

Хмельницький національний університет
Факультет технологій та дизайну
Кафедра дизайну

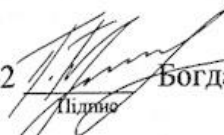
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

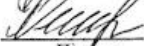
перший (бакалаврський)
Освітній рівень

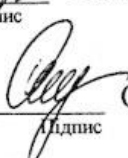
**ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ СТУДЕНТСЬКОЇ ЇДАЛЬНИ
ХМЕЛЬНИЦЬКОГО БАЗОВОГО МЕДИЧНОГО ФАХОВОГО КОЛЕДЖУ
(М. ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ, ВУЛ. ПРОСКУРІВСЬКА, 37)**

Галузь знань 02 Культура і мистецтво
Шифр і назва галузі знань
Спеціальність 022 Дизайн
Шифр і назва спеціальності

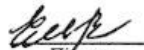
Шифр ДРДЗ. 2021043.02.08.ПЗ

Виконав: студент 4 курсу, групи ДЗН-21-2  Богдан ПРИСЯЖНИЙ
Підпис

Керівник: канд. техн. наук., доцент  Галина ОЛІЙНИК
Підпис

Нормоконтролер: канд. техн. наук, ст. викл.  Оксана СТРИЖОВА
Підпис

До захисту допускаю:

 Ельвіра БАЗИЛЮК
Підпис

Зав. кафедри дизайну
12 червня 2025 р.

Хмельницький, 2025

Хмельницький національний університет

(повне найменування навчального закладу)

Факультет технологій і дизайну
 Кафедра дизайну
 Освітній рівень перший (бакалаврський)
 Галузь знань 02 Культура і мистецтво
 Спеціальність 022 Дизайн
 Освітня програма Дизайн

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри дизайну

Ельвіра Ельвіра БАЗИЛЮК

7 лютого 2025 р

**ЗАВДАННЯ
 НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Присяжного Богдана Романовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Дизайн-проект інтер'єру студентської їдальні Хмельницького базового медичного фахового коледжу (м. Хмельницький, вул. Проскурівська, 37)

Керівник проекту Олійник Галина Степанівна, канд. техн. наук, доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від 07.02.2025 р., № 23.

2. Строк подання студентом закінченої роботи 5 червня 2025 р.

3. Вихідні дані до роботи: об'єкт проектування – інтер'єр студентської їдальні Хмельницького базового медичного фахового коледжу, що розташований в м. Хмельницькому по вул. Проскурівська, 37.

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ

розділ 1 – Дослідження об'єкта проектування

розділ 2 – Розробка проектно-творчих рішень

розділ 3 – Розробка проектної документації

Висновки

Додатки

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

Банер художнього проекту (2,0x1,5 м), альбом креслеників

6. Консультанти розділів роботи

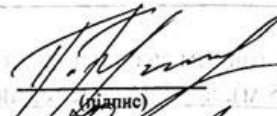
| Розділ | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис, дата | |
|--------|---|----------------|------------------|
| | | завдання видав | завдання прийняв |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |

7. Дата видачі завдання 15.02.2025 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| № з/п | Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|--|-------------------------------|----------|
| 1 | Вибір тем та формування концепції | 15.02-20.02 | |
| 2 | Аналіз та обґрунтування вихідних даних до проектування об'єкта | 21.02-04.03 | |
| 3 | Оформлення розділу 1 | 05.03-09.03 | |
| 4 | Розробка проєктно-творчих рішень по проектуванню об'єкта | 10.03-10.04 | |
| 5 | Оформлення розділу 2 | 11.04-15.04 | |
| 6 | Розробка проєктної документації | 16.04-25.04 | |
| 7 | Оформлення розділу 3 | 26.04-28.04 | |
| 8 | Формулювання висновків | 29.04 | |
| 9 | Виготовлення декоративно-творчої роботи | 27.04-05.05 | |
| 10 | Оформлення додатків | 06.05-15.05 | |
| 11 | Оформлення креслеників | 16.05-23.05 | |
| 12 | Оформлення банера | 24.05-30.05 | |
| 13 | Допуск кваліфікаційної роботи керівником | 28.05-30.05 | |
| 14 | Нормоконтроль кваліфікаційної роботи | 3.06 | |
| 15 | Перевірка на антиплагіат | 5.06 | |
| 16 | Допуск результатів проектування до захисту | 9.06 | |
| 17 | Рецензування кваліфікаційної роботи | 11.06-14.06 | |
| 18 | Оформлення презентації результатів проектування, підготовка доповіді | 7.06-14.06 | |
| 19 | Захист кваліфікаційної роботи | 18.06 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Студент



Богдан ПРИСЯЖНИЙ

Керівник роботи



Галина ОЛІЙНИК

Анотація

до кваліфікаційної роботи першого (бакалаврського освітнього рівня)

на тему:

«Дизайн-проект інтер'єру студентської їдальні Хмельницького базового медичного фахового коледжу (м. Хмельницький, вул. Проскурівська, 37)»

студента гр. ДЗН-21-2 Богдана ПРИСЯЖНОГО

керівник: канд. техн. наук, доцент Галина ОЛІЙНИК

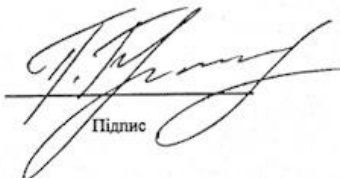
Обсяг пояснювальної записки: 62 сторінки, 40 рисунків, 3 таблиці, 4 додатки,
25 джерел посилання.

ВІЗУАЛІЗАЦІЯ, ДИЗАЙН-ПРОЄКТ, ЗОНУВАННЯ, РЕТРОСПЕКТИВА,
МОДЕРН, ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ.

У кваліфікаційній роботі розроблено дизайн-проект зали їдальні Хмельницького базового медичного фахового коледжу, що розташований у м. Хмельницькому за адресою: вул. Проскурівська, 37 у стилі модерн. Було проаналізовано стан приміщення, ретроспективу теми, сучасні аналогічні заклади які функціонують зараз. Особливу увагу було приділено функціональності та зонуванию приміщення. Зроблено ескізи, обрано матеріали та меблі, обладнання для дизайну приміщення. Розроблено планувальні рішення та візуалізацію приміщення. Для інтер'єру створено картину, яка представлена на візуалізації.

30.05.2025

Дата


Підпис

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| ВСТУП..... | 5 |
| 1 ДОСЛІДЖЕННЯ ОБ'ЄКТА ПРОЄКТУВАННЯ..... | 7 |
| 1.1 Характеристика об'єкта проєктування..... | 7 |
| 1.2 Дослідження екологічних вимог до дизайну об'єкта..... | 10 |
| 1.3 Початкові етапи розвитку об'єктів обраного напрямку..... | 12 |
| 1.4 Сучасні напрацювання по темі дослідження..... | 14 |
| 2 РОЗРОБКА ПРОЄКТНО-ТВОРЧИХ РІШЕНЬ..... | 24 |
| 2.1 Вибір та обґрунтування концепції дизайну об'єкта | 24 |
| 2.2 Розробка та обґрунтування творчих ідей..... | 29 |
| 2.3 Розробка художньо-творчої роботи дизайну об'єкта..... | 32 |
| 3 РОЗРОБКА ПРОЄКТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ | 33 |
| 3.1 Планувальні рішення об'єкта..... | 33 |
| 3.2 Розгортки об'єкта..... | 46 |
| 3.3 Візуалізації об'єкта..... | 48 |
| 3.4 Кошторис робіт..... | 54 |
| ВИСНОВКИ..... | 58 |
| ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ..... | 60 |
| ДОДАТОК А. Банер..... | 63 |
| ДОДАТОК Б. Аналіз потреб цільової аудиторії..... | 64 |
| ДОДАТОК В. Фото творчої роботи..... | 66 |
| ДОДАТОК Г. Технічні аспекти: кондиціонування та вентиляція..... | 67 |

ВСТУП

Сучасний навчальний заклад – це не лише місце для здобуття знань, а й повноцінне соціальне середовище, у якому студенти проводять значну частину свого часу. Тому важливо створювати функціональні, комфортні й естетично привабливі простори, що сприяють не тільки фізичному, а й емоційному відпочинку, спілкуванню та самореалізації молоді.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена зростаючою потребою в оновленні інтер'єрів освітніх установ відповідно до сучасних вимог. Їдальня Хмельницького базового медичного фахового коледжу давно виконує важливу соціальну функцію – сюди щодня приходять десятки студентів та викладачів, які очікують не лише на можливість смачно поїсти, а й на комфортний простір для спілкування, відпочинку або короткої підготовки до занять.

З огляду на це, постала потреба у створенні простору, який був би не лише зручним для прийому їжі, але й мотивував студентів залишатися в навчальному середовищі довше, формував у них позитивне ставлення до закладу, заохочував до навчання. Особливу увагу приділено зонуванню та включенню в інтер'єр міні-коворкінгу – функціональної зони, де студенти можуть працювати на ноутбуках, заряджати гаджети, виконувати навчальні завдання або спілкуватися в неформальній обстановці.

Об'єкт дослідження – інтер'єр приміщення їдальні Хмельницького базового медичного фахового коледжу.

Предмет проектування – організація простору та дизайнерське оформлення їдальні з урахуванням функціонального зонування, ергономіки, стилістичних рішень і вимог до інтер'єрів навчальних закладів.

Мета – створення сучасного, функціонального, зручного та привабливого інтер'єру їдальні, який не лише виконує свою основну функцію, а й сприяє комфортному перебуванню студентів, підвищенню їх мотивації та ефективному використанню часу поза навчальними парами.

Завдання проєктування:

1. Проаналізувати існуючий стан інтер'єру їдальні, виявити його недоліки та потенціал для трансформації.
2. Вивчити чинні нормативи та сучасні тенденції у сфері дизайну громадських інтер'єрів освітніх закладів.
3. Розробити функціональну планувальну структуру з урахуванням зон для харчування, відпочинку, роботи та навчання.
4. Створити дизайн-концепцію, візуалізації та комплект креслень з детальними рішеннями для реалізації дизайн-проєкту.

1 ДОСЛІДЖЕННЯ ОБ'ЄКТА ПРОЄКТУВАННЯ

1.1 Характеристика об'єкта проектування

Об'єктом проектування було обрано їдальню Хмельницького базового медичного фахового коледжу (ХБМФК). Даний навчальний заклад є одним із провідних закладів фахової передвищої медичної освіти у Хмельницькому регіоні, який вже понад 100 років здійснює підготовку медичних фахівців. Як і в інших закладах вищої освіти, тут функціонує мережа громадського харчування - їдальня, яка забезпечує студентів і викладачів збалансованим харчуванням. До складу ХБМФК входять навчальні корпуси, бібліотека, їдальня та гуртожиток. Цей заклад освіти має зручне розташування, адже знаходиться майже в центрі міста за адресою: м. Хмельницький, вул. Проскурівська, 37.

Приміщення їдальні розташоване безпосередньо в корпусі коледжу, одразу біля входу. Воно знаходиться поруч із навчальними аудиторіями, що є значною перевагою, адже студентам та викладачам легко і швидко дістатися до неї. Завдяки такому розташуванню немає потреби долати довгі коридори або виходити з будівлі на вулицю, що робить процес відвідування їдальні зручним і комфортним [1].

Їдальня складається з трьох приміщень: двох доволі просторих кімнат (залів) та кухні. Загальна площа становить 72,24 кв. м. Основним приміщенням є перший зал, який займає 30,04 кв. м. Саме тут розташований вхід до їдальні, а також прохід у другу кімнату – так звану другу залу, яка має площу 29,7 кв. м.

Другий зал є світлішим завдяки наявності двох двостулкових вікон, що забезпечують природне освітлення. Габаритні розміри першої зали становлять 6000 × 5000 мм, а другої зали – 6700 × 4300 мм. Вікна розміщені на висоті 810 мм, та мають висоту 1830 мм. Кухня займає 12,5 кв. м і також має вікно, що сприяє вентиляції приміщення. Також двостулкове вікно розташоване на висоті 700 мм, а саме у висоту – 2000 мм. У кухонному просторі передбачені всі необхідні комунікації: водопостачання, каналізація та витяжна система, що забезпечує комфортні умови для приготування їжі. Кухонну кімнату і перший зал об'єднує дверний проріз висотою 2000 мм. Об'єктом дослідження даної кваліфікаційної

робити є два основних зали, які формують їдальню Хмельницького базового медичного фахового коледжу (рис. 1.1).

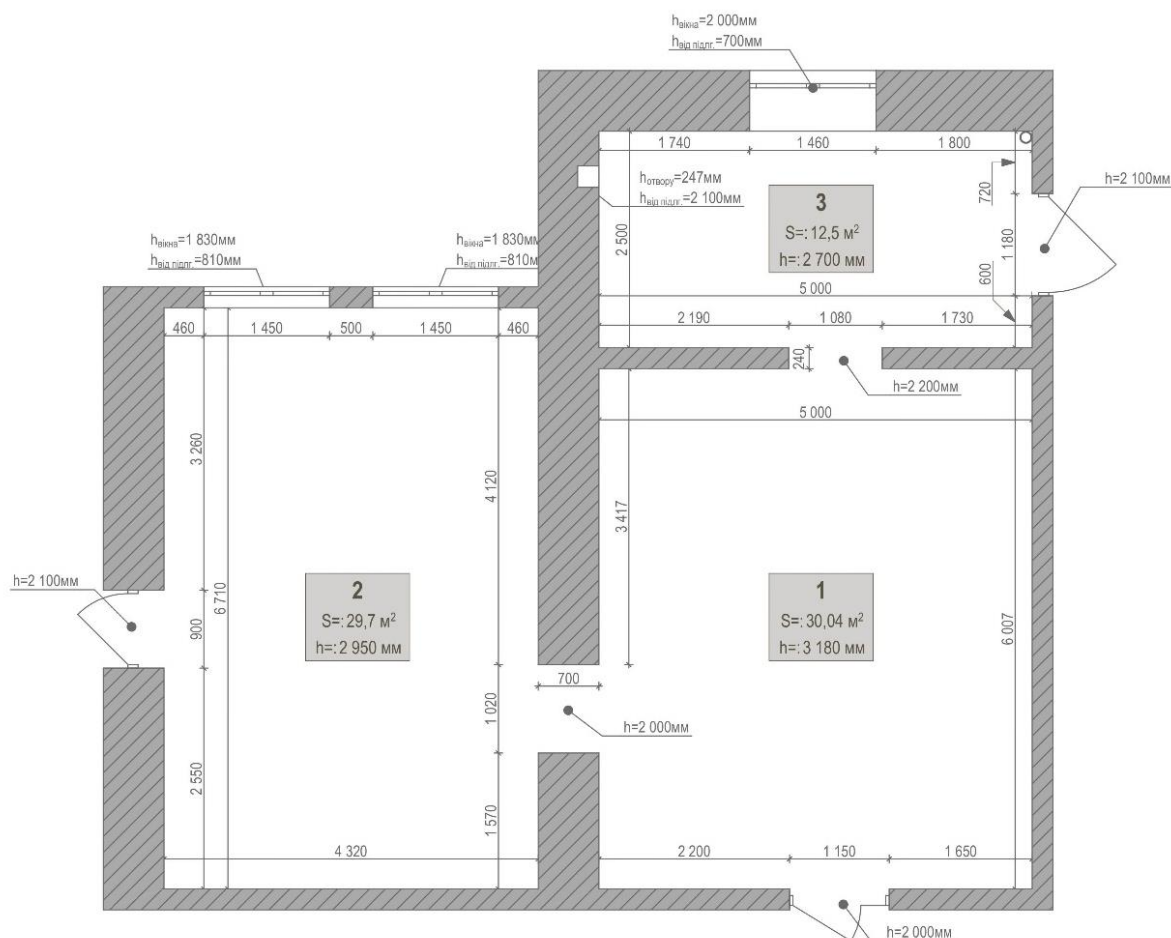


Рисунок 1.1 – Схема обмірного плану

Також для кращого просторового розуміння представлено 3д схеми приміщення (рис. 1.2).

