані та криволінійні форми, терасовані обсяги, контрастні членування.

Рис. А.2.2.4.22.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень
ресторанних об'єктів

Джерело: <http://www.reiulframstadarchitects.com/troll-wall-restaurant-and-visitor-centre>

Модель 5 «АТРИУМ»



Студія «SHH» створила дизайн головного ресторану «ZSL London Zoo» («The Terrace Restaurant»), Лондон, Англія.

Він включає дві великі тераси і величезну площу (близько 1000 кв. м., на 700 місць). Консольні сходи зі сталевим каркасом і скляними балюстрадами ведуть з обох сторін першого поверху до великій зони відпочинку на другому поверсі та на тераси за його межами. Дизайн ресторану вийшов високофункціональний.

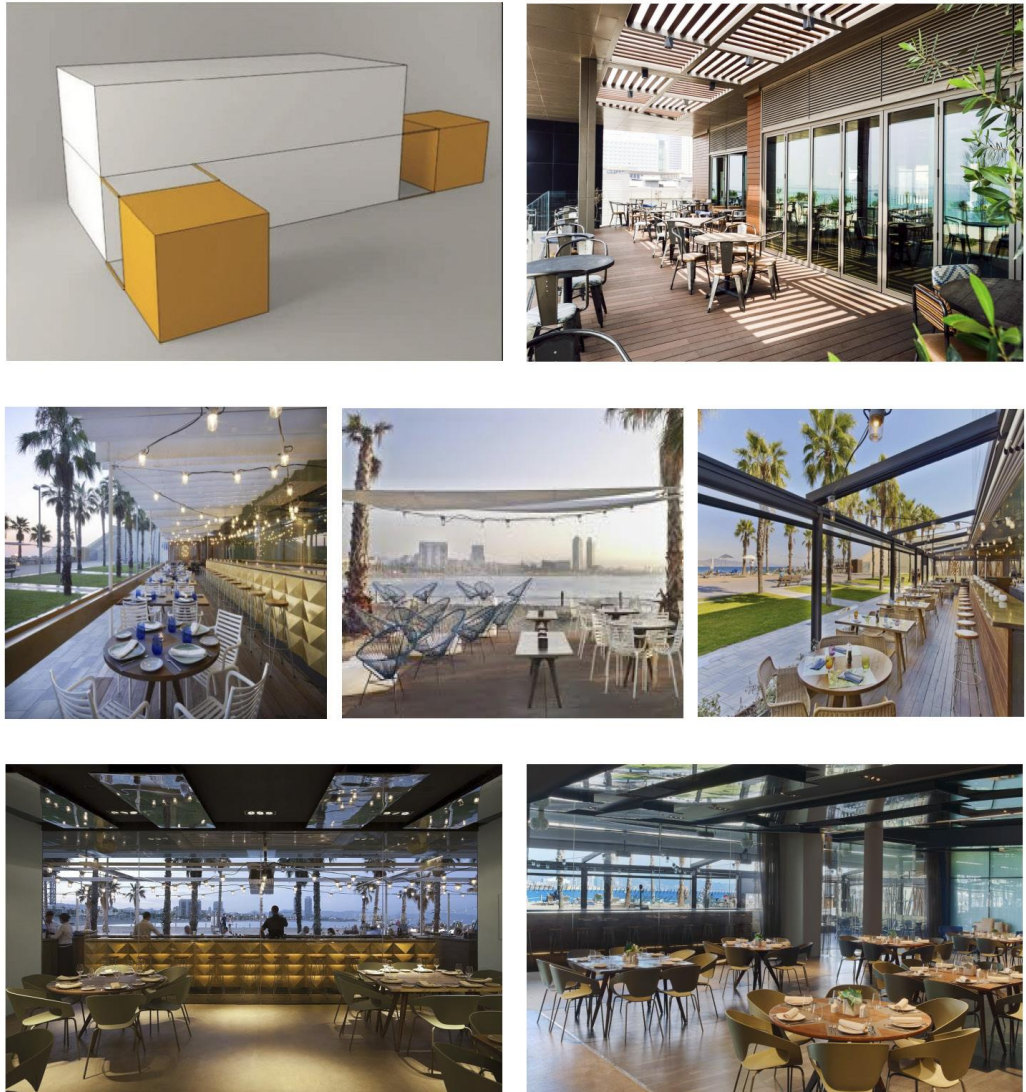
Композиція даної атриумної ресторанної будівлі має ряд особливостей. Вони полягають у специфічній організації внутрішнього простору у вигляді «просторового колодязя», в специфічній організації зорового сприйняття – круговому огляді. Крім того, розвиток простору не обмежується конструкціями і стінами. Композиція атриуму розвивається і за межами огорожувальних конструкцій, зберігаючи зоровий зв'язок із зовнішнім середовищем і забезпечуючи єдність з прикордонними просторами ресторанної будівлі.

Рис. А.2.2.4.23.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень
ресторанних об'єктів

Джерело: <https://www.eventbooker.com/spaces/zsl-london-zoo-the-terrace/>

Модель 6
«ГОЛОВНИЙ ОБ'ЄМ З ВІДДАЛЕНИМ СУПУТНИКОМ»



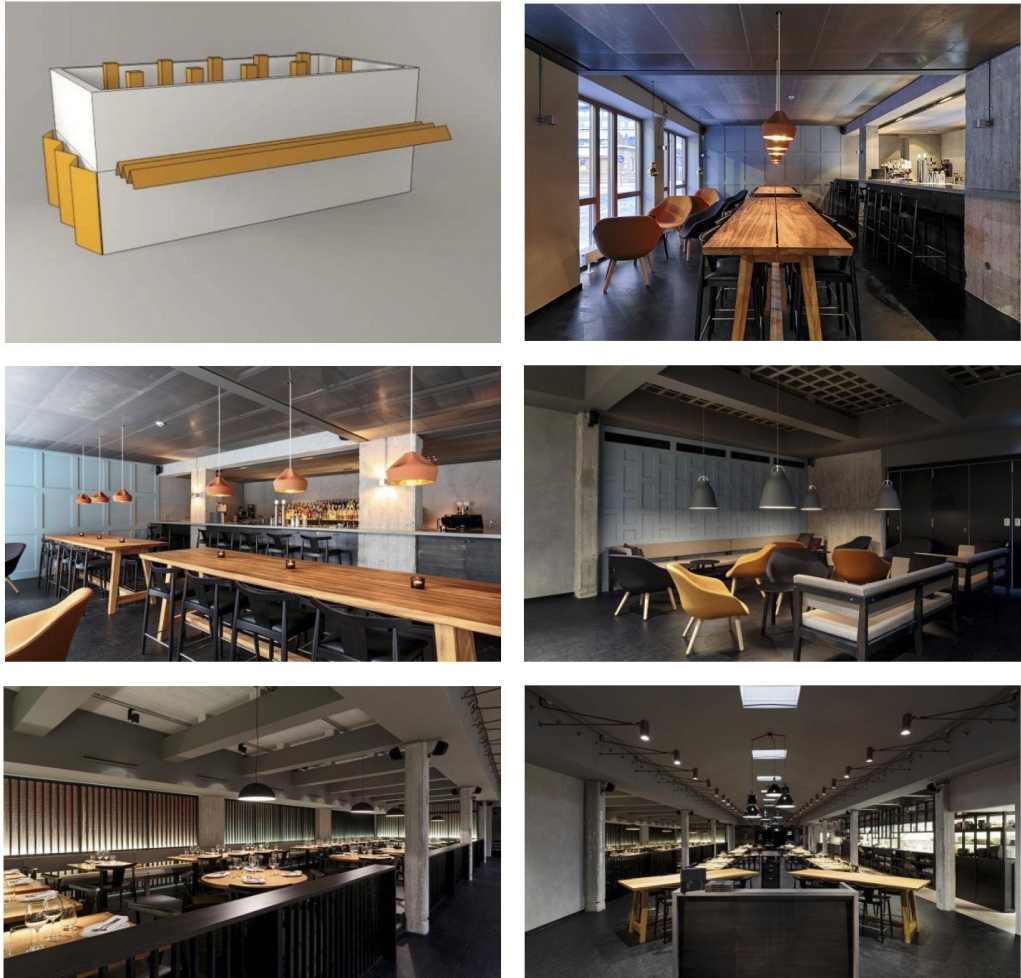
Ресторани «Salt» в Барселоні, Іспанія, являє собою композиційно взаємопов'язану систему, що складається з головного і декількох другорядних об'ємів. Вони з'єднані критими та відкритими переходами та мають візуальний взаємозв'язок. У головному об'ємі зосереджений виробничо-складський блок, що доповнений громадською зоною, в об'ємі-супутнику розташовуються громадські приміщення з функцією споживання і розваги (літні майданчики, танцювальні зони та інші.).

Рис. А.2.2.4.24.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень
ресторанних об'єктів

Джерело: <https://www.thefork.com/restaurant/salt-hotel-w-barcelona/19796>

Модель 7
«ОБ'ЄМ, ЩО ТРАНСФОРМУЄТЬСЯ»



Ресторан Farang був спроектований архітекторами фінської студії «Futudesign». В інтер'єрі закладу поєднуються спокій азіатського і енергетика урбаністичного стилів. Ресторанний заклад займає перший поверх старої індустріальної будівлі, де на загальній площі в 700 кв. метрів представлені обідній зал, розрахований на 160 гостей, і коктейльний бар на 50 місць.

Проста палітра матеріалів включає дерево, сталь, бетон і текстиль. Промисловий характер і чарівність старого простору були навмисно збережені архітекторами і розбавлені новими елементами.

Організація структури об'єму ресторану відбувається навколо центрального універсального простору, який може трансформуватися і в залежності від потреб ресторанного закладу міняти своє функціональне наповнення. Візуальний поділ спільного простору відбувається за рахунок мобільного обладнання ресторану.

Рис. А.2.2.4.25.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень
ресторанних об'єктів

Джерело: <https://thatsup.co/stockholm/restaurant/farang/>

Модель 8
«ОБ'ЄМ В ЄДИНОМУ ОБ'ЄМІ»



Ресторанний заклад «Ippudo», Сідней. Дизайн інтер'єру - Койчи Токадо.

В основу обробки внутрішніх просторів ресторану лягли сучасні прийоми, а хвиляста стеля, створює відчуття динамічності інтер'єру, відмінно уживається з лаконічними формами відкритих стелажів та інших меблів. В якості декорацій використовуються національні японські ложки, тарілки та інші кухонні прилади.

Легка напівтемрява приміщення, приємне освітлення та ніжні коричневі, дерев'яні відтінки стін, столів і стільців створюють романтичну, загадкову атмосферу, легко впізнавану шанувальниками східного стилю.

Об'єкт розташований на основі єдиної великої загальної будівлі, в якій розміщені дрібніші об'єми ресторанних залів та інших закладів громадського харчування. Даний ресторан розташований на першому поверсі та пов'язаний з центральним входом.

Рис. А.2.2.4.26.

Формування об'ємно-просторових і середовищних рішень
ресторанних об'єктів

ПРИНЦИП ЕКОЛОГІЧНОЇ СИСТЕМНОСТІ ПРОСТОРІВ РЕСТОРАНІВ

Даний принцип передбачає пріоритетне вирішення екологічних проблем у всіх типах ресторанних закладів з максимальним використанням природних елементів і поліпшенням показників природного потенціалу закладу відповідно до потреб та вимог сучасної людини. Екологізація відкритих ресторанних просторів може здійснюватися на стадії їх формування та в ході експлуатації (вдосконалення). Виділено чотири групи засобів для здійснення цих процесів: локальні, природні, планувально-просторові, еко-архітектурні та художньо-образні.



Ресторан «Aan Zee». Це ресторан нового типу, він використовує сонце, вітер, дрова, природну конвекцію і саму землю як джерело енергії, опалення, охолодження, вентиляції, очищення води та управління стічними водами. Кухар працює тільки з дерев'яною піччю і використовує інгредієнти від місцевих фермерів і рибалок. Персонал одягнений в одяг з натуральних волокон, меблі і посуд виготовлені з перероблених/поновлюваних продуктів. Сама будівля може бути повністю демонтована і придатна для повторного використання матеріалів. Дизайн-проект включав ландшафтний дизайн, будівництво, інсталяції, дизайн інтер'єру та дизайн продуктів харчування, меню, стиль, графіку, одяг і спец. обладнання.

Рис. А.3.1.

Ергодизайн у предметно-просторовому середовищі ресторанних закладів

Джерело: <https://www.aanzeeoostvoorne.nl/>

ПРИНЦИП ЕРГОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОСТОРІВ РЕСТОРАНІВ



Ресторан «Old Portelet Inn», що знаходиться в Portelet Bay, St Brelade, має прямий доступ до всіх зон на першому поверсі для людей з вадами здоров'я та МГН (малобільних груп населення). В ресторані є спеціально обладнаний туалет і парковка для людей з інвалідністю. Даний ресторанный заклад має різні просторові та меблеві конфігурації. Обладнана зона для дітей. Наявні столи та стільці різної висоти та форми, що покращує та збільшує можливості вибору місця для сидіння у різних категорій відвідувачів (люди пенсійного віку, молодь, люди з інвалідністю та ін.).

Таким чином в ресторані працює принцип ергономічної ефективності просторів, що повинен забезпечити вдосконалення формування закладу з урахуванням цілого ряду особливостей його реструктуризації. Він полягає в забезпеченні комфортного перебування і пересування людей у ресторані, з чіткою орієнтацією в просторі, а також у створенні структурованого предметно-просторового середовища ресторану відповідно вікової категорії відвідувачів та працівників (діти, молодь, доросле населення). Ергономічні вимоги повинні забезпечити відповідність всіх типів відкритих ресторанных просторів антропометричним, фізіологічним, психологічним і гігієнічним особливостям людини (як працівника так і відвідувача ресторану)

Рис. А.3.2.

