

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БДс1-21

Дашко С. С.

Науковий керівник к.мист., доц.

Косенко Д. Ю.

Рецензент д.філос., доц.

Шмельова-Нестеренко О. Є.

Київ 2025

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри дизайну інтер'єру і меблів

к.мист., доц. Данило КОСЕНКО
“___” _____ 2025 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Дашко Стефанії Сергіївні

1. Тема кваліфікаційної роботи Дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі.

Науковий керівник роботи Косенко Данило Юрійович, к.мист., доц.
затверджені наказом КНУТД від «05» березня 2025 р. № 50

2. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: наукові публікації та джерела за темою дизайн-проекування інтер'єрів ресторанів, японського стилю в інтер'єрі.

3 Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити):
Вступ, Розділ 1. Особливості дизайн-проекування інтер'єрів ресторану в японській стилістиці, Розділ 2. Аналіз об'єкта проєкування і концепція дизайн-проекту, Розділ 3. Дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі, Загальні висновки, Список використаних джерел, Додатки

4. Дата видачі завдання лютий 2025

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів	Примітка про виконання
1	Вступ	лютий 2025	
2	Розділ 1. Особливості дизайн-проектування інтер'єрів ресторану в японській стилістиці	березень 2025	
3	Розділ 2. Аналіз об'єкта проектування і концепція дизайн-проекту	квітень 2025	
4	Розділ 3. Дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі	травень 2025	
5	Загальні висновки	травень 2025	
6	Оформлення кваліфікаційної роботи (чистовий варіант)	травень 2025	
7	Подача кваліфікаційної роботи науковому керівнику для відгуку (за 14 днів до захисту)	червень 2025	
8	Подача кваліфікаційної роботи для рецензування (за 12 днів до захисту)	червень 2025	
9	Перевірка кваліфікаційної роботи на наявність ознак плагіату (за 10 днів до захисту)	червень 2025	Коефіцієнт подібності _____% Коефіцієнт цитування _____% _____
10	Подання кваліфікаційної роботи на затвердження завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)	червень 2025	

З завданням ознайомлений:

Студент _____ Стефанія ДАШКО

Науковий керівник _____ Данило КОСЕНКО

АНОТАЦІЯ

Дашко С. С. Дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2025 рік.

У роботі розглянуто історичний розвиток ресторанного дизайну, особливості традицій японської естетики, проаналізовано сучасні тенденції у проектуванні громадських інтер'єрів, нормативні та ергономічні вимоги до закладів харчування. Сформовано технічне завдання, розроблено концепцію простору з акцентом на мінімалізм, гармонійність і природність середовища. Основну увагу приділено функціонально-планувальним, об'ємно-просторовим та художньо-естетичним рішенням інтер'єру. Проведено зонування приміщення, підбрано меблювання та матеріали, розроблено монтажний, демонтажний, меблевий та світлотехнічний плани, а також здійснено проектування інженерних мереж. Результатом роботи є проектний матеріал, що включає пояснювальну записку, креслення, візуалізації інтер'єру та рекомендації для практичного втілення дизайн-проекту.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, японський стиль, ресторан, мінімалізм, ергономіка, функціональне зонування.

ABSTRACT

Dashko S. S. Interior Design Project of a Restaurant in Japanese Style. - Manuscript

Qualification work of the first (bachelor) level of higher education in the specialty 022 Design – Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2025.

The thesis examines the historical development of restaurant design, the peculiarities of traditional Japanese aesthetics, and analyzes modern trends in the design of public interiors, as well as regulatory and ergonomic requirements for catering establishments. A technical assignment has been formulated, and a spatial concept has been developed with an emphasis on minimalism, harmony, and naturalness of the environment. Particular attention is paid to functional planning, volumetric-spatial, and artistic-aesthetic solutions of the interior. The space zoning has been carried out, furniture and materials have been selected, demolition, installation, furniture, and lighting plans have been developed, and engineering networks have been designed. The result of the work is a project package that includes an explanatory note, drawings, interior visualizations, and recommendations for the practical implementation of the design project.