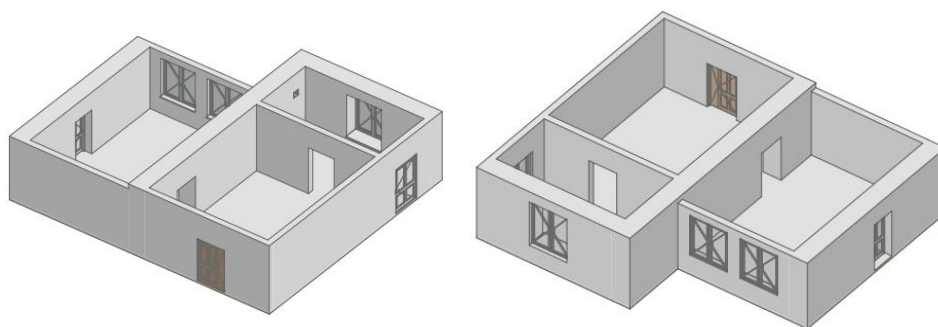


Рисунок 1.2 – 3д схема обмірного плану

Стан їдальні є доволі занедбаним, адже все залишилося ще з минулих десятиліть, створюючи атмосферу радянських часів. Загальний вигляд приміщення вказує на зношеність і потребу в ремонті. У першому залі стіни частково пошкоджені, стара фарба має численні недоліки, а дерев'яні бруски, що виконують роль панелей, сильно зношені, подряпані та мають непрезентабельний рожевий колір. Стеля представлена касетною системою, а на підлозі викладена плитка (рис. 1.3).



Рисунок 1.3 - Поточний стан зали №1

У другому залі на підлозі постелений лінолеум, а стіни оздоблені тими ж дерев'яними вертикальними панелями, доповненими білою вагонкою. Стеля тут просто пофарбована, без додаткового декору. Загалом стан приміщення незадовільний і потребує термінового ремонту та оновлення для покращення зовнішнього вигляду й створення комфортної атмосфери (рис. 1.4).



Рисунок 1.4 - Поточний стан зали №1

Кількість студентів, які навчаються в коледжі, є важливим показником, що безпосередньо впливає на функціонування їдальні [1]. Чисельність студентів, які навчаються саме в цьому закладі впродовж 2024-2025 навчального року складає 700-750 осіб, а кадровий потенціал – 60-70 штатних викладачів.

1.2 Дослідження екологічних вимог до дизайну об'єкта

У XXI столітті заклади громадського харчування в студентських містечках перестають бути «нудними» та звичайними місцями для прийому їжі. Зараз все більше уваги приділяється створенню просторів, що сприяють гарному проведенню часу та соціальному спілкуванню. Їдальня в коледжі має стати не лише місцем для їжі, але й комфортним середовищем для відпочинку та навіть міні-коворкінгом. Студенти часто мають перерви між заняттями, і їдальня може стати затишним місцем, де вони зможуть не тільки попиту гарячі напої, а й працювати на ноутбучі. Для забезпечення комфортної роботи необхідно передбачити велику

кількість розеток і доступ до високошвидкісного інтернету. Такий підхід дозволяє студентам ефективно використовувати свій вільний час для навчання, роботи над проектами чи просто для відпочинку [2].

Під час розробки дизайну інтер'єру їдальні важливо враховувати Державні будівельні норми (ДБН), що визначають вимоги до проектування громадських приміщень. Дотримання цих норм забезпечує відповідність проекту стандартам безпеки, комфорту та функціональності, а також гарантує, що дизайн відповідає сучасним вимогам якості та ефективності.

Відповідно до положень ДБН В.2.2-3:2018 «Будинки та споруди. Заклади освіти» із Зміною №1, під час проектування слід враховувати низку обов'язкових норм, які є загальноприйнятими [3]. Наприклад, площу обідньої зали необхідно розраховувати наступним чином: на одне посадкове: «площу обідньої зали слід примайти на 1 місце в залі, не менше 1,8 м кв: у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах» або є наступний розрахунок: «у закладах загальної середньої освіти та закладах професійної (професійно-технічної) освіти - одне місце на трьох учнів». Також варто зазначити наступне, що «їдальні місткістю не більше 50 місць, а також їдальні закладів освіти, які реконструюються, можуть проектуватися вбудованими в навчальні корпуси». Також цей нормативний документ регламентує: «Для вентиляції приміщень харчоблоку слід передбачати припливні і витяжні системи місцевої вентиляції зі штучним спонуканням.»

Ще одним із найважливіших нормативних документів, що безпосередньо впливає на процес проектування інтер'єру їдалень, є ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [4]. У цьому документі можна виокремити такі ключові положення:

6.2.2.3 – «У загальнодоступних їдальнях і кафе на площі зали допускається передбачати буфет (сікбар) площею 6 - 12 м. кв.»;

6.2.2.5 – «Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном і тому подібне»;

6.2.2.5 – «Відстань від роздавального обладнання до обмежуючих бар'єрів в залі слід приймати:

- при проході відвідувачів в один ряд - 900 мм;
- з передбаченим обгоном черги - 1200 мм»;

6.2.2.5 – «Ширина робочої зони за технологічною роздавальною лінією приймається не менше 1000мм»;

6.2.2.8 «Ширина основного проходу в їдальнях має становити не менше 1350 мм».

Також у попередньому ДБН визначено мінімально необхідні площі груп приміщень, призначених для відвідувачів. Зокрема, для їдальні-роздавальні з системою самообслуговування на 25 місць передбачено площу не менше ніж 45 кв. м.

Окрім основних ДБН, було використано нормативи та стандарти, які включають в себе вимоги щодо безпеки, зручності, санітарії, вентиляції, освітлення та інших аспектів проектування, що сприяють створенню комфортного та функціонального середовища в їдальні. Наприклад ДБН В.2.2-3:2018. Будинки і споруди. Заклади освіти [із Зміною №1], ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва, ДБН В.2.5-28:2018. Природне і штучне освітлення [5; 6; 7].

1.3 Початкові етапи розвитку об'єктів обраного напрямку

Їдальні у вищих навчальних закладах мають довгу історію, яка пов'язана зі змінами в освіті, культурі та суспільстві. Все починалося з простих спільних трапез у монастирях, де навчалися студенти. З часом виникла потреба в окремих приміщеннях для харчування, бо студентів ставало більше, і харчування мало бути більш організованим.

У середні віки студенти їли разом у великих залах, а сама їжа була досить простою. У XVIII–XIX століттях з'явилися перші офіційні їдальні при університетах, де студенти могли недорого поїсти. Промислова революція сприяла розвитку великих їдалень і буфетів у навчальних закладах. У цей час почали формуватися сучасні системи харчування в кампусах.

Після Другої світової війни держава почала більше підтримувати освіту, і в багатьох країнах з'явилися студентські їдальні. Це дозволило зробити харчування доступним для всіх. Зокрема, у США та країнах Європи звернули увагу на якість їжі та її користь для здоров'я [8].

Сьогодні їдальні у вишах — це вже не просто місце для обіду. Це сучасні харчові простори, де є великий вибір страв, враховані дієтичні особливості та застосовуються нові технології. Наприклад, популярними стали food courts, мобільні додатки для замовлення їжі та безконтактна оплата. Усе це робить харчування зручнішим і комфортнішим для студентів.

Основні етапи розвитку: XIII ст. — поява перших спільних трапез у колегіумах при монастирях; XVIII–XIX ст. — відкриття перших офіційних їдалень при університетах; XIX–поч. XX ст. — розвиток великих їдалень, буфетів, студентських кафе; Після Другої світової війни — масове створення субсидованих їдалень із доступною та корисною їжею; Сьогодні — сучасні їдальні з автоматизованим обслуговуванням, екологічними підходами та різноманіттям страв [9; 10].

Якщо говорити про місто Хмельницький, то перша їдальня у Проскурові була відкрита у 1891 році при цукрозаводі купця С. Маранця. Розміщувалась вона на території заводу, на першому поверсі триповерхового приміщення казарм для робочих та діяла лише в сезон цукроваріння, коли на підприємстві працювало до 470 робітників. На початку XX століття у Проскурові з'явилися ще дві їдальні, але не заводські, а благодійні. Перша з них, єврейська їдальня для бідняків, була відкрита біля хоральної синагоги. Друга, безкоштовна їдальня для бідняків, — поблизу ярмаркової площі на вулиці Великій Вокзальній (нині – Шевченка). Отож, перші їдальні стали закладами харчування для пролетаріату та незаможних городян [11].

1.4 Сучасні напрацювання по темі дослідження

Перед початком розробки власної концепції проектування їдальні доцільно ознайомитися з успішними аналогами у світі. Аналіз існуючих інтер'єрних рішень дозволить визначити оптимальні підходи до планування простору, дизайну, зонування та використання сучасних технологій у проектуванні простору. Досвід провідних закладів допоможе створити функціональну, естетично привабливу та зручну їдальню, яка відповідатиме сучасним вимогам комфорту та ефективності.

Розпочнемо аналіз аналогів із одного з найвідоміших університетів. Їдальня Стенфордського університету вражає своїм продуманим дизайном, сміливим поєднанням кольорів і просторістю. Завдяки панорамним вікнам приміщення наповнюється великою кількістю природного світла, що створює відчуття відкритості та гармонії з навколишнім середовищем.

Просторе та добре спроектоване планування їдальні дозволяє розмістити велику кількість посадкових місць, зберігаючи при цьому комфортну відстань між столами, що важливо для зручності відвідувачів. Інтер'єр вирізняється сучасними рішеннями, серед яких особливу увагу привертає вибір меблів. Червоні стільці додають простору динамічності та свіжості, створюючи яскравий акцент, який ефектно контрастує з білими елементами декору. Таке кольорове рішення не лише робить інтер'єр візуально привабливішим, а й впливає на емоційний стан відвідувачів.

Червоний колір вважається одним із найефективніших у дизайні закладів громадського харчування, оскільки він найсильніше стимулює апетит. Використання цього кольору в оформленні кафе та ресторанів виправдане не лише з точки зору естетики, а й з психологічної та фізіологічної точки зору, адже він не лише пробуджує відчуття голоду, а й покращує настрій, додає енергії та створює відчуття теплоти.

Крім того, червоний колір вважають одними з найбільш «апетитних», оскільки він активізує рецептори, що відповідають за сприйняття смаку та запаху їжі. Дослідження показують, що ця кольорова гамма сприяє виробленню

шлункового соку, що пришвидшує відчуття голоду та покращує засвоєння їжі. Саме тому їхнє використання в інтер'єрах їдалень та інших закладів харчування є не лише стильним, а й функціональним рішенням, що позитивно впливає на досвід відвідувачів.

У поєднанні з червоним кольором чудово виглядає теплий відтінок деревини, якого в інтер'єрі використано досить багато (рис.1.5). Деревина додає простору природності, затишку та балансує яскравість червоного, створюючи комфортну атмосферу. Вона також покращує акустику приміщення та підкреслює екологічність дизайну. Окрім деревини, в інтер'єрі присутня значна кількість білих елементів, що надає простору легкості та візуальної чистоти. На стелі розташовані білі балки, які створюють відчуття ритму, додаючи інтер'єру впорядкованості та динаміки [12].



Рисунок 1.5 - Їдальня Стенфордського університету, Каліфорнія, США

Наступним вдалим прикладом є їдальня Knowledge Universe. Передусім варто звернути увагу на розташування самого приміщення та його гармонійне поєднання з природою. Краєвид навколо Knowledge Universe захоплює дух. Сама їдальня — це унікальний, просторий простір, який забезпечує не лише їжею та напоями, а й приємною атмосферою для відпочинку та перекусу.

Студенти можуть також використовувати цей простір не лише для відпочинку, а й для навчання або роботи, адже він створений з урахуванням потреб сучасної освітньої спільноти. Велика кількість столів та зручних місць для сидіння дозволяє студентам проводити тут час індивідуально або працювати в групах. Для тих, хто комфортно почувається у динамічному, багатолюдному середовищі, кафетерій стає ідеальним місцем для концентрації та продуктивної роботи.

Приміщення обладнане сучасною системою кондиціонування, що забезпечує комфортний мікроклімат незалежно від пори року. Також передбачені окремі зони для навчання, які оснащені доступом до швидкісного Wi-Fi, зарядними станціями для гаджетів та зручними ергономічними меблями (рис. 1.6).



Рисунок 1.6 - Їдальня Knowledge Universe, Америка

Кафетерій пропонує широкий вибір їжі та напоїв відповідно до попередньо узгоджених заходів, передбачених університетом. В асортименті є страви для різних дієтичних уподобань, включаючи вегетаріанські, веганські та безглютенові опції. Особлива увага приділяється якості продуктів та здоровому харчуванню.

Цей простір є не лише місцем для прийому їжі, а й центром соціальної взаємодії, де зустрічаються студенти, викладачі та відвідувачі. Завдяки продуманому плануванню інтер'єру створено атмосферу відкритості та комфорту,

що сприяє неформальному спілкуванню, обміну ідеями та налагодженню нових знайомств. Кафетерій відіграє важливу роль у студентському житті, поєднуючи функціональність, зручність та приємну атмосферу.

Використання блакитного кольору в інтер'єрі їдальні у поєднанні з елементами деревини створює спокійну, гармонійну та водночас динамічну атмосферу. Блакитний колір має здатність візуально розширювати простір, робити його більш повітряним і легким. Він також асоціюється з чистотою, свіжістю та спокоєм, що важливо для їдалень, адже сприяє розслабленню й приємному споживанню їжі. Поєднання блакитного з деревиною додає інтер'єру природності та тепла. Дерев'яні елементи врівноважують прохолоду блакитного, створюючи затишок і комфорт, що особливо важливо в місцях, де люди проводять час за спілкуванням і прийомом їжі.

Дерев'яні панелі на стінах створюють своєрідний ритм, який додає простору динамічності. Це особливо важливо для їдальні, оскільки такий візуальний ефект допомагає уникнути монотонності та додає приміщенню живості. Ритмічне розташування панелей надає приміщенню структурованості, організованості та водночас невимушеності. Дерев'яні елементи присутні не лише на стінах, а й на стелі у вигляді звисаючих конструкцій. Це не лише декоративний елемент, але й функціональне рішення, яке сприяє кращому розподілу звуку та створенню акустичного комфорту в приміщенні. Завдяки такому дизайну досягається ефект гармонійного поєднання всіх елементів інтер'єру, що створює відчуття цілісності й завершеності простору.

Наступний інтер'єр багато в чому нагадує попередній приклад, адже тут також гармонійно поєднуються деревина та білий колір, а великі панорамні вікна забезпечують достатню кількість природного світла (рис.1.7). Завдяки цьому простір здається ще більш відкритим, легким і наповненим повітрям, що сприяє створенню комфортної атмосфери для відвідувачів.

У цьому інтер'єрі переважає білий колір у поєднанні з деревиною, що надає йому особливого відчуття простору, чистоти та свіжості. Велика кількість білого кольору допомагає візуально розширити приміщення, роблячи його світлішим та

затишнішим. Білий також сприяє спокійній та невимушеній атмосфері, що важливо для їдальні, де люди приходять не лише поїсти, а й відпочити від навчального чи робочого процесу. Загалом цей інтер'єр вирізняється спокоєм і затишком, адже тут відсутні яскраві кольорові акценти. Всі відтінки підібрані в стриманій, монотонній гамі, що створює відчуття гармонії та впорядкованості.

