

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка
Факультет мистецтв
Кафедра образотворчого мистецтва, дизайну та методики їх навчання

Кваліфікаційна робота бакалавра
на тему:
«ДИЗАЙН-ПРОЄКТ КАФЕ У СУЧАСНОМУ СТИЛІ
за адресою: вул. Тарнавського, м. Тернопіль»
Спеціальність 022.03 Дизайн
Освітня програма «Дизайн середовища»

Студента 4 курсу, групи ДС-46
Мазурика Олексія Вячеславовича

Науковий керівник:
Гора Наталя Богданівна
викладач кафедри образотворчого мистецтва,
дизайну та методики їх навчання

Рецензент:
Головчак Олег Іванович
член національної спілки
архітекторів України, ГАП

Робота захищена оцінкою:
Національна шкала: _____
Кількість балів: _____
Оцінка: ECTS _____

**ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ГНАТЮКА**

Факультет мистецтв

Кафедра образотворчого мистецтва, дизайну та

методики їх викладання

Спеціальність 022.03 «Дизайн (Дизайн середовища)»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

М. Й. Маркович

«_____» _____ 2026 р.

ЗАВДАННЯ

на виконання дипломного проєкту

Мазурука Олексія Вячеславовича

1. Тема дипломного проєкту «Дизайн-проєкт кафе у сучасному стилі за адресою: вул. Тарнавського, м.Тернопіль» затверджена наказом кафедри М. Й. Маркович №3 від 12 жовтня 2025р.
2. Термін виконання проєкту: з 2 лютого 2026р. по 12 червня 2026 р.
3. Вихідні дані до проєкту: технічні креслення та візуалізація кафе у м. Тернопіль по вулиці Мирона Тарнавського.
4. Зміст пояснювальної записки: титульний аркуш, завдання на виконання дипломного проєкту, анотація, зміст, вступ, три розділи основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.
5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстрованого) матеріалу: план, умеблювання, підлогове покриття, план стелі, план розташування освітлювального обладнання, план розеток та вимикачів, розгортки залу,

специфікація оздоблень приміщень які візуалізуються, 3Д візуалізації приміщень, генеральний план.

АНОТАЦІЯ

Мазурук О. В. Дизайн кафе у сучасному стилі за адресою: вул. Тарнавського, м. Тернопіль: Кваліфікаційний проєкт / Мазурук Олексій Вячеславович; ТНПУ імені Володимира Гнатюка, Факультет мистецтв, кафедра образотворчого мистецтва, дизайну та методики їх навчання; наук. кер. Гора Н.Б. – Тернопіль 2026. - с.

У структурі пояснювальної записки досліджено фундаментальні принципи ергономічного проєктування та колористичного вирішення як ключових чинників створення безпечного, функціонального та архітектурно-художнього середовища кафе у сучасному стилі

У межах науково-проєктного аналізу систематизовано чинні нормативні вимоги, інноваційні дизайнерські концепції, а також прогресивний вітчизняний та світовий досвід організації інтер'єрів закладів громадського харчування. Окрему увагу приділено визначенню оптимальних параметрів меблевих виробів і технологічного устаткування відповідно до вимог антропометрії, а також закономірностям формування колірної палітри з урахуванням функціонально-планувального зонування внутрішнього простору.

На основі комплексного теоретичного та аналітичного підґрунтя розроблено авторську концепцію дизайну кафе, яка інтегрує прогресивні ергономічні стандарти, науково обґрунтовані колористичні схеми та орієнтована на забезпечення максимального комфорту, естетичної привабливості та експлуатаційної ефективності середовища.

Ключові слова: дизайн-проєктування, кафе, колористичне вирішення, ергономіка простору, інтер'єрне середовище, функціональне зонування.

ANNOTATION

Mazuruk O. V. Design of a Café in a Contemporary Style at Tarnavskoho Street, Ternopil: Qualification Project / Oleksii Viacheslavovych Mazuruk; Volodymyr Hnatiuk Ternopil National Pedagogical University, Faculty of Arts, Department of Fine Arts, Design and Teaching Methodology; Scientific Supervisor: N. B. Hora. – Ternopil, 2026. – p.

The explanatory note examines the fundamental principles of ergonomic design and color solutions as key factors in creating a safe, functional, and architecturally expressive café environment in a contemporary style.

Within the framework of the research and design analysis, current regulatory requirements, innovative design concepts, and advanced national and international experience in organizing the interiors of food service establishments have been systematized. Particular attention is paid to determining the optimal parameters of furniture and technological equipment in accordance with anthropometric requirements, as well as to the principles of developing a color palette with consideration of the functional and spatial zoning of the interior environment.

Based on a comprehensive theoretical and analytical foundation, an original café design concept has been developed. The concept integrates advanced ergonomic standards and scientifically grounded color schemes and is aimed at ensuring maximum comfort, aesthetic appeal, and operational efficiency of the environment.

Keywords: design project, café, color design solution, spatial ergonomics, interior environment, functional zoning.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ СУЧАСНОГО КАФЕ.....	11
1.1 Типологічні особливості та класифікація сучасних закладів ресторанного господарства.....	11
1.2 Аналіз нормативних вимог до проектування об'єктів даної типології (ДБН, санітарно-гігієнічні та протипожежні норми).....	12
1.3 Основні функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування приміщень сучасного кафе.....	27
1.4 Вимоги до оздоблювальних матеріалів, технологічного обладнання, декорування та світлового дизайну інтер'єру.....	28
1.5 Аналіз аналогів дизайн-проектів об'єктів даної типології у різних країнах світу та в Україні.....	30
Висновки до розділу 1.....	35
РОЗДІЛ 2 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ ПО ВУЛИЦІ МИРОНА ТАРНАВСЬКОГО.....	37
2.1 Загальна містобудівна та архітектурна характеристика об'єкта проектування.....	37
2.2 Вихідні дані та технічне завдання до проектування.....	37
2.3 Опис художньо-композиційної та колористичної концепції дизайн-проекту кафе.....	38
Висновки до розділу 2.....	40
РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ПРИМІЩЕНЬ СУЧАСНОГО КАФЕ.....	41
3.1 Обмірний план.....	41
3.2 План з розташуванням меблів.....	43
3.3 План з покриття підлоги.....	45

3.4 План облаштування стелі.....	46
3.5План розташування освітлювального обладнання.....	47
3.6План розташування розеток та вимикачів.....	49
3.7 Креслення деталі інтер'єру.....	50
3.8 Візуалізація кафе у сучасному стилі	51
Висновки до розділу 3.....	57
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	59

ВСТУП

У структурі сучасної архітектурно-дизайнерської практики особливе місце посідає організація простору закладів громадського харчування, де інтер'єр виступає не лише матеріальним середовищем, а й ключовим інструментом комунікації з відвідувачем та формування комерційного успіху закладу. Дизайн-проектування кафе у сучасному стилі вимагає комплексного підходу, що поєднує в собі інноваційні естетичні концепції, суворе дотримання технологічних та ергономічних стандартів, а також створення унікальної атмосфери, яка відповідає психоемоційним потребам людини. Розробка такого проєкту є актуальним завданням, спрямованим на гармонізацію функціональних процесів та архітектурно-художніх якостей внутрішнього простору.

Відкриття закладу узгоджується з органами місцевого самоврядування а також установами державної санітарно-епідемологічної служби.

Актуальність теми. Ресторанна справа у теперішній час швидко розвивається і стає важливою частиною нашого життя. Кафе є вагомим елементом інфраструктури сучасних міст, селищ та мегаполісів. Такі заклади часто стають головною причиною зупинки автомобілістів та мандрівників для відпочинку. У теперішньому світі споживачі звертають особливу увагу на внутрішню атмосферу, естетичне вирішення та загальну концепцію простору. Розробка таких проєктів сприяє розширенню культурного складника середовища та розбудові загальної інфраструктури. Окрім того, раціональне проектування закладу харчування дозволяє ефективно використовувати площу та ресурси, що є невіддільною частиною створення сучасного дизайну інтер'єру з урахуванням новітніх світових тенденцій.

Аналіз джерел. Для дослідження теми було використано наукові статті, монографії та підручники, що стосуються принципів архітектурного проектування закладів громадського харчування і ресторанів. Також було

залучено та проаналізовано приклади успішно реалізованих проєктів із професійних періодичних видань, тематичних соціальних мереж, спеціалізованих онлайн-ресурсів та особистих портфоліо практикуючих дизайнерів.

Метою є розробка дизайну кафе по вулиці Мирона Тарнавського, що відповідає сучасним архітектурним, функціональним, ергономічним та екологічним вимогам.

Завдання:

- Дослідити сучасні архітектурно-дизайнерські підходи до проєктування кафе та закладів громадського харчування загалом.
- Визначити функціонально-планувальні та естетичні вимоги до внутрішнього простору будівлі кафе.
- Розробити художньо-композиційну концепцію дизайну, яка враховує екологічні, колористичні та енергоефективні аспекти.
- Підготувати ескізний та технічний проєкт із деталізацією планувальної структури, кресленнями основних елементів та трьохвимірною візуалізацією інтер'єру.

Об'єкт дослідження. Процес створення кафе у сучасному стилі.

Предметом дослідження є дизайн-проєкт як результат творчого та технічного вирішення кафе загального типу та його простору.

Територіальні межі дослідження. Територія України з урахуванням її кліматичних, культурно-етнічних, нормативних та економічних умов.

Часові межі дослідження охоплюють період початку XXI століття, із акцентом на сучасні тенденції.