Ергодизайн у предметно-просторовому середовищі ресторанных закладів

Джерело: <https://www.jersey.com/eat-and-drink/portelet-inn>

**ПРИНЦИП ЕСТЕТИЧНОЇ ГАРМОНІЗАЦІЇ ОРІЄНТОВАНОЇ НА
ВДОСКОНАЛЕННЯ ФОРМУВАННЯ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ**



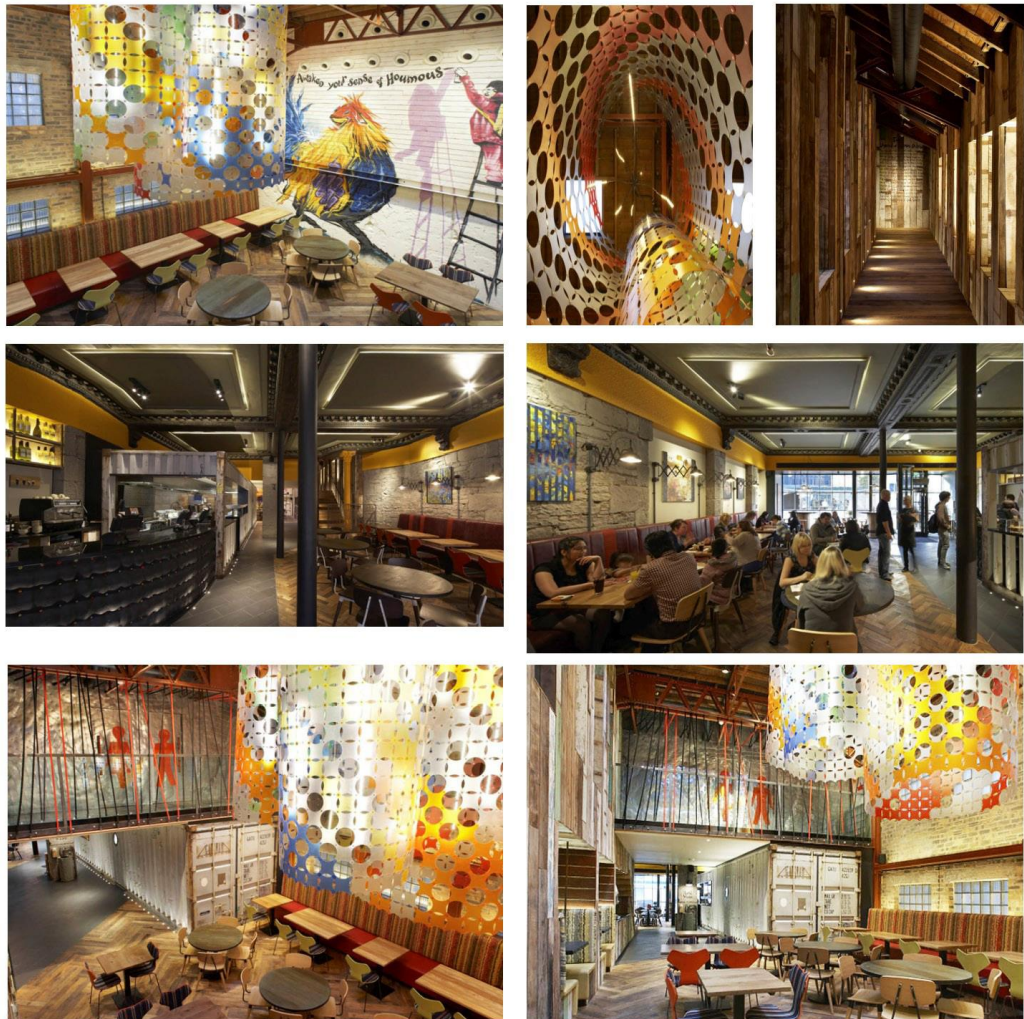
Ресторан «Tang Palace Bamboo», Ханчжоу, Китай, пропонує поєднання відкритих крісел і окремих кімнат, з'єднаних хвилеподібним бамбуковим екраном, який охоплює простір. Кожна зона ресторану відрізняється від іншої характеристиками, що забезпечують органічну якість інтер'єру. Окремі кімнати в задній частині закладу розділені вертикальними бамбуковими огорожами, створюють відділення від великої зали, але при цьому залишають вільний простір. Сходи ведуть на другий поверх де є VIP зони. Вони також співпрацюють з основними приміщеннями за рахунок взаємодії світла, матеріалів, об'ємів та інших елементів.

Рис. А.3.3.

Ергодизайн у предметно-просторовому середовищі
ресторанних закладів

Джерело: <https://freshome.com/2011/04/29/original-bamboo-themed-restaurant-in-china-tang-palace/>

ПРИНЦИП СОЦІАЛЬНОЇ АКТИВІЗАЦІЇ
пов'язаний із збереженням та виявленням історичних складових середовища
чи будівлі, ландшафту де територіально розміщений ресторанний заклад



Ресторан «Nando's» спроектований BuckleyGrayYeoman, розташований всередині двох об'єднаних історичних будівель в місті Данді, Шотландія. Головним завданням було об'єднання архітектурного стилю вікторіанської епохи і індустріального характеру складського приміщення, прибудованого до задньої частини будівлі в 1920-х роках. В роботі дизайнери використовували 12-метровий транспортний вантажний контейнер, розмістивши в ньому кухню. Одну зі стін будівлі прикрашає п'ятиметрове в висоту графіті, намальоване місцевим художником. В даному дизайні ресторану здійснено соціальну активізацію об'єкту в історико-культурну спадщину за допомогою трансформації ресторану та його включення в архітектурно-містобудівну інфраструктуру.

Рис. А.3.4.

Ергодизайн у предметно-просторовому середовищі
ресторанних закладів

Джерело: <https://inhabitat.com/buckleygrayyeoman-livens-up-a-historic-building-in-scotland-with-a-shipping-container-addition/nandos-dundee-buckleygrayyeoman>

ПРИНЦИП КОНТИНУАЛЬНОСТІ



Принцип континуальності, що працює в ресторані «La Sarkis», Кишинів, Молдова, полягає в безперервності процесу якісного оновлення предметно-просторового середовища ресторану з урахуванням нових підходів в дизайні. Вони обумовлені появою нових технологій, процесами урбанізації міських просторів, що постійно вимагають реструктуризації їх середовища, також зміною естетичних ідеалів людини в процесі еволюційного розвитку та інших факторів.

Рис. А.3.5.

Ергодизайн у предметно-просторовому середовищі
ресторанних закладів

Джерело: <https://lasarkis.com/>

«Tori Tori Restaurant»
 Rojkind Arquitectos + ESRAW Studio. Polanco, Mexico City. 2011



Рис.А.3.3.1.6

Композиційна структура предметно-просторового середовища
 рестораних закладів

Джерело: https://www.archdaily.com/36905/tori-tori-restaurant-rojkind-arquitectos-esrawe-studio/04_-section?next_project=no

Ресторан «ВАН»
 Бразилія, місто Порту-Алегрі
 створений в 2008 році під керівництвом архітектора Е. Т. Вонтобель
 (Evelise Tellini Vontobel)

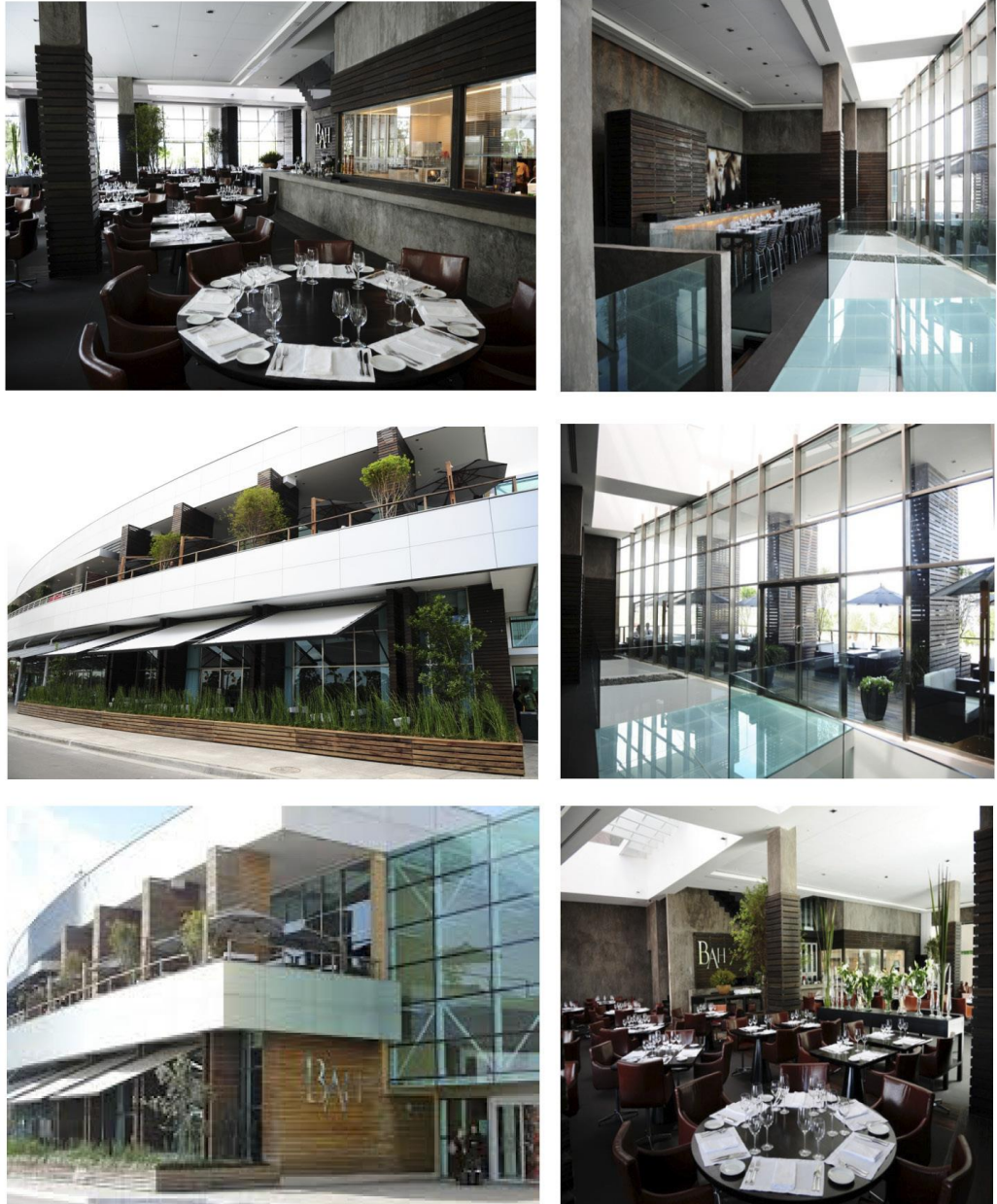


Рис. А.3.3.1.7.

Композиційна структура предметно-просторового середовища
 рестораних закладів

Джерело: <https://retaildesignblog.net/2013/06/10/bah-restaurant-by-tellini-vontobel-arquitetura-porto-alegre-brazil/>

Ресторан «Rocksalt Seafood»
розташований на березі протоки Ла-Манш в англійському графстві Кент,
проект архітектурної команди «Guy Hollaway Architects»

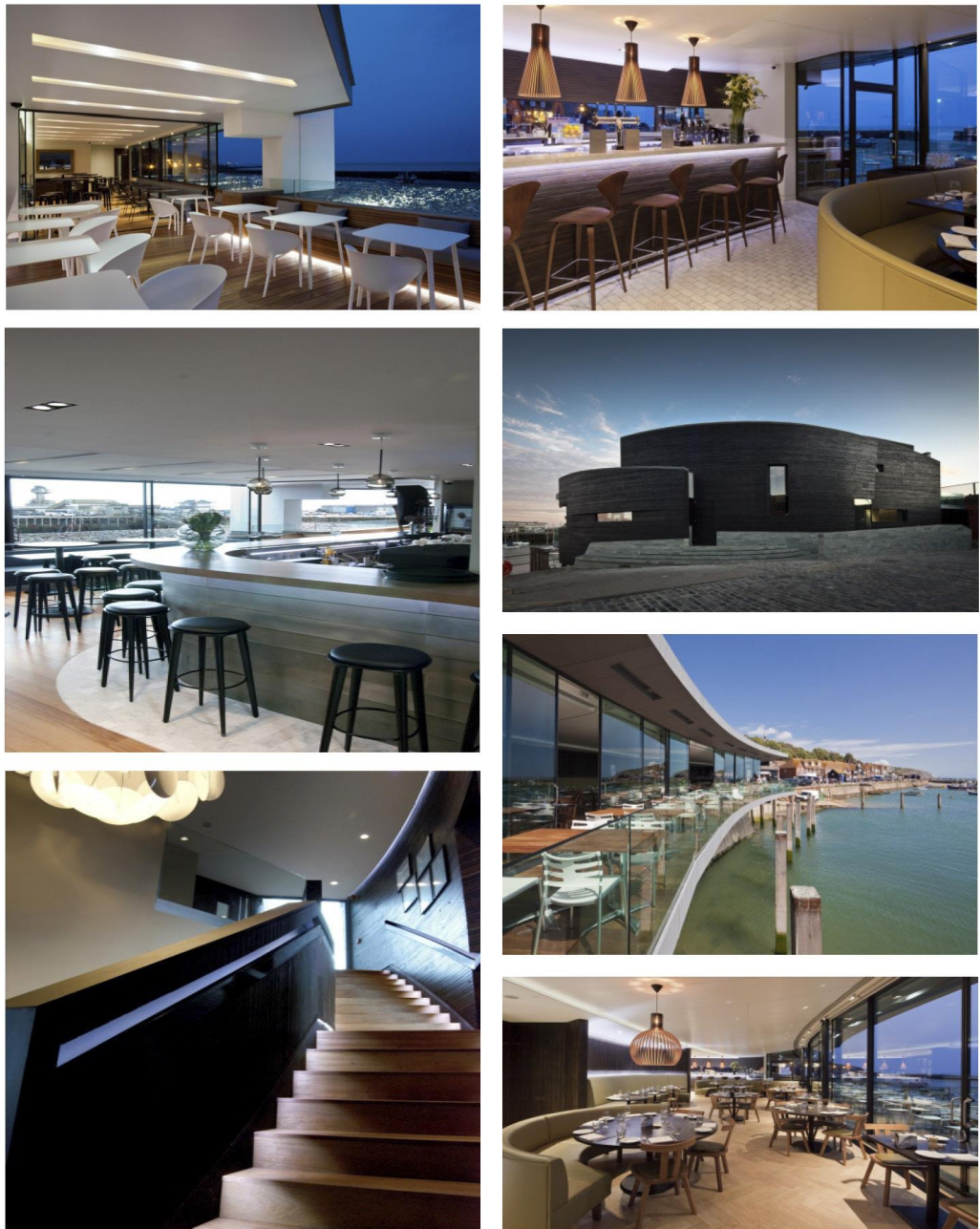


Рис.А.3.3.1.8.

Композиційна структура предметно-просторового середовища
ресторанних закладів

Джерело: <https://www.rocksaltfolkestone.co.uk/>

Швейцарський ресторан «Farang», розташований в Стокгольмі
Створений в 2013 році
під керівництвом архітекторів Risto Wikberg і Auvo Lindroos

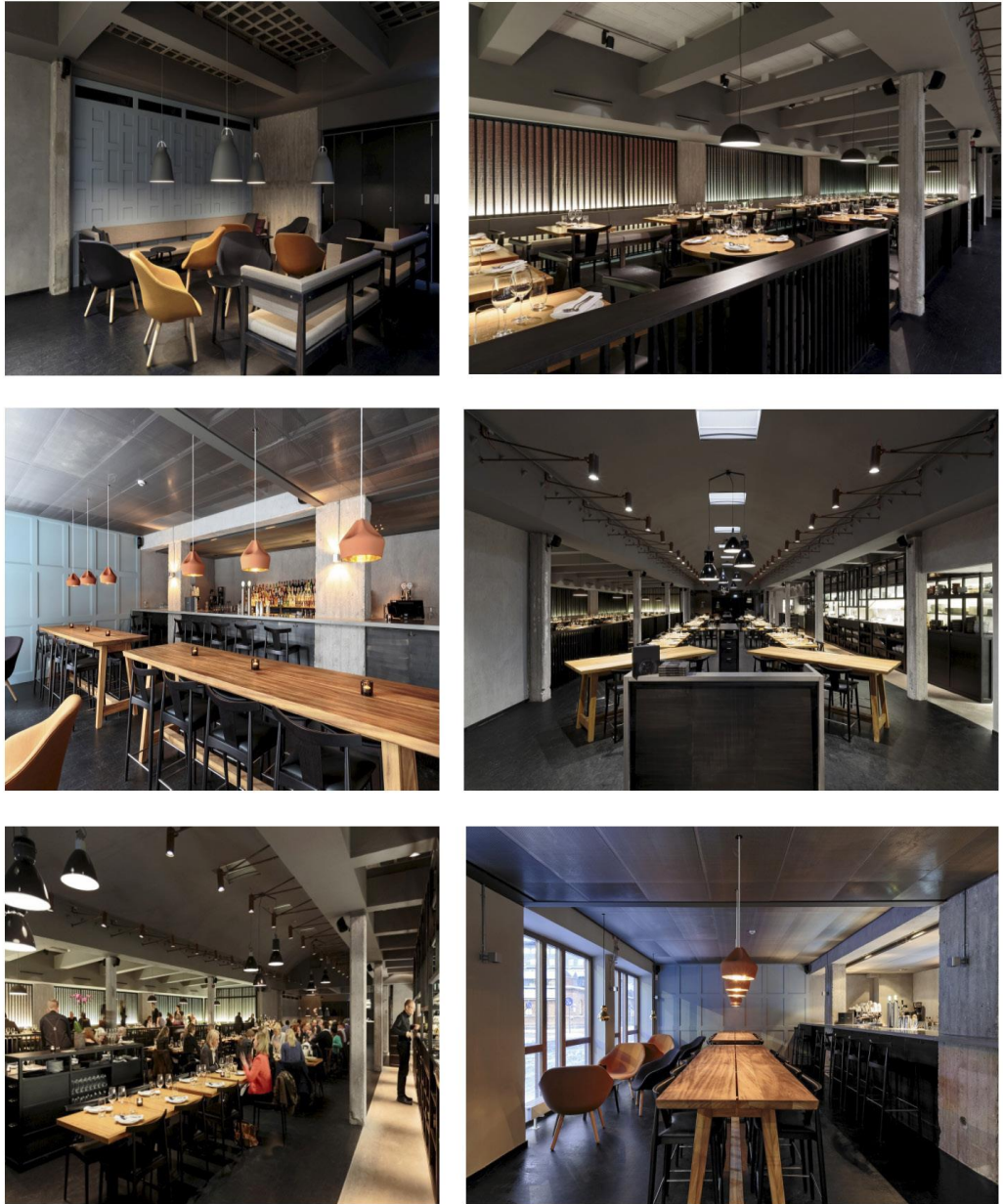


Рис.А.3.3.1.9.