Простір оснащений великою кількістю посадкових місць, а зручні дерев'яні стільці не лише забезпечують комфорт, а й доповнюють загальний дизайн, стаючи його своєрідною родзинкою. Натуральна текстура дерева додає інтер'єру природного тепла та м'якості, гармонійно поєднуючись із білою кольоровою гамою.

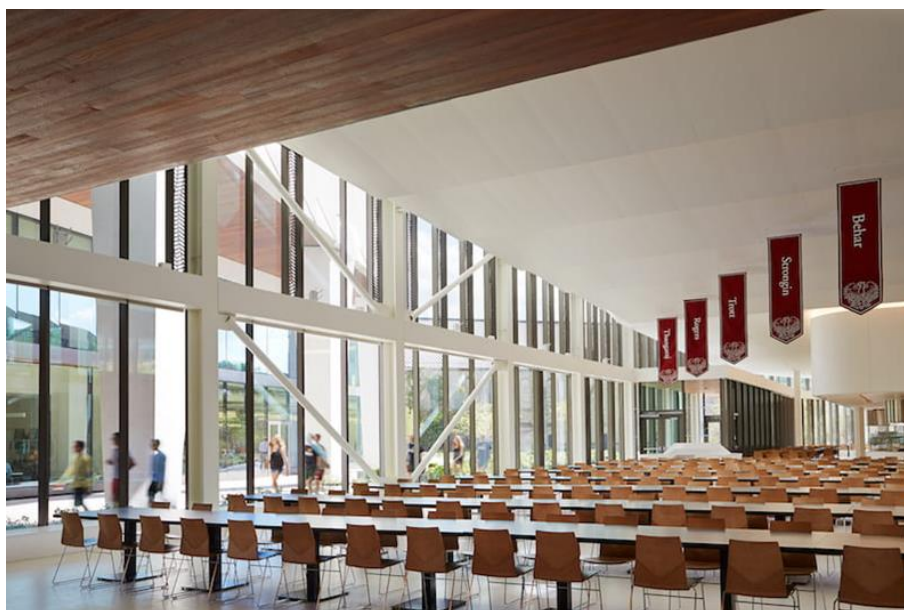


Рисунок 1.7 - Чиказький університет, Чикаго, США

Загальне враження від цього інтер'єру – відчуття спокою, простору та легкості. Завдяки поєднанню білого кольору з деревиною та продуманому розташуванню меблів їдальня виглядає сучасною, елегантною та затишною. Це місце, де можна не лише смачно поїсти, а й приємно провести час у комфортному та естетично привабливому середовищі.

Ще одним цікавим прикладом у США є їдальня кампусу Chegs, розташована в Медісоні (рис.1.8). Особливий інтерес викликає історія її створення. Спочатку

запланована їдальня, яка мала розташовуватися в підвалі нової офісної будівлі, не отримала дозволу на роботу, що змусило інститут шукати альтернативне рішення на території кампусу. У результаті вибір припав на цегляну складську будівлю, зведену ще в 1970-х роках, яка мала поступитися місцем для нового об'єкта. Так виникла ідея створення їдальні у вигляді лаконічної, сучасної конструкції у формі простого кубічного об'єму. Будівля відзначається функціональним зонуванням, що забезпечує зручність для відвідувачів та ефективне використання простору.

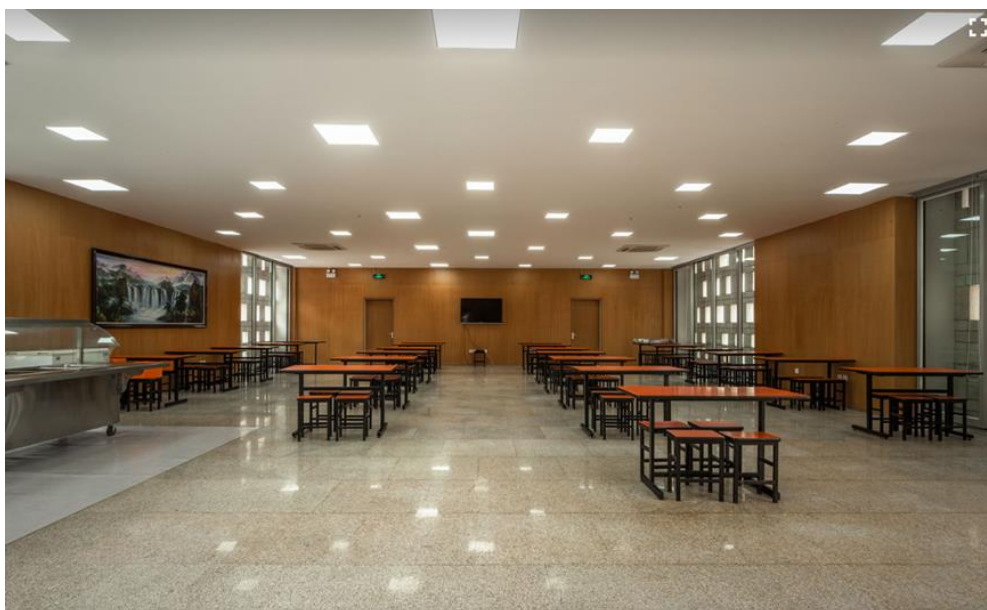


Рисунок 1.8 - Їдальня кампусу Chegs, Медісон, США

На першому поверсі розташована основна їдальня для співробітників, обладнана сучасною кухнею та окремою VIP-зоною для більш приватних зустрічей або офіційних прийомів. Простір спроектований так, щоб створити комфортні умови для відпочинку, харчування та неформального спілкування персоналу. Другий поверх має переважно багатофункціональне призначення. Це відкритий простір, який може використовуватися як для активного відпочинку, наприклад, гри в настільний теніс, так і для освітніх та ділових заходів. Завдяки гнучкому плануванню приміщення легко трансформується у конференц-зал, оснащений сценою та глядацькою зоною, що дозволяє проводити лекції, презентації та інші корпоративні події. Таким чином, ця будівля не лише виконує функцію їдальні, а й

стає важливим центром соціальної взаємодії та культурно-освітніх ініціатив, що сприяє згуртованості колективу та створює комфортне середовище для роботи й відпочинку [13].

В інтер'єрі переважає велика кількість деревини теплого відтінку, що створює затишну та природну атмосферу. Використання деревини в оформленні приміщення має багато переваг: вона додає тепла, створює відчуття комфорту, добре поєднується з іншими матеріалами та має екологічні властивості. Через низьку висоту приміщення стелю пофарбували в білий колір, що візуально робить її вищою та додає простору. Яскраві оранжеві столики вносять динаміку та слугують акцентами, гармонійно поєднуючись із дерев'яними елементами та загальним стилем інтер'єру. На підлозі використано звичайну керамічну плитку з візерунком, який допомагає приховати дрібне сміття. Вона вдало доповнює дерев'яні стіни та білу стелю, створюючи гармонійний та збалансований вигляд приміщення.

Хорошим прикладом також можуть слугувати їдальні в шкільних закладах. Першу варто розглянути дитячу їдальню La Pobla de Farnals в Іспанії (рис.1.9).



Рисунок 1.9 - Інтер'єр дитячої їдальні La pobla de Farnals, Іспанія

Це сучасний простір, створений з урахуванням комфорту та естетики, який поєднує функціональність і приємну атмосферу для дітей. Доступ до зони кухонь, складів і роздягалень, а отже, і працівників, розташований на головному фасаді, через невеликий внутрішній дворик, тоді як доступ користувачів, усіх студентів центру, здійснюється з внутрішнього дворика з двома доступами, входом і виходом, щоб уникнути обвалів (рис. 1.10).

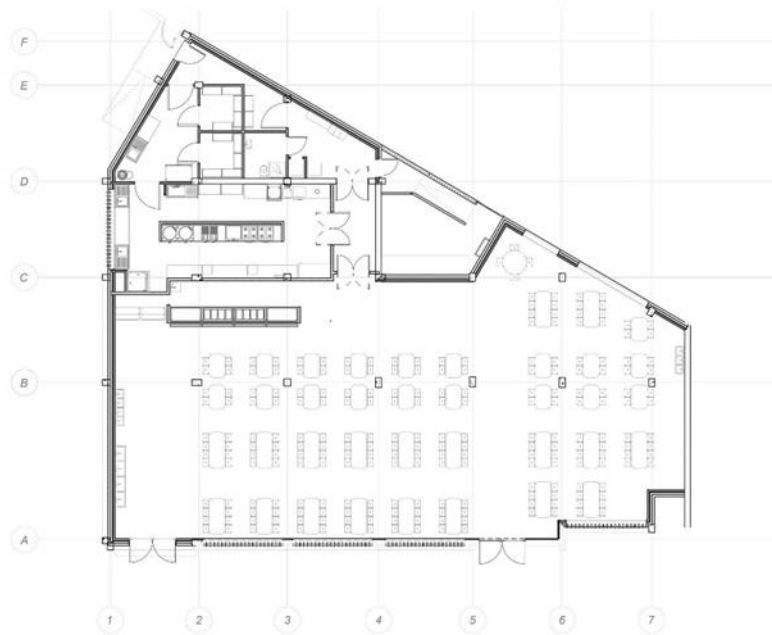


Рисунок 1.10 - План меблювання дитячої їдальні La robla de Farnals, Іспанія

Що стосується матеріальності, то вона прагне створити спокійний простір, дотримуючись філософії Монтесорі. Важливо створити тихе та доброзичливе середовище, яке сприятиме спокою та діалогу, уникаючи гіперстимуляції, яка може викликати плутанину та хвилювання у дітей. Хроматичність і матеріальність використовуються для зонування простору та створення інтуїтивно зрозумілих маршрутів, які допомагають дитині почуватися орієнтованою та прийнятною, а отже, спокійною. Керамічна плитка вважається хорошим варіантом з точки зору стійкості та гігієнічності, і, крім того, привносить колорит у дитячий простір. Він розташований на низьких рівнях і з більшим використанням. Дерево поєднується

завдяки своїм теплом і акустичним властивостям у найвищих зонах і точно в стовпах. Функціональність і дизайн утворюють тандем. Завдяки невимушеній обстановці, різним покриттям, оздобленням і текстурам немовлят запрошуюють стати головними героями та взаємодіяти з навколишнім середовищем (рис. 1.11).

Штучне освітлення відіграє важливу роль, намагаючись не наситити простір, пропонується тепле та універсальне освітлення, яке супроводжує архітектуру та грає з нею відповідно до власних потреб. Лінійні світлодіодні світильники вбудовані в дерев'яні панелі та створюють ритм, який приносить рух у простір. Шкільна їдальня в стилі Монтесорі, де світло, кольоровість і матеріальність займають центральне місце [14].

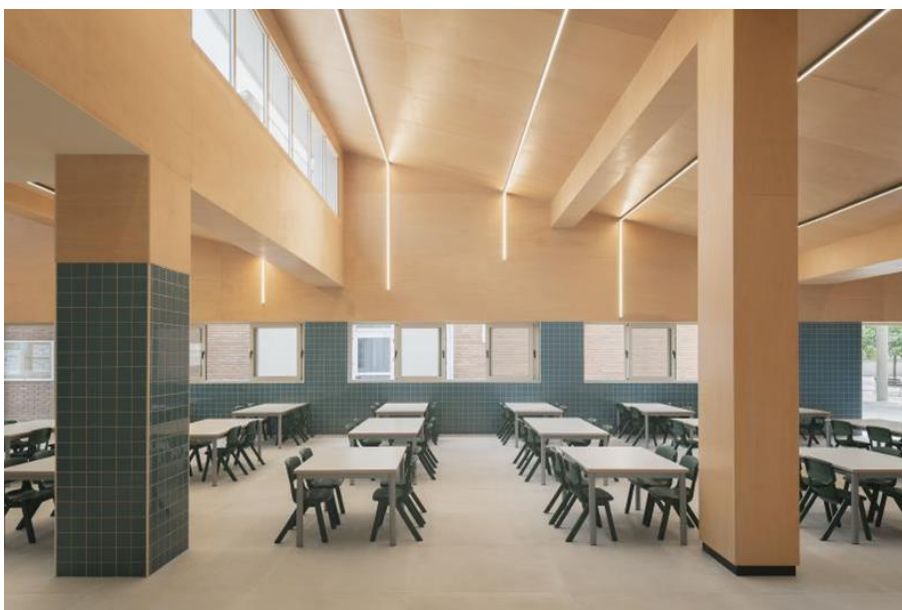


Рисунок 1.11 - Інтер'єр дитячої їдальні La robla de Farnals, Іспанія

Прикладом використання яскравих кольорів в концепції їдальні є університет в місті Оломоуці, Чехія (рис.1.12). Інтер'єр цього простору виглядає доволі цікавим, і перше, що привертає увагу, – це сміливий вибір кольорових стільців, особливо враховуючи велику площу приміщення. Вони не лише виконують функціональну роль, а й слугують головною родзинкою, яка додає динаміки та робить звичайний інтер'єр більш виразним. Використання таких яскравих акцентів

має кілька переваг: вони оживляють простір, створюють приємну атмосферу, допомагають зонувати приміщення та сприяють візуальному комфорту.

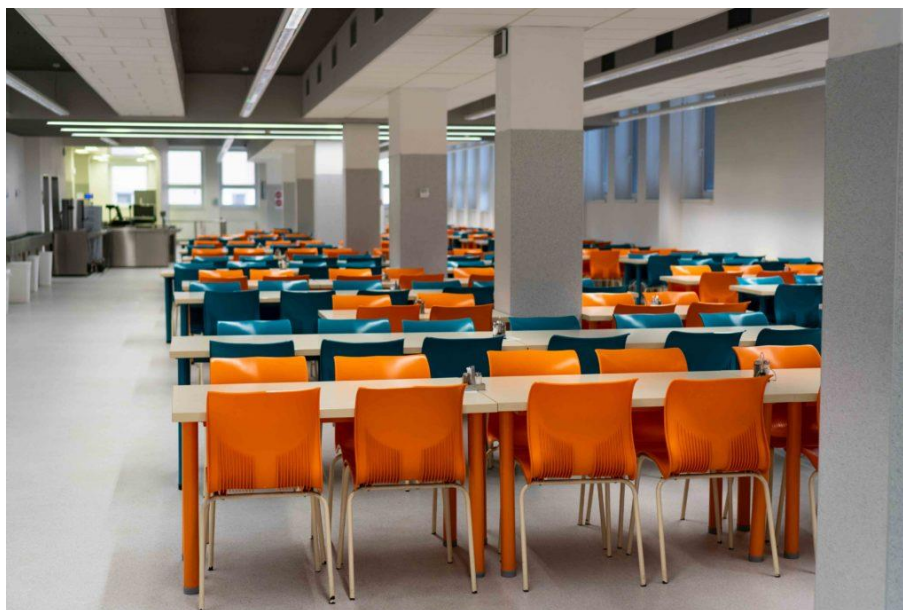


Рисунок 1.12 - Інтер'єр їдальні в університеті в місті Оломоуці, Чехія

Яскраві відтінки, такі як оранжевий і синій, гармонійно поєднуються з нейтральними білим і сірим, які використовуються як фонові кольори. Вибір цих кольорів ґрунтується на кольоровому колі Іттена, адже поєднання контрастних відтінків створює збалансовану та естетично привабливу композицію. Крім того, простір облаштований великою кількістю посадкових місць, що забезпечує комфортне розміщення для відвідувачів та сприяє зручній організації простору [15].