Практичне значення. Результати кваліфікаційної роботи можуть бути використані для створення реального дизайн-проєкту кафе, що відповідає

індивідуальним комерційним потребам замовника, а також слугувати практичним прикладом для подальших проєктних розробок у галузі сучасного дизайну комерційного інтер'єру та громадських будівель.

Методи дослідження. У роботі застосовано загальнотеоретичні методи аналізу, порівняння, класифікації та синтезу інформації, а також емпіричні методи художньо-конструкторського та архітектурного проектування і 3D-моделювання.

Обсяг та структура роботи. Кваліфікаційний проєкт складається зі вступу, трьох логічно пов'язаних розділів (кожен з яких містить підрозділи), загальних висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ СУЧАСНОГО КАФЕ

1.1 Типологічні особливості та класифікація сучасних закладів ресторанного господарства.

Кафе — це заклад ресторанного господарства, призначений для організації відпочинку споживачів з обмеженим, порівняно з рестораном, асортиментом страв. Воно спеціалізується на продажі фірмових, кулінарних виробів, напоїв та покупних товарів.

Сучасна мережа закладів ресторанного господарства є динамічною структурою, яка безперервно трансформується під впливом соціокультурних, економічних та архітектурно-дизайнерських тенденцій. Розуміння типологічних особливостей та чітка класифікація цих об'єктів є першоосновою для їхнього успішного архітектурно-художнього проєктування. В Україні базові критерії поділу та вимоги до підприємств громадського харчування регламентуються чинними Державними будівельними нормами (зокрема, ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Заклади харчування») та національними стандартами (ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»).

Відповідно до нормативно-правової бази та специфіки обслуговування, заклади ресторанного господарства поділяються на такі основні типи: ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети, піцерії та кав'ярні. Кожен тип має власну специфіку організації простору.

У межах даного проєкту детально розглядається кафе загального типу. Його ключовою типологічною особливістю є універсальність: воно розраховане на широкі верстви населення і забезпечує як функцію швидкого харчування, так і функцію тривалого відпочинку. При проєктуванні такого об'єкту, особливо з урахуванням його розташування чи локації вздовж інтенсивних

міських магістралей, архітектор-дизайнер має збалансувати два різні потоки відвідувачів: тих, хто потребує експрес-обслуговування (короткочасна зупинка), і тих, хто орієнтований на тривале перебування у затишній атмосфері.

Сучасна класифікація кафе базується на кількох ключових чинниках, які безпосередньо впливають на їхнє архітектурно-планувальне вирішення:

1. **За асортиментом продукції:** кафе загального типу та спеціалізовані (кав'ярні, кондитерські, арт-кафе, морозиво тощо).
2. **За місткістю залів:** малі (до 25–50 місць), середні (50–100 місць) та великі (понад 100 місць). Об'єкт даного дослідження належить до категорії *середніх кафе (на 50 місць)*, що дозволяє створити камерно-затишну атмосферу та застосувати більш індивідуальні дизайнерські рішення.
3. **За характером контингенту та локацією:** міські, молодіжні, дитячі, а також придорожні. Придорожні кафе мають свою специфіку: вони обов'язково інтегруються в загальну транспортну інфраструктуру, потребують зручних під'їзних шляхів, паркувальних зон і чіткої візуальної комунікації (зовнішньої реклами, вивісок), помітної з великої відстані.
4. **За сезонністю функціонування:** постійні (що діють протягом усього року) та сезонні (літні майданчики, павільйони).

1.2 Аналіз нормативних вимог до проєктування об'єктів даної типології (ДБН, санітарно-гігієнічні та протипожежні норми)

Заклади громадського харчування варто проєктувати згідно з ДБН:

4.1.1 Підприємства харчування (заклади РГ) складаються з двох функціональних груп приміщень: а) призначених для обслуговування відвідувачів (розділ 6.2); б) призначених для виготовлення кулінарної продукції

(розділ 6.3). Відповідно до цього величина підприємств харчування (закладів РГ) характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну).

Місткість і продуктивність підприємств харчування (закладів РГ) визначаються завданням на проєктування або проєктом. У завданні, за необхідності, додатково вказується кількість місць для сезонного розширення, а також кількість страв для відпуску додому або забезпечення продукцією роздавальних і доготівельних підприємств харчування (закладів РГ).

Розміщення будинків, земельних ділянок.

5.2.1 Площі земельних ділянок при проєктуванні будинків загальнодоступних підприємств харчування, що стоять окремо, слід приймати за завданням.

5.2.2 На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі (відповідно до 4.1.1); виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту.

5.2.5. Розрахункова кількість машино-місць на автостоянках та в гаражах ресторанів і кафе приймається за завданням на проєктування, але не менше ніж вимагається за ДБН 360 -92** таблиця 7.6

4. Підприємства торгівлі і громадського харчування:		
ресторани і кафе міського значення	На 100 місць у залах	10 - 15
інші ресторани і кафе	Те саме	8 - 12
торгові центри, універмаги, магазини площею торгових залів понад 500 м	На 100 м ² торгової площі	8 - 12
криті ринки, колгоспні ринки	На 50 торгових місць	20 - 25
спеціалізовані підприємства торгівлі	На 100 м ² торгової площі	-
Окремі будинки і споруди масового відвідування	Одиниця виміру	Кількість машино-місць

5.2.6. На ділянці підприємства харчування (закладу РГ) слід передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення.

5.2.8. Будинки і споруди, в яких розміщуються підприємства харчування (заклади РГ), повинні розташовуватися не менше ніж в 6 м від червоної лінії. Відстані між будинками підприємств харчування (закладів РГ) і іншими будинками (житловими, громадськими, виробничими) повинні прийматися з урахуванням протипожежних розривів за ДБН 360 та інших НД.

Об'ємно-планувальне рішення

6.1.5. Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідня зала з естрадою, аванзалом і тому подібне та допоміжні приміщення (вестибюль, гардероб, санвузли, артистичні, приміщення додаткового обслуговування тощо).

6.1.6. Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські

приміщення і службово-побутові приміщення

6.1.11. Висота поверху підприємств харчування (закладів РГ) (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, повинна бути не менше ніж 3,3 м.

Висота приміщень для розміщення виробничих цехів у підприємствах харчування (зкладах РГ) приймається за технологічними вимогами, але не менше ніж: 3,0 м - за кількості місць до 150 включно; 3,3 м - більше 150 до 300 місць і 3,9 м - понад 300 місць. У приміщеннях гарячих цехів і мийних висота повинна бути не менше суміжних з ними обідніх залів.

У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами приміщення вимогам до найменшої висоти повинна відповідати середня (приведена) висота приміщення. При цьому висота приміщення в будь-якій його частині повинна бути не менше ніж 2,5 м.

Примітка 1. В окремих приміщеннях допоміжного призначення і коридорах залежно від об'ємно-планувальних рішень будинків і технологічних вимог допускається зменшення висоти до 2,2 м, а в складських і службово-побутових приміщеннях - до 2,5 м до низу виступних конструкцій.

Примітка 2. Висоту приміщень вбудованих підприємств харчування (закладів РГ) місткістю до 50 місць допускається приймати за висотою приміщень житлових будинків.

6.1.15. У випадку природного освітлення приміщень будинок підприємства харчування (закладу РГ) орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали і приміщення для персоналу - на південь і південний схід. У разі несприятливої орієнтації слід застосовувати сонцезахисні пристрої.

6.1.16. Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Підлоги і огорожувальні конструкції повинні бути захищені від проникнення

гризунів.

Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезинфекцію. Полімерні матеріали для покриття підлоги повинні відповідати вимогам СанПиН 6027.А.

Не допускаються перепади рівнів підлоги у складських, виробничих приміщеннях і в залах з самообслуговуванням.

Обідні зали

6.2.2.1 Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- в ресторанах1,8;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком2,0;
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах 1,8;
- у кафе, закусочних і пивних барах1,6;
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах1,4.

6.2.2.4 Обідні зали слід, як правило, розташовувати в одному рівні з гарячим і холодним цехами, а також мийною столового посуду.

6.2.2.5 У підприємствах харчування (зкладах РГ) з самообслуговуванням роздавальну слід розміщувати на площі зали в безпосередньому зв'язку з гарячим цехом.

Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном і тому подібне. Відстань від роздавального обладнання до обмежуючих бар'єрів в залі слід приймати:

- при проході відвідувачів в один ряд - 0,9 м;

- з передбаченим обгоном черги - 1,2 м.

Ширина робочої зони за технологічною роздавальною лінією приймається не менше 1 м.

6.2.2.7. Зал ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

Ширину проходу в залах слід приймати не менше вказаної в таблиці 3

6.2.2.8 У підприємствах харчування (закладах РГ), пов'язаних з відпочинком відвідувачів, слід передбачати естради і танцювальні майданчики.

При визначенні площі танцювального майданчика слід виходити з норми площі на пару -0,15-0,2 м² з розрахунку 50-70 % загальної кількості місць в залі.

Таблиця 3

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	Їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6) ^{*)}
Додаткові:				
для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1) ^{*)}
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8) ^{*)}
*) У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи				
Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.				
Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

6.2.3 *Допоміжні приміщення*

6.2.3.1 До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування.

6.2.3.2 У вестибюлях або окремих приміщеннях (нішах) перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць в залі. У закусточних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі.

6.2.3.3 Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки.

6.2.3.2 Входи в туалети (вбиральні) для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 - один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 - додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць.

У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості).

У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4 м² для туалетної.