Keywords: *interior design, Japanese style, restaurant, minimalism, ergonomics, functional zoning.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНУ В ЯПОНСЬКІЙ СТИЛІСТИЦІ	8
1.1 Історичний розвиток дизайну ресторанів	8
1.2 Нормативні вимоги до проектування інтер'єрів закладів харчування	10
1.3 Меблювання, обладнання та інженерне обладнання приміщень кафе	14
1.4 Принципи і традиції японського стилю в інтер'єрі	17
1.5 Аналіз сучасних тенденцій дизайну ресторанів у японському стилі	19
Висновки до розділу 1	29
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ОБ'ЄКТА ПРОЄКТУВАННЯ І КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙН- ПРОЄКТУ	31
2.1 Характеристика об'єкта і вихідні дані	31
2.2 Обґрунтування вибору японського стилю для ресторанного простору	34
2.3 Розробка концепції дизайн-проєкту	36
Висновки до розділу 2	37
РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЯПОНСЬКОМУ СТИЛІ	39
3.1. Планувальні рішення основних приміщень	39
3.2. Паспорт кольорів підібраних оздоблювальних матеріалів	50
3.3 Візуалізація та креслення інтер'єру	51
Висновки до розділу 3	55
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	58
ДОДАТКИ	61

ВСТУП

Актуальність теми. Сфера ресторанного дизайну є однією з найдинамічніших у галузі дизайну середовища. Сучасні заклади харчування не лише виконують функцію обслуговування клієнтів, а й стають важливою частиною культурного простору міста, засобом комунікації між традиціями, стилями та естетичними вподобаннями суспільства. У цьому контексті надзвичайно актуальним є звернення до автентичних етнічних стилів, зокрема — японського, що вражає своєю гармонією, мінімалізмом та глибокою філософією простору.

Японський стиль інтер'єру ґрунтується на принципах природності, простоти форм, стриманості в кольорах, а також тісному зв'язку внутрішнього простору з навколишнім середовищем. У сучасних умовах, коли темп життя надмірно прискорюється, попит на простори, що створюють відчуття спокою та внутрішнього балансу, стрімко зростає. Саме тому ідея створення ресторану в японському стилі має не лише естетичну, а й соціально-психологічну актуальність.

Мета дослідження. Розробити дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі, який поєднує естетику японської культури із функціональністю сучасного громадського закладу.

Завдання дослідження:

- проаналізувати сучасні тенденції в дизайні інтер'єрів ресторанів та визначити особливості стилістики японського інтер'єру;
- вивчити нормативно-правові вимоги до проектування інтер'єрів закладів громадського харчування.
- провести аналіз естетичних, композиційних та функціонально-планувальних рішень інтер'єру в японському стилі;
- проаналізувати світовий та вітчизняний досвід дизайн-проектування приміщень ресторанів;

- розробити концепцію дизайн-проекту ресторану, що поєднує традиційні японські принципи з сучасними вимогами до простору;
- обґрунтувати вибір матеріалів, меблів, освітлення та декоративних елементів відповідно до стилістики проекту;
- створити візуалізації та робочі креслення інтер'єру ресторану;
- сформулювати рекомендації щодо практичного впровадження дизайн-проекту.

Об'єкт дослідження. Інтер'єр закладу харчування.

Предмет дослідження. функціонально-планувальні, об'ємно-просторові та художньо-естетичні рішення інтер'єру ресторану в японському стилі.

Методи дослідження включають аналіз літературних джерел, порівняльний аналіз реалізованих інтер'єрних рішень, вивчення нормативних вимог, а також комп'ютерне моделювання за допомогою спеціалізованих програмних засобів.

- аналіз літературних і наукових джерел — для вивчення теоретичних основ дизайну середовища, стилістичних особливостей японського інтер'єру та сучасних тенденцій у ресторанному дизайні;
- порівняльний аналіз — для оцінки реалізованих інтер'єрів ресторанів у японському стилі як в Україні, так і за кордоном;
- системний підхід — для формування функціонально-планувальної та об'ємно-просторової організації інтер'єру відповідно до норм і принципів ергономіки;
- проектно-аналітичний метод — для обґрунтування дизайнерських рішень, вибору матеріалів, меблів, світильників тощо;
- методи художнього моделювання та композиційного формоутворення — при створенні ескізних та фотореалістичних візуалізацій%;
- комп'ютерне проектування — з використанням спеціалізованих програм для розробки креслень і 3D-візуалізації.

Наукова новизна. Проаналізовано сучасний досвід проєктування інтер'єру ресторану в сучасному стилі. Розроблено концепцію дизайну інтер'єру закладу громадського харчування

Структура та обсяг роботи. Робота обсягом 60 сторінок складається зі вступу, трьох розділів, загальних висновків, списку 45 джерел та додатків із кресленнями й 3-D-візуалізаціями. Кожний розділ завершується підсумками, що фіксують результати.