Композиційна структура предметно-просторового середовища
ресторанних закладів

Джерело: <https://futudesign.com/farang-stockholm/>

Ресторан «Terzo Piano»
 Чикаго, США
 створений за участю архітектурного бюро «Dirk Denison Architects»



Рис. А.3.3.1.10.

Композиційна структура предметно-просторового середовища
 рестораних закладів

Джерело: <http://www.terzopianochicago.com/our-team>

Ресторан «Salt»
розташований в Барселоні, Іспанія
відкритий під керівництвом Isabel Lopez Vilalta та Asociados

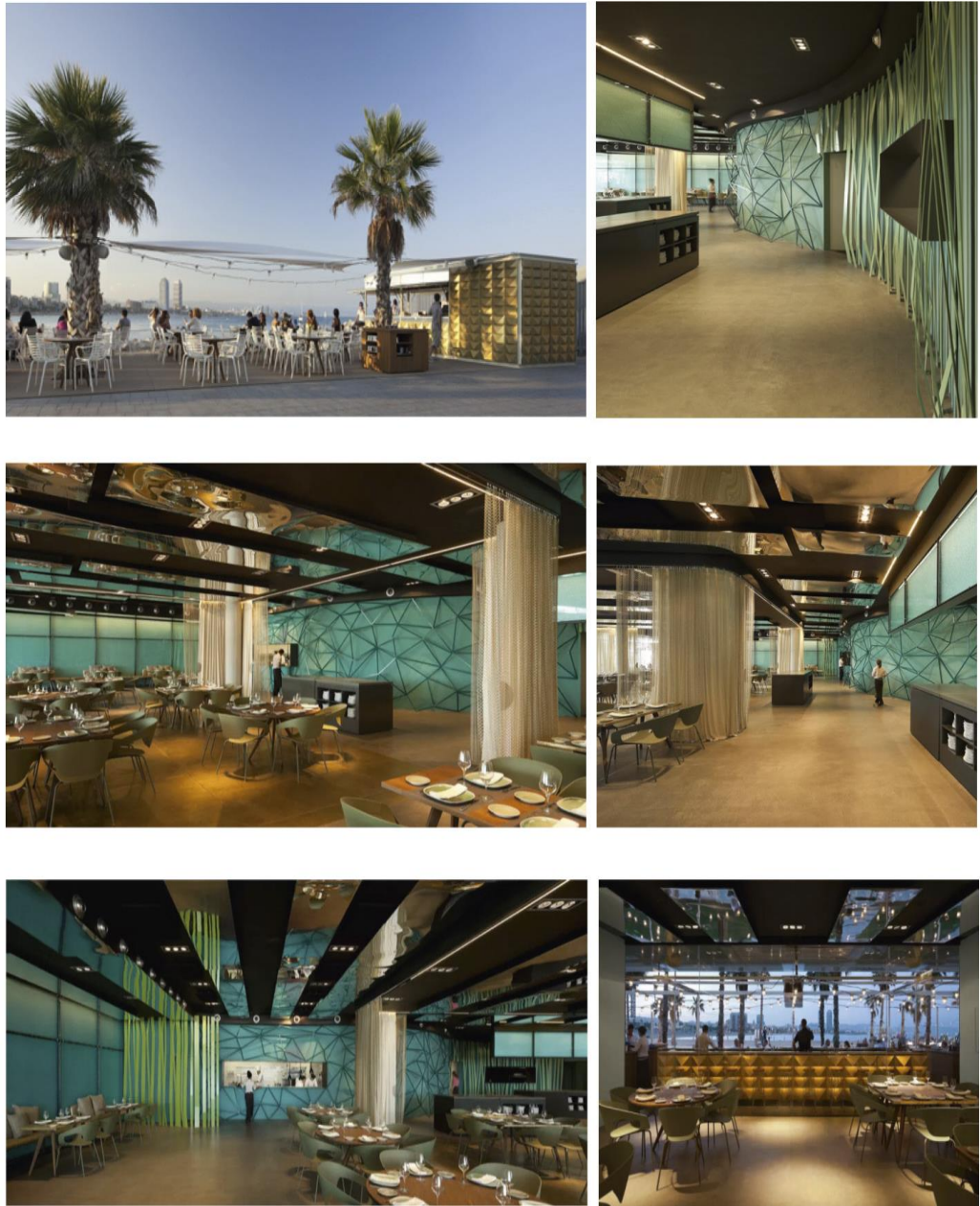
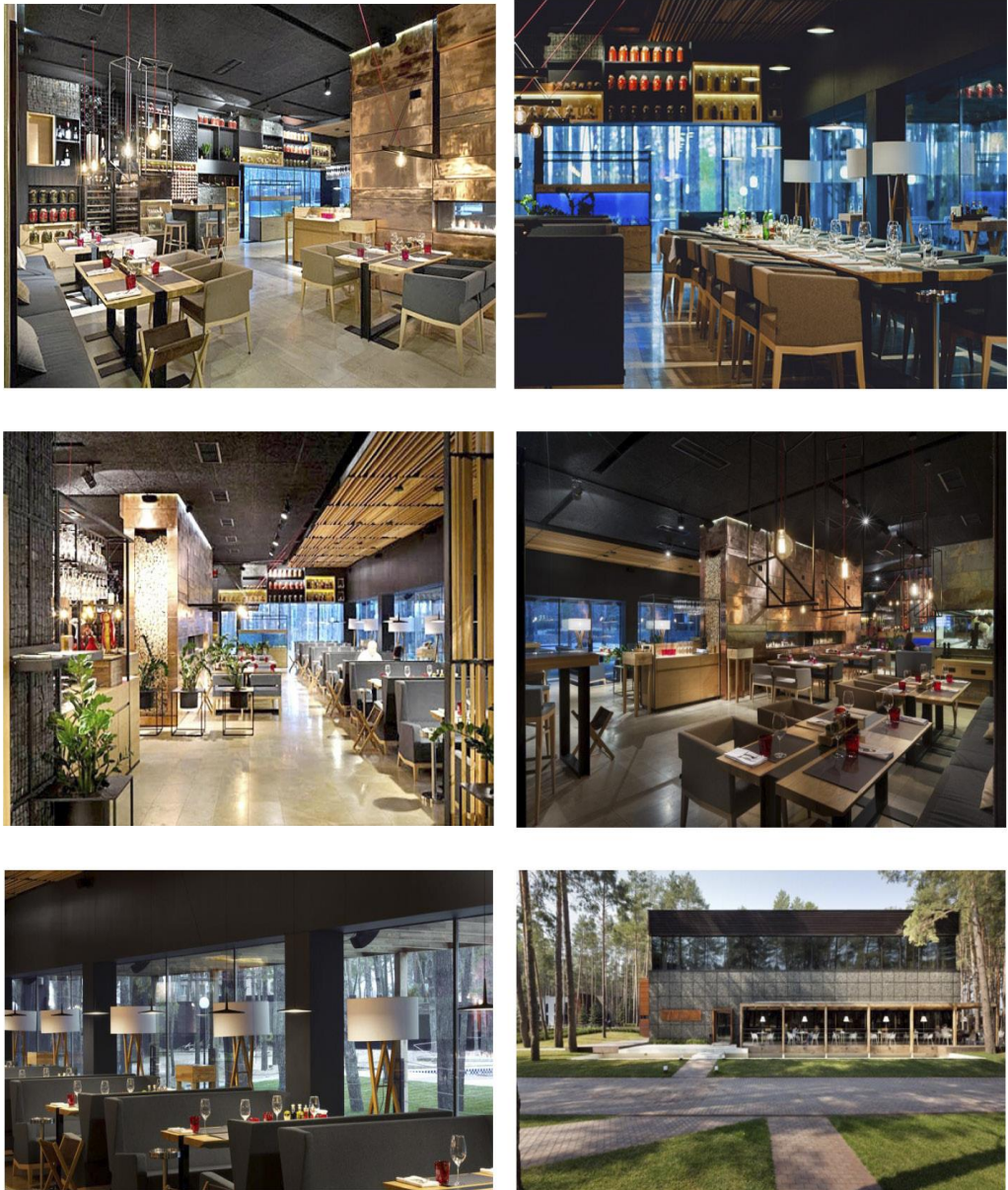


Рис. А.3.3.1.11.

Композиційна структура предметно-просторового середовища
ресторанних закладів

Джерело: <http://barcelona.b-guided.com/en/noticias/b-ing/salt-beach-club-w-hotel-barcelona-127.html>

Використання прийому, який здійснює принцип взаємопроникнення
внутрішнього і зовнішнього простору
«РОЗКРИТТЯ»



«Верхоли Релакс Парк», ресторан «Food&Forest», Полтавська область, село Верхоли.
Дизайн від студії «YOD Design Lab».

Рис.А.3.3.1.1.12. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємопроникнення
внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу

Джерело: <http://yoddesign.com.ua/en/projects/>

Використання прийому, який здійснює принцип взаємопроникнення
внутрішнього і зовнішнього простору
«РОЗЧЛЕНУВАННЯ АРХІТЕКТУРНОЇ ФОРМИ»
на прикладі фасадів деяких ресторанів міста Київ



А

А. Ресторан "За двома зайцями"



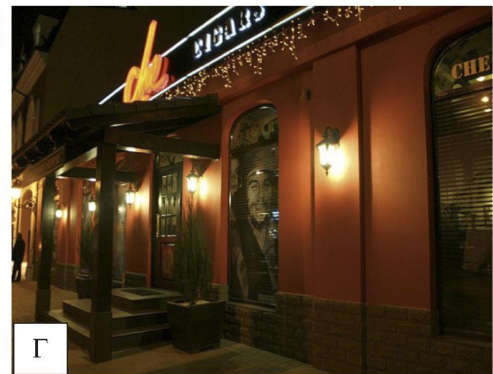
Б

Б. Ресторан «Тарас»



В

В. Ресторан «ЙОЛО» («YOLO»)



Г

Г. Ресторан «Che Guevara»



Д

Д. Ресторан «Корона-Клуб»



Е

Е. Ресторан «Toscana Grill» Буча

Рис. А.3.3.1.1.13.

Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємопроникнення
внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу

Джерело «А» – «Д»: фото автора

Жерело «Е»: <https://his.ua/article/restoran-toscana-grill-v-buche-2015-12-18>

Використання прийому, який здійснює принцип взаємопроникнення
внутрішнього і зовнішнього простору
«ВИКОРИСТАННЯ ПРОСТОРІВ ВЗАЄМОЗВ'ЯЗКУ»



Ресторан-трактир «Шарикoff», місто Харків. Дизайн студії «YOD Design Lab».

Рис.А.3.3.1.1.14. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу

Джерело: <https://www.abitant.com/posts/daesh-abyrvalg>

Використання прийому, який здійснює принцип взаємопроникнення
внутрішнього і зовнішнього простору
«ВВЕДЕННЯ В ІНТЕР'ЄР ПРИРОДНИХ ЕЛЕМЕНТІВ»

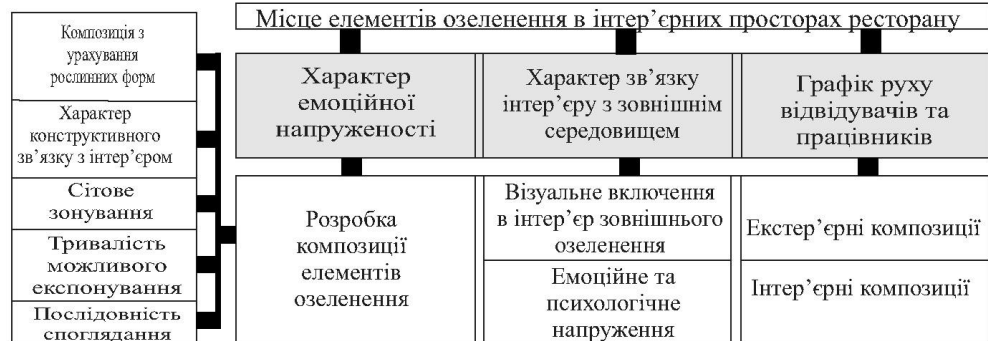


Схема послідовності вирішення внутрішнього озеленення

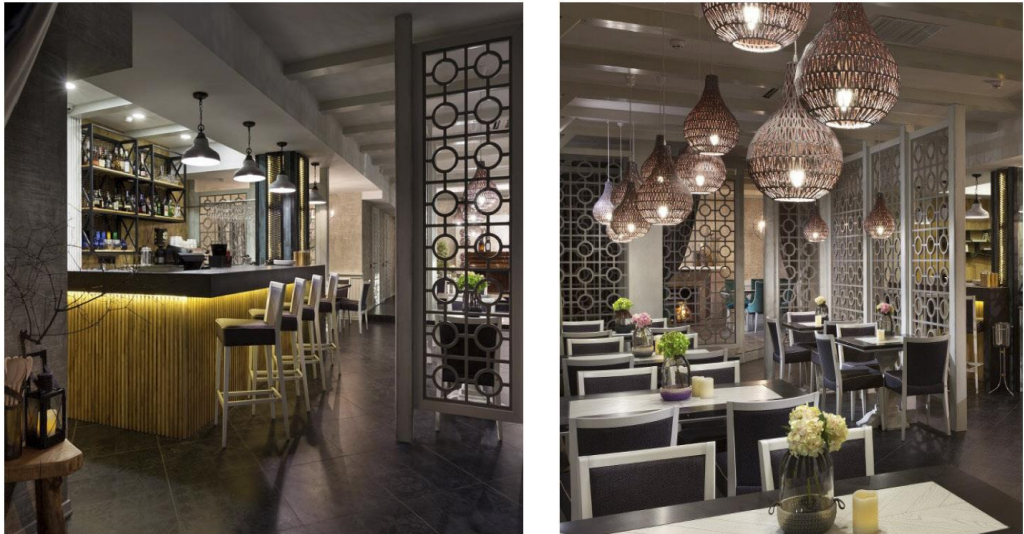


Ресторан «The Terrace» в «Premier Palace Hotel», місто Харків.