Примітка 1. За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником.

Примітка 2. За кількості місць в залах більше 100 слід додатково передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. За

меншої місткості необхідність кабіни обумовлюється завданням на проектування.

6.2.3.6 Матеріали і конструктивне вирішення стель, стін і перегородок у групі приміщень для відвідувачів повинні забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, бути екологічно нешкідливими. Форма і фактура вертикальних поверхонь в місцях скупчення відвідувачів і на шляхах пересування на висоту до 2 м повинні бути травмобезпечними.

6.2.3.7 У приміщеннях для відвідувачів опорядження стін на висоту до 2 м повинно бути водостійким. Вологостійким повинно бути опорядження стель над роздавальними і буфетними (кафетерійними) стопами.

6.3 Приміщення з виготовлення кулінарної продукції

6.3.1 Виробничі приміщення

6.3.1.1 Склад приміщень виробничого призначення визначається виходячи з прийнятих: типу підприємства харчування, оброблюваної продукції (сировина, напівфабрикати) і форми обслуговування. Розгорнутий перелік виробничих приміщень за типами підприємств харчування (закладів РГ) наведений у додатку Д.

Площі виробничої групи приміщень приймаються згідно з додатком Е.

Мінімальний розмір виробничого приміщення слід приймати, як правило, не менше 7 м².

6.3.1.2 Виробничу групу приміщень, рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні.

6.3.1.3 Розміщення цехів в структурі будинку повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків.

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, зв'язані послідовними технологічними процесами.

6.3.1.4 Виробничі цехи для підприємств харчування вмістивністю залу

більше 50 місць рекомендується передбачати в роздільних приміщеннях.

У підприємствах харчування меншої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового і кухонного посуду.

6.3.1.6. Ширина коридорів у виробничій групі приміщень повинна бути не менше 1,3м (згідно таблиці 4.)

6.3.1.12. Приміщення роздавальної в підприємствах харчування (зкладах РГ) з обслуговуванням офіціантами повинно мати безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба, сервізною, мийною столового посуду і буфетом через технологічні або дверні прорізи.

У роздавальній слід передбачити місце для встановлення касових апаратів і умивальник для офіціантів.

Якщо вказані приміщення розташовані з одного боку роздавальної, то ширина роздавального приміщення повинна бути не менше 2 м. При розташуванні цих приміщень з двох і більше боків роздавальної - не менше 3 м.

Фронт видачі страв в роздавальній у разі обслуговуванні офіціантами слід приймати: для гарячих цехів не менше ніж 0,03 м; для холодних цехів - 0,015 м і для буфетів - 0,01 м на одне місце в залі.

6.3.1.15 Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 м.

6.3.1.16 Пофарбування стін, перегородок, конструкцій і обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується передбачати в світлих холодних тонах. Фарби не повинні виділяти в повітряне середовище хімічних речовин вище регламентованих ДСП 201. Фарби повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

6.3.1.17 Колірне опорядження інтер'єрів виробничих частин будинків слід передбачати відповідно до ГОСТ 14202 і ГОСТ 12.4.026.

6.3.1.18 Підлога у всіх приміщеннях повинна бути гладенькою без щілин, вибоїн, з поверхнею, зручною для миття, з уклоном підлоги до трапів (з розрахунку один трап на 100 м² площі, але не менше одного на приміщення).

За наявності технологічних трапів в підприємствах харчування (закладах РГ) додаткові трапи для прибирання приміщень не встановлюються.

6.3.3 Службово-побутові приміщення

6.3.3.1 Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

6.3.3.2 Склад і площі приміщень службово-побутової підгрупи приймаються відповідно до додатків К та Л.

Проектування побутових приміщень (гардеробні, душові, туалети, кімнати особистої гігієни жінок), а також розрахунок санітарних приладів слід проводити згідно із вимогами СНиП 2.09.04 і санітарними характеристиками виробничих процесів.

1.1.3 ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ

7.01 Підприємства харчування (заклади РГ) повинні бути обладнані системами водопостачання (господарсько-питного, протипожежного і гарячого), каналізації, вентиляції, опалення, електроосвітлення, телефонної мережі, системою автоматичної пожежної сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, системою оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей, системами протидимного захисту, охоронної сигналізації, сміттєвидаляння і пило прибирання

1.1.4 САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ ВИМОГИ

8.1 При проектуванні освітлення характеристики освітленості робочих зон і основних приміщень підприємств харчування (закладів РГ) слід приймати згідно з вимогами СП 42-123-5777 і ДБН В.2.5-28.

8.2 У разі розміщення підприємств харчування (закладів РГ) в підвальному поверсі слід передбачати інженерно-технічні заходи, що забезпечують безпеку і комфортний волого-температурний і світловий режим в приміщеннях.

8.3 У підприємствах харчування (закладах РГ) будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції повинні відповідати вимогам ДГН 6.6.1-6.5.001, ДБН В.1.4-1.01, ДБН В. 1.4-2.01 (рівні фонові радіоактивності, питома ефективна активність природних радіонуклідів (ПРН) у будівельних матеріалах і сировині).

В опорядженні інтер'єрів будинків слід застосовувати полімерні матеріали, що відповідають вимогам державних стандартів, які діють в Україні, і мають документи, що засвідчують якість і безпеку матеріалів для споживача.

Полімерні матеріали повинні бути дозволеними до використання у підприємствах харчування (закладах РГ), на підприємствах харчової промисловості, не виділяти в продукти харчування хімічних речовин вище нормативів, регламентованих СанПиН 42-123-4240.

Полімерні матеріали у внутрішньому опорядженні слід використовувати

згідно з переліком полімерних матеріалів та виробів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для використання в будівництві (СанПиН 6027.А).

Опорядження приміщень повинно відповідати вимогам СП 42-123-5777 та бути стійким до дезінфекції. Використані матеріали, фурнітура, арматура, регулювальні пристрої, покриття підлоги повинні виключати можливість травматизму.

1.1.5. ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА

9.1 При проектуванні підприємств харчування (закладів РГ) слід дотримуватися протипожежних вимог ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-20, ДБН В.2.2-24, ГОСТ 12.1.004, ДСТУ Б В.1.1-4, інших чинних нормативних документів та цього розділу.

9.7 У підприємствах харчування (закладах РГ) із кількістю місць у залах понад 50 слід передбачати окремі виходи для відвідувачів та обслуговуючого персоналу.

За кількості місць у залах 50 та менше допускається один з евакуаційних виходів для відвідувачів суміщувати з евакуаційним виходом для обслуговуючого персоналу. У цьому випадку при розрахунку шляхів евакуації відвідувачів допускається враховувати виходи та сходи для обслуговуючого персоналу, якщо вони сполучаються із залами безпосередньо або за допомогою коридору та дотримуються вимоги таблиці 9 цих Норм.

При розміщенні залів підприємств харчування (закладів РГ) у підвальних поверхах, з приміщень для відвідувачів слід передбачати не менше двох евакуаційних виходів, один із них повинен вести безпосередньо назовні.

Улаштування евакуаційних виходів через завантажувальні приміщення не

допускається.

9.9 У обідніх залах підприємств харчування (закладів РГ) допускається влаштування антресолей. При цьому клас вогнестійкості основних конструкцій антресолей повинен відповідати вимогам таблиці 4 ДБН В.1.1-7 відповідно до ступеня вогнестійкості будинку. Евакуація людей (відвідувачів та персоналу) з антресолей допускається здійснювати:

- при кількості людей до 25 включно - одними відкритими сходами типу С2;

- при кількості людей від 26 до 50 включно - не менше ніж двома відкритими сходами типу С2;

при кількості людей понад 50 або при площі антресолей понад 40 % площі зали - не менше ніж двома відкритими сходами типу С2 та додатково евакуаційною сходовою кліткою або двома евакуаційними сходовими клітками.

9.11 Матеріали, які застосовуються для опорядження приміщень та шляхів евакуації підприємств харчування (закладів РГ) повинні мати показники пожежної безпеки, що відповідають вимогам ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-24.

Витяг з ДОДАТКУ В
(обов'язковий)

**ВИМОГИ ДОСТУПНОСТІ ДЛЯ ІНВАЛІДІВ ТА ІНШИХ
МАЛОМОБІЛЬНИХ ГРУП НАСЕЛЕННЯ В ПІДПРИЄМСТВАХ
ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДАХ РГ)**

В.1 Для особистого транспорту інвалідів із загальної кількості місць на автостоянках при підприємствах харчування (закладах РГ) слід виділяти за їх місткості: менше 100 місць - не менше 1 місця; від 100 до 200 місць - не менше 15 % місць; більше 250 місць - не менше 10 % місць.

В.5 У підприємствах харчування (закладах РГ) з самообслуговуванням рекомендується відводити до 10 % місць, але не менш одного для осіб, що пересуваються на кріслах-колясках, і сліпих з площею не менше 3 м² на кожне місце.

В.9 Специфічні засоби інформації для маломобільних груп населення повинні вирішуватися у контексті з основною дизайнерською концепцією інтер'єру.