РОЗДІЛ 1

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНУ В ЯПОНСЬКІЙ СТИЛІСТИЦІ

1.1 Історичний розвиток дизайну ресторанів

Ресторан як архітектурно-просторове, соціокультурне та комунікативне явище формувався впродовж століть, проходячи складну трансформацію від простих харчових осередків до повноцінних інтер'єрних ансамблів, що поєднують естетику, функціональність і символіку. Дизайн ресторану завжди був дзеркалом епохи — соціального устрою, технічного прогресу, художніх тенденцій та культурних цінностей.

Ще в античності — в Стародавньому Римі та Греції — існували термополії, таверни та винотеки, які слугували не тільки місцем для втамування голоду, а й соціальними центрами. Інтер'єри цих закладів були функціональними, оздобленими скромно: дерев'яні лавки, глиняний посуд, відкриті кухні. Простір організовувався згідно з природними умовами та з урахуванням базових ергономічних принципів, що проявлялося інтуїтивно [23].

Середньовіччя ознаменувалося стриманістю та утилітарністю. У харчевнях і трактирах, що обслуговували мандрівників і місцеве населення, не йшлося про декоративність. Приміщення мали просте планування, обмежене меблювання, часто з відкритими вогнищами. Головна функція простору полягала у забезпеченні фізіологічного комфорту — захисту від холоду, подачі їжі, мінімального обслуговування [11].

Справжній ренесанс у сприйнятті ресторанного простору починається у XVIII столітті у Франції. Саме тут з'являються перші ресторани в сучасному розумінні слова, які формуються не лише як заклади харчування, а й як частина міського культурного простору. Ці ресторани обслуговували буржуазію та аристократію, пропонуючи не тільки гастрономію, але й атмосферу — музику,

розкіш, інтер'єрні акценти. Відтепер важливу роль відіграє оформлення залів: драпірування, дзеркала, живопис, декоративні ліплення, килими [23].

У XIX столітті, з розвитком індустріального виробництва, з'являються нові матеріали (метал, скло), що розширює арсенал дизайнерських засобів. Ресторан стає місцем соціального престижу — саме тоді починає формуватись поняття «фірмового стилю» інтер'єру. В цей період також формуються типології закладів — кафе, бістро, кав'ярні, великі зали при готелях тощо. Планувальні рішення диференціюються залежно від формату: для тривалого перебування або швидкого обслуговування [17;34].

XX століття стало епохою стилістичної розмаїтості. У 1920-х роках з'являється стиль ар-деко — розкіш, геометричність, блиск, що підкреслювали елітарність закладу. Післявоєнні роки ознаменувалися функціональністю біомодернізму, у якому простота й ергономіка стали головними пріоритетами. Приміщення організовувалися логічно: поділ на зони, акцент на раціональному використанні площі, стандартизація меблів [5; 6].

У 1960–80-х роках розвиваються постмодерні та поп-артові напрямки. В інтер'єрах ресторанів почали з'являтися яскраві кольори, пластикування, тематичні зали. Виникає поняття «досвіду гостя» — ресторани стають частиною емоційного середовища, інтер'єр починає «розповідати історію». Це стало важливим етапом в інтеграції дизайнерського мислення в сферу громадського харчування [7].

З 1990-х років спостерігається поступове зміщення фокусу з ефектного на ефективне: починає враховуватись ергономіка простору, аналітика користувацької поведінки, гігієнічні та пожежні нормативи. Ергономічні принципи, викладені в працях В. Голобородька, В. Ашєрова та інших фахівців, стали науковим підґрунтям для формування дизайн-проектів, орієнтованих на зручність, безпечність та психологічний комфорт користувача [1; 2; 3].

Сьогодні ресторанний дизайн — це не просто про «красивий інтер'єр», а про стратегічну складову успішного бізнесу. Сучасні тренди тяжіють до мінімалізму, біофільного дизайну, концептуальних етнічних просторів, де

інтер'єр працює на розкриття бренду. Наприклад, японський стиль, що все частіше використовується в дизайні інтер'єру ресторанів, є уособленням гармонії, балансу та естетики спокою. Це проявляється у виборі натуральних матеріалів, стриманій палітрі кольорів, візуальній легкості композиції та філософії порожнечі, що дає змогу кожному відвідувачу «додумати» власне враження [4; 9; 37].