2 РОЗРОБКА ПРОЄКТНО-ТВОРЧИХ РІШЕНЬ

2.1 Вибір та обґрунтування концепції дизайну об'єкта

Концептуальне оформлення їдальні має відповідати її основному призначенню — створенню комфортного, функціонального та привабливого простору для відвідувачів. Враховуючи, що основна аудиторія — студенти коледжу та викладачі, дизайн має поєднувати практичність, сучасний стиль і затишну атмосферу.

Якщо говорити про очікуваний потік відвідувачів і середню тривалість їхнього перебування в їдальні, варто зазначити, що відносно невелика площа приміщення дозволяє комфортно розмістити 25–30 осіб, що відповідає нормативним вимогам. Основна частина студентів відвідуватиме їдальню під час перерв для швидкого прийому їжі, проте також передбачено комфортні зони для тих, хто захоче залишитися довше — попрацювати чи поспілкуватися. Меблі обрані з урахуванням мобільності: столи та стільці легко пересуваються, що дозволяє гнучко змінювати конфігурацію простору. Це дає можливість адаптувати їдальню як для індивідуального відпочинку, так і для розміщення невеликих груп студентів або викладачів.

На початковому етапі створення концепції інтер'єру важливо орієнтуватися на джерело натхнення, оскільки саме воно задає тональність, настрій і колірну палітру всього простору. Джерело натхнення допомагає зосередитись на емоційному посиленні інтер'єру та визначити його характер. У даному випадку таким джерелом стала яскрава й насичене зображення мандаринів на інтенсивному синьому фоні (рис. 2.1). Додатковий акцент на природність і гармонію створює зелень – її символізують зелені листочки мандаринів, що стали важливим елементом у колірній композиції простору. Це особливо доречно, адже в інтер'єрі передбачено чималу кількість рослин, що підсилює відчуття свіжості, живості та природної енергії.



Рисунок 2.1 – Візуальний референс, на основі якого сформовано загальний настрій інтер'єру

Під час створення концепції було розглянуто безліч референсів із різними стильовими рішеннями. Деякі інтер'єри тяжіли до мінімалізму, де домінувала простота форм і відсутність зайвих деталей, тоді як інші мали яскравий, динамічний характер із насиченими кольорами та виразними акцентами. Серед найбільш популярних напрямків виділялися: модерн, скандинавський стиль, мінімалізм, лофт та індустріальний стиль, біофільний дизайн. В результаті вибір було зроблено на користь стилю модерн. Водночас в інтер'єрі простежуються легкі відтінки індустріального стилю та біофільного дизайну.

В основі інтер'єру їдальні лежить стиль модерн, який визначає загальний вигляд простору. Його ключові риси проявляються у чітких лініях, простих геометричних формах меблів, продуманому зонуванні та ергономічності кожного елемента. Це забезпечує зручність використання та сучасний вигляд інтер'єру. Однак, щоб додати характеру та унікальності, у дизайн інтегровані елементи індустриального стилю. Це видно через контрастні кольори, які поєднують темні та світлі відтінки, використання графітового кольору в деталях, а також натуральні дерев'яні текстури в обробці та меблях. Завдяки цьому простір набуває більш виразного вигляду, а контрастність додає глибини.

Крім того, у дизайні присутні елементи біофільного стилю, що роблять атмосферу затишною та природною. Це досягається через велику кількість зелених рослин, кашпо, що не лише прикрашають простір, а й покращують мікроклімат. Окрему увагу приділено використанню деревини – дерев'яні панелі на стінах, натуральні матеріали в оздобленні, а також дерев'яні основи для сидінь, які додають тепла та природності загальному стилю [16].

Відвідувачі закладів громадського харчування не усвідомлюють, що коли йдуть пообідати, чи то у вишуканому ресторані, кафе чи кав'ярні, декор і посуд були ретельно підібрані, щоб впливати не лише на кількість і тип їжі, яку вони їдять, але й спонукати їсти поспішно чи неквапливо. У людей є психологічні реакції на кольори, які впливають на все: і як довго вони залишаються, і скільки вони замовляють. Підсвідомо колір впливає на всі відчуття, кольори мають важливий вплив на наш апетит і їжу, яка обирається – вони можуть викликати почуття голоду, суму, радості, розслаблення або бадьорості [17].

Кольори відіграють ключову роль у сприйнятті їжі та загальному враженні відвідувачів у їдальнях. Яскраві відтінки можуть стимулювати апетит і задавати тон закладу, а приглушені кольори створюють атмосферу спокою та розслаблення. Теплі кольори для активізації апетиту

Якщо проаналізувати кольорову гаму розробленої їдальні, можна побачити, що тут переважають яскраві та живі відтінки, які надають інтер'єру динамічності та енергійності. Цей простір не є монохромним і спокійним, натомість він

спроектований таким чином, щоб створювати жвавий та комфортний настрій для відвідувачів (рис.2.2).

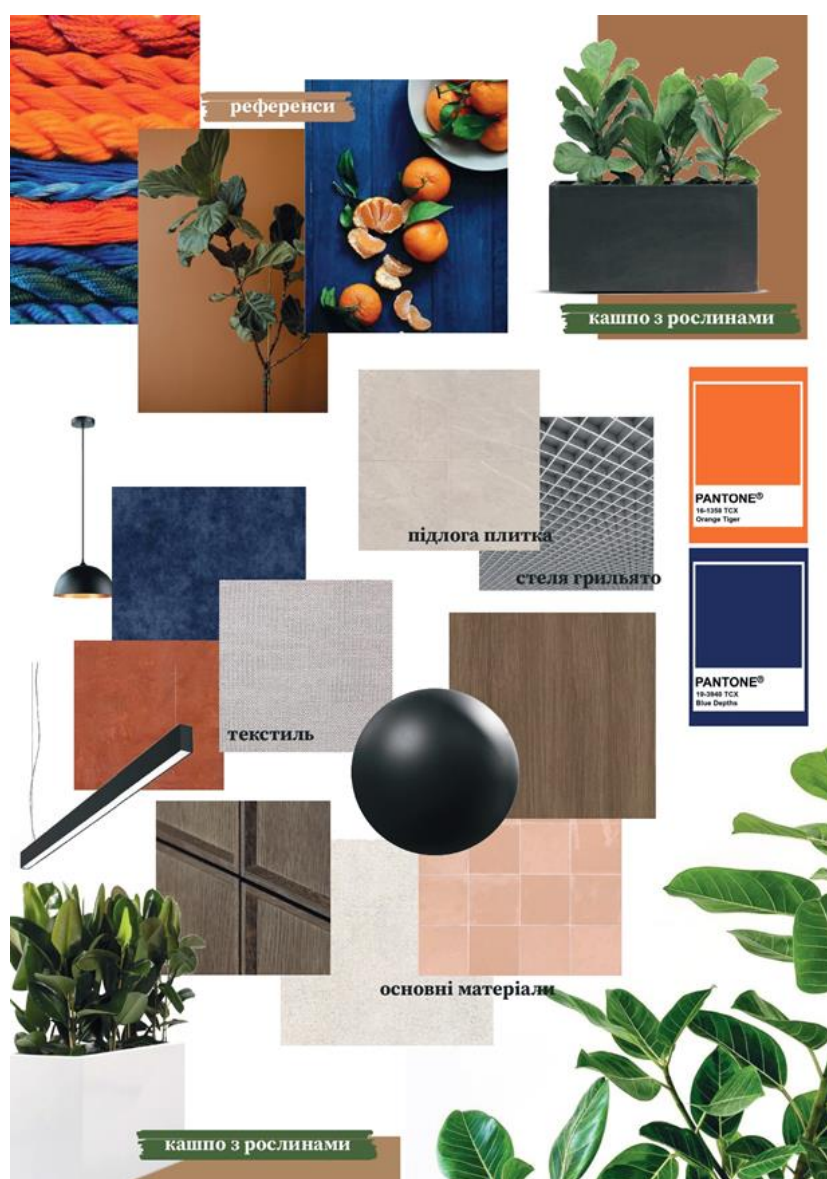


Рисунок 2.2 – Мудборд загальної концепції інтер'єру

Основний фон стін — світло-зелений і бежевий, що надає приміщенню свіжості та затишку. Майже по всьому периметру вони доповнені дерев'яними панелями ніжного, природного відтінку. Це рішення не пом'якшує активність яскравих кольорів. Нижня частина стін оздоблена малоформатною плиткою ніжного бежевого кольору, яка доповнює дерев'яні елементи. Таке покриття не лише підкреслює стиль інтер'єру, а й виконує функціональну роль — воно захищає

стіни від механічних ушкоджень і забезпечує легкість у догляді, що важливо з точки зору санітарних норм. Малоформатна плитка також візуально розширює простір, врівноважуючи масивні дерев'яні панелі.

Окрему роль відіграють кольорові акценти. Помаранчевий колір, який додає енергії та створює атмосферу дружньої неформальності, поєднується з глибоким синім, який, навпаки, заспокоює та врівноважує загальну кольорову композицію. Ці відтінки є контрастними відповідно до кола Іттена, що робить їх ідеальним дуєтом для створення динамічного, але водночас гармонійного простору. Кольорові акценти в інтер'єрі ідальні реалізовані у вигляді яскравого помаранчевого кольору на сидіннях і глибокого синього на спинках стільців. Дерев'яна основа сидінь виконана з тієї ж текстури деревини, що й настінні панелі, що додає меблям візуальної статичності та надійності. Вони здаються міцнішими та масивнішими, що важливо для створення відчуття стабільності та довговічності меблів. Окрім цього, зелень у вигляді живих рослин гармонійно доповнює помаранчево-синій дуєт, утворюючи збалансоване акцентне тріо. Вона також підкреслює природність дерев'яних елементів, що додає затишку та свіжості в інтер'єр.

Яскраве оформлення меблів і стін врівноважено білою стелею з акцентними чорними світильниками, що додають графічності простору. Підлога виконана в нейтральних тонах, що допомагає збалансувати яскраві кольори меблів і стін [18].

У залі №2 одна зі стін, розташована навпроти вікна, оздоблена ненав'язливими молдингами замість дерев'яних панелей. Це рішення допомагає не перевантажувати простір надмірною кількістю фактур, зберігаючи легкість і візуальну гармонію. Зона з барними стільцями, призначена для тривалої роботи або навчання, оформлена у спокійній, нейтральній палітрі. Тут відсутні надто яскраві акценти, що допомагає створити сприятливу атмосферу для зосередженості.

Стільці та столи виконані в тій же текстурі деревини, що й настінні панелі, що дозволяє врівноважити яскраві кольори меблів і зробити простір більш гармонійним.

У залі №1, де знаходиться зона роздачі, ключовим композиційним елементом є стійка роздачі. Вона разом із кашпо ліворуч оздоблена малоформатною плиткою насиченого персикового відтінку. Така ж плитка використана на стіні за стійкою, що не лише підтримує стильове рішення, а й виконує практичну функцію – її легко чистити, що важливо для зони, де працює персонал і постійно виноситься їжа. Завдяки яскравому кольору, зона роздачі одразу привертає увагу, виконуючи роль композиційного центру залу №1. Це важливий акцент, адже роздаткова стійка є "серцем" їдальні місцем, куди першочергово прямують відвідувачі.

Загалом така колірна концепція не лише впливає на настрій відвідувачів, а й сприяє правильному балансу між активністю та спокоєм, створюючи комфортну атмосферу для швидкого перекусу або більш тривалого перебування в їдальні [18].

Освітлення є ключовим елементом концепції інтер'єру, оскільки воно не лише виконує функціональні завдання, а й формує загальний настрій, підкреслює стиль і впливає на сприйняття простору. У першу чергу воно забезпечує створення атмосфери та визначає характер приміщення. Важливо зазначити, що світло також має емоційний вплив на відвідувачів.

У даній концепції поєднано тепле світло (3000К), яке створює затишок і сприяє розслабленню, та нейтральне біле світло (4000К), що забезпечує природне сприйняття простору. Підвісні лампи над столами акцентують увагу на зоні барних столиків, а LED-підсвітка по периметру підсилює стиль інтер'єру, додає атмосферності та підкреслює ключові елементи дизайну, зокрема панелі [6].

2.2 Розробка та обґрунтування творчих ідей

Розподіл столової на окремі зони є доволі важливим етапом у розробці інтер'єру, оскільки це дозволяє ефективно використовувати простір, підвищуючи комфорт та функціональність. Такий підхід не лише покращує організацію, але й створює різноманітні атмосферні настрої, які відповідають різним видам діяльності. Завдяки чітко визначеним зонам, кожна з них виконує свою специфічну

функцію, що забезпечує зручність і максимальну ефективність простору. Далі буде детально розглянуто та охарактеризовано кожен зону [19].

Загалом весь простір, включаючи два зали, поділено на 5 зон. Зона легких перекусів з барними столами та обідня (основна) зони розміщені в 2 залі. А зона роздачі, очікування та зона для викладачів розміщені в залі №1 (рис. 2.3)



Рисунок 2.3 – Схема зонування простору їдальні

1. Зона видачі або роздачі. Це місце, де учні та викладачі отримують свої порції їжі. Зона видачі — це ключова частина їдальні, де організовано обслуговування. Лінії роздачі з витриманим порядком, обладнані тепловими шафами для збереження температури страв, а також різними видами контейнерів для гарячої та холодної їжі. Під стійками є місце для розміщення підносів і столових приладів.

2. Зона очікування. Місце в їдальні, передбачене для черги до роздачі їжі. Ця зона повинна бути організована так, щоб забезпечити швидке та зручне

обслуговування, зменшуючи скупчення людей і підтримуючи порядок під час процесу отримання їжі. Це особливо важливо в навчальних закладах, де велика кількість людей потребує їжі за обмежений час. Зона для черги спланована так, щоб не перешкоджати основним шляхам руху в їдальні та не блокувати проходи. Вона розміщена в окремій частині залу, де буде достатньо простору для комфортного стояння людей. Крім того, зона черги знаходиться поблизу зони роздачі їжі, щоб уникнути зайвих переміщень.

3. Зона для викладачів. Місце, де викладачі можуть комфортно приймати їжу в окремому просторі. Це спеціально виділений простір для персоналу, щоб мати більше приватності. Зручні столи і стільці, для тривалого сидіння, дають можливість організувати невеликі зустрічі або переговори.

4. Обідня основна зона. Основна зона їдальні, де учні збиратимуться для прийому їжі, є центральною частиною приміщення, що забезпечує комфорт для великої кількості людей. Столи та стільці можуть бути розташовані як для групових, так і для індивідуальних обідів. Для учнів передбачено достатньо місць для сидіння, щоб усі мали можливість комфортно поїсти.

5. Зона для швидкого перекусу та роботи. Зона їдальні для швидкого перекусу та роботи на комп'ютері — це комфортний простір, який поєднує можливість легко і швидко поїсти з умовами для роботи або навчання. Тут учні чи викладачі можуть не лише насолоджуватись їжею, а й зручно працювати за комп'ютером. У цій зоні передбачено велику кількість розеток, що дозволяє одночасно заряджати кілька пристроїв, забезпечуючи необхідний доступ до електричної енергії для роботи з комп'ютерами. Столики організовані так, щоб забезпечити зручний простір для роботи та їжі, дозволяючи людям легко пересуватися і мати достатньо особистого простору. Це особливо корисно для учнів або викладачів, які прагнуть ефективно використовувати перерви для виконання завдань або перегляду навчальних матеріалів.

Отже, поділ простору на зони сприяє ефективному розподілу потоків людей, запобігаючи скупченням і забезпечуючи комфорт як для тих, хто харчується, так і для тих, хто працює або чекає. З ергономічної точки зору правильне зонування

дозволяє раціонально розмістити меблі, що забезпечує зручне сидіння для учнів та персоналу, зменшує необхідність у постійному переміщенні та створює достатньо простору для особистих рухів.