Рис. А.3.3.1.1.15. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу

Джерело: <https://kharkiv-palace.com/ru/restaurants/the-terrace/>

Створення дизайн- середовища ресторанів різними видами зв'язку між окремими приміщеннями:



Зразок коридорного (атріумного) типу зв'язку в структурі інтер'єрних просторів ресторану. На прикладі ресторану «Fisher», місто Київ. Дизайн виконав Pit Shamiloff.



Зразок анфіладного (загального) типу зв'язку в структурі інтер'єрних просторів ресторану. На прикладі ресторану «Капітан Немо», місто Київ. Дизайн виконав Володимир Шликов.

Рис.А.3.3.1.2.16. Прийоми і засоби, які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану

Джерело: www.fisherclub.com.ua.

Джерело: <http://prima-interior.com.ua> – Ресторан «Капітан Немо»

ПРИЙОМ – «ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОСТОРІВ ВЗАЄМОЗВ'ЯЗКУ»



Ресторанний закладі «PARIS», місто Харків.



Простори взаємозв'язку, найчастіше, знаходяться безпосередньо в середині закладу, але можуть бути і витягнуті назовні, за його межі. Цей прийом отримав поширення з просторами шахтного типу, коли сходи, ліфти виносяться на фасад. У таких умовах вертикальні комунікації стають не тільки елементами зв'язку внутрішніх просторів, а й композиційними засобами, що здійснюють зв'язок інтер'єру ресторанного закладу з його екстер'єром.

Рис.А.3.3.1.2.17. Прийоми і засоби, які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану

Джерело: <https://letsbar.com.ua/place/cafe-paris/>

Джерело: фото автора

**ПРИЙОМ
«ВИКОРИСТАННЯ ОБ'ЄМНИХ І ПЛОЩИННИХ ЕЛЕМЕНТІВ»**



Ресторан «The Tower Kitchen» («Вежа кухні»), дизайн виконало бюро «Khosla Associates» і організація «tsk Design» в індійському мегаполісі Бангалорі.

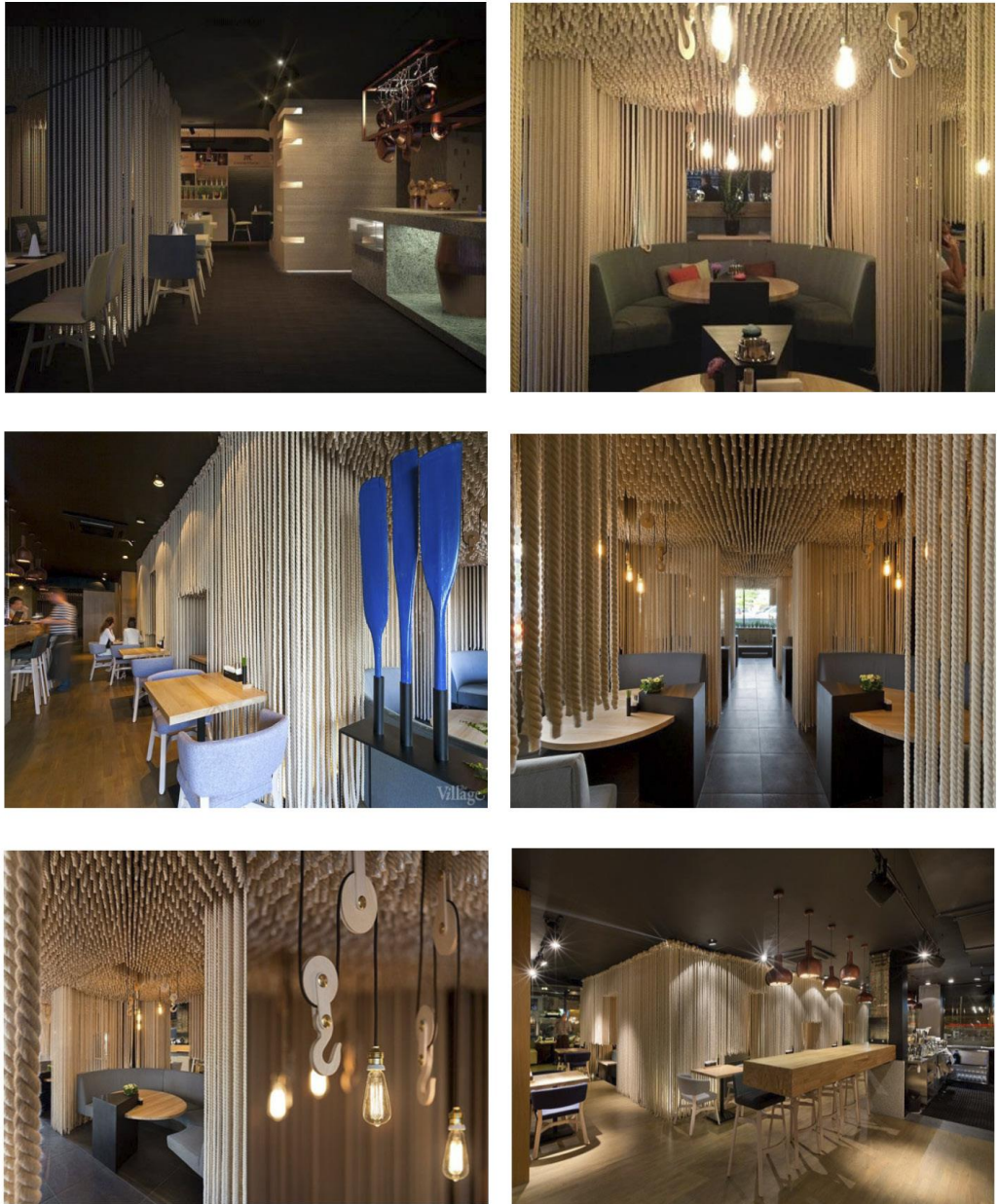
Дизайн інтер'єру був витриманий в еkleктичною стилістиці з переважанням насиченою червоно-чорної кольорової гама, яка наповнює обстановку неймовірним магнетизмом і виразністю.

Приміщення закладу відрізняється просторій площею і лаконічною плануванням з декількома функціональними зонами. Ділять простір на затишні куточки приголомшливі металеві перегородки і сталеві панелі, витримані в насиченій багряновій палітрі. Вони не тільки надають інтер'єру яскравість і креативність, а й формують функціональне оздоблення.

Система ілюмінації в ресторані була виконана оригінальними лампами з геометричними дерев'яними абажурами, що повністю заповнюють собою весь простір стелі. Вони наповнюють оздоблення м'яким і невимушеним сяйвом і теплотою, а також формують в ресторані безтурботну і розслаблену обстановку.

Рис. А.3.3.1.2.18. Прийоми і засоби, які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану

ПРИЙОМ
«ЧЛЕНУВАННЯ»



Ресторан «Одесса», дизайн виконаний студією «YOD Design Lab», місто Київ.

Рис.А.3.3.1.3.19. Прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємодії композиції інтер'єру ресторану з його матеріально-предметним наповненням

Джерело: <https://odessarest.com.ua/>

Джерело: фото автора

ДОДАТОК Б

СХЕМИ ТА ІЛЮСТРАТИВНІ ТАБЛИЦІ

Таб.Б.1.1.1.1.

**Класифікація ресторанних закладів
та відповідні вимоги до ресторанних закладів різного класу**

Вимоги:	РЕСТОРАН КЛАСУ		
	«ЛЮКС»	«ВИЩИЙ»	«ПЕРШИЙ»
1. ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД ПІДПРИЄМСТВА			
1.1 Вивіска:			
- світлова з елементами оформлення	+	+	+
- звичайна освітлювана	-	-	-
2. СКЛАД ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ КЛІЄНТІВ			
2.1 Вестибюль	+	+	+
2.2 Гардероб	+	+	-
2.2.1 Наявність вішалок в залі	-	-	+
2.3 Зал	+	+	+
2.4 Банкетний зал або окремі кабінки (кабінети)	+	+	-
2.5 Туалетна кімната з приміщенням для миття рук	+	+	+
3. ОФОРМЛЕННЯ ЗАЛІВ ТА ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ КЛІЄНТІВ			
3.1 Використання вишуканих декоративних елементів	+	-	-
3.2 Використання оригінальних декоративних елементів (світильників, драперій та ін.)	-	+	+

Продовження Таб.Б.1.1.1.1.

3.3 Використання декоративних елементів, що створюють єдність стилю	-	-	-
3.4 Наявність естради та (або) танцювального майданчика	+	-	-
3.5 Наявність художніх композицій, клумб з живих декоративних квітів і (або) фонтанів і (або) акваріумів	+	-	-
4. МІКРОКЛІМАТ			
4.1 Система кондиціонування повітря з автоматичним підтриманням оптимальних параметрів температури і вологості	+	+	+
4.2 Система вентиляції, що забезпечує допустимі параметри температури і вологості	-	-	-
5. МЕБЛІ:			
- підвищеної комфортності, відповідні інтер'єру приміщень	+	+	-
- стандартні, відповідні інтер'єру приміщень	-	-	+
5.1 СТОЛИ:			
- м'яке покриття	+	+	-
- поліефірне покриття	-	-	+
- дерев'яні поверхні (для стилізованих підприємств)	+	+	+
5.2 КРИСЛА			
- м'які з підлокітниками	+	+	-
- напів'які	-	-	+
5.3 НАЯВНІСТЬ БАРНОЇ СТІЙКИ:			
- сучасно оформлена з табуретами	+	+	-

Продовження Таб.Б.1.1.1.1.

- для подачі страв і напоїв (сервіс)	+	+	-
6. СТОЛОВИЙ ПОСУД І ПРИЛАДИ			
6.1 Металевий посуд і столові прибори:			
- з мельхіору або нейзильберу, або нержавіючої сталі, або з інших сучасних сплавів	+	+	-
- з нержавіючої сталі	-	-	+
6.2 Порцеляновий посуд, художньо оформлена	+	+	-
6.3 напівфарфорового, фаянсовий посуд	-	-	+
6.4 Сортовий скляний посуд:			
- криштал, посуд з художнім оздобленням, посуд з видувного скла	+	+	-
- сортовий скляний посуд з малюнком і без нього	-	-	+
6.5 Посуд з кераміки і дерева для тематичних підприємств і підприємств національної кухні	+	+	+
7. СТОЛОВА БІЛИЗНА			
7.1 Скатертини:			
- білі або кольорові	+	+	+
- фірмові	+	-	-
7.2 Серветки індивідуального користування:			
- полотняні	+	+	+
- паперові	-	-	-
7.3 Зміна столового білизни після кожного обслуговування споживача	+	+	+

Продовження Таб.Б.1.1.1.1.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ І ПРЕЙСКУРАНТІВ, АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ			
8. МЕНЮ І ПРЕЙСКУРАНТ ВИН (КАРТА ВИН) З ЕМБЛЕМОЮ (ФІРМОВИМ ЗНАКОМ) ПІДПРИЄМСТВА:			
- українською/російською та іноземними мовами мовами (англійська)	+	+	+
- українською/російською і англійською чи відповідною спеціалізацією підприємства мовою	+	+	-
- друкарським або комп'ютерним способом	+	+	-
- комп'ютерним способом	-	-	+
- обкладинка з сучасних матеріалів, оригінально і художньо оформлена (з товарним знаком)	+	+	-
- обкладинка з сучасних матеріалів	-	-	+
9. АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПОКУПНИХ ТОВАРІВ			
9.1 Асортимент, що складається переважно з оригінальних, вишуканих, замовлених і фірмових, в т. ч. національних страв, виробів і напоїв основних груп кулінарної продукції з урахуванням концепції і спеціалізації підприємства	+	+	-
9.2 Різноманітний асортимент страв, виробів і напоїв складного приготування, в т. ч. фірмових	-	-	+
9.3 Різноманітний асортимент страв виробів і напоїв з урахуванням спеціалізації підприємства	-	-	-
9.4 Асортимент коктейлів і інших змішаних напоїв, соків, закусок, солодких страв, кондитерських виробів, замовлені і фірмові гарячі страви відповідно до спеціалізації підприємства	-	-	-
9.5 Коктейлі, напої, десерти, закуски нескладного приготування, замовлені і фірмові напої, коктейлі, гарячі страви в обмеженому асортименті	-	-	-

Продовження Таб.Б.1.1.1.1.

9.6 Широкий асортимент кондитерських виробів промислового виробництва, фруктів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, безалкогольних напоїв	+	+	+
9.7 Виконання особливих побажань споживача з виготовлення страв (коктейлів) на очах у споживачів і їх подачі	+	+	-
ВИМОГИ ДО МЕТОДІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ, ДО ФОРМЕНОМУ ОДЯЗІ, ВЗУТТІ			
10. МЕТОДИ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ			
10.1 Обслуговування висококваліфікованими офіціантами, барменами, метрдотелями	+	+	-
10.2 Обслуговування офіціантами, барменами, метрдотелями	-	-	+
10.3 Обслуговування барменом за барною стійкою	-	-	-
10.4 Наявність фахівця з вин (сомельє)	+	-	-
10.5 Самообслуговування	-	-	-
11. СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ			
11.1 Попереднє накриття	+	+	+
11.2 Оформлення столів:			
- композиціями з живих квітів	+	+	-
- фігурно складеними серветками	+	+	-
- свічками	+	-	-
- квітами штучними або живими	-	-	+
11.3 Автостоянка з необмеженим часом парковки	+	-	-



Таб.Б.1.1.3.2.

Методи та методології дослідження в організації предметно-просторового середовища

**Функціональний процес в інтер'єрних просторах ресторанів
розглядається з наступних пунктів:**

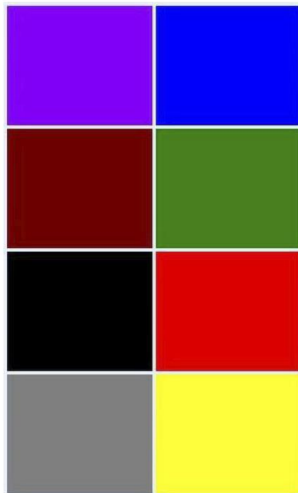
Функціональний процес	
■ Утилітарний	■ Розгляд маршруту пересування
■ Семантичний	■ Розглядається аналіз діяльності людини в певній обстановці
■ Ергономічний	■ Вивчаються геометричні параметри середовища, меблів, обладнання, пов'язаних з розмірами людського тіла
■ Функціональний	■ Функція розглядається, як процес сприйняття середовища людиною під час руху

Ергономічний аспект		Рівні впливу на психіку людини	
■ Психо-фізіологічний рівень		■ Психологічний рівень	
■ Логічний рівень			
Вплив: Мікроклімату; інсоляційного режиму; радіоційного режиму; фізико-хімічного режиму середовища; фізичних якостей середовища; зовнішніх органів почуття.	Ілюзорні ефекти: Світлові; кольорові; лінійні; площинні; об'ємно-просторові ілюзії	Сприйняття предметів і якостей дизайн середовища як цілісних емоційних і естетичних об'єктів, образні асоціації, представлення і вигадання при сприйнятті середовища, емоційне ставлення до комфортних і орієнтаційних умовам, естетичне співвідношення гармонійних якостей цього середовища, елементів його виразності, образних і декоративних доданків, специфічних емоційних ознак.	Усвідомлення, осмислення впливів дизайну, всіх його режимів, якостей і структур. На цьому рівні логіка оцінює чинники інших рівнів і ряд характеристик середовища, передаються "сміслові повідомлення". Активні поняття логічного аналізу та синтезу.