Японський підхід до простору передбачає високий рівень деталізації, ретельно вивірені пропорції, чітке зонування та природну освітленість. У такому інтер'єрі важлива не кількість, а якість — кожен елемент має функцію та символіку. Відсутність зайвого — це не про економію, а про увагу до головного. Саме це робить японський стиль універсальним інструментом для створення релаксуючих та естетичних ресторанів в умовах урбанізованих міст [29; 30].

Сучасна методика проектування враховує багатфакторний підхід — поєднання художнього задуму, нормативно-правових вимог (ДБН), маркетингових цілей та комфортності. Простір ресторану стає мультисенсорним — важливу роль відіграє акустика, аромат, тактильні відчуття від матеріалів. Це створює цілісне враження, що сприяє лояльності клієнта та повторному візиту [8; 22; 28].

Таким чином, історія розвитку дизайну ресторанів — це не лише зміна естетичних вподобань, але й поступовий перехід до людиноцентричного простору. У цьому процесі важливу роль відіграє синтез гуманітарних наук, технічних досягнень та соціальних викликів. Ресторанний інтер'єр сьогодні — це результат багаторівневої системної роботи, в якій дизайнер виступає не лише митцем, а й стратегом, інженером і психологом.

1.2 Нормативні вимоги до проектування інтер'єрів закладів харчування

Проектування інтер'єрів закладів громадського харчування вимагає суворого дотримання нормативно-правових актів, стандартів та технічних

вимог, що забезпечують безпечність, функціональність і комфортність приміщення для відвідувачів та персоналу. Основним документом, який регламентує вимоги до проектування подібних закладів, є ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [22]. Цей стандарт встановлює основні параметри, пов'язані з площевими характеристиками залів, мінімальними відстанями між елементами меблювання, вимогами до вентиляції та освітлення, а також заходами пожежної безпеки.

Основні вимоги до просторового планування

За нормами, середня площа ресторанів повинна відповідати кількості посадкових місць, що визначається виходячи із стандартів безпеки та комфорту. Наприклад, для закладів на 50 місць мінімальна площа приміщення для відвідувачів повинна складати не менше 163 м², тоді як для більших закладів ці показники збільшуються [22]. Крім того, нормативи визначають вимоги до ширини коридорів та проходів (не менше 0,9–1,2 м) для забезпечення вільного руху гостей і персоналу. Сучасні нормативні документи підкреслюють важливість адаптації просторових рішень до реальних потреб користувачів і врахування ергономічних показників, що базуються на антропометричних даних [28].

Санітарно-гігієнічні та пожежні вимоги

Заклади громадського харчування повинні відповідати жорстким санітарно-гігієнічним вимогам. Це стосується як використання матеріалів для оздоблення, так і організації простору, де має бути забезпечено легке очищення поверхонь, стін, підлог та меблів. Матеріали, що застосовуються, мають бути стійкими до дії миючих засобів та відповідати державним стандартам якості [12]. Окрім цього, обов'язковим є забезпечення пожежної безпеки. Нормативи, зокрема ДБН В.2.2-9:2018, визначають мінімальні параметри евакуаційних шляхів, розташування вогнегасників, системи сигналізації і вимоги до використання вогнестійких матеріалів в оздобленні інтер'єру [31]. Забезпечення чітко проложених евакуаційних маршрутів, маркування виходів та встановлення

систем автоматичної пожежної сигналізації — це необхідні умови для безпечної експлуатації закладу.

Вимоги до освітлення та вентиляції

Проектування систем освітлення має базуватись на принципах енергоефективності та створенні оптимальних умов для візуального сприйняття простору. Нормативи вимагають, щоб рівень освітлення був достатнім для роботи персоналу й комфортного перебування гостей, при цьому застосовуються як природні, так і штучні джерела світла [19]. Рекомендується використовувати точкові світильники, бра та інші пристрої з можливістю регулювання інтенсивності освітлення в різних зонах закладу. Вентиляційні системи мають забезпечувати адекватну зміну повітря, витяжну вентиляцію та підтримку заданих параметрів мікроклімату, таких як температура і вологість, що визначені нормативними документами [22;32].

Доступність та інклюзивність

Окрім технічних вимог, важливим аспектом є забезпечення доступності приміщення для всіх категорій населення. Заклади громадського харчування повинні відповідати нормам, що передбачають безбар'єрний доступ для осіб з обмеженою мобільністю. Це включає наявність пандусів, просторих дверей, спеціально обладнаних туалетних кімнат та інших допоміжних елементів, які сприяють комфортному користуванню закладом [