2.3 Розробка художньо-творчої роботи дизайну об'єкта

Об'єктом для виконання творчої частини роботи стала декоративна картина розміром 300 ×400 мм (формат А3). Оскільки інтер'єр досить яскравий, його потрібно врівноважити спокійними елементами декору. Саме тому ця картина виконана в стриманій кольоровій гамі: використано бежевий та шоколадний кольори. На зображенні — м'які, напівзаокруглені лінії, що перегукуються з формою молдингів у приміщенні, в яких ці картини умовно «вставлені». Якщо говорити конкретно про розміщення, то передбачається, що ці картини будуть закріплені в залі №1 на стіні з молдингами, яка розташована навпроти вікна (додаток В, рис. В.1). Картина виготовлена з таких матеріалів: полотно, поролоновий ущільнювач для дверей, акрилові фарби. Спочатку ущільнювач було наклеєно на полотно в заданому напрямку, після чого всю поверхню пофарбовано акриловими фарбами.

3 РОЗРОБКА ПРОЄКТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

3.1 Планувальні рішення об'єкта

Загальні цілі планування їдальні в навчальному закладі полягають у створенні комфортного, функціонального та безпечного простору, який забезпечить ефективне харчування для учнів, викладачів і персоналу, сприяючи максимальному зручності користувачів, зручно організованому руху та легкому доступу до різних зон. Меблі мають бути комфортними, а планування — ефективним для забезпечення комфортного перебування всіх учасників [20].

Перед розробкою планування, першочергово необхідно визначити кількість осіб, які можуть одночасно перебувати в приміщенні. Для правильного розрахунку кількості учнів, викладачів і персоналу, які будуть відвідувати зал їдальні, було враховано норми та стандарти, де зазначено, що на одну людину має припадати 1,8 кв. м. площі [4].

Згідно з цими вимогами, для залу №2, який має площу 30 кв. м., розрахунок кількості осіб виглядає так: 30 кв. м. ділимо на 1,8 кв. м., що дає нам приблизно 16 осіб. Це означає, що в цьому залі одночасно можуть перебувати до 16 учнів, викладачів і персоналу.

Аналогічно було проведено розрахунок для іншого залу, який також має площу 30 кв. м. Однак, оскільки в цьому залі буде розміщена зона роздачі та очікування, кількість доступної площі для сидячих місць буде дещо меншою. Також враховано побажання самих відвідувачів, тому було проведено бліц-опитування, результати та зміст якого наведено в додатку Б.

По периметру всього залу №2 було вирішено встановити м'які сидіння з дерев'яною основою та спинкою на кріпленні. Конструкція передбачає комфортну зону для сидіння з м'якою накладкою яскравого оранжевого кольору, що додає простору теплоти та затишку. Окрема спинка, виготовлена з м'якого матеріалу для зручного опору, закріплена на стіні та виконана у глибокому синьому кольорі, що створює стильний контраст і підкреслює сучасний дизайн інтер'єру.

З практичної точки зору вони мають низку переваг. Така конфігурація сидінь дозволяє раціонально використовувати простір між столами, адже вони розташовані вздовж стін, звільняючи більше місця в центрі залу. Це дає змогу розмістити більше людей у порівнянні зі стандартними стільцями, що є особливо важливим для навчального закладу з великою кількістю відвідувачів. М'які матеріали забезпечують комфорт навіть при тривалому сидінні, а спинка, закріплена на стіні, додає зручності. Крім того, відсутність ніжок та опор полегшує прибирання, сприяючи підтриманню чистоти. Завдяки міцній дерев'яній основі та надійному кріпленню така конструкція витримує активне використання та високий потік відвідувачів.

Окрім м'яких сидінь, у просторі також передбачені надійні стільці, виготовлені з металу та деревини, що забезпечує їхню довговічність і стійкість до зношування. Вони легко очищуються від забруднень, що є особливо важливим для громадських закладів харчування. Завдяки своїм розмірам стільці є зручними для користувачів, а наявність підлокітників додає комфорту під час сидіння.

Столи розміщені вздовж стін, що дозволяє залишати центральну частину їдальні вільною для зручного пересування відвідувачів і персоналу, особливо під час годин пік. Така організація сприяє швидкому та ефективному прибиранню між столами, що є важливим у навчальному закладі з інтенсивним потоком людей. Середня ширина центрального проходу між столами становить 1500 мм, що забезпечує комфортне пересування відвідувачів і персоналу та повністю відповідає встановленим нормам.

Рівномірне розташування столів допомагає уникнути зайвого скупчення, зменшує рівень шуму та забезпечує комфортні умови під час прийому їжі. Крім того, столи залишаються мобільними, оскільки не прикріплені до підлоги, що дозволяє легко змінювати розташування відповідно до потреб закладу. За необхідності їх можна зсунути разом, створюючи більші зони для компаній, які хочуть сидіти разом.

Якщо говорити про розміри столів, то вони представлені кількома варіантами:

- найменші мають розміри 800×800 мм;
- більші — 1200×800 мм;
- барні столи — 600×1200 мм.

Довжина столу визначається з розрахунку 600 мм на одну особу з кожного боку столу. Таким чином, за столом шириною 800 мм можуть сидіти люди з двох сторін, тобто на кожну людину припадає 400 мм ширини столу. Згідно з нормами оптимальна площа столу на 4 особи становить $1,2 \text{ м} \times 0,8 \text{ м} = 0,96$ кв. м. [21].

Це означає, що за меншими столами зручніше сидітимуть 2 людини (одна на сидінні, інша на стільці, або обидві на сидінні). Якщо ж обмеження щодо кількості страв не таке суворе, або це кава з десертом, то за меншими столами можуть сидіти і 3 – 4 людини.

Для середніх столів розміру 1200×800 мм вже зручніше буде сісти 4 людям (2 на стільцях і 2 на сидінні), за необхідності можна додати ще 5-ту людину на сидінні. Барні столи розраховані на 4 людини, що сидять на барних стільцях.

Ще однією особливістю цього планування є те, що кашпо з рослинами функціонують як природні перегородки, виділяючи та огорожуючи кожну зону. Наприклад, коли ми заходимо в другий зал, відразу праворуч розташоване кашпо, яке розділяє зону з барними стільцями, створюючи більш приватну та затишну атмосферу. Окрім того, на одній із стін є вихід до прохідної кімнати, тому для того, щоб відмежувати цей прохід і створити комфортну обстановку, біля дверей поставлено два кашпо, які утворюють окремий прохід і відгороджують столики.

Таким чином, кожна зона стає більш інтимною та закритою, що робить простір затишнішим і комфортнішим як для роботи, так і для прийому їжі.

Окрім функції рослинної перегородки, рослини мають низку переваг, головною з яких є покращення якості повітря: Рослини поглинають вуглекислий газ і виділяють кисень, що сприяє поліпшенню якості повітря в приміщенні. Це особливо важливо в закритих приміщеннях, таких як їдальні, де часто скупчуються люди. Рослини здатні знижувати рівень шуму в їдальні, поглинаючи звукові хвилі, що сприяє створенню спокійнішої атмосфери і підвищує комфорт під час прийому їжі.

За зоною роздачі їжі розташовано холодильник з напоями, що забезпечує зручність для кухарів та продавців. Вони дозволяють швидко та ефективно дістати продукцію, яку купують відвідувачі, не затримуючи процес обслуговування. Для зручності роботи персоналу на роздачі передбачено достатньо простору – 1000 мм, що дає змогу вільно рухатися і здійснювати необхідні маніпуляції без перешкод. Сама ж стійка роздачі має розміри 3700 мм на 700 мм, що забезпечує комфортне розміщення продуктів та зручність для обслуговування. Для зручності доступу за стійку роздачі відведений прохід з лівої сторони, що дозволяє персоналу швидко потрапити за стійку без затримок і забезпечує зручний доступ до товарів, що вимагають подачі чи додаткової обробки.

Окрім основного варіанту, було розроблено ще два альтернативні планування інтер'єру, кожне з яких має свої особливості. У всіх варіантах збережено раніше визначений набір меблів, проте їх розташування змінено для досягнення різних ефектів у просторі. В одному з варіантів зона з барними стільцями розміщена вздовж стіни, яка розташована паралельно до вікна. Це рішення дозволяє створити окрему, більш відокремлену зону для тривалої роботи або швидких перекусів, не заважаючи основному потоку відвідувачів (рис. 3.2).

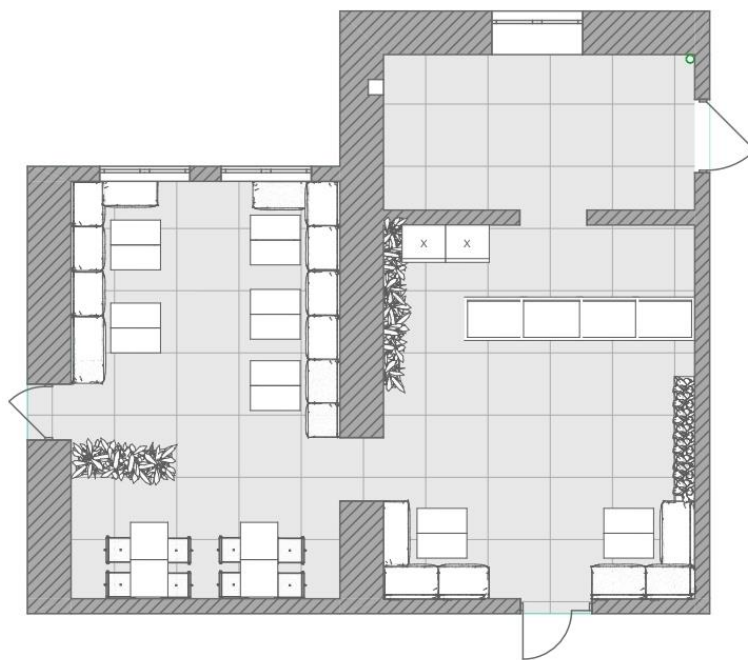


Рисунок 3.2 – Схема другого варіанту планування їдальні

У третьому варіанті планування було здійснено кардинальну зміну розташування барних стільців (рис. 3.3). Їх повністю переміщено до залу № 1. Такий підхід може бути зручнішим для тих, хто бажає швидко поїсти, оскільки барні місця розташовані ближче до роздачі. Обидва варіанти мають свої переваги та можуть бути адаптовані відповідно до потреб відвідувачів і концепції закладу.



Рисунок 3.3 – Схема третього варіанту планування їдальні

У закладах громадського харчування правильна вентиляція має критичне значення. Особливо важливим аспектом є запобігання накопиченню запахів, оскільки в таких приміщеннях відбувається приготування та роздача страв, що супроводжується активним поширенням запахів [22]. Існує кілька основних систем вентиляції, які застосовуються в таких приміщеннях: природна та механічна вентиляції, припливно-витяжна система з рекуперацією тепла, витяжні зонти-каптюри для кухонь, канална система вентиляції, локальні очищувачі повітря та іонізатори, спліт-система. Кожна з цих систем має свої переваги та недоліки, і кожна з них підходить для конкретної площі закладу харчування. У нашому випадку, маючи загальну площу близько 60 кв. м., що є доволі невеликою для

їдальні, ми розглядаємо два варіанти систем вентиляції. Для такої площі, якщо бюджет дозволяє, припливно-витяжна система з рекуперацією тепла стане більш ефективним вибором. Вона забезпечить постійну циркуляцію свіжого повітря, знизить витрати на енергоспоживання та підвищить комфорт. Однак, якщо бюджет обмежений і немає високих вимог до ефективності вентиляції, механічна система також може бути достатньою для цієї площі. Оскільки система вентиляції є критично важливим аспектом, було прийнято рішення про вибір дорожчої припливно-витяжної системи [23-24]. План вентиляції та кондиціонування представлено на рисунку 3.4.

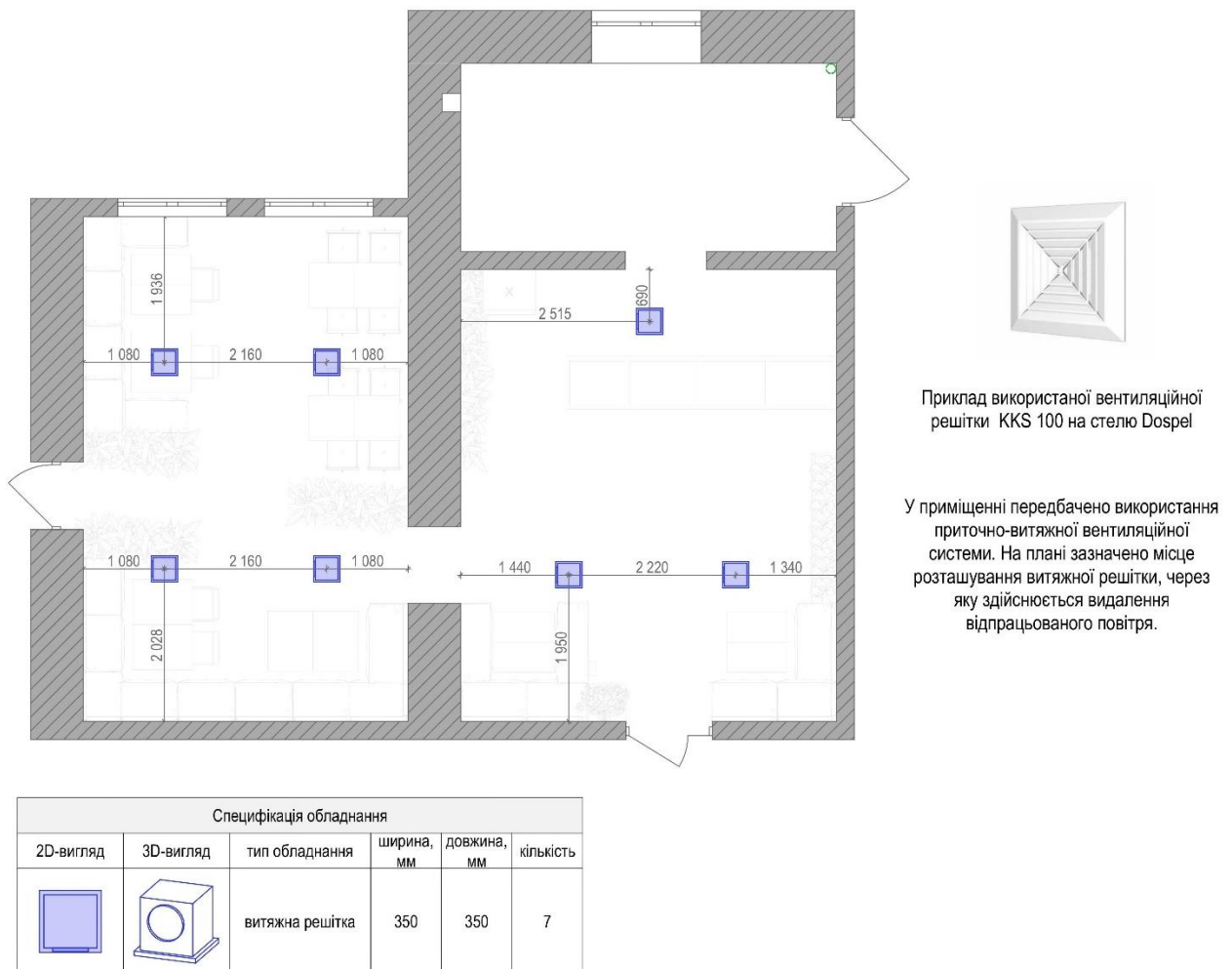


Рисунок 3.4 – Схема плану вентиляції та кондиціонування

У цьому приміщенні є лише одна природна вентиляція в кухні, а також вікна, які можна відкрити, але це впливатиме на температуру в приміщенні, особливо взимку. Що стосується механічної вентиляції, то вона не забезпечує рекуперацію тепла, що може призвести до додаткових витрат на опалення взимку або охолодження влітку. Крім того, вона може бути менш ефективною при високій завантаженості приміщення. Однак ще одним технічним аспектом, який сприяє вибору припливно-витяжної системи, є висока стеля в 3 метри, що надає достатньо простору для розміщення необхідного обладнання без обмежень. Детальну характеристику даної системи вентиляції наведено в додатку Г.