Таб.Б.2.2.1.1.

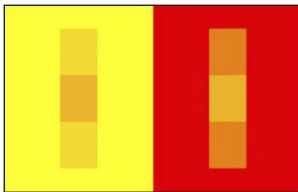
Композиційне вираження функціонального процесу
в інтер'єрних просторах ресторану

Вченим, що виділив психологію кольору в окрему науку був Макс Люшер. У 1947 році на Першому всесвітньому конгресі з психології він, у віці 23 роки, вперше представив основні положення колірної діагностики, а потім розробив систему, що дозволяє закодувати будь-який площинний дизайн, представивши його у вигляді люшеровських кольорів і форм.



Сила кольору багато в чому полягає в тому, що він здатний «обійти» захисні механізми нашої свідомості і діяти на несвідомому рівні. Навіть один і той же колір в залежності від інтенсивності і тривалості впливу викликає в нас позитивні або негативні емоції. При цьому жінки більш чутливі до кольору і його найменших відтінків. Вік теж позначається на сприйнятті кольору: до 20-25 років воно зростає, а потім поступово знижується. Ці параметри також необхідно враховувати при обиранні того чи іншого кольорового рішення інтер'єру ресторану.

Вплив кольору на людину може бути фізіологічним, оптичним і емоційним. Прийнято вважати, що фізіологічна дія кольору полягає у впливі на нервову систему, частоту дихання і м'язовий тонус. Вважають, що червоний колір - збудливий, помаранчевий і жовтий - тонізуючі, зелений - заспокійливий, так само як і блакитний, а синій і фіолетовий - уповільнюють активність, пригнічують. Оптичний вплив кольору зводиться до колірних ілюзій, які допомагають зрозуміти, як працює наше сприйняття і врахувати це на практиці.



У даному прикладі маленькі квадрати в центрі великих - одного кольору. Цей ефект часто використовують дизайнери, він дає змогу розмістити акценти в центрі інтер'єру, занувати зали, створити певну обстановку та настрій в зоні використання та інші можливості трансформації інтер'єрних просторів ресторанних закладів. Надає можливість «поглибити», «розширити», «звужити» і т.п.

Сприйняття основних кольорів людиною

Колір	Аналог відчуття	Здатність привертати увагу	Відчуття простору
Жовтий	тепло	велика, без втоми	наближує
Помаранчевий	тепло	велика	наближує
Рожевий	тепло	легка	наближує
Червоний	тепло	дуже велика, втомлює	наближує
Коричневий	тепло	середня, втомлює	наближує
Сірий	прохолода	невелика, без втоми	віддаляє
Блакитний	холод	невелика, без втоми	віддаляє
Зелений	прохолода	невелика, не втомлює за будь-яких умов	віддаляє
Фіолетовий	свіжість	легка	наближує

Таб.Б.2.2.1.1.2.

Психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів

УЗАГАЛЬНЮЮЧА ТАБЛИЦЯ Б.2.2.3.1.3.										
№ п/п	Місто	Назва закладу	Облаштування території, прилеглої до будівлі закладу для комфортного перебування МПН (літній майданчик)	Темпильні таблиці та меню з різними ірифтами, Браїля чи ардо-версєю. Спеціальні програми з меню для гаджетів	Відповідність до вимог державних будівельних норм				Доступність дизайну ресторанного закладу. Світло-коліристичне вирішення та	Якість та доступність функціонально-типологічних особливостей ресторанного закладу
					Двері, прорізи, Пандуси на вході до ресторанного закладу, будівлі	Сходи на вході та всередині ресторанного закладу, будівлі (ліфти)	Санвузли для МПН	Ресторан має великі панорамні вікна, скляну радістудію з онлайн-радіо та кухню, за якою стоїть роботою якої можуть спостерігати відвідувачі. Мебел та столи мають контрастні з підлогою та стінами кольори, що полегшує комунікацію та орієнтування в просторі.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Івано-Франківськ	Urban Space 100	Заклад має літній майданчик, архітектурно доступний для всіх	відсутні	Вхід закладу плазкий зі скляними дверима.	Ресторан розташований на двох поверхах з яких тільки перший поверх є доступним для всіх.	Вибірально мають плазкий вхід, широкі двері, облаштовані пеленальним столиком.	Нааявні можливості меблевих конфігурацій, що відкриває доступ людям на візках до будь-якого столику на першому поверсі.	В ресторані є активна сцена з невеликим підвищенням. Через це вона не зовсім доступна для людей на візках.	

Продовження узагальнюючої таблиці Б.2.2.3.1.3.

2.	Львів	Variano Lviv	Територія навколо закладу має рівну поверхню з різного кольору брукувкою та доріжкою перед входною зоною.	Відсутні. Ресторатори проводять навчання персоналу щодо комунікації з людьми МПН та вадами здоров'я.	Variano Lviv має плавкий вхід та розсувні двері	Ресторан має один поверх та рівне підлогове покриття.	Вбиральні облаштовані поручнями та інфрачервоним і датчиками, які не вимагають додаткових фізичних зусиль. Ними можуть скористатися як діти, так і люди з порушеннями опорно-рухового апарату.	Деякі місця у ресторани знаходяться далеко від вікон та мають дещо камерне освітлення, що може бути недостатнім для людей з порушенням зору. Колористичне рішення закладу може сісти за доступність та ясність комунікації в просторі.	Найвне підсвічування кожного з століків але недостатньо контраст між підлогою та матеріально-предметним наповненням. Столи ресторани мають особливий дизайн – нижня планка дещо зміщена в бік, що додає простору і людина у візку може сісти за будь-який столик.	Всередині достатньо простору для вільного пересування.	
3.	Чернівці	Панська Гураляня	Найвне кватире покриття на східних та спеціальні поручні. Літній майданчик відсутній (ресторан знаходиться на пішохідній вулиці в історичній будівлі).	Відсутні. Але на вході до ресторану працює хостес, що володіє знаннями з комунікації з людьми, що мають вади здоров'я чи МПН	На вході є пандус, який представники закладу встановили попри заборону архітектурного відділу міськради.	Ресторан має два поверхи, але тільки перший поверх має ознаки доступності для МПН. Ліфт відсутній.	Вбиральні облаштовані пеленальним столиком та поручнями.	Вдале колористичне вирішення. Контрасти між сидіннями, стільцями, столами та стінами. Люди з порушенням зору легко орієнтуються в просторі.	Вдале вирішення. Контрасти між сидіннями, стільцями, столами та стінами. Люди з порушенням зору легко орієнтуються в просторі.	Але дещо недостатньо освітлення, є двері з дзеркальними вставками, другий поверх недоступний- що обмежує можливість людей з вадами здоров'я та МПН..	Всередині чимало простору, є великий хол та дві зали. До них ведуть двері-ковбойки.

Продовження узагальнюючої таблиці Б.2.2.3.1.3.

4.	Клів	Pesto Cafe	На вході вузький та високий поріг. Вхідна група не пристосована для доступності МПН ті людей з вадами здоров'я	Відсутні.	За тугими дверима – дерев'яні сходи, далі – крутий заїзд.	Відсутність пандусу на вході в ресторан, а також його відсутність вже в приміщенні дуже ускладнює рух людей на вузку, мам з колясками, людьми з вадами здоров'я та МПН. Заклад не є доступним.	Гендерно-нейтральні вбиральні. Тобто, за потребою змінити дитині пелюшку або відвести її до туалету зможе будь-хто з батьків. Дві з трьох вбиральень облаштовані пеленальною підставкою, безкоштовним і підгузками, кріслом для годування та дитячим унітазом	Достатньо освітлення штучного та інсоляції, але колористичне вирішення дизайну закладу не є доступним для людей з порушенням зору. Рядить від контрастів. Є перепади підлоги, що також няк не озвучені кольорово.	Між столиками достатньо місця, аби міг проїхати дитячий візок.	Наявні великі панорамні вікна та зручні дивани. До провіої веде пониження, проте за кілька метрів до неї є промаркований поріг, через який перечепитися. Дитяча зона застелена кольоровим килимом та коврином та обставлена різноманітними іграшками.
5.	Полтава	Аристократ	На вході до ресторану розташовані колони, що перегороджують шлях вздовж перил і до дверей. Літній майданчик є доступним, але знаходиться під проїжджою частиною.	Відсутні	Двері прозорі, але мають спеціальні позначення та стікери. Порожок відсутній. Дорожжками ковровими відбулася робота адаптувати простори до МПН. Є пандус, але він ненормований.	Сходишки забезпечені додатковими антислизьким і крипленнями, що не сказати про пандус. Ліфт присутній та доступний. Не всі сходишки пристосовані до МПН (відсутні перила по периметру з обох сторін).	Є туалети, що адаптовані до МПН та людей здоров'я, але відсутні інформаційні знаки в самому закладі щодо їх розташування. Туалети облаштовані спеціальними поручнями. Є місце для сидіння + достатня контрастність дизайну.	Сам дизайн ресторану виконаний з врахування присутності у ньому МПН та людей з вадами зору, але плитка на підлозі занадто глянцева, та сльозиво відбиває світло зі стелі. Присутня часткова доступність.	В основному залі недостатня контрастність матеріально-предметного наповнення, що ускладнює орієнтацію в приміщенні. Є великі скляні двері, але вони декоровані таким чином, що неможливо зрозуміти де їх відкривати	Достатня інсоляція та простір для маневрування на інвалідній колясці чи дитиною. Можливість комбінації меблевої наповнення. Відсутність інформаційних табличок щодо складного орієнтацію, але катастрофічно.

Продовження узагальнюючої таблиці Б.2.2.3.1.3.

6.	Львів	Тартак	Присутня зона для організації тимчасового літнього майданчика, що є доступною для МПН та оторочжена спеціальними металевими стовпами від зони для парковки. Парковка доступна.	Відсутні	Вхідна група доступна. Двері не прозорі, не мають автоматичного закривання. Сходів немає, потреба у пандусі відсутня.	При вході в ресторан є невеликий тамбур, що ускладнює рух в цій зоні. Також присутній невеликий наманання контрастним чином виділи його.	Туалетні кімнати адаптовані для людей з вадами здоров'я та МПН відсутні.	Є дитяча зона, що знаходиться на другому поверсі (з аніматорами). Присутнє місце для візка дитячого. Меблі доступні для людей з візками.	Один зал контрастно адаптований до МПН, але інші ні (меблі, підлога та колони зливаються в один колір). В деяких залах дещо недостатньо освітлення (штучного та природнього).	Достатня кількість просторів для маніпуляцій. Можливість орієнтації між залами за рахунок різного дизайну та елементів декору.
7.	Одеса	Gastrobar	Присутня територія перед фасадною частиною ресторану, але вона прохідна і не організована, як індивідуальний простір.	Відсутні	Двері прозорі та зі сткерами. Сходінки та перелади висоти відсутні. Вхідна група доступна.	Ресторанний заклад побудований без перепадів висот в підлоговому покритті, що робить його доступним для відвідування МПН.	Туалетні кімнати не адаптовані для МПН. Відсутні поручні, раковини розташовані високо, допоміжне обладнання та доступ до елементів пітєни відсутній.	Ресторанного виконаний в контрастності, що полегшує орієнтацію в просторі. Вдале зонування просторів різними матеріалами	Дизайн та різним кольоровим вирішенням. Є доступ до барної зони МПН. Достатня інсоляція. Можливість меблевих конфігурацій та вибору місця для сидіння (адекватна висота стовпів та барної зони).	Дещо замала кількість просторів для маніпуляцій на інвалідному візку чи з дитячою коляскою. Відсутність інформації та стікерів ускладнює орієнтацію в просторі.

Продовження узагальнюючої таблиці Б.2.2.3.1.3.

8.	Харків	Nikas	Закрита територія літнього майданчика, що підсвічується в вечірній час. Виконана з доступом для людини на візку чи дитячою коляскою.	Відсутні	Двері скляні, але з контрастами для розуміння людей з вадами зору. Доступні для МПН.	На вході присутній пандус, підлога в ресторані не багаторівнева. Ресторан одноповерховий - ліфт не потрібний.	Туалетні кімнати абсолютної адаптовані для МПН та людей з вадами здоров'я. Все в одній гамі, туалет без поручнів, раковина не доступна. Помітка відсутня.	Дизайн ресторану виконаний з урахуванням використання контрастного маркування різних зон, прохідних доріжок, барної території. Меблі в контрасті з підлогою та	стінами, що полегшує орієнтацію в просторі. Є доступ до столів МПН але не до барної зони. Віддале орієнтування в просторі світловими акцентами.	Помітка відсутня. Вихід на літній майданчик через скляні двері ускладнений відсутністю будівельних позначок на них. Так само і інформаційні таблички на входних дверях та дверях туалетних кімнат.
9.	Київ	BAO - modern chinese restaurant & bar	Є літній майданчик закритого типу, що не йде в рівень з тротуаром та соціальною зоною. Є доступним для людей з вадами зору та МПН за рахунок рівної підлоги та наявної контрастності у матеріально-предметному наповненні.	Відсутні	Великі скляні двері без додаткових стікерів чи інформаційних табличок для здоров'я та МПН. Декор на дверях входних орієнтуватися де ручка. Підлога однорівнева, тамбур невеликий, але двері відкриваються з обох сторін.	Підлога на першому поверсі орнорівнена, але є другий поверхи нульовий - ведуть сходи, що хоча і мають кольорове акцентування та контрастне кольорове вирішення, не об'єднані ні пандусом, ні поручнями. Ліфт відсутній.	Туалет в ресторані не адаптований до людей з вадами здоров'я та МПН.	Дизайн ресторану створений на контрастах кольорів - це полегшує можливість орієнтації в просторі закладу. Достатня кількість освітлювальних приладів та великі панорамні вікна також дозволяють легше орієнтуватися в ресторані.	Меблі вирізняються по кольору від стін і стелі. Столи не трансформуються - візок, але є декілька різних зон з різною висотою меблів. Назва, доступна тільки частина ресторану (перший поверх, літній майданчик), і абсолютної не адаптований до МПН та людей з вадами здоров'я простір туалету.	Будь-яка знакова інформаційна система відсутня. Орієнтація в закладі може відбуватися з допомогою хостес чи працівників закладу.

ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПАРАМЕТРИ МАТЕРІАЛЬНО-ПРЕДМЕТНОГО
НАПОВНЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ

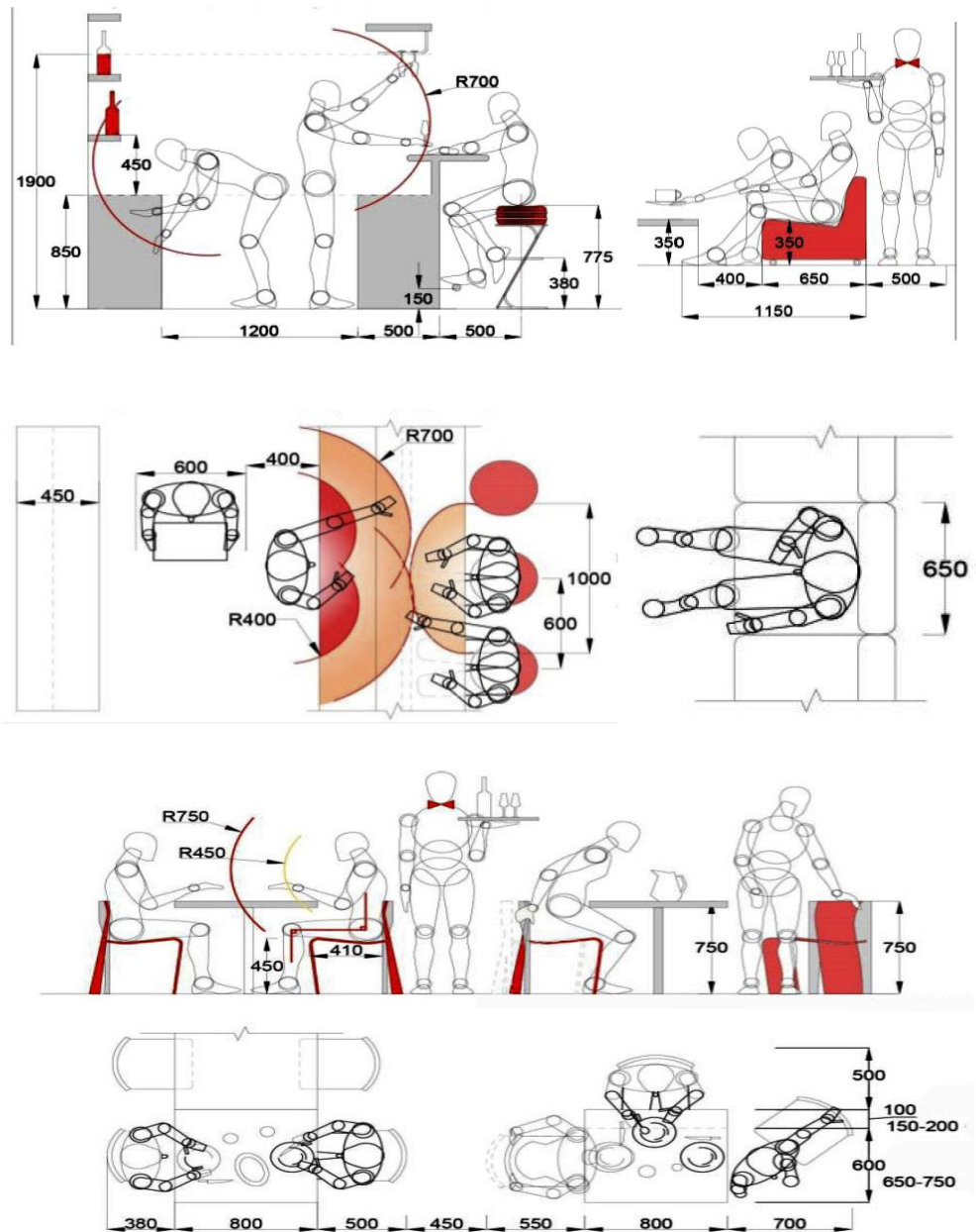
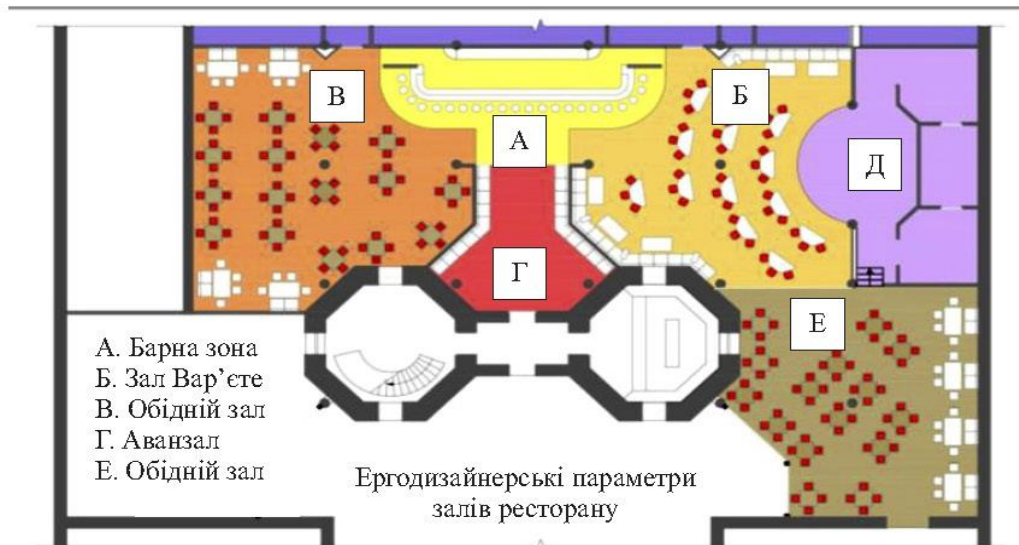


Схема Б.3.1.

Властивості графоаналітичного моделювання інтер'єрних
просторів ресторанів

ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПАРАМЕТРИ МАТЕРІАЛЬНО-ПРЕДМЕТНОГО
НАПОВНЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ



Функціональне зонування внутрішніх просторів ресторанного закладу.

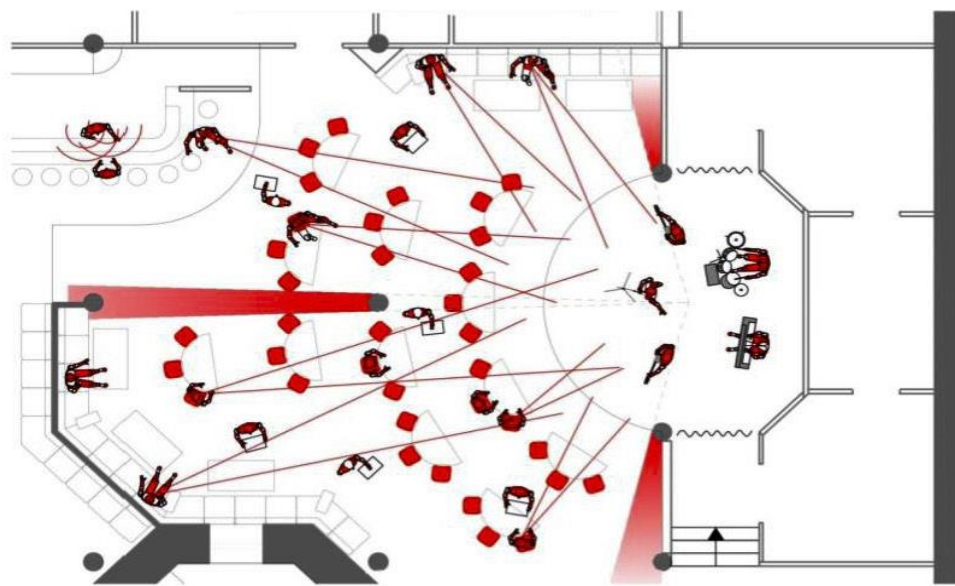


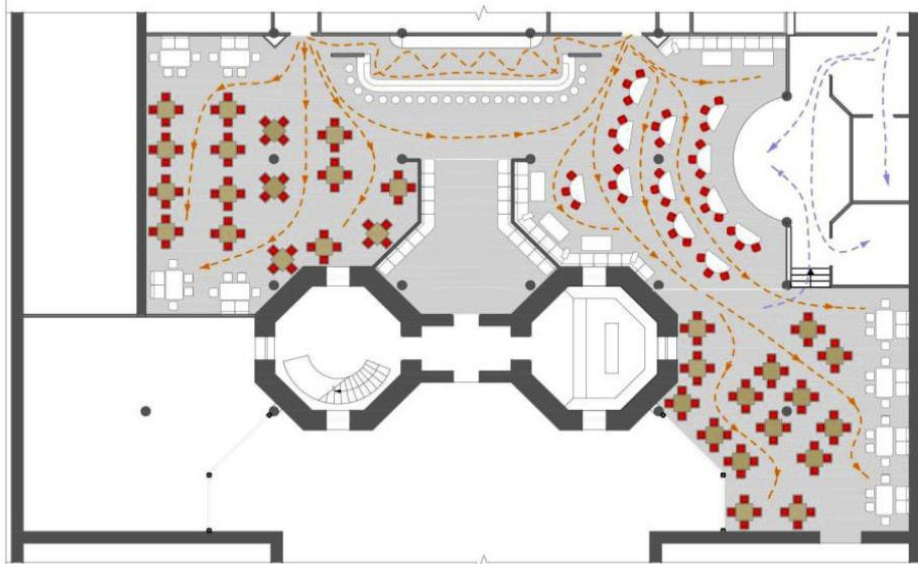
Схема «бачимості» в одному з залів ресторану - зал Вар'єте.

Схема Б.3.2.

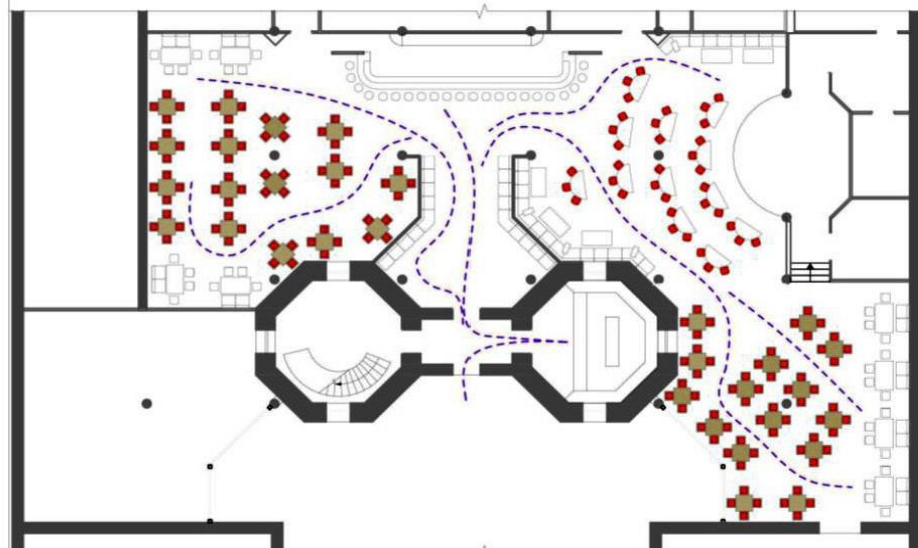
Властивості графоаналітичного моделювання інтер'єрних просторів ресторанів

ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПАРАМЕТРИ МАТЕРІАЛЬНО-ПРЕДМЕТНОГО
НАПОВНЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ

Функціональне зонування внутрішніх просторів ресторанного закладу.



Графоаналітичне моделювання схеми руху персоналу ресторану в структурі закладу.



Графоаналітичне моделювання схеми руху відвідувачів ресторану в структурі закладу.

Схема Б.3.3.

Властивості графоаналітичного моделювання інтер'єрних просторів ресторанів

Таб.3.3.3.1.

**Естетичні показники якості інтер'єрів залів
підприємств ресторанного господарства**

Комплексний показник 1-го рівня	Комплексний показник 2-го рівня	Комплексний показник 3-го рівня	Одиничний показник
Художня виразність	Гармонійність інтер'єру як витвори мистецтва.	Образна виразність. Художня осмисленість.	Відповідність образу інтер'єру його призначенню, сучасним уявленням про інтер'єри
	Оригінальність	Своєрідність використаних принципів формоутворення інтер'єру: пластичних, композиційних. Своєрідність декоративних і кольорово-графічних елементів виробу	Своєрідність компоновальних принципів формоутворення інтер'єру. Оригінальність оформлення інтер'єру. Адекватність прийомів досягнення оригінальності інтер'єру вимогам доцільності.
	Відповідність моді	Відповідність композиційно-пластичних характеристик та кольорово-графічного рішення інтер'єру «модним прийомам» формоутворення.	Відповідність об'ємно-планувальних рішень та рішень обробки інтер'єру сучасним вимогам.
	Декоративна виразність	Декоративна виразність обробки.	Декоративна виразність використаних матеріалів, обробки. Адекватність прийомів досягнення декоративної виразності інтер'єру вимогам доцільності

Продовження Таб.3.3.3.1.

Архітектонічність і комбінаторика об'ємно - планувального рішення інтер'єру	Раціональність об'ємно-планувального рішення і сопідкореність ансамблю інтер'єру .	Функціонально-конструктивна обумовленість об'ємно – планувального рішення інтер'єру і його відповідність призначенню і умовам експлуатації Адекватність використання конструктивних прийомів організації елементів інтер'єру його призначенню. Гармонійність об'ємно-просторової структури інтер'єру Раціональність композиційно-просторового характеру навантаження на її елементи	Зорова врівноваженість об'ємно-просторової структури інтер'єру. Всебічна досконалість і організованість ансамблю інтер'єру, його логічна стрункість . Гармонійна єдність користі, міцності і краси ансамблю інтер'єру.
Цілісність композиційно-пластичного наповнення інтер'єру	Технологічна обумовленість функціонально-конструктивного рішення інтер'єру	Відповідність функціонально-конструктивного рішення інтер'єру вимогам технології його виготовлення	Технологічність пристрою інтер'єру
	Гармонійність наповнення об'ємно-просторової структури інтер'єру	Сопідкореність основних і другорядних елементів інтер'єру за розмірами, пропорціями і масштабом	Ступінь масштабності інтер'єру і його елементів
	Художньо-естетична виразність складових інтер'єру.	Композиційна обґрунтованість розміщення елементів оформлення в інтер'єрі.	Ступінь відповідності елементів оформлення смислового значенню інтер'єру. Виразність функціональних елементів оформлення інтер'єру.

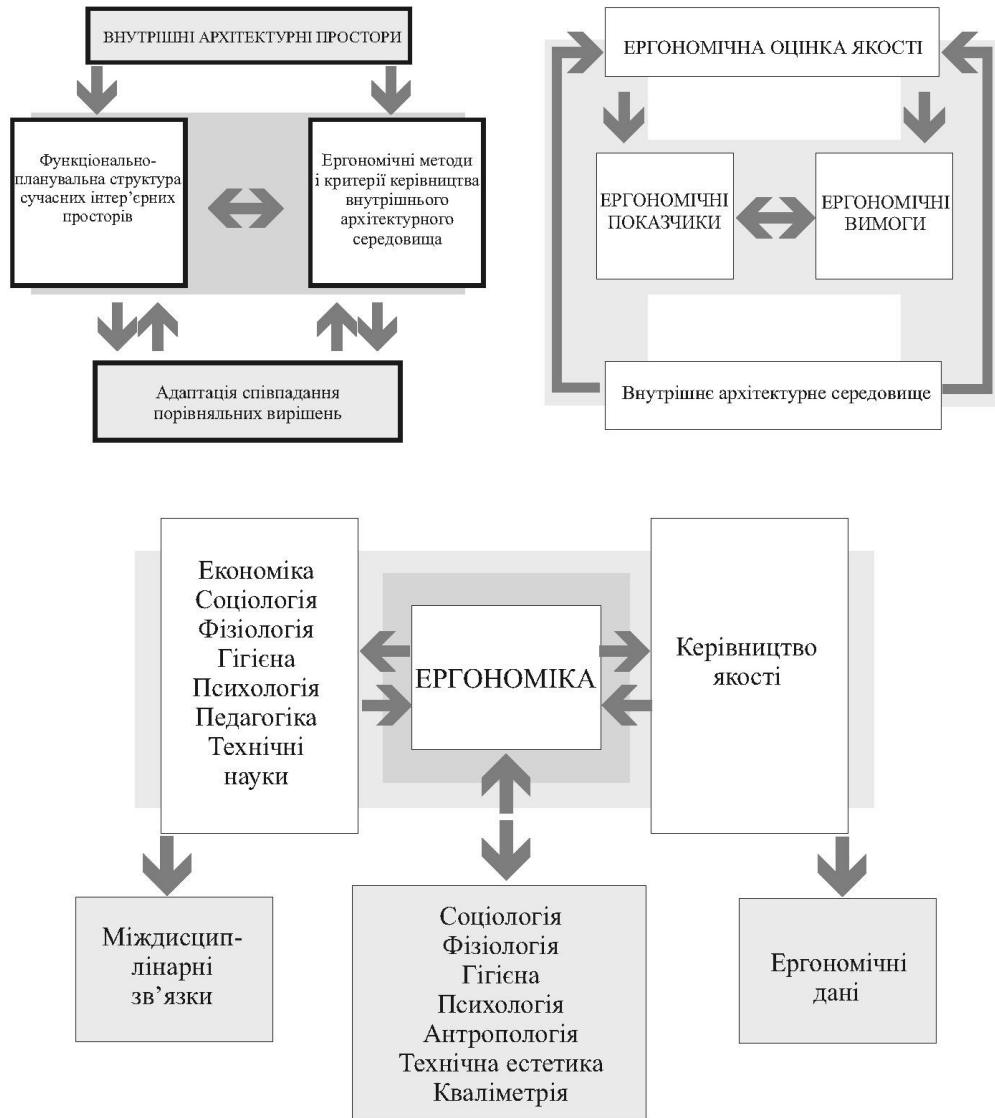
Продовження Таб.3.3.3.1.