ДОДАТОК Д (довідковий)

Таблиця Д.1 - Перелік виробничих приміщень

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна		
		загального типу	молодіжні, дитячі	кафе-морозиво	кафе-молочне, кафе-кондитерська		загального типу, пельменна, сосискова	піріжкова, блина, пончикова	шашлична, чебуречна, пивний бар
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Буфет	+	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	-
2 Гарячий цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
3 Холодний цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
4 Приміщення для різання хліба	+	+	+	-	+ ⁴⁾	+	+	+	+
5 Доготівельний цех	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	+ ¹⁾
6 Цех обробки зелені	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	-
7 М'ясний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
8 Рибний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
9 Птицегольєвий цех	+ ²⁾	-	-	-	-	-	-	-	-
10 Приміщення завідуючого виробництвом	+	+	+	-	+	+	-	-	-
11 Мийна столового посуду	+	+	+	+	-	+	+	+	+
12 Сервізна	+	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	-
13 Мийна кухонного посуду	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14 Мийна і комора тари	+ ¹⁾	+	+	+	+	+	+	-	+
15 Роздавальна	+	-	+ ³⁾	+	+	-	-	-	+
16 Кондитерський цех	+	+	-	-	+ ⁵⁾	-	-	-	-
17 Приміщення для борошняних виробів	-	+	-	-	-	+	-	+	+
18 Овочевий цех	-	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
19 Приміщення для готування морозива	-	-	-	+	-	-	-	-	-
20 Цех приготування пельменів	-	-	-	-	-	-	+ ⁶⁾	-	-
21 Харчова технологічна лабораторія	+ ⁷⁾	-	-	-	-	+ ⁷⁾	-	-	-
22 Заготівельний цех	-	-	-	-	-	-	-	-	+ ²⁾

¹⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на напівфабрикатах
²⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на сировині
³⁾ При обслуговуванні офіціантами
⁴⁾ Для кафе-молочної
⁵⁾ Для кафе-кондитерської
⁶⁾ Для пельменної на сировині
⁷⁾ При виробництві більше 5000 страв на добу

1.3 Основні функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування приміщень сучасного кафе

Під час проєктування закладів громадського харчування одним із ключових завдань є грамотна організація простору та його поділ на функціональні зони з урахуванням ергономіки, комфорту відвідувачів і вимог безпеки. Зонування дозволяє створити логічну структуру приміщення, де кожна частина виконує свою роль і забезпечує зручність як для гостей, так і для персоналу.

Правильно сформований простір дає можливість ефективно регулювати його сприйняття: візуально розширювати або, навпаки, робити більш камерним за рахунок розміщення меблів, освітлення, кольорових рішень і декоративних елементів. Завдяки цьому кафе стає не лише функціональним, а й комфортним для тривалого перебування.

Важливо, щоб приміщення було забезпечене всіма необхідними інженерними комунікаціями, такими як електропостачання, вентиляція, опалення та водопостачання, оскільки це безпосередньо впливає на якість обслуговування та загальний рівень закладу. Кожна функціональна зона повинна бути чітко визначена та відповідати певному виду діяльності — наприклад, зона посадки гостей, барна зона, кухня та технічні приміщення.

У сучасних кафе планування зазвичай передбачає зручний доступ до всіх основних зон, при цьому не створюючи перевантаження простору. Особлива увага приділяється тому, щоб рух відвідувачів і персоналу був логічним та безперешкодним, що підвищує ефективність роботи закладу.

Процес створення функціонального простору можна умовно поділити на кілька етапів: спочатку відбувається аналіз потреб майбутнього закладу та цільової аудиторії, далі оцінюється існуюче приміщення або умови проєктування. Після цього здійснюється вивчення функціональних вимог, норм і особливостей роботи кафе. Завершальним етапом є безпосереднє планування

простору, під час якого формується зручна та естетично приваблива структура закладу з урахуванням усіх попередніх даних.

1.4 Вимоги до оздоблювальних матеріалів, технологічного обладнання, декорування та світлового дизайну інтер'єру

При проєктуванні сучасного кафе важливе значення має правильний вибір оздоблювальних матеріалів, технологічного обладнання та засобів формування інтер'єру, оскільки саме вони визначають комфорт, функціональність і естетичне сприйняття простору.

Оздоблювальні матеріали повинні відповідати вимогам зносостійкості, гігієнічності та простоти догляду. Для підлогових покриттів доцільно використовувати матеріали з високою міцністю та стійкістю до вологи й механічних навантажень, наприклад керамограніт або промисловий ламінат. Стіни зазвичай виконуються з матеріалів, що легко очищуються та не вбирають запахи, з можливим застосуванням декоративної штукатурки, фарби або панелей. Стельові рішення повинні забезпечувати можливість монтажу освітлення та вентиляційних систем, а також гармонійно доповнювати загальний стиль інтер'єру.

Технологічне обладнання кафе має бути функціональним, ергономічним і відповідати санітарним нормам. Воно повинно забезпечувати ефективну роботу кухні та барної зони, скорочуючи час обслуговування та підвищуючи продуктивність персоналу. Важливим є правильне розташування обладнання, яке не повинно перешкоджати руху працівників і логіці технологічних процесів.

Декорування інтер'єру відіграє значну роль у формуванні атмосфери закладу. Воно повинно підкреслювати концепцію кафе, створювати емоційний настрій і підтримувати загальний стиль. Декоративні елементи не повинні перевантажувати простір, а навпаки — підкреслювати його архітектурні особливості та функціональні зони.

Світловий дизайн є одним із ключових елементів інтер'єру кафе. Освітлення повинно бути багаторівневим і поєднувати загальне, локальне та акцентне світло. Завдяки цьому створюється комфортна атмосфера для різних сценаріїв використання простору: швидкого відвідування, тривалого відпочинку або вечірніх зустрічей. Особлива увага приділяється тепловому спектру світла, який сприяє формуванню затишної та приємної атмосфери.

Додатково важливо враховувати акустичний комфорт, вентиляцію та ергономіку простору, оскільки ці фактори безпосередньо впливають на загальне враження від закладу. Сукупність усіх зазначених вимог дозволяє створити сучасне, функціональне та естетично привабливе кафе, яке відповідає потребам відвідувачів і сучасним дизайнерським тенденціям.

1.5 Аналіз аналогів дизайн-проектів об'єктів даної типології у різних країнах світу та в Україні

У сучасній практиці архітектурного та інтер'єрного проектування закладів громадського харчування особливе місце посідає дослідження світового та вітчизняного досвіду. Аналіз аналогів дозволяє виявити провідні тенденції, оцінити ефективність функціональних рішень, а також віднайти унікальні художньо-образні прийоми, які формують комерційний успіх та естетичну цінність об'єкта.

Зарубіжний досвід проектування

У світовій практиці проектування сучасних кафе чітко простежується тренд на **мультифункціональність та інтеграцію природних елементів** (біофільний дизайн). Заклади перестають бути виключно місцями для споживання їжі, перетворюючись на соціокультурні хаби.

Приклад 1: Кафе «Basic Coffee» (Пекін, Китай).

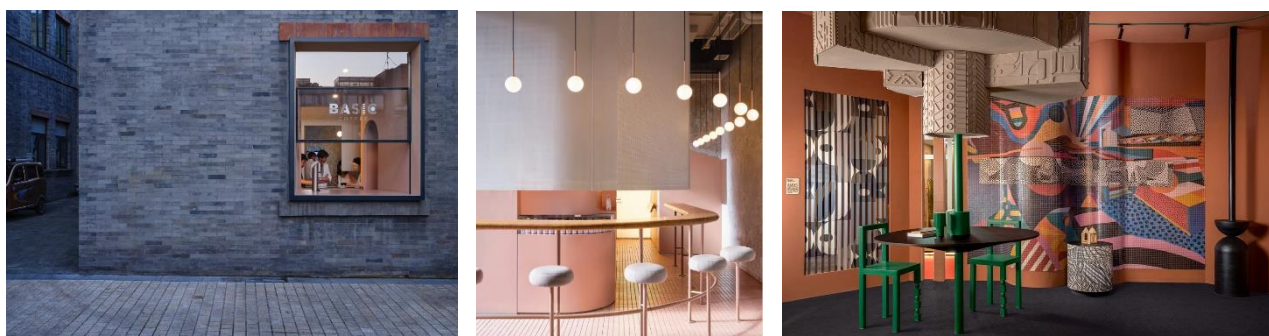


Рис. 1.1 Кафе «Basic Coffee»

Дизайн-концепція цього закладу побудована на принципах мінімалізму та візуального «спрощення» простору. Автори проекту відмовилися від зайвого декору, зосередивши увагу на чистоті ліній, світлі та текстурі бетону й дерева. Головним планувальним акцентом став центрально розташований барний острів, який забезпечує коловий

рух відвідувачів та відкритість технологічних процесів. Цей аналог демонструє, як обмежена палітра кольорів та матеріалів створює концентровану, спокійну атмосферу.



Приклад 2: Кав'ярня “Cafezal” (Мілан, Італія).

Рис. 1.2 Кав'ярня «Cafezal»

Кав'ярня розроблена на замовлення в студії Studioperе як сучасний заклад третьої хвилі кавової культури. Інтер'єр поєднує бразильські мотиви з італійською естетикою та характеризується виразним постмодерністським стилем.

Просторове середовище закладу сформоване на основі поєднання мінімалістичних форм та виразних колірних акцентів. У колористичному рішенні переважають насичені сині відтінки, які доповнюються м'якими пастельними кольорами меблів та природними текстурами деревини. Такий підхід дозволяє досягти візуальної рівноваги між активними та нейтральними елементами інтер'єру. Ергономіка простору реалізована через раціональне розташування посадкових місць, достатню ширину проходів та використання меблів із плавними обрисами, що підвищують комфортність перебування відвідувачів.

Вітчизняний досвід проєктування

Український дизайн інтер'єру за останні роки демонструє стрімкий розвиток, інтегруючи світові стандарти із локальним контекстом та автентичними матеріалами.

