

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КАФЕДРА ДИЗАЙНУ**

ДОПУЩЕНО до захисту  
Завідувач кафедри, д.т.н., проф.  
\_\_\_\_\_ О.В. Чепелюк  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ТЕМАТИЧНИХ  
ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА  
022 Дизайн**

Виконавець: Студент групи БД4	_____	Смелікова Д. В. (ПІБ)
Керівник: к. т. н., професор	_____	Богданова О. Ф. (ПІБ)
Консультанти з розділів:		
Основний розділ к. мист., доцент	_____	Білик А. А. (ПІБ)
Розділ з маркетингу та менеджменту к.т.н., доцент	_____	Власенко Н.А. (ПІБ)
Нормоконтроль доцент	_____	Миргородська Н. В. (ПІБ)

**ХЕРСОН 2020**

**ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ  
КАФЕДРА ДИЗАЙНУ**

**Кваліфікаційна робота  
(Пояснювальна записка  
до кваліфікаційної роботи)**

**МАГІСТР**  
(освітній ступінь)

**на тему: Принципи проектування інтер'єрів тематичних  
закладів харчування**

Виконав: студент 2 курсу, групи 6Д4  
спеціальності

022 "Дизайн"

(шифр і назва спеціальності)

СМЕЛІКОВА Д. В.

(прізвище та ініціали)

Керівник д.т.н., професор. Богданова О. Ф.

(прізвище та ініціали)

Рецензент Гузенко С. Г.

(прізвище та ініціали)

# ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Освітній рівень \_\_\_\_\_

Спеціальність \_\_\_\_\_

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма \_\_\_\_\_

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри дизайну

**О.В. Чепелюк**

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

**З А В Д А Н Н Я**

## **НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА**

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи \_\_\_\_\_

керівник роботи \_\_\_\_\_,

( прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_

2. Строк подання студентом роботи \_\_\_\_\_

3. Вихідні дані до роботи \_\_\_\_\_

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) \_\_\_\_\_

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)



## АНОТАЦІЯ

**Смелікова Д. В. Принципи проектування інтер'єрів тематичних закладів харчування.**

Робота на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістра за спеціальністю 022 – Дизайн. Херсонський національний технічний університет. Херсон, 2020 р.

В пояснювальній записці описано всі етапи при розробці тематичного ресторану, а саме морського. Невід'ємним є ознайомлення із принципами роботи тематичних закладів, аналізом джерел натхнення, сформуванням концепції, а також звичайно створення візуалізації ресторану.

Аналіз аналогового середовища зроблено на основі існуючих ресторанів як морських так і з іншою тематикою.

В документі описано такі кроки щодо створення проекту як: ознайомлення із проблематикою закладів харчування, основні функції закладів, аналіз існуючих ресторанів та кафе, вибір та розгляд джерел натхнення, створення візуалізації, розгляд технічних сторін проекту.

**Ключові слова:** маркетинг, візуалізація, проект, ресторан, натхнення, аналіз, джерело, пропозиція, розглядання, актуальність.

## АННОТАЦИЯ

**Смеликова Д. В. Принципы проектирования интерьеров тематических заведений питания.**

Работа на соискание образовательной степени магистра по специальности 022 – Дизайн. Херсонский национальный технический университет. Херсон 2020 г.

В пояснительной записке описано все этапы при создании тематического ресторана, а именно морского. Неотъемлемым есть ознакомление с принципами работы тематических заведений, анализом источников вдохновения, также ещеформированием концепции, созданием визуализации ресторана.

Анализ аналоговой среды сделано на основе существующих ресторанов как морских так и с другой тематикой.

В документе описано такие шаги создания проекта как: ознакомление с проблематикой заведений питания, основные функции заведений, анализ существующих ресторанов и кафе, выбор и рассмотрение источников вдохновения, создание визуализации, рассмотрение технических сторон проекта.

**Ключевые слова:** маркетинг, визуализация, проект, ресторан, вдохновение, анализ, источник, предложение, рассмотрение, актуальность.

## SUMMARY

### **Smielikova D.V. Principles of interior design for thematic food and drink establishments**

The paper for obtainment of the educational and qualification level of a Master majoring in 022 – Design. Kherson National Technical University. Kherson, 2020.

The explanatory note describes all the stages of development of a thematic restaurant, namely a sea-themed restaurant. This is essential to get acquainted with the principles of work of thematic establishments, analysis of inspiration sources, the concept description, as well as creation of the restaurant visualization.

Similar designs analysis was made on the basis of existing restaurants, both sea-themed and with other themes.

The document describes such steps for a project creation as: acquaintance with the problems of food and drink establishments, the main functions of establishments, analysis of existing restaurants and cafes, selection and review of inspiration sources, visualization creation and consideration of technical aspects of the project.

**Key words:** marketing, visualization, project, restaurant, inspiration, analysis, source, proposal, consideration, relevance.