	Кольорово-графічна сполучуваність елементів	Сполучуваність кольорових і графічних елементів інтер'єру один одному	Підлеглість кольорових і графічних елементів загальному композиційному і кольорово-графічному рішенню
	Кольорово-фактурна сполучуваність елементів	Сполучуваність різних видів матеріалів, фактур, текстури, покриттів, використаних в інтер'єрі, між собою.	Узгодженість різних видів матеріалів, фактур, текстури, покриттів з формою, призначенням і умовами експлуатації інтер'єру.
Доскональність виробничого виконання, збереження товарного виду інтер'єру і його елементів.	Якість обробки поверхні і чистота виконання сполучень елементів оформлення	Ретельність обробки поверхні Ретельність нанесення декоративно-захисних покриттів Якість виконання сполучень елементів оформлення інтер'єру.	Рівень якості обробки поверхонь інтер'єру.
	Довговічність інтер'єру і його елементів	Стійкість до пошкодження	Збереження елементів форми і поверхонь інтер'єру від пошкоджень, стирання і зміни якості декоративного покриття
Цілісність композиційно-пластичного наповнення інтер'єру	Технологічна обумовленість функціонально-конструктивного рішення інтер'єру	Відповідність функціонально-конструктивного рішення інтер'єру вимогам технології його виготовлення	Технологічність пристрою інтер'єру
	Гармонійність наповнення об'ємно-просторової структури інтер'єру	Сопідкореність основних і другорядних елементів інтер'єру за розмірами, пропорціями і масштабом	Ступінь масштабності інтер'єру і його елементів

Продовження Таб.3.3.3.1.

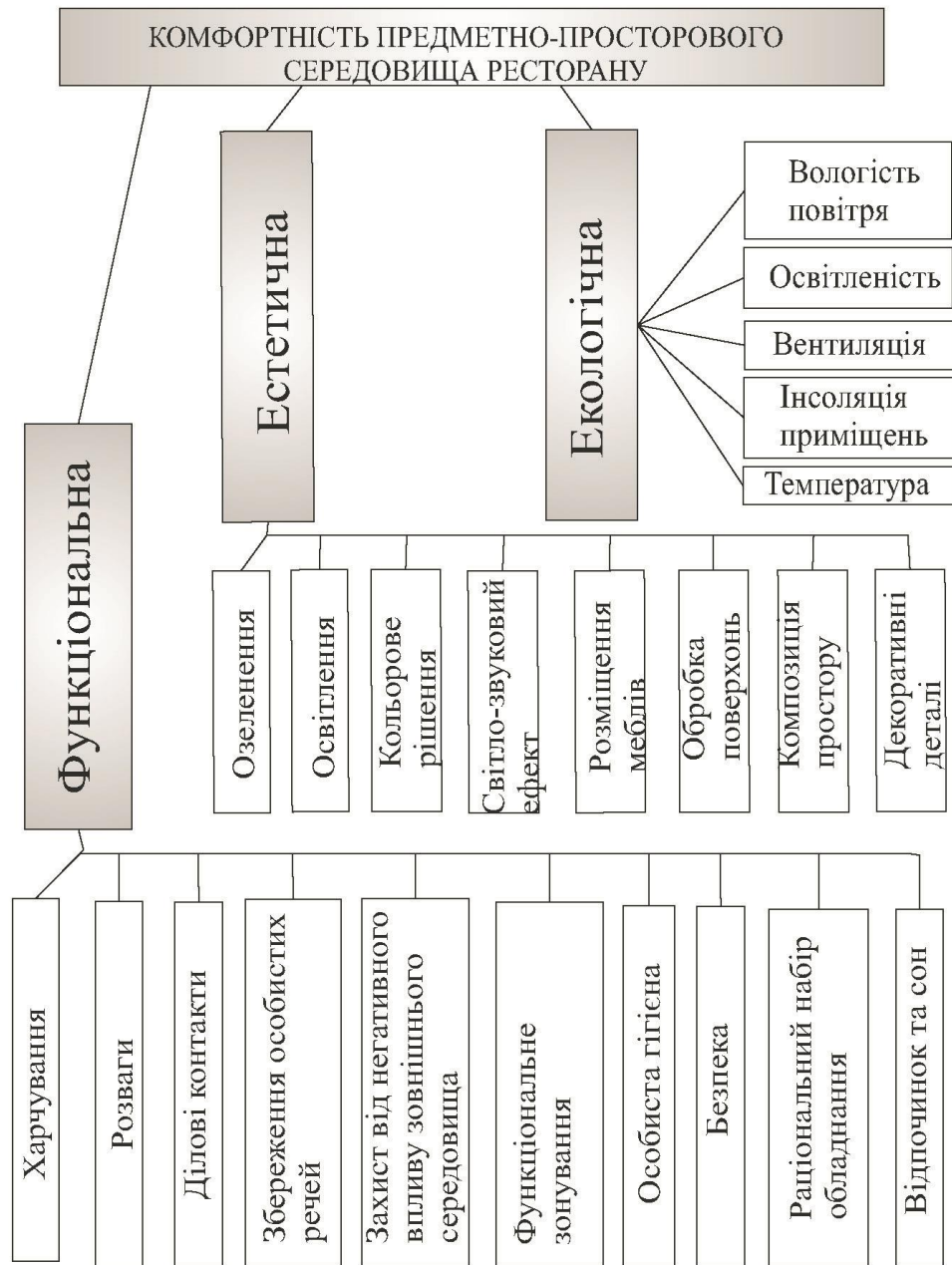
	Художньо-естетична виразність складових інтер'єру.	Композиційна обґрунтованість розміщення елементів оформлення в інтер'єрі.	Ступінь відповідності елементів оформлення смислового значенню інтер'єру. Виразність функціональних елементів оформлення інтер'єру.
	Кольорово-графічна сполучуваність елементів	Сполучуваність кольорових і графічних елементів інтер'єру один одному	Підлеглість кольорових і графічних елементів загальному композиційному і кольорово-графічному рішенню
	Кольорово-фактурна сполучуваність елементів	Сполучуваність різних видів матеріалів, фактур, текстури, покриттів, використаних в інтер'єрі, між собою.	Узгодженість різних видів матеріалів, фактур, текстури, покриттів з формою, призначенням і умовами експлуатації інтер'єру.
Доскональність виробничого виконання, збереження товарного виду інтер'єру і його елементів.	Якість обробки поверхні і чистота виконання сполучень елементів оформлення	Ретельність обробки поверхні Ретельність нанесення декоративно-захисних покриттів Якість виконання сполучень елементів оформлення інтер'єру.	Рівень якості обробки поверхонь інтер'єру.
	Довговічність інтер'єру і його елементів	Стійкість до пошкодження	Збереження елементів форми і поверхонь інтер'єру від пошкоджень, стирання і зміни якості декоративного покриття

Ергономічні вимоги, що визначаються властивостями людини (працівник та відвідувач ресторану) і характеристиками середовища пред'являються до об'єкта оцінки (предметно-просторове середовище ресторану) з метою оптимізації взаємодії людини з даним об'єктом



Таб.Б.3.3.3.2.

Ергономічний критерій якості внутрішніх просторів. Оцінка комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів



Таб.Б.3.3.3.3.

Ергономічний критерій якості внутрішніх просторів. Оцінка комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів

КРИТЕРІЇ ЯКОСТІ ТА КОМФОРТНОСТІ РЕСТОРАННОГО ПРОСТОРУ



АНКЕТА ДЛЯ ВІДВІДУВАЧІВ

Область _____ Місто _____
 Назва закладу громадського харчування _____

Шановні відвідувачі ресторану!

Пропонуємо Вам взяти участь у моніторинговому дослідженні якості предметно-просторового середовища місця де ви відпочиваєте. Звертаємо увагу на те, що анкетування є цілком анонімним. Ваші відверті відповіді на запитання анкети допоможуть не лише з'ясувати рівень якості дизайн проекту ресторану, а й запровадити комплекс заходів щодо його організації (оптимізації простору відповідно до вимог відвідувачів).

Прочитайте, будь-ласка, запитання – поставте знак «+», проти обраного Вами варіанту відповіді (відповідь може бути тільки одна).

1. Якими критеріями оцінки Ви керувалися при обиранні закладу громадського харчування для відпочинку?

- a) Вишуканість дизайн проекту та оформлення закладу _____
 b) Низькі ціни, гарна кухня _____
 c) Свій варіант _____

2. Чи задовольняє Вас відпочинок на відкритих майданчиках обабіч тротуару для пішоходів або проїжджої частини?

- a) Так, мене це задовольняє _____
 b) Ні, це погано впливає на моє самопочуття _____
 c) Свій варіант _____

3. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час відпочинку художнє оформлення інтер'єру (розпис стін, елементи декору, наявність в інтер'єрі озеленення і т.д.)?

- a) Так, це погано впливає на моє самопочуття _____
 b) Ні, мене це не хвилює _____
 c) Свій варіант _____

4. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час відпочинку наявність в ресторані wifі, телевізора, аудіо систем, сцени для музикантів і т.д.)?

- a) Так, це погано впливає на моє самопочуття _____
 b) Ні, мене це не хвилює _____
 c) Свій варіант _____

5. Чи вважаєте Ви за недолік існування закладу для відпочинку, а саме ресторану, в структурі міста серед жилих багатоповерхівок?

- a) Так, це впливає на «якість відпочинку» _____
 b) Ні, мені легше добиратися додому _____
 c) Свій варіант _____

6. Чи вважаєте Ви необхідністю наявність в ресторані декілька спальних кімнат (допомога відвідувачам при травмах або сон працівників, що працюють у зміні), місця для куріння, місця для паркування, гардероб та ін.

- a) Так, це обов'язково для ресторанів _____
 b) Ні, це займає багато простору _____
 c) Свій варіант _____

Будь ласка, відмітьте(підкресліть) про себе додаткові відомості:

- Як часто Ви відвідуєте заклади громадського харчування, де саме та чому саме їх (місто, назва закладу) _____

- Ваші побажання щодо поліпшення якості закладу в якому Ви відпочиваєте за закладів громадського харчування загалом _____

Таб.Б.3.3.3.5.

Ергономічний критерій якості внутрішніх просторів. Оцінка комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів

АНКЕТА ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ

Область _____ Місто _____
 Назва закладу громадського харчування _____

Шановні працівники ресторану!

Пропонуємо Вам взяти участь у моніторинговому дослідженні якості предметно-просторового середовища місця де ви працюєте. Звертаємо увагу на те, що анкетування є цілком анонімним. Ваші відверті відповіді на запитання анкети допоможуть не лише з'ясувати рівень якості дизайн проекту ресторану, а й запровадити комплекс заходів щодо його організації (оптимізації простору відповідно до вимог працівників).

Прочитайте, будь-ласка, запитання – поставте знак «+», проти обраного Вами варіанту відповіді (відповідь може бути тільки одна).

1. Якими критеріями оцінки Ви керувалися при обиранні закладу громадського харчування для роботи?
 - a) Вишуканість дизайн проекту та оформлення закладу _____
 - b) Висока зарплатня _____
 - c) Свій варіант _____
2. Чи задовольняє Вас робота на відкритих майданчиках обабіч тротуару для пішоходів або проїжджої частини?
 - a) Так, мене це задовольняє _____
 - b) Ні, це погано впливає на моє самопочуття _____
 - c) Свій варіант _____
3. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час роботи художнє оформлення інтер'єру (розпис стін, елементи декору, наявність в інтер'єрі озеленення і т.д.)?
 - a) Так, це погано впливає на моє самопочуття _____
 - b) Ні, мене це не хвилює _____
 - c) Свій варіант _____
4. Чи впливає на Вашу комфортність та самопочуття під час роботи наявність в ресторані wifi, телевізора, аудіо систем, сцени для музикантів і т.д.)?
 - a) Так, це погано впливає на моє самопочуття _____
 - b) Ні, мене це не хвилює _____
 - c) Свій варіант _____
5. Чи вважаєте Ви за недолік існування закладу для відпочинку, а саме ресторану, в структурі міста серед жилих багатоповерхівок?
 - a) Так, це впливає на якість обслуговування _____
 - b) Ні, мені легше добиратися додому _____
 - c) Свій варіант _____
6. Чи вважаєте Ви необхідністю наявність в ресторані декілька спальних кімнат (допомога відвідувачам при травмах або сон працівників, що працюють у зміні), місця для куріння, місця для паркування, гардероб та ін.
 - a) Так, це обов'язково для ресторанів _____
 - b) Ні, це займає багато простору _____
 - c) Свій варіант _____

Будь ласка, відмітьте(підкресліть) про себе додаткові відомості:

- Який ви маєте досвід роботи в закладах громадського харчування, де саме(місто, назва закладу) _____

- Ваші побажання щодо поліпшення якості закладу в якому Ви працюєте за закладів громадського харчування загалом _____

Таб.Б.3.3.3.6.

Ергономічний критерій якості внутрішніх просторів. Оцінка комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів



Таб.Б.3.3.4.7.

Ергодизайнерські принципи та прийоми формоутворення інтер'єрних просторів ресторанних закладів

ДОДАТОК В**СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ**

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

1. Дудка, С.-Р.О., співавтор 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.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.
5. Дудка, С.-Р.А., (2014с). Проектирование общественных зданий: здания ресторанного рынка. *Витебский государственный университет имени П.М.Машиерова*. Искусство и культура. Витебск № 4 (16), с. 40–46.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

Наукові праці, які засвідчують апробацію результатів дослідження:

9. Дудка, С.-Р.О., (2012e). Екологічність мови. *К90 Культ. спадщина Слобожанщини: зб. наук. ст.* Наук. ред.. Красіков М.М. - Х.: Курсор, с. 94–99.
10. Дудка, С.-Р.О., (2013c). Дизайн як різновид художньо-проектної діяльності. *Студентський науковий вісник. Серія «Природничі та технічні науки».* Наук. збірник. Випуск 10. Частина 2.- Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 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., (2013e). Українська культура в контексті інших культур. *Актуальні питання культурології: Альманах наукового товариства «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 Міжнар. 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: матеріали 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. *Іст. досвід і суч. тенденції розвитку арх., дизайну, містоб. та образотв. мист.: 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 ресторанних комплексів.