Приклад 1: Кафе «Gorcafe» (Львів, Україна).



Рис. 1.3 Кафе «Gorcafe»

Інтер'єр DOT Coffee Station виконаний у сучасному мінімалістичному стилі з акцентом на урбаністичну естетику. Простір побудований на поєднанні чистих ліній, функціональності та яскравих графічних елементів. Основні кольори — нейтральні, з контрастними акцентами, що додають динаміки. Освітлення м'яке, але спрямоване, що створює відчуття руху та енергії. Меблі прості, ергономічні та компактні, розраховані на швидкий формат перебування.

Барна зона виступає головним візуальним центром простору. Матеріали переважно сучасні. Загальна атмосфера нагадує міську станцію, де все підпорядковано ритму міста. Дизайн підкреслює швидкість і функціональність. Простір не перевантажений деталями, що робить його легким для сприйняття. Графіка на стінах додає характеру та впізнаваності. Інтер'єр виглядає технологічно та сучасно. Кожна зона продумана для зручності руху гостей. Це приклад міського кафе нового покоління. Загальне враження — стильна простота і динаміка.

Приклад 2: NA NEBI (Тернопіль)



Рис. 1.4 NA NEBI (Тернопіль)

NA NEBI — це сучасний ресторан із панорамною атмосферою, розташований високо над містом, де інтер'єр і вид стають єдиним візуальним досвідом. Простір побудований на поєднанні сучасного мінімалізму та теплих природних текстур, що створює відчуття затишку навіть у великому відкритому залі. Головним акцентом інтер'єру є відкритий гриль у центрі простору — він виглядає як театральна сцена, де процес приготування їжі стає частиною дизайну.

Матеріали інтер'єру переважно натуральні: дерево, метал, текстиль і теплі кам'яні поверхні. Освітлення м'яке, багаторівневе, з акцентами на ключових зонах, що створює вечірню, майже камерну атмосферу навіть у великому приміщенні. Особливу роль відіграють великі підвісні світильники, які додають простору характеру та візуальної глибини.

Планування ресторану продумане так, щоб зберігати відчуття простору: є відкриті зони для компаній і більш приватні місця для камерних вечерь. Панорамні вікна відкривають вид на місто, і цей краєвид стає частиною інтер'єрної композиції, особливо у вечірній час, коли Тернопіль засвічується вогнями.

Загальна атмосфера NA NEBI — це баланс між сучасною гастрономією, архітектурною естетикою та відчуттям “вечора над містом”. Це не просто ресторан, а простір, де дизайн працює разом із їжею та емоціями.

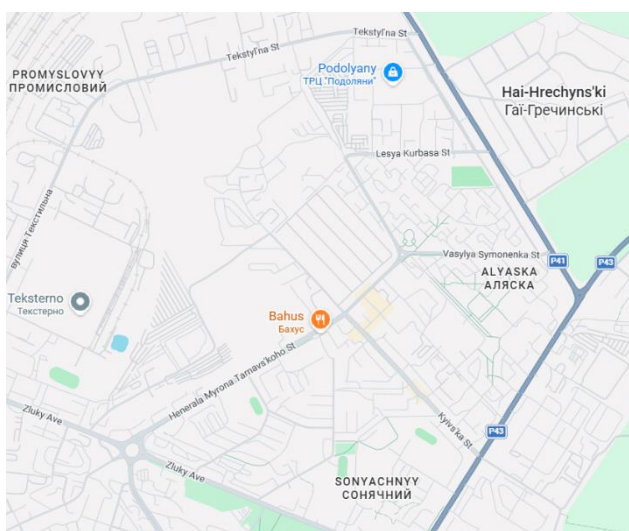
Отже, внаслідок проведеного дослідження з'ясовано, що сучасні заклади ресторанного господарства (зокрема кафе) класифікуються не лише за асортиментом продукції, а й за соціокультурною функцією, де інтер'єр виступає головним інструментом комунікації з відвідувачем. Проектування кафе вимагає дотримання нормативних вимог (ДБН В.2.2-25:2009, протипожежних та санітарно-гігієнічних норм), що визначають параметри евакуаційних шляхів, склад приміщень, кратність повітрообміну та вимоги до вологостійкості й пожежної безпеки оздоблювальних матеріалів. Оптимальна функціонально-планувальна структура закладу базується на безперехресному русі технологічних процесів (персоналу) та потоків відвідувачів, де головними зонами є вхідна група, обідній зал, барна стійка та санвузли.

Світовий та вітчизняний досвід доводить перевагу лаконічних, але концептуально насичених інтер'єрів. Перспективним напрямком є використання монохромних колористичних палітр (сіро-біла гама) у поєднанні зі складними світловими сценаріями та індивідуальними графічними рішеннями, які візуально трансформують геометрію залу.

РОЗДІЛ 2 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ ПО ВУЛИЦІ МИРОНА ТАРНАВСЬКОГО

2.1 Загальна містобудівна та архітектурна характеристика об'єкта проєктування

Об'єкт проєктування — сучасне кафе — розташований за адресою: м. Тернопіль, вулиця Мирона Тарнавського. Дана локація характеризується високою щільністю житлової забудови, розвиненою інфраструктурою та інтенсивними пішохідними й транспортними потоками, що обумовлює високий



комерційний потенціал майбутнього закладу.

Рис. 1.2 Місце розташування ділянки

Приміщення проєктоване як окрема капітальна споруда. З містобудівного погляду об'єкт має зручні під'їзні шляхи та пішохідні зв'язки.

Архітектурно-конструктивні параметри приміщення:

Конструктивна система будівлі: монолітно-каркасна, що дозволило мінімізувати кількість внутрішніх опорних елементів і створити максимально відкритий, гнучкий простір для вільного планування залу.

Висота приміщення становить 3,0 м, 4,8 м, 5,9 м (від підлоги до перекриття), що є достатнім для реалізації складних багаторівневих світлових систем та підвісних стельових конструкцій.

Природне освітлення забезпечується великими фасадними вітринними вікнами, що гарантує високий рівень інсоляції у першій/другій половині дня.

2.2 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування

Адреса об'єкту: м.Тернопіль, вул. Мирона Тарнавського.

Назва об'єкту: кафе загального типу на 50 місць.

Опис об'єкту: одноповерхова будівля, розташована по вулиці Мирона Тарнавського, м. Тернопіль.

Призначення об'єкту: призначений для функціонування як **сучасне кафе загального типу**, що поєднує функції громадського харчування, сімейного відпочинку та соціокультурного дозвілля. Завдяки наявності штучного озера та 4-х окремих альтанок, заклад призначений для різнопланового відпочинку: від швидкої кави до тривалого перебування на свіжому повітрі. Технологічно об'єкт розрахований на обслуговування до 57 відвідувачів одночасно, забезпечуючи високу якість кулінарного сервісу. З містобудівного погляду призначенням об'єкта є естетичне збагачення міського ландшафту та створення впорядкованого, інклюзивного рекреаційного простору. Також кафе виконує комерційну функцію, формуючи привабливий та впізнаваний бренд у структурі Тернополя..

Загальна площа функціональних зон:

- Тамбур – 9,20 м²;
- Вестибюль – 17,30 м²;
- Санвузли – 9,5 м²;
- Обідня зала – 81,90 м²;
- Гарячий цех – 20,75 м²;
- Мийна посуду – 10,0 м²;
- Холодильна камера – 8,65 м²
- М'ясо-рибний цех – 14,50 м²
- Овочевий цех – 14,40 м²
- Комора сухих продуктів – 9,20 м²
- Комора овочів – 8,70 м²
- Санвузол персоналу – 3,10 м²

- Кімната персоналу – 6,70 м²
- Гардеробна персоналу – 3,0 м²
- Кімната адміністратора – 8,75 м²

Завдання на проєктування: спроектувати кафе загального типу на 50 посадкових місць, зробити простір ергономічним, комфортним та сучасним. Передбачити зручні меблі, та спокійну кольорову гаму.

2.3 Опис художньо-композиційної та колористичної концепції дизайн-проєкту кафе

Художньо-композиційне рішення інтер'єру кафе по вулиці М. Тарнавського базується на ідеї створення «візуальної паузи» у динамічному міському середовищі. В основу концепції закладено принцип архітектурної графіки та оптичних трансформацій простору.

Колористичне рішення

Колірна палітра інтер'єру витримана у благородній, стриманій монохромній гамі — переважно у молочно-білих та оливкових тонах з додаванням акцентів. Це дозволяє очистити простір від візуального шуму.

Базовий колір (стіни та підлога): нейтральний молочний та матовий білий. Вони виступають тлом, яке візуально розширює межі залу та відбиває природне світло з вітрин.

Акцентний колір: відтінки зеленого, які використовуються в елементах конструкцій меблів, та окремих елементах.

Зелений колір традиційно асоціюється з природою, гармонією та відчуттям спокою. Його застосування в інтер'єрах позитивно впливає на емоційний стан людини, сприяє зниженню психологічної напруги та створює атмосферу відпочинку. Особливо ефективним є використання приглушених оливкових, шавлієвих або темно-зелених відтінків, які не перевантажують простір та формують відчуття затишку. Крім того, зелений колір добре

поєднується з живими рослинами, що є характерною особливістю сучасних кафе та закладів громадського харчування.