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	10
РОЗДІЛ 1.МАРКЕТИНГОВЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРИ РОЗРОБЦІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ МОРСЬКОГО.....	12
1.1. Результати анкетування.....	16
Висновки .....	24
РОЗДІЛ 2. ПРОБЛЕМАТИКА ПРОЕКТУВАННЯ ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ .....	25
2.1. Особливості проектування закладів громадського харчування.....	26
2.2. Сучасний стиль в інтер'єрах .....	30
2.3. Аналіз тематичних закладів громадського харчування .....	33
2.4 Ресторани із морським напрямленням .....	38
2.5 Морські водорості як джерело натхнення .....	41
2.6. Морські жителі як джерело натхнення .....	44
Висновки .....	47
РОЗДІЛ 3 ЕТАПИ ПРОЕКТУВАННЯ ТЕМАТИЧНОГО МОРСЬКОГО РЕСТОРАНУ .....	49
3.1. Ергономіка як основа комфортного інтер'єру .....	49
3.2. Опис програмного забезпечення для створення проекту .....	52
3.3. Формування концепції тематичного ресторану .....	56
3.4. Розробка візуалізації інтер'єру ресторану.....	57
3.5. Вибір проектного вирішення .....	61
Висновки .....	64
РОЗДІЛ 4 ТЕХНІЧНІ ПРОПОЗИЦІЇ В ПРОЕКТІ .....	65
4.1. Аналіз матеріалів.....	65
4.2.Плани та розгортки ресторану .....	68
Висновки .....	69
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ .....	70
ДОДАТКИ.....	71
Додаток А.....	74



Додаток Б .....	86
Додаток В .....	97
Додаток Д .....	100
Додаток Е .....	105
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	108

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Ресторанний бізнес – актуально. Такий вид підприємства приносить гарний дохід, адже людині завжди хочеться гарно поїсти. Звичайно найбільш вигідними є ресторани та кафе які відвідують кожного дня. Також людина любить яскраві емоції та затишну атмосферу, до якої хочеться повертатися знову і знов. На сьогоднішній день морським ресторанам приділяється не так багато уваги. Часто можна зустріти ресторани які спеціалізуються на суші та мало на інших морських делікатесах. Саме тому і виникає ідея щодо створення яскравого місця, яке може спеціалізуватися саме на морській кухні [1].

**Мета дипломного проекту** – створення сучасного ресторану на морську тематику. Особливу увагу необхідно приділити концепції тематичних ресторанів загалом.

Для отримання результату, необхідно зробити наступне:

- Провести анкетування, яке допоможе при створенні дизайну інтер'єрів ресторану;
- Зробити аналіз існуючих тематичних ресторанів та кафе;
- Розглянути сучасне направлення дизайну в інтер'єрах;
- Більш детально ознайомитись із програмним забезпеченням, необхідне для створення візуалізації;
- Сформувати концепцію проекту;
- За допомогою розглянутих програм створити безпосередньо зображення ресторану;
- Провести аналіз вибору інтер'єру закладу;
- Розглянути технічні аспекти проекту.

**Об'єкт проектування** – тематичні заклади харчування

**Предмет проектування** – Особливості концепції інтер'єрів тематичних закладів харчування на прикладі морського ресторану

**Новизною роботи є:** інтер'єри ресторан у сучасному стилі із морською

тематикою. Даним ресторанам приділяється не багато уваги, тож автор проекту бажає зробити свій внесок у створення інтер'єрів тематичних ресторанів.

**Практичне значення** – створення проекту тематичного ресторану на основі маркетингового дослідження (анкетування). Таким чином можна використовувати отримані дані при проектуванні морських закладів харчування і не тільки.

Пояснювальна записка складається зі вступу, чотирьох розділів, загальних висновків, додатків, а також списку використаних джерел.

**Вступ** показує актуальність теми, її зв'язок із людиною.

Перший розділ записки – “Маркетингові дослідження при розробці дизайну інтер'єрів морського ресторану”. Розділ має один підрозділ.

**Другий розділ** пояснювальної записки – “Проблематика проектування дизайну закладів харчування”. Розділ складається із шести підрозділів. Розглядаються: існуючі тематичні заклади, особливості закладів харчування, сучасний стиль в інтер'єрах, а також джерела натхнення автора проекту.

**Третій розділ** – “Етапи проектування тематичного морського ресторану”, складається з п'яти підрозділів. В розділі розглядається: ергономіка та її внесок в дизайн, формування концепції, розробка візуалізації та вибір проектного рішення.

**Четвертий розділ** записки – “Технічні пропозиції в проекті” має 2 підрозділи. Розглядаються матеріали, плани та розгортки стін ресторану.