Після вибору системи вентиляції можна визначати тип стелі, оскільки це тісно пов'язано з технічними аспектами. Серед усіх типів стель, варто виокремити решітну (грильятну) стелю, яка є досить популярною завдяки своїй практичності та ефективності, особливо в приміщеннях з високими вимогами до вентиляції та доступу до комунікацій (рис.3.5).

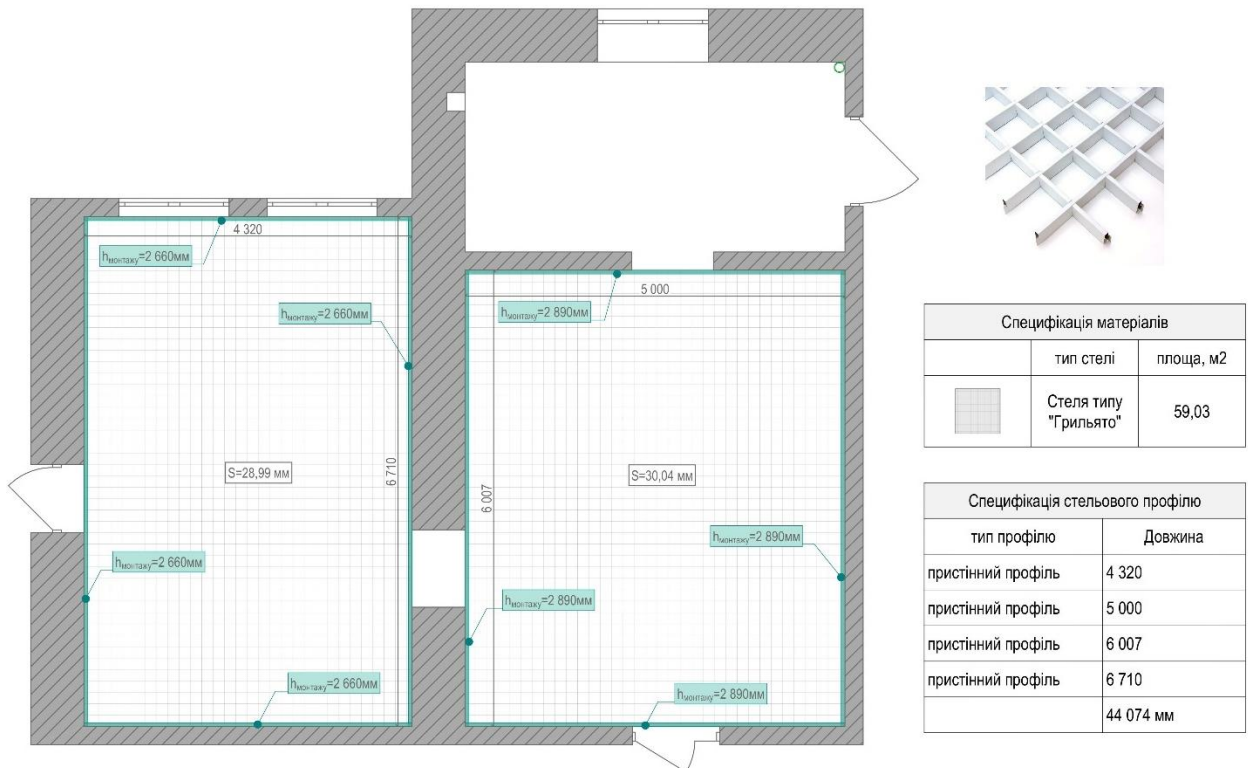


Рисунок 3.5 – Схема плану стелі

Виготовлена переважно з металевих панелей, така стеля забезпечує чудову циркуляцію повітря, що є важливим аспектом для закладів громадського харчування. Крім того, решітна стеля дозволяє зручно обслуговувати інженерні системи, зокрема вентиляцію. Цей тип стелі ідеально підходить для сучасних і промислових інтер'єрів, надаючи їм стильний та функціональний вигляд. Якщо говорити про основні недоліки решітної стелі, то вона може посилювати шум у приміщенні, створюючи ефект «ехо» [25]. Візуальна відкритість такої конструкції не завжди виглядає естетично в певних інтер'єрах, поступаючись гладким або натяжним стелям.

Освітлення в їдальні має забезпечувати комфортні умови для прийому їжі, безпечно пересування та створювати приємну атмосферу. Для досягнення гармонійного освітлення в їдальні поєднано різні типи освітлення: загальне, яке забезпечує рівномірний розподіл світла, локальне, що підкреслює функціональні зони, та декоративне, яке створює атмосферу затишку (рис. 3.6).



Рисунок 3.6 – Схема плану освітлення

У ролі загального освітлення використано лінійні LED-світильники – довгі світильники на основі світлодіодів, які забезпечують рівномірне освітлення приміщення. Обрано накладні світильники, що забезпечують оптимальний рівень освітленості без зайвого втручання у стельову конструкцію [6].

Для локального освітлення використано підвісні лампи над столами, які не лише підсвічують окремі ділянки простору, але й візуально відокремлюють зону з барними стільцями, додаючи інтер'єру виразності.

Декоративне освітлення, у свою чергу, представлено LED-підсвіткою по периметру залів, яка гармонійно поєднується з панелями на стінах, підкреслюючи їхню текстуру та створюючи затишну атмосферу.

Наступне креслення подає інформацію щодо оздоблення підлоги покриттям. Для всього приміщення було обрано плитку з керамограніту розміром 600×600 мм (рис. 3.7).

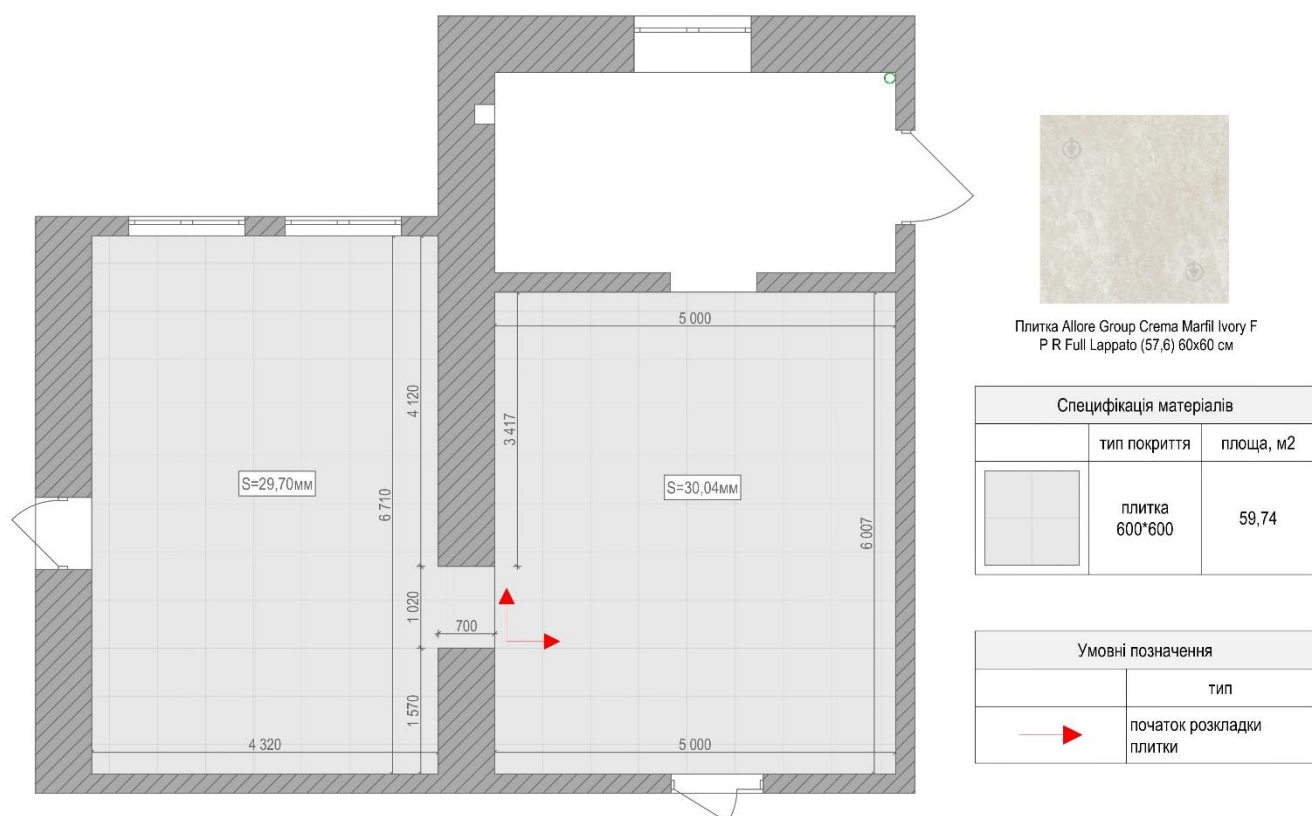


Рисунок 3.7 – Схема плану підлоги

Поверхня плитки має світлий, близький до бежевого відтінок із текстурою, що імітує травертин. Такий вибір оздоблення дозволяє візуально приховувати забруднення на підлозі. Крім того, керамограніт є довговічним і зносостійким матеріалом, що є важливим для приміщень, де можливе інтенсивне механічне навантаження.

План розміщення вимикачів та розеток підкреслює задум створити простір, який поєднує функції їдальні та мініковоркінгу. Біля кожного місця для сидіння передбачено достатню кількість розеток, що дозволяє зручно користуватись технікою. Окрім цього, біля барних столів розміщені п'ятирядні блоки розеток, що забезпечує додаткові можливості для підключення електропристроїв (рис. 3.8).

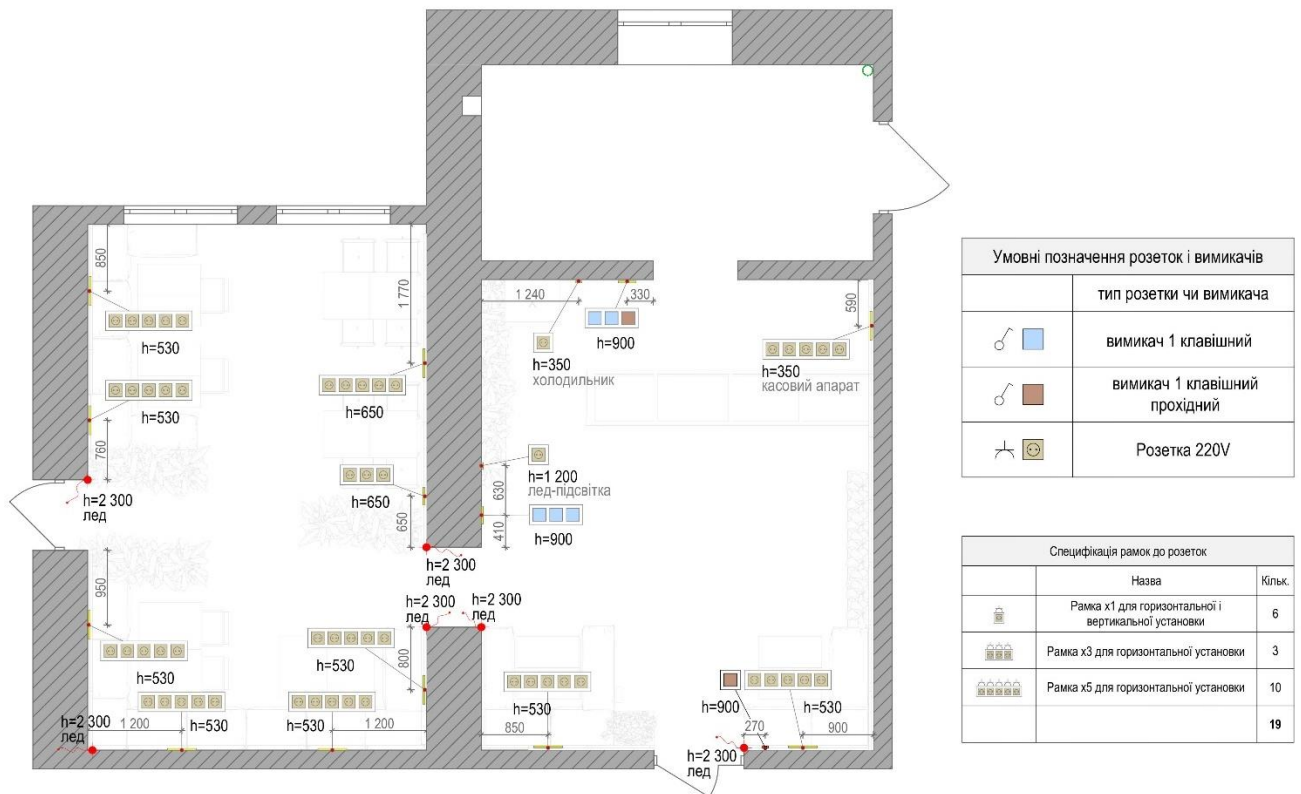


Рисунок 3.8 – Схема плану розміщення розеток і вимикачів

Для того, щоб забезпечити логічне та зручне розміщення освітлювальних приладів відповідно до розташування вимикачів, було розроблено відповідне креслення. Креслення представлено на рисунку 3.9.