Теплі відтінки натуральної деревини доповнюють зелену кольорову гаму та надають інтер'єру природності й візуального тепла. Використання дерев'яних поверхонь у меблях, оздобленні стін або декоративних елементах сприяє створенню гостинної атмосфери та підвищує естетичну цінність простору. Натуральна текстура дерева додає інтер'єру виразності та забезпечує відчуття екологічності, що є актуальним напрямом сучасного дизайну. Таке колористичне рішення не лише підкреслює сучасний характер закладу, але й сприяє створенню позитивного психологічного мікроклімату в середовищі кафе.

При проектуванні інтер'єру кафе особлива увага приділяється підбору меблів, які повинні відповідати ергономічним вимогам, забезпечувати комфорт відвідувачів та гармонійно поєднуватися із загальною концепцією закладу. Для даного проєкту доцільним є використання меблів сучасного стилю з простими геометричними формами та натуральними матеріалами. Основу меблювання складають столи та стільці з дерев'яними елементами теплих відтінків, що підкреслюють природний характер інтер'єру та створюють затишну атмосферу.

Важливим елементом інтер'єру є освітлення, яке формує атмосферу закладу та впливає на візуальне сприйняття простору. Освітлювальна система передбачає поєднання природного освітлення, яке забезпечують великі панорамні вікна та штучного освітлення. У денний час основним джерелом світла є великі віконні прорізи, які забезпечують достатній рівень інсоляції та візуальний зв'язок внутрішнього простору із зовнішнім середовищем.

Отже, містобудівне розташування об'єкта по вул. М. Тарнавського є оптимальним для закладу громадського харчування завдяки високій інтенсивності пішохідних потоків та зручній транспортній доступності.

Функціонально-планувальне рішення розроблене у чіткій відповідності до архітектурних параметрів будівлі та вимог технічного завдання, забезпечуючи комфортне зонування, ергономіку робочих зон.

Художньо-композиційна концепція успішно реалізує принципи сучасного мінімалізму. Використання монохромної молочно-білої палітри у поєднанні з акцентними кольорами.

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ПРИМІЩЕНЬ СУЧАСНОГО КАФЕ

3.1 Обмірний план

Процес розроблення дизайн-проєкту складається з кількох послідовних етапів. Перший етап передбачає проведення передпроєктного аналізу, під час якого здійснюється вивчення нормативних вимог, особливостей об'єкта проєктування та сучасних тенденцій у сфері дизайну інтер'єру. Результати даного дослідження висвітлені в першому розділі роботи.

На другому етапі формується проєктна концепція, визначаються основні функціональні та художньо-естетичні рішення, обґрунтовується стилістика інтер'єру, а також розробляється загальна ідея майбутнього середовища. Ці питання розкрито у другому розділі кваліфікаційної роботи.

Заключний етап полягає у виконанні проєктної документації, розробленні креслень, підборі меблів, освітлювального обладнання, оздоблювальних матеріалів та декоративних елементів. Саме на цій стадії формується цілісне дизайнерське рішення, яке поєднує функціональність, ергономічність та естетичну виразність простору.

Наведені нижче креслення розроблені за допомогою програмного комплексу Autodesk AutoCad, який дає можливість створювати точні архітектурно-дизайнерські моделі та проєктну документацію відповідно до сучасних вимог проєктування.

3.2 План з розташуванням меблів

Організація внутрішнього простору здійснювалася відповідно до обраної дизайн-концепції, основу якої становлять плавні форми та меблі із заокругленими контурами, що створюють гармонійне й комфортне середовище для відвідувачів (див. рис. 3.2). Таке рішення сприяє візуальному пом'якшенню простору та формуванню затишної атмосфери.

Під час підбору меблів було враховано вимоги ергономіки, що забезпечують зручність користування, безпечне пересування відвідувачів і раціональне використання площі приміщення. Також враховано чинні санітарно-гігієнічні норми та вимоги до облаштування закладів громадського харчування. Для реалізації проєкту передбачено використання меблів із екологічно безпечних матеріалів, які характеризуються довговічністю, зносостійкістю та відповідають сучасним вимогам екологічності. Натуральні текстури матеріалів гармонійно доповнюють загальну стилістику інтер'єру та підкреслюють його сучасний характер.

Рис. 3.5 План умеблювання приміщень.

3.3 План покриття підлоги,

На підлогу у тамбур, вестибюлю, залу та санвузли використали керамограніт 800х800мм, він забезпечує довготривале служіння та навантаження. У санвузлах та у зонах виробничої діяльності– керамограніт 600х600мм, який є витривалим до механічних пошкоджень та завдяки не ковзкій поверхні дозволяє вільно рухатися.

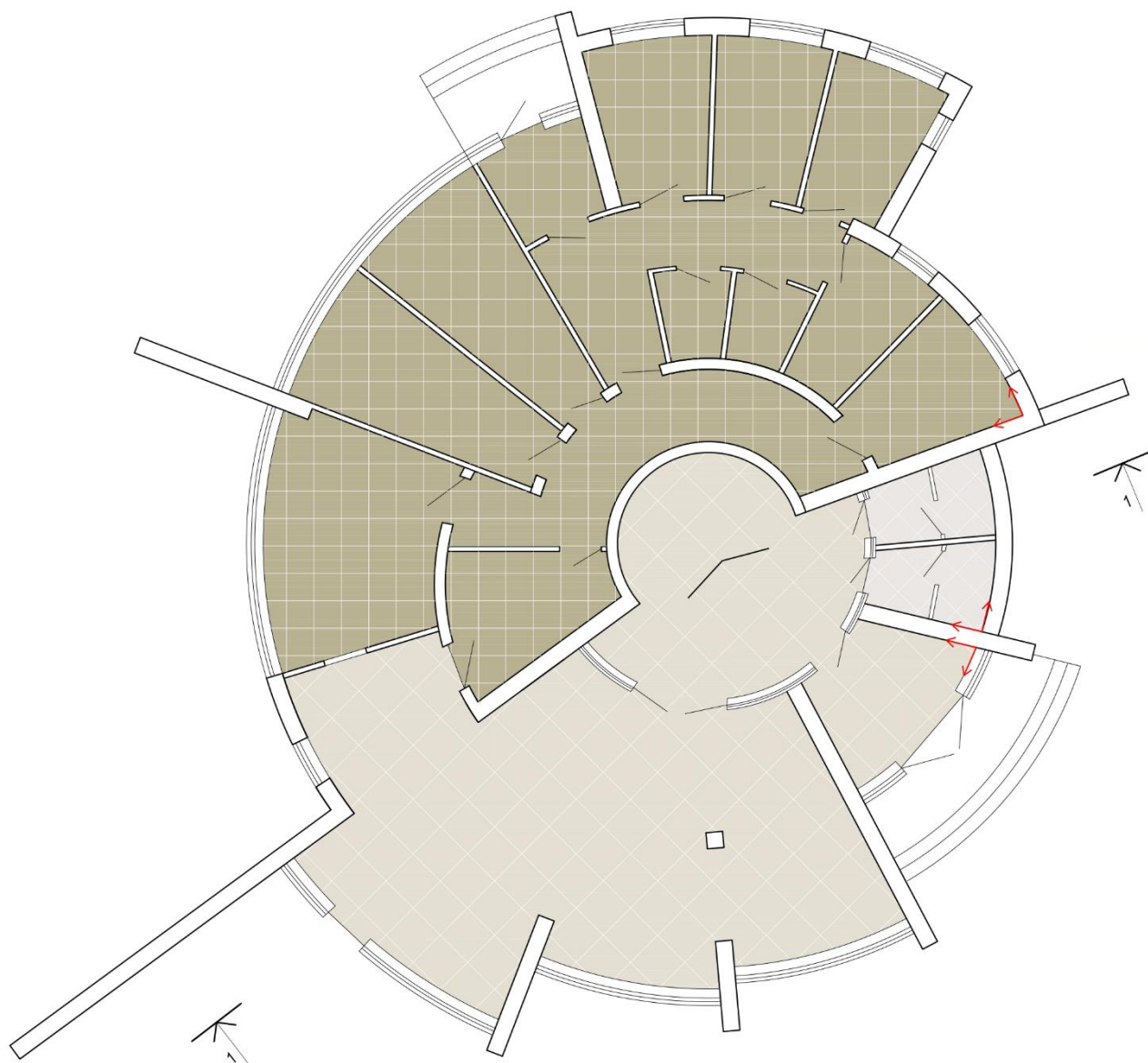


Рис. 3.6 План підлогового покриття приміщень.

3.4 План облаштування стелі

Стеля виконана з гіпсокартону, пофарбування RAL9002.