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 пед. 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 «Філософське осмислення мистецтва. 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. *Суч. проблеми арх. 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.

ДОДАТОК Г

АКТИ ВПРОВАДЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ДОСЛІДЖЕННЯ



**ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УПРАВЛІННЯ МІСТОБУДУВАННЯ ТА АРХІТЕКТУРИ**

вул. Соборності, 45, м. Полтава, 36014, тел. (+38 0532) 2-58-25, факс (+38 0532) 56-12-71
E-mail: ploblarch@adm-pl.gov.ua, , Код ЄДРПОУ 02498783

18102916

№ 01387/202

На № _____ від _____

АКТ

Про впровадження положень дисертації на здобуття вченого ступеня кандидата мистецтвознавства аспірантки Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни на тему: «Ерго – дизайнерські принципи вдосконалення предметно- просторового середовища ресторанів»

Основні положення викладені у дисертаційній роботі Дудки Світлани-Роксолани за темою «Ерго-дизайнерські принципи вдосконалення предметно-просторового середовища ресторанів», такі як визначені обумовленості просторових характеристик предметно-просторового середовища ресторанів від форм життєдіяльності з позиції ерго-дизайну, дослідження формоутворення інтер'єру будівлі громадського харчування виходячи з взаємозв'язку процесів життєдіяльності, в тому числі осіб з інвалідністю, основних форм поведінки людини і особливостей його сприйняття середовищних ситуацій, що перекладене на мову закономірностей організації просторової композиції. Дані дослідження прийняті для розробки принципів універсального дизайну, об'ємно-просторових та функціонально-планувальних варіантів вирішень формування нових підприємств громадського харчування, а саме ресторанів, та реконструкції існуючих об'єктів на території Полтавської області.

Впровадження основних положень кандидатської дисертації Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни мають істотне науково-практичне значення для подальшого вдосконалення розробки містобудівної та проектної документації та забезпечення безбар'єрного середовища у сфері ресторації та громадського харчування.

Акт складено для подання до спеціалізованої Ради по місцю захисту дисертації.

Начальник управління

О.Б.Панков

АКТ
про впровадження (використання) результатів наукової роботи
ДУДКИ СВІТЛАНИ-РОКСОЛАНИ ОЛЕКСАНДРІВНИ
 на тему :
«ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНИХ
ПРОСТОРІВ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ»

Ми, що нижче вказані, керівник ресторанного закладу «BarBiQ Hof» в м. Полтава Овсяницький Євген Володимирович з одного боку, та Дудка Світлана-Роксолана Олександрівна, з другого боку, склали цей акт про впровадження результатів наукової роботи на тему «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів» в практичний проект реновації ресторанного закладу «BarBiQ Hof», що був запланований та відбувся протягом 2017-2018 років.

Під наглядом Світлани-Роксолани Дудки відбувся ряд позитивних змін у внутрішній структурі та дизайні закладу, а саме реорганізація літнього майданчика та основного залу ресторану:

- оптимізація інтер'єрного простору основного залу ресторану за рахунок зміни конфігурації та часткової заміни матеріально-предметного наповнення (меблі та обладнання);
- вдосконалено системи освітлення та акцентів в інтер'єрі закладу (рівень природньої та штучної освітленості);
- покращилася композиційна організація та структурування внутрішнього простору ресторану;
- літній майданчик став більш доступний для МГН, комфортний та затишний;
- планується подальше впровадження пропонованих автором принципів для включення інклюзивності та доступності в організацію внутрішніх і зовнішніх просторів ресторанного закладу «BarBiQ Hof».

Ефективність даного впровадження та подальше використання виведених автором результатів наукової роботи дозволяє підвищити якість проектування і ефективність загального дизайн-проекту, що, в свою чергу, додає якості послугам, що надаються; скорочує витрати на проведення майбутніх дизайнерських робіт; покращує самопочуття працівників закладу та їх продуктивність праці; посилює комфортність та якість відпочинку відвідувачів ресторану «BarBiQ Hof».

Керівник ресторанного закладу
«BarBiQ Hof»



Овсяницький Є.В.

Дата " 07 " грудня 2018 р.



ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ БУДІВНИЦТВА, МІСТОБУДУВАННЯ І АРХІТЕКТУРИ
ТА ЖИТЛОВО-КОМУНАЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

вул. Зигіна, 1, м. Полтава, 36014, тел. (+38 0532) 56-02-27
E-mail: ukboda@adm-pl.gov.ua, код ЄДРПОУ 04013991

01.03.19 № 03-09/920/1 На № _____ від _____

АКТ

Про зовнішнє впровадження результатів наукового дослідження
Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни
**«ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНИХ
ПРОСТОРІВ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ»**

Політика безбар'єрності ґрунтується на вимогах Конституції України, низки законів України, указів Президента України та нормативно-правових актів Уряду та спрямована на задоволення вимог Конвенції ООН про права осіб з інвалідністю і Факультативного протоколу до неї, ратифікованих законом України № 1767-VI від 16.12.2009. Удосконалення оточуючого середовища, територій, будівель і приміщень шляхом впровадження основ архітектурної доступності та елементів універсального дизайну є найпершою запорукою забезпечення рівних можливостей для кожної людини без ізоляції від суспільства на будь-якому ґрунті, а особливо за ознакою інвалідності.

Управління містобудування і архітектури Департаменту будівництва, містобудування і архітектури та житлово-комунального господарства ОДА, яке відповідно до повноважень, наданих чинним законодавством, забезпечує поширення архітектурної доступності та впровадження елементів універсального дизайну, погоджується з тим, що дослідження Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни та тему «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів» заслуговують уваги та можуть бути базовими для суттєвих доповнень у зміни до ДБН В.2.2:17-2006 в розділ щодо порядку адаптації проєктованих об'єктів закладів ресторанного ринку на предмет доступності та інклюзивності:

- адаптація/експертна оцінка доступності завершеного будівництвом, реконструкцією, капітальним ремонтом ресторанного закладу має відбуватися напередодні його введення в експлуатацію за участі громадських експертів – громадських (позаштатних) інспекторів територіальних органів Державної архітектурно-будівельної інспекції України;
- висновок про результати адаптації/експертна оцінка доступності об'єкту має мати місце у декларації про готовність об'єкту до експлуатації.

Актуальними також є пропоновані Дудкою Світланою-Роксоланою Олександрівною зміни до розділу щодо порядку інклюзивного проєктування об'єктів будівництва й у тому числі закладів ресторанного ринку.

Такий підхід дозволив ще на стадії проектування дотримуватися будівельних вимог у сфері безбар'єрності і ретельно та ефективно втілювати увесь перелік ознак доступності.

Завдання інклюзивного проектування допомагають удосконалити запроектоване чи реконструйоване ресторанне середовище враховуючи комплекс заходів та елементів (включаючи матеріал та поверхню оздоблення, кольорову гаму, тактильність, фурнітуру, розміщення і різновид орієнтирів тощо, які досліджено в роботі автора).

Метод «експертної оцінки» закладів громадського харчування, а саме ресторанних закладів, що пропонується Дудкою Світланою-Роксоланою, впроваджений у командну роботу із залученням спеціалістів у сфері архітектури, дизайну, соціологів та психологів, а також регіональних представників Всеукраїнського громадського об'єднання «Національна Асамблея людей з інвалідністю України», в комплексі із виведеними ергодизайнерськими принципами організації внутрішніх просторів ресторанних закладів. Такий підхід посприяє:

- отриманню позитивних результатів для проектування інклюзивних просторів з доступним дизайном як для працівників ресторанного закладу, так і для його відвідувачів;
- створенню універсального дизайну зручного для всіх;
- впровадженню концепції мейстрімінгу, який базується на вимозі «не робіть для нас без нас».

Консультанти: (список додається).

Додаток: на 1 арк.

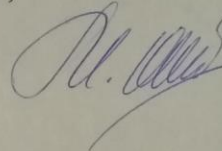
Директор Департаменту

Т.Т. Голбан

Додаток 1

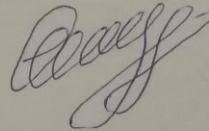
СПИСОК КОНСУЛЬТАНТІВ
ДУДКИ СВІТЛАНИ-РОКСОЛАНИ ОЛЕКСАНДРІВНИ
щодо зовнішнього впровадження положень дисертаційного дослідження
на здобуття вченого ступеня кандидата мистецтвознавства (доктора філософії)
на тему «ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ
ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ»

Заступник директора Департаменту
будівництва, містобудування і архітектури
та житлово-комунального господарства
Полтавської обласної державної адміністрації,
начальник управління містобудування
і архітектури



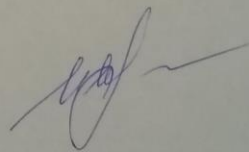
Особік І.С.

Заступник начальника управління
містобудування і архітектури Департаменту
будівництва, містобудування і архітектури
та житлово-комунального господарства
Полтавської обласної державної адміністрації,
начальник відділу по забудові населених
пунктів та містобудівного кадастру,
секретар Комітету доступності



Ільїна А.О.

Регіональний представник
ВГО «Національна Асамблея людей
з інвалідністю України» у м. Полтава
та Полтавській області



Твердохліб І.В.



ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ БУДІВНИЦТВА, МІСТОБУДУВАННЯ І АРХІТЕКТУРИ
ТА ЖИТЛОВО-КОМУНАЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

вул. Зигіна, 1, м. Полтава, 36014, тел. (+38 0532) 56-02-27
E-mail: ukboda@adm-pl.gov.ua, код ЄДРПОУ 04013991

25.02.19 № 03-09/817/1 На № _____ від _____

АКТ

**про зовнішнє впровадження положень дисертаційного дослідження
на здобуття вченого ступеня кандидата мистецтвознавства
(доктора філософії)
ДУДКИ СВІТЛАНИ-РОКСОЛАНИ ОЛЕКСАНДРІВНИ
на тему
«ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ
ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ»**

Удосконалення оточуючого середовища, територій, будівель і приміщень шляхом впровадження основ архітектурної доступності та елементів універсального дизайну є найпершою запорукою забезпечення рівних можливостей для кожної людини без ізоляції від суспільства на будь-якому ґрунті, а особливо за ознакою інвалідності. Усунення перешкод довкола має значно поліпшити умови для повноцінного розвитку, соціальної адаптації, інтеграції та самореалізації людей з обмеженими фізичними можливостями у суспільному житті. Політика безбар'єрності ґрунтується на вимогах Конституції України, низки законів України, указів Президента України та нормативно-правових актів Уряду та спрямована на задоволення вимог Конвенції ООН про права осіб з інвалідністю і Факультативного протоколу до неї, ратифікованих законом України № 1767-VI від 16.12.2009.

Задля ефективного й повсемісного поширення засобів доступності сьогодні Комітет забезпечення доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до соціальної та інженерно-транспортної інфраструктури Полтавської облдержадміністрації (далі – Комітет доступності) пропонує затвердити Регіональну цільову Програму на 2017-2025 роки «Шлях до рівних можливостей». Широке коло напрямків цієї Програми, серед яких впровадження концепції мейстрімінгу, що базується на принципі «не робіть для нас без нас», інклюзивне проектування, підтверджує важливість наукового дослідження Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни та тему «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів» та не суперечить використанню отриманих особисто автором інформаційних матеріалів і тез у формуванні проектної документації щодо змін до нової редакції ДБН В.2.2-17:2006.

Дисертаційне дослідження включає спроби оцінки проектної документації, базується на результатах глибокого соціологічного опитування працівників та відвідувачів ресторанних закладів у різних регіонах України, а особливо на території Полтавщини (Кременчук, Лубни, Миргород, Полтава). Дані моніторингу щодо комфортності і доступності просторів ресторанних закладів на території зовнішніх і внутрішніх зв'язків підтверджують можливість реального використання на практиці основних положень дисертаційної роботи, та важливість зроблених автором висновків загалом й підходів до організації внутрішніх просторів ресторанних закладів в особливості.

Виведені автором ергодизайнерські принципи формування середовища покращують безперешкодний доступ людей з інвалідністю та маломобільних груп населення до закладів громадського харчування. Використані методичні рекомендації, що надані автором дослідження, узагальнюючі таблиці відповідно до вимог формування ресторанних закладів та результати соціологічного дослідження вже використовуються на території Полтавщини та у роботі над змінами до державних будівельних норм (зокрема ДБН В.2.2-45:2009). Перспективи перетворень та удосконалень за умовами ергодизайнерських принципів відкривають для працівників та відвідувачів ресторанних закладів України можливості інклюзивності та безбар'єрності.

Консультанти: (список додається).

Додаток: на 1 арк.

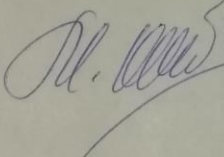
Директор Департаменту

Т.Т. Голбан

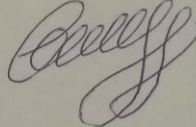
Додаток 1

СПИСОК КОНСУЛЬТАНТІВ
Дудки Світлани- Роксолани Олександрівни
щодо зовнішнього впровадження результатів наукового дослідження
«ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНИХ
ПРОСТОРІВ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ»

Заступник директора Департаменту
будівництва, містобудування і архітектури
та житлово-комунального господарства
Полтавської обласної державної адміністрації,
начальник управління містобудування
і архітектури

 Особік І.С.

Заступник начальника управління
містобудування і архітектури Департаменту
будівництва, містобудування і архітектури
та житлово-комунального господарства
Полтавської обласної державної адміністрації,
начальник відділу по забудові населених
пунктів та містобудівного кадастру,
секретар Комітету доступності



Ільїна А.О.



УКРАЇНА
 МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 БУДІВНИЦТВА ТА АРХІТЕКТУРИ

Вул. Сумська, 40, м. Харків, 61002, тел/факс (057) 700-02-50, тел. 700-10-66
 E-mail: office@kstuca.kharkov.ua, код ЄДРПОУ 02071174

Від 25.03.2019 № 12-35/496
 На № _____ від _____

У спеціалізовану вчену раду

Харківській державній
 академії дизайну і мистецтв

Впровадження результатів
 наукового дослідження

АКТ

**про впровадження результатів наукового дослідження
 ДУДКИ СВІТЛАНИ-РОКСОЛАНИ ОЛЕКСАНДРІВНИ
 «ЕРГОДИЗАЙНЕРСЬКІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНИХ
 ПРОСТОРІВ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ»**

Комісія у складі першого проректора з науково-педагогічної роботи ХНУБА к.т.н., проф. Чередніка Д.Л.; завідувача кафедри дизайну архітектурного середовища к.а., доц. Скороходової А. В. та заст. декана архітектурного факультету доц.Тесленка В.А., підтверджуємо, що матеріали і результати дисертаційного дослідження Дудки С.-Р.О. з 2017-2018 навчального року, впроваджені в навчальний процес підготовки бакалаврів по напрямку підготовки 6.060102 «Архітектура» по темам «Вуличні експрес-кафе», «Ресторанний комплекс у Марокко», «Готель з рестораном в Марокко» та ін.

Перший проректор
 з науково-педагогічної роботи

Д.Л. Череднік

Заст. декана архітектурного факультету

В.А. Тесленко

Зав. кафедри дизайну
 архітектурного середовища

А.В. Скороходова