**Загальні висновки** – висновки з кожного розділу проекту. Вони описують зроблені задачі.

**Додатки** – зображення аналогів, джерел натхнення, візуалізацій інтер'єру ресторану, плани та розгортки.

**Список використаних джерел** вказує на використані джерела інформації для створення дипломного проекту.

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Маркетингове дослідження, у вигляді анкетування, дало поштовх до поставлення задач та цілей щодо тематичного ресторану;

Опитування показало те, що в місті Херсон мало ресторанів із тематичним морським направленням. Є лише велика кількість кафе та із суші та безпосередньо суші бари.

Варто роздивитись варіант в дизайні інтер'єру із двома видами просторів, таких як: відкритий та більш камерний. Велика кількість респондентів обрали обидва варіанти для розстановки стільців зі столами. Також є важливим доповнення інтер'єру природними матеріалами.

Необхідно додати до приміщення великі панорамні вікна. Також можливим є наявність акваріуму у ресторані. У якості декору варто роздивитись об'ємні композиції. Можливо необхідно придивитись до морських жителів, адже вони можуть задати форму, структуру та забарвлення для інтер'єру ресторану.

Тематичний ресторан повинен відповідати сучасній стилістиці в інтер'єрі. Більша частина респондентів мають бажання щодо наявності скляного даху.

Існує велика кількість закладів харчування, їх типів та направлень. У даному проекті розглядається саме ресторан. Ресторан – організоване суспільне прийняття їжі у приміщенні. У ньому повинно бути представлено великий асортимент із нестандартних страв найвищого рівня. Між собою страви повинні відрізнятися ступенями складності приготування та інгредієнтами.

Ресторан повинен виконувати велику кількість функцій та послуг. Для створення інтер'єру головного залу варто враховувати здійснення таких послуг як: виготовлення кулінарної продукції, організація споживання та обслуговування клієнтів, реалізація страв та кондитерських виробів, інформаційно-консультативні. Варто не забувати про те, що атмосфера ресторану повинна нести святковий настрій.

Розглянуто сучасний стиль на прикладі інтер'єрів житла. На сьогоднішній

день таке направлення є найпопулярнішим. Воно не намагається доводити до досконалості інтер'єри, а намагається створити комфорт та гармонію. Для того, щоб йти в ногу із часом, автор проекту схильний до використання саме такого направлення при створенні інтер'єру ресторану;

Проведено аналіз аналогового середовища, а саме розглянуто вже існуючі тематичні ресторани, та обрано морське направлення. Останні розглянуто в окремій таблиці та проаналізовано. Автор проекту підкреслює всі вподобані елементи та рішення;

Окрім інтер'єрів проаналізовано морські рослини та жителів. Обрано найяскравіші приклади, розглянуто колористичні поєднання які зустрічаються в природі. Для того, щоб інтер'єр не виглядав занадто кольоровим як райдуга, автор бажає використовувати кольори які найчастіше зустрічаються в морському середовищі.

Розглянуто таке поняття як ергономіка та для чого вона потрібна. Дана наука дуже допомагає дизайнерам при створенні інтер'єрів, адже на основі загальних показників та рекомендацій, створюються меблі, будинки тощо.

Автор проекту описав програми які допомагають при створенні дизайнерського проекту, серед них: 3ds MAX, Photoshop, CorelDRAW. Проаналізовано їх основні функції та можливості. Основою для створення візуалізації ресторану, звичайно є програма 3ds MAX. За її допомогою створюється віртуальне приміщення з усіма меблями та освітленням. Фінішну обробку зображення проходить завдяки програмі Photoshop. Вона допомагає додати насиченості та зробити кольори більш контрастними.

Складено концепцію даного проекту. Необхідно створити ресторан із морською тематикою. Додати до інтер'єру асоціативні елементи із морем та його жителями. Інтер'єр повинен бути сучасним із ноткою вишуканості та елегантності.

Проведено етапи створення візуалізації дизайну інтер'єру ресторану. Кожен етап проаналізовано та наведено у додатках. Кожен крок є дуже важливим. Такий етап є невід'ємною частиною для отримання результату.

Описано вибір проектного рішення. В результаті отримано приємний сучасний дизайн інтер'єру тематичного ресторану. Дивлячись на зал ресторану, зрозуміло те, що уданому місці кухня із морським направленням.

Визначено загальну площину залу ресторану, вона становить 314 кв. м. Плитку яка передбачається, показано в плані розміщення меблів;

Автором розглянуто матеріали які використовуються в даному проекті. Завдяки аналізу, отримано певні знання про кожний з матеріалів, що в подальшому стане допоміжним інструментом. В закладі ресторану передбачені такі матеріали: деревина, пластик, МДФ, скло, залізо, керамограніт. Кожен з матеріалів несе важливу роль та є незамінним;

За допомогою програми ArchiCAD зроблено план ресторану із розстановкою меблів. Вона є незамінним помічником для дизайнера. Програма дозволяє створювати не лише плани та розгортки стін, але й будівлі загалом. Також наведено зображення декоративної частини стелі. Також невід'ємною частиною проекту є розгортки стін, вони також наведені в даному проекті.