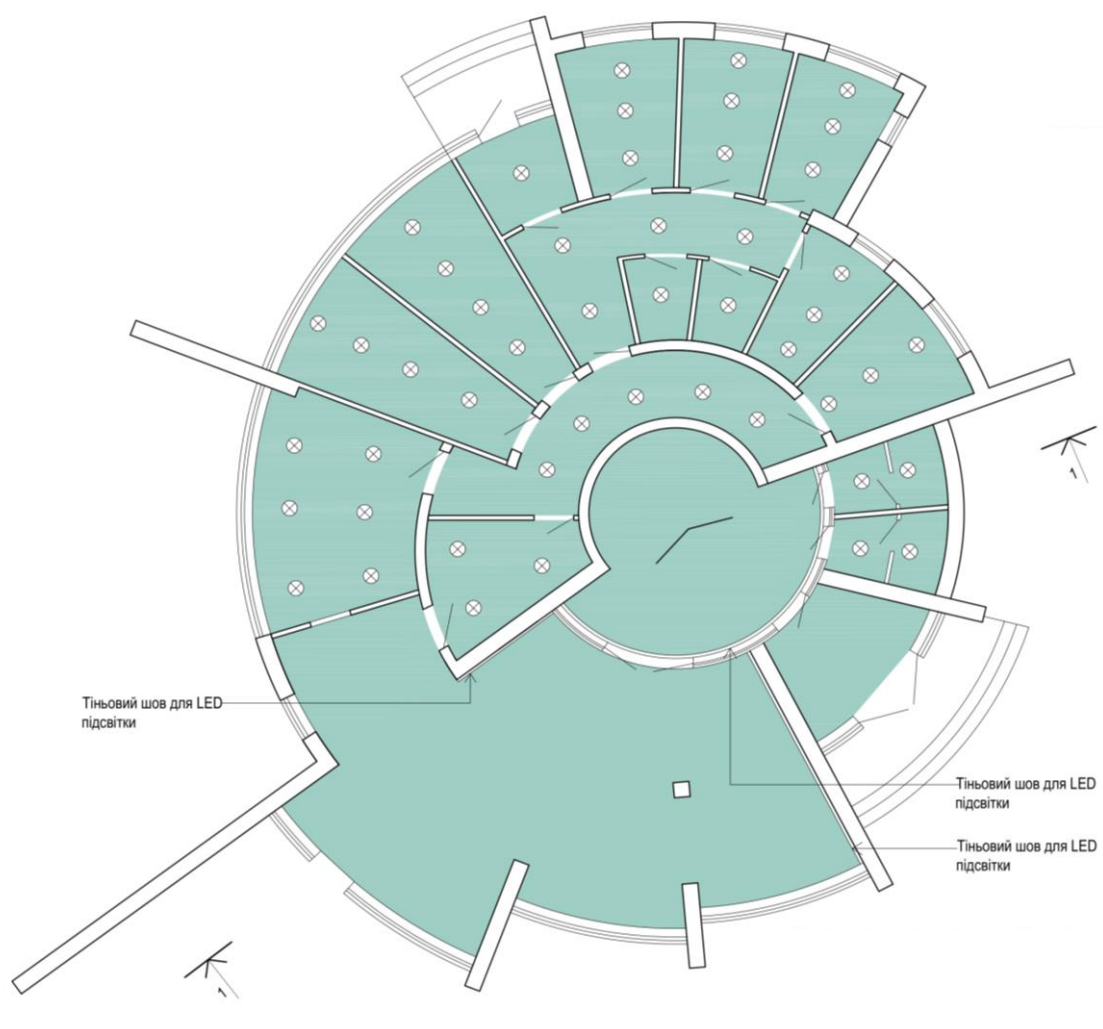


Рис. 3. 8 План стелі приміщень.

3.5 План облаштування освітлювальними приладами

У межах проєктного рішення передбачено використання трьох основних типів освітлювальних приладів, що забезпечують ефективну організацію світлового середовища. До них належать вбудовані точкові світильники та підвісні світильники та LED підсвічування.

Вбудовані точкові світильники застосовуються для формування рівномірного загального освітлення, яке забезпечує комфортний рівень видимості у всіх функціональних зонах приміщення. Вони інтегруються в стельову конструкцію, що дозволяє зберегти цілісність інтер'єру та не перевантажувати його візуально.

Підвісні світильники використовуються як додаткове джерело світла та виконують акцентну й декоративну функції. Вони сприяють виділенню окремих зон інтер'єру та підкреслюють його просторову структуру. Поєднання таких типів освітлення дозволяє створити багаторівневу систему світлового оформлення, яка відповідає функціональним та естетичним вимогам сучасного кафе.

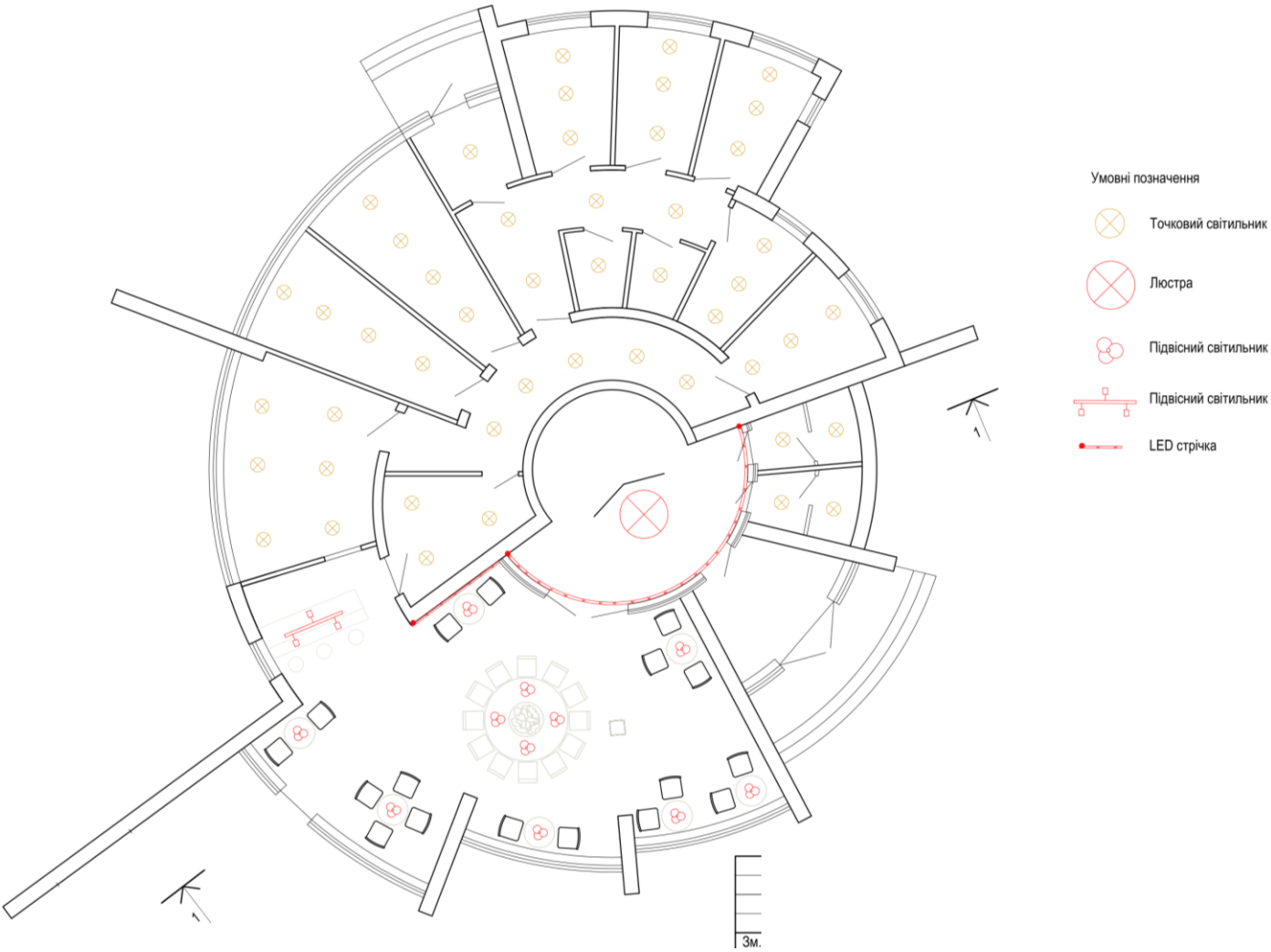
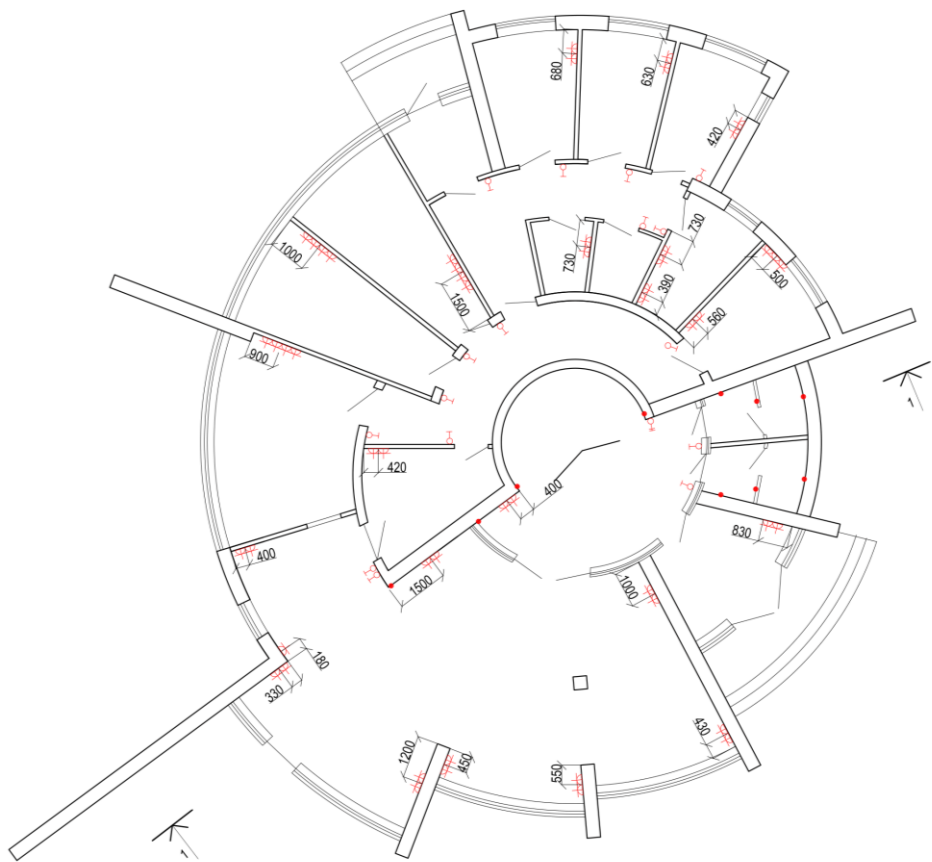


Рис. 3.9 План освітлювального обладнання приміщень.