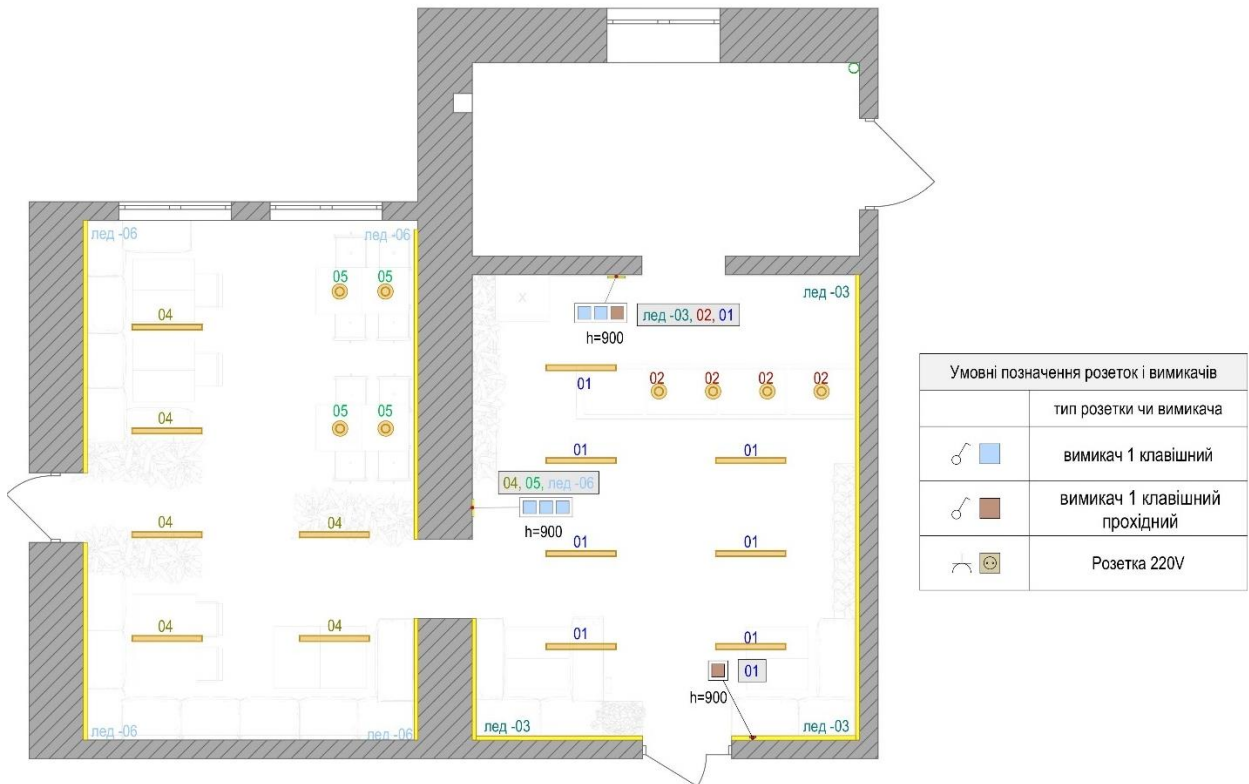


Рисунок 3.9 – Схема плану розподілу вимикачів і освітлення

До основних заходів протипожежної безпеки належать автоматична система пожежної сигналізації, що включає датчики диму та вогню, а також первинні засоби пожежогасіння, зокрема вогнегасники (рис.3.10). Відповідно до нормативних документів мінімальна кількість вогнегасників у приміщеннях громадського харчування визначається з розрахунку не менше 1 вогнегасника на кожні 50 кв. м. У нашому випадку, при загальній площі двох залів у 60 кв. м, доцільно використовувати 1 порошковий вогнегасник, але для безпеки використано в кожному залі по вогнегаснику [7]. Щодо пожежних датчиків, то датчики вогню встановлюються у місцях із підвищеним ризиком займання, зокрема на кухні. Датчики диму, згідно з нормативами, повинні бути присутні у всіх приміщеннях із розрахунку 1 датчик на кожні 30 кв. м. Таким чином, для їдальні площею 60 кв. м необхідно мінімум 2 датчики диму.

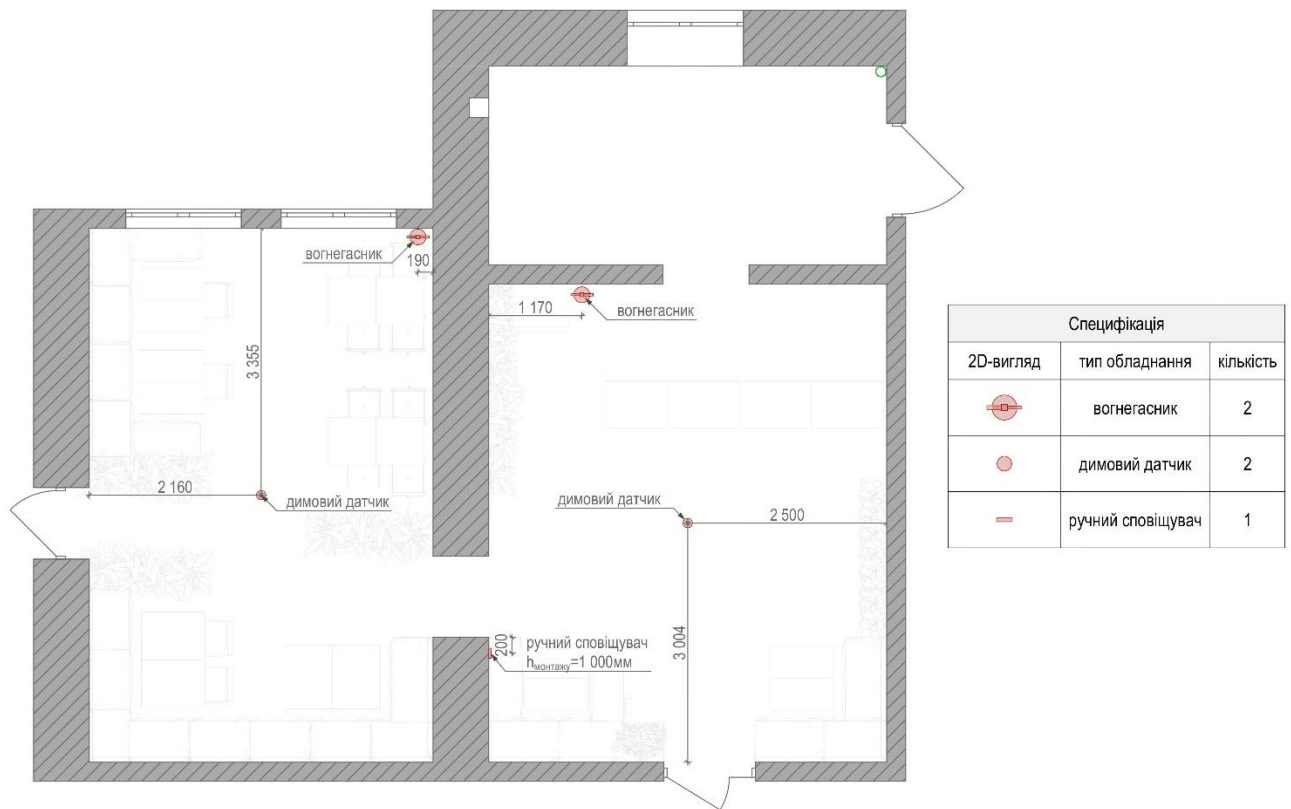


Рисунок 3.10 – Схема плану розміщення засобів пожежної безпеки

У цьому приміщенні використано різні типи оздоблення стін, що зумовлено як функціональними, так і естетичними вимогами. Щоб чітко передати дизайнерську ідею та допомогти краще уявити загальний вигляд інтер'єру, було створено 3D-схеми, що демонструють розташування оздоблювальних матеріалів, їхні пропорції та співвідношення на площинах стін. Креслення представлено на рисунку 3.11, де детально показано, як поєднуються текстури, кольори та матеріали на всіх вертикальних поверхнях. У нижній частині стін, на висоту 1000 мм, використовується малоформатна керамічна плитка. Такий вибір продиктований експлуатаційною доцільністю: ця частина стіни найбільш уразлива до щоденних механічних впливів — випадкових ударів, стирання, пошкоджень при прибиранні чи переміщенні меблів. Плитка є стійкою до подряпин, вологи, бруду та легко піддається очищенню, що забезпечує високий рівень гігієни та довговічності. Над плиткою, на висоту 1300 мм, монтуються декоративні панелі, які мають переважно естетичне призначення.



Рисунок 3.12 - Розгортки стін залу №1

Розгортку залу №2 представлено на рисунку 3.13. У цій залі присутні два види освітлення: освітлення з лампами на шнурах та точкове.



Рисунок 3.13 - Розгортки стін залу №2

3.3 Візуалізації об'єкта

Для кращого розуміння загальної концепції та того, як виглядатиме інтер'єр, було створено візуалізації даного приміщення. Візуалізації — це реалістичні зображення, підготовлені за допомогою комп'ютерної програми 3ds Max. Вони максимально відображають загальну ідею інтер'єру. На них можна побачити гармонійне поєднання кольорів, матеріалів, текстур і фактур (рис. 3.14 – рис. 3.25). Також візуалізації демонструють, як виглядатимуть матеріали при природному освітленні і наскільки ефективно працює штучне освітлення. Було створено велику кількість візуалізацій з різних ракурсів, що дозволяє повною мірою уявити, як виглядатимуть усі елементи інтер'єру в реальному просторі. Серед них є як загальні ракурси, що демонструють приміщення в цілому, так і наближені (предметні) — зосереджені на деталях, матеріалах та функціональних зонах.



Рисунок 3.14 – Візуалізації залу №2 приміщення їдальні. Вікна



Рисунок 3.15 – Візуалізації залу №1 приміщення їдальні. Вхідні двері.

Візуалізації залу №1 з роздачею страв представлено на рисунку 3.15 та 3.16.



Рисунок 3.16 – Візуалізації залу №1 приміщення їдальні. Роздача.



Рисунок 3.17 – Візуалізації залу №2 приміщення їдальні. Картина

На рисунку 3.17 представлено два види столів, барні столи з барними стільцями і звичайні обідні столи.



Рисунок 3.18 – Візуалізації залу №2 приміщення їдальні. Панелі



Рисунок 3.19 – Візуалізації залу №2 приміщення їдальні

На рисунку 3.19 представлені візуалізації стіни, на якій розміщені дерев'яні панелі. Вони є на стіні у зоні диванів та у зоні барних стільців.



Рисунок 3.20 – Візуалізації залу №2. Місце викладачів та місце для черги



Рисунок 3.21 – Візуалізації залу №1. Зона роздачі

На рисунку 3.21 представлені більш близькі візуалізації модулів роздачі. Також є візуалізація неонові вивіски, як декоративного елемента інтер'єра.



Рисунок 3.22 – Візуалізації залу №2. Обідні столи



Рисунок 3.23 – Візуалізації залу №2. Обідні та барні столи

На рисунку 3.24 та 3.25 представлені візуалізації залу №1, а також місце для викладачів з обіднім столом та зручними, м'якими сидіннями.

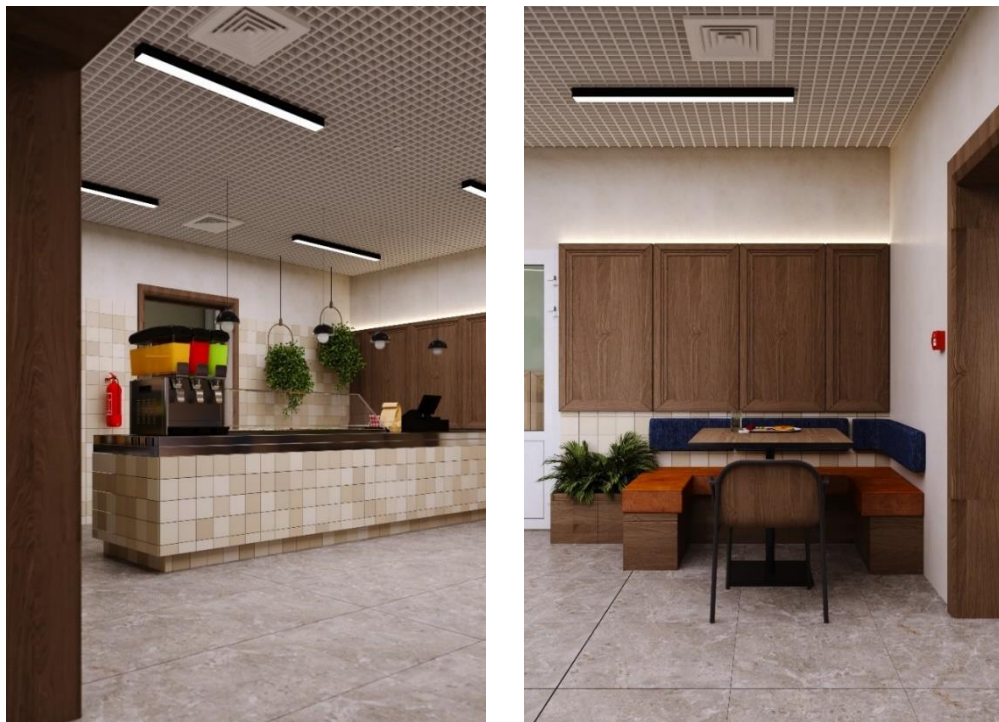


Рисунок 3.24 – Візуалізації залу №1. Зона роздачі

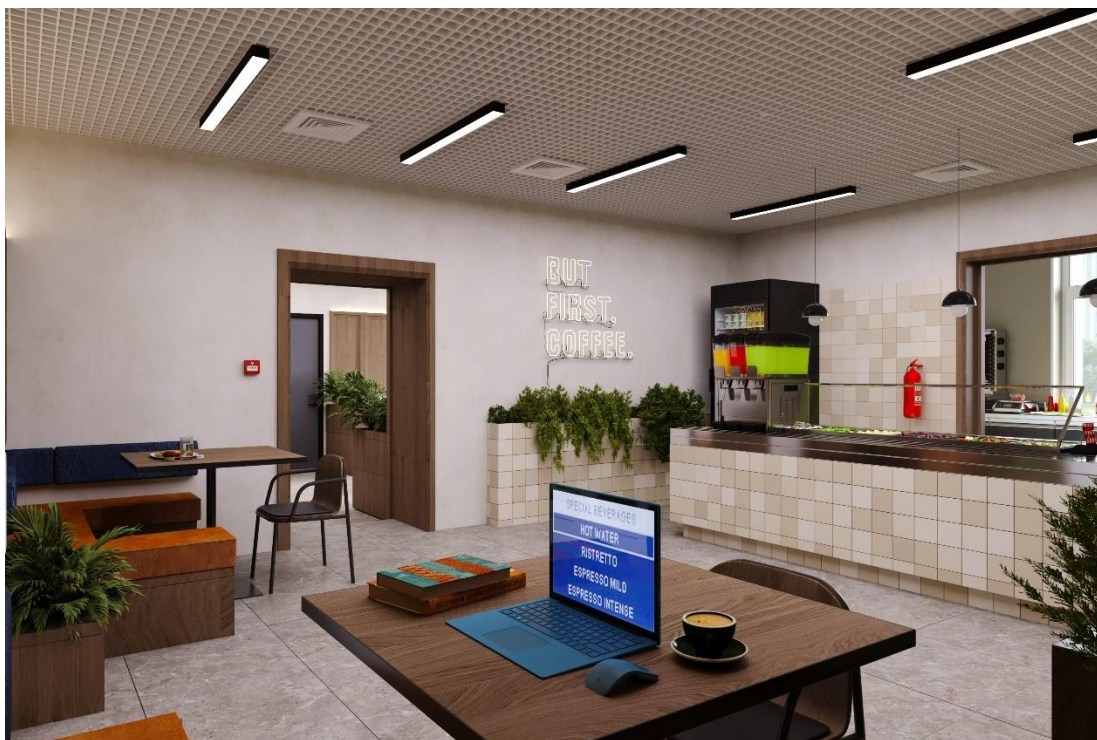


Рисунок 3.25 – Візуалізації залу №1. Зона роздачі

3.4 Кошторис робіт


Складання кошторису на ремонт – це важливий підготовчий етап. Кошторис відображає майбутній обсяг робіт та вартість планованого ремонту, а також розповідає про всі нюанси та способи складання кошторису.

Кошторис – це сумарний розрахунок витрат, які понесе замовник, у якому зазначено повний перелік та обсяг ремонтних робіт. Також складається окремий кошторис, який містить список будівельних та оздоблювальних матеріалів, їх кількість.

Складання кошторису на ремонт квартири дозволяє оцінити витрати, щоб вкластися в продуманий завчасу бюджет. Якщо загальна сума кошторису вийде більше, ніж було заплановано, тоді рекомендують переглянути роботи та матеріали до початку ремонту.







Кошторис необхідно скласти до початку ремонту незалежно від розмаху проекту та сезону. Чим точніше кошторис, тим меншим буде відхилення реальної вартості ремонту від розрахункового очікуваного значення.

Таблиця 3.1 – Специфікація використаних матеріалів



| № | Назва | Зображення | Посилання на сайт виробника | Ціна за одиницю виробу |
|----|---|---|---|------------------------|
| 1. | Фарба Tikkurila Luja 7 (колір TVT F485) |  | https://tikkurila-shop.com.ua/tikkurila-luja-7?srsId=AfmBOop5NVm12D0Usjj А | 2549,00 грн |
| 2. | Плитка Mainzu Zen Blanco Mate 15x15 см |  | https://epicentrk.ua/shop/plitka-mainzu-plitka-zen-blanko-mate-15x15.html | 1 349,00 грн/кв. м |
| 3. | Стінові панелі МДФ |  | Оздоблення під замовлення | Уточ. у менеджера |
| 4. | Плитка Allore Group Crema Marfil Ivory F P R Full Lappato (57,6) 60x60 см |  | https://epicentrk.ua/shop/plytka-allore-group-crema-marfil-ivory-f-p-r-full-lappato-57-6-60kh60-sm.html | 789,00 грн/кв. м |
| 5. | Стеля грильято стандарт, комірка (ячейка) - 60x60 мм |  | https://steli.market/podvesnye-potolki/grilyato/standart-60x60#submenu:languages | 681,19 грн |

У таблиці 3.1 наведено кошторис матеріалів, необхідних для оздоблення стін, стелі та підлоги. Оздоблення стін передбачає використання: малоформатної плитки, спеціальної фарби, призначеної для конкретного типу приміщення, фрагментів стінових панелей, призначених для монтажу на стіну.

Таблиця 3.2 – Специфікація використаних меблевих виробів

| № | Назва | Зображення | Посилання на сайт виробника | Ціна за одиницю виробу |
|----|--|---|---|--------------------------|
| 1. | IKEA Стіл ТОММАРЮД ТОММАРЮД, 493.875.28 |  | https://homeclub.com.ua/ua/ikea49387528?srsId=AfmBOopKBfGUi64H1HWr84Lg-WJNVzmlznz4KyeQSC-SWxWJa30W_shQ | 9 437,00 грн |
| 2. | Стілець барний GRINDSTED сір. вельв/чор. |  | https://jysk.ua/kukhnya-ta-idealnya/barni-stilci-ta-stoli/stilets-barnyy-grindsted-sir-velv/chor?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign | 2500,00 грн. /шт |
| 3. | Стілець annud SHELL |  | https://sts.ua/ua/product/70270/stul_annud_shell/ | На замовлен ня |
| 4. | Лінія роздачі. Кубик |  | https://foodmebel.com.ua/ua/p825071503-liniya-razdachi-pitaniya.html | 26 890,00 грн |
| 5. | Шафа холодильна UBC Group "ICE STREAM" SLine |  | https://epicentrk.ua/ua/shop/shafa-kholodylna-ubc-group-ice-stream-sline-350-317-vt.html | 35 658,00 грн/шт. |
| 6. | Дерев'яне кашпо для рослин |  | Оздоблення під замовлення | Уточ. у менеджер а |

Таблиця 3.3 – Специфікація освітлювальних приладів

| № | Назва | Зображення | Посилання на сайт виробника | Ціна за одиницю виробу |
|----|--|---|---|------------------------|
| 1. | Стельовий світильник Straight ceiling led 120 Чорний (109729871) |  | https://kupistul.ua/ua/potolochniy-svetilnik-straight-ceiling-led1 | 4957,00 грн |
| 2. | Підвісний світильник Nordlux 48563003 Ellen E27 1x40 Вт IP20 (11499083) |  | https://epicentrk.ua/ua/shop/mplc-pidvisnij-svitil-nik-nordlux | 2 750,00 грн/шт. |

ВИСНОВКИ

Цей проєкт є актуальним, оскільки наявний стан їдальні потребує кардинального оновлення, яке могло б перетворити її на центральний простір і справжню окрасу навчального закладу. У межах роботи виконано всі поставлені завдання в повному обсязі. Першим етапом стали виїзні обміри та ознайомлення з об'єктом. Було проведено фотофіксацію для полегшення подальшої роботи. Обміри, виконані власноруч, дозволили створити обмірювальний план у програмі ArchiCAD.

Для початку роботи над плануванням меблювання було вивчено нормативну документацію, а також визначено основні підпункти, важливі для проєктування цього типу об'єкта. З метою кращого розуміння логіки планування проаналізовано аналогічні об'єкти, виділено спільні риси. Було розроблено три варіанти планувального рішення, з яких після аналізу обрано найбільш оптимальний. Також розглянуто історію розвитку таких приміщень.

Для формування обґрунтованої концепції було проаналізовано статті щодо впливу кольору на сприйняття простору та створення відповідної атмосфери. Обрано референс — джерело натхнення, яке стало основою для подальшого художнього осмислення. Після аналізу цього джерела було визначено його ключові особливості та адаптовано їх до майбутнього інтер'єру. На основі зібраного матеріалу сформовано загальну концепцію проєкту з відповідним мудбордом.

У програмі 3ds Max створено візуалізації двох залів. Виходячи з візуалізацій, підготовлено повний комплект креслень: обмірний план, план розміщення радіаторів, план меблювання, зонування, план стелі й підлоги, розташування освітлювальних приладів, розеток і їх прив'язки до вимикачів, схеми кондиціонування та вентиляції, протипожежної безпеки, а також розгортки двох залів.

Таким чином, розроблено повноцінний інтер'єрний проєкт їдальні з усією необхідною проєктною документацією та візуалізаціями. Підібрано безпечні й практичні матеріали, що відповідають вимогам приміщення.

Особливу увагу приділено універсальності простору. Передбачено можливість використання їдальні як коворкінгу. Такий сучасний інтер'єр зручний, комфортний і привабливий для студентів, а достатня кількість розеток та зонованість простору дозволяє ефективно використовувати його не лише для прийому їжі, а й для навчання та відпочинку. Реалізація цього проєкту має позитивно вплинути на перебування студентів у навчальному закладі.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Хмельницький базовий медичний коледж. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/> (дата звернення: 30.02.2025).
2. Щербак О. В., Заварзін О. О. Особливості формування інтер'єру приміщень закладів громадського харчування при університетах. Технології та дизайн. № 3 (20). 2016. С. 1-7.
3. ДБН В.2.2-3:2018. Будинки та споруди. Заклади освіти [Чинний від 01.09.2022]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2020. 120 с.
4. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 01.06.2020]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 64 с.
5. ДБН В.2.2-3:2018. Будинки і споруди. Заклади освіти. [Чинний від 01.09.2018]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2018. 94 с.
6. ДБН В.2.5-28:2018. Природне і штучне освітлення. [Чинний від 01.10.2018]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2018. 60 с.
7. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. [Чинний від 01.10.2016]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2016. 76 с.
8. Історія ресторанів. URL: <https://ukrayinska.libretexts.org> (дата звернення: 06.03.2025).
9. How College Dining Halls Have Evolved Over Time. URL: <https://www.tastingtable.com/952925/how-college-dining-halls-have-evolved-over-time/> (дата звернення: 06.03.2025).
10. Danielle M. Torisky. History of Dining Services at James Madison University. Submitted July. 2007. URL: <https://media.lib.jmu.edu/wp-content/uploads/2018/10/JMUDining.pdf> (дата звернення: 03.04.2025).
11. Хмельницьким їдальням – 120 років. URL: https://ye.ua/istiriya/5716_Hmelnickim_yidalnyam__120_rokiv.html (дата звернення: 03.04.2025).

12. Stanford University, Redwood City Campus Phase 1. URL: <https://www.zgf.com/work/1916-stanford-university-redwood-city-campus-phase-1> (дата звернення: 04.04.2025).
13. Chegs Campus Canteen. URL: <https://archello.com/project/cheqs-campus-canteen> (дата звернення: 06.04.2025).
14. Trazia arquitectura children's canteen. URL: <https://divisare.com/projects/486549-trazia-arquitectura-milena-villalba-children-s-canteen> (дата звернення: 07.04.2025).
15. Reconstruction of the University Canteen – Palacký University in Olomouc. URL: <https://www.wachal.cz/en/reference/reconstruction-of-the-university-canteen-palacku-university-in-olomouc/> (дата звернення: 07.04.2025).
16. Пересічна С., Кравченко І. Організація харчування студентів. Товари і ринки, №2. 2010. С.125-130.
17. Як кольори впливають на вибір їжі? Спостереження та рекомендації щодо використання. URL: <https://tasteof.com.ua/yak-kolory-vplyvayut-na-vybir-yizhi-sposterezhennya-ta-rekomendacziyi-shhodo-vykorystannya/> (дата звернення: 08.04.2025).
18. Color as a factor in food choice. URL: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/8424857/> (дата звернення: 08.04.2025).
19. Горбенко О. А. Проектування закладів харчування. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. Миколаїв. 2021. 87 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/9487/3/proektuvannya-zakladivharchuvannya.pdf?utm_source (дата звернення: 10.05.2025).
20. Проект їдальні або закладу швидкого харчування. URL: <https://arma.ks.ua/uslugy/razrabotka-proektov/proekt-stolovoj> (дата звернення: 10.05.2025).
21. Як вибрати розмір столу? URL: https://drevych.ua/news-article?newsblog_path=5&newsblog_article_id=50 (дата звернення: 10.05.2025).

22. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. – [Чинний від 01.01.2014]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2013. 97 с.

23. Класифікація та види вентиляційних систем. URL: <https://vencon.ua/ua/articles/vidy-i-klassifikaciya-ventilyacionnyh-sistem> (дата звернення: 12.05.2025).

24. Види систем вентиляції: влаштування, порівняння різних типів вентиляції. URL: <https://dbuy.ua/stati/vidy-sistem-ventilyatsii/> (дата звернення: 12.05.2025).

25. Стеля грильято: особливості, плюси та мінуси. URL: https://buduemo.com/ua/news/ceiling_coverings/stelja-griljato-osoblivosti-pljusi-ta-minusi.html (дата звернення: 14.05.2025).

ДОДАТОК Б

Аналіз потреб цільової аудиторії

Бліц-опитування, проведене серед студентів, мало на меті зібрати інформацію щодо їхніх уподобань та вимог до інтер'єру їдальні коледжу. Відповіді допомогли сформулювати основні критерії, які повинні бути враховані при розробці дизайну інтер'єру їдальні, щоб забезпечити оптимальні умови для навчання, відпочинку та соціального спілкування.

Загальний висновок з результатів бліц-опитування наступний (таблиця 1.1). Студенти віддають велику важливість комфортним умовам для обіду в їдальні, підкреслюючи необхідність наявності достатньої кількості посадочних місць, зручних для сидіння та оптимальних проходів між столами. Вони вважають важливим створення активної та енергійної атмосфери, при цьому прагнуть мати можливість вибору між різними зонами — для швидкого перекусу та для відпочинку. Безкоштовний Wi-Fi є важливим для студентів, так само як і наявність зарядних станцій для телефонів та можливість працювати або навчатися за столами, розташованими в окремих зонах для навчання. Студенти також підтримують ідею створення міні-коворкінгу в їдальні, що дасть їм можливість ефективно використовувати вільний час для навчання чи роботи. Щодо стилю інтер'єру, студенти віддають перевагу яскравим і стильним дизайнам з природними елементами, такими як рослини, що підвищують приємність атмосфери. Оптимальним для них є тепле, м'яке освітлення, що створює затишок. Для оптимізації простору важливим є забезпечення великої кількості розеток для зарядки гаджетів і створення комфортних умов для сидіння та проходу в обідній зоні.

Таблиця 1.1 – Питання з опитування студентів

| Питання | Отримана відповідь із запропонованих |
|--|---|
| Як ви оцінюєте важливість комфортних умов для обіду в їдальні? | Дуже важливо |
| Яка кількість посадочних місць у їдальні для вас оптимальна? | Помірна кількість місць |
| Який тип атмосфери вам більше подобається в їдальні? | Активна та енергійна |
| Як важливо для вас мати доступ до безкоштовного Wi-Fi в їдальні? | Дуже важливо |
| Які зручності в їдальні ви б хотіли (наприклад, наявність зарядних станцій для телефонів, додаткові столи для навчання)? | Зарядні станції, столи для навчання або роботи |
| Яким повинен бути стиль інтер'єру їдальні? | Яскравий і стильний |
| Чи важливо вам, щоб у їдальні були рослини або інші природні елементи? | Так, це важливо Можна без цього |
| Як ви ставитесь до ідеї створення міні-коворкінгу або робочої зони в їдальні? | Дуже позитивно |
| Як часто ви відвідуєте їдальню для того, щоб провести там час на перерві або після занять? | Тільки на обід |
| Яка для вас є оптимальна кількість розеток для заряджання гаджетів в їдальні? | Велика кількість розеток |
| Який тип освітлення ви вважаєте найкращим для їдальні? | Тепле, м'яке освітлення для створення затишної атмосфери |
| Що для вас є важливим у плануванні обідніх зон? | Зручні місця для сидіння, достатньо місця для проходу між столами |

ДОДАТОК В
Фото творчої роботи



Рисунок В.1 – Фото декоративної картини

ДОДАТОК Г

Технічні аспекти: кондиціонування та вентиляція

Тепер варто коротко розглянути, як працює припливно-витяжна система з рекуперацією тепла. Це вентиляційна установка, яка одночасно забезпечує приплив свіжого повітря в приміщення та видалення відпрацьованого. При цьому вона використовує тепло витяжного повітря для підігріву припливного. Такий процес дозволяє зменшити енергетичні витрати на опалення, оскільки тепле повітря, що видаляється, передає свою теплоту холодному припливному повітрю через теплообмінник, не змішуючись з ним. Детальну схему роботи припливно-витяжної системи з рекуперацією можна переглянути на рисунку

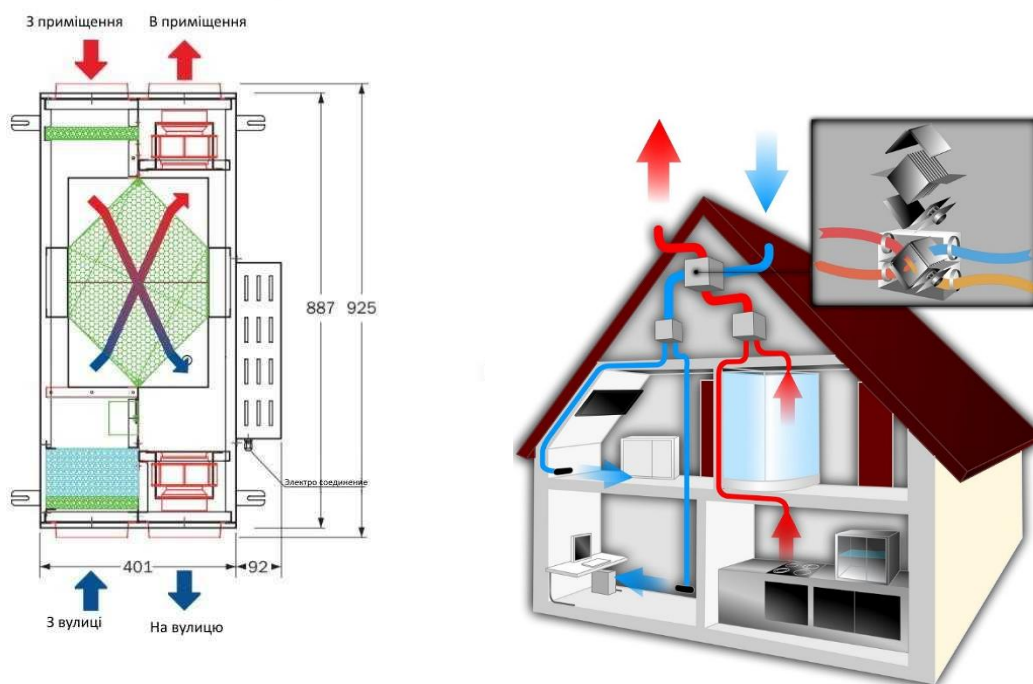


Рисунок Г.1 - Детальна схема роботи припливно-витяжної системи з рекуперацією