3.7 План розташування розеток та вимикачів



Специфікація розеток і вимикачів

Поз.	Назва	Познач.	Кількість
1	Вивід кабелю	●	10
2	Вимикач	⏻	17
3	Розетка 220V	⏻	85

3.8 Креслення деталі інтер'єру





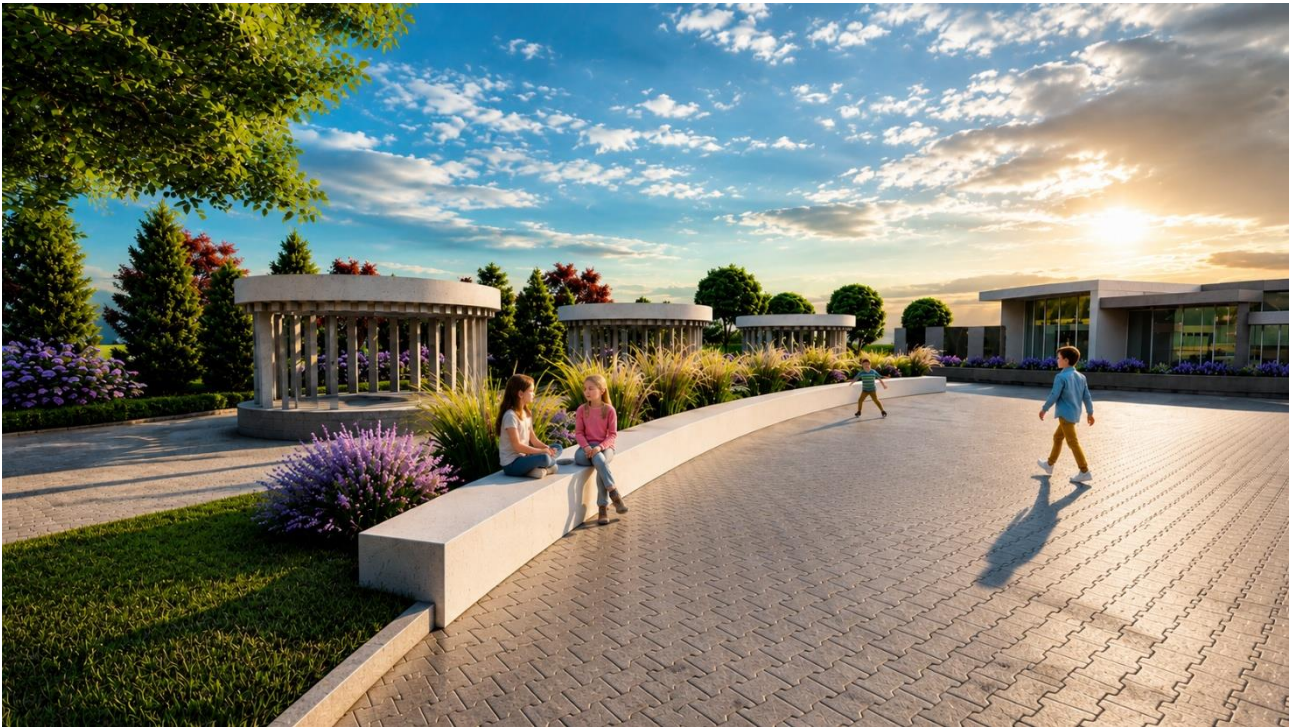
3.10 Візуалізація кафе у сучасному стилі











Отже, у розділі описано дизайн-проект кафе у сучасному стилі. При проектування враховано усі ергономічні вимоги, також вимоги безпеки. Архітектурно-планувальні рішення показано у вигляді технічних креслень та візуалізацій.

Дизайнерські рішення зосередженні на комфортному, ергономічному просторі, що забезпечує затишок для відвідувачів. Зручні меблі, тепла колористика відповідають усім нормам та вимогам.

Завдяки візуальній частині проекту можемо побачити концепцію оздоблення приміщень. Отже, дизайн-проект не лише відповідає функціональним вимогам, але й сприяє формуванню якісного, сучасного середовища для гармонійного перебування у ньому.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У ході виконання кваліфікаційного проєкту було досліджено особливості дизайн-проєктування сучасних закладів громадського харчування та розроблено концепцію інтер'єру кафе, розташованого по вул. Тарнавського у м. Тернопіль.

У першому розділі роботи проаналізовано теоретичні основи проєктування закладів ресторанного господарства, розглянуто їх типологічні особливості, чинні нормативні вимоги, принципи функціонально-планувальної організації простору, а також сучасні підходи до формування інтер'єрного середовища. Окрему увагу приділено аналізу вітчизняного та закордонного досвіду проєктування аналогічних об'єктів, що дозволило визначити актуальні тенденції в дизайні кафе.

У другому розділі сформовано концептуальне рішення інтер'єру кафе, визначено художньо-композиційні та колористичні особливості проєкту, а також враховано містобудівні та функціональні характеристики об'єкта проєктування. Розроблена концепція базується на поєднанні ергономічних вимог, сучасних дизайнерських рішень та принципів комфортного середовища для відвідувачів.

У третьому розділі виконано практичну частину проєкту, що включає розроблення планувальних рішень, схем розташування меблів та обладнання, освітлення, електричних мереж, а також підбір оздоблювальних матеріалів. Створено комплекс графічної документації та візуалізацій, які відображають цілісність запропонованого дизайнерського рішення.

У результаті виконання роботи було сформовано завершений дизайн-проєкт кафе, який відповідає сучасним вимогам функціональності, ергономіки та естетики, забезпечує комфортне перебування відвідувачів та може бути використаний для подальшої практичної реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко І. В., Вишневецька О. В. Дизайн внутрішнього середовища: будівельні та оздоблювальні матеріали: навч. посіб. Київ: КНУТД, 2019. 353 с.
2. Бібліотека КНУТД. Наукові праці з дизайну інтер'єрів та просторового середовища. URL: <https://er.knutd.edu.ua> (дата звернення: 07.06.2026).
3. Вісник КНУБА. Архітектура та дизайн інтер'єрів громадських будівель. Київ, 2020–2024. URL: <https://repository.knuba.edu.ua> (дата звернення: 07.06.2026).
4. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Ергономічні принципи формування комфортного середовища громадських інтер'єрів // Архітектурний вісник КНУБА. Київ, 2016. №42. С. 88–94.
5. Громнюк А. Стильовий аналіз інтер'єрів підприємств харчування. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2021. №61. С. 42–56.
6. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ: Мінрегіон України, 2016.
7. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ: Мінрегіон України, 2009.
8. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будівлі та споруди. Київ: Мінрегіон України, 2018.
9. ДСТУ 2308:2011. Меблі. Загальні технічні вимоги.
10. ДСТУ ISO 21542:2013. Будівлі та споруди. Доступність і зручність використання середовища.
11. Ковальчук О. М. Колористика інтер'єрів громадських просторів: навч. посіб. Львів: ЛНАМ, 2020. 210 с.
12. Ковальчук Т. В. Основи дизайн-проектування інтер'єрів. Київ: КНУТД, 2021. 280 с.

13. КНУБА. Електронний репозитарій наукових праць. URL:
<https://repository.knuba.edu.ua> (дата звернення: 02.06.2026).
14. КНУТД. Наукові дослідження в галузі дизайну інтер'єру. URL:
<https://er.knutd.edu.ua> (дата звернення: 01.06.2026).
15. Литвиненко О. В. Ергономіка в архітектурному середовищі громадських будівель. Харків: ХНУБА, 2019. 198 с.
16. Нойферт Е. Будівельне проектування. Архітектурні дані. Київ: Будівельник, 2019. 638 с.
17. Нікітіна І. С. Формування інтер'єру закладів громадського харчування. Київ: КНУТД, 2022. 174 с.
18. Олійник Н. В. Сучасні тенденції дизайну кафе та ресторанів // Дизайн і мистецтво. Київ, 2023. №2. С. 45–52.
19. Поліщук Я. І. Ергономічні основи формування громадських інтер'єрів. Київ: КНУБА, 2018. 240 с.
20. Проектування інтер'єрів кафе та ресторанів: сучасні підходи. URL:
<https://www.archdaily.com> (дата звернення: 05.06.2026).
21. Просторове планування закладів громадського харчування. URL:
<https://www.dezeen.com> (дата звернення: 05.06.2026).
22. Романов С. П. Світловий дизайн у громадських інтер'єрах. Київ: КНУБА, 2020. 190 с.
23. Сидоренко Л. В. Колористика в інтер'єрі громадських закладів. Київ: КНУТД, 2021. 200 с.
24. Zumthor P. Atmospheres: Architectural Environments. Basel: Birkhäuser, 2006.
25. Karlen M., Benya J. Lighting Design Basics. New Jersey: Wiley, 2011.
26. Neufert E. Architects' Data. Oxford: Wiley-Blackwell, 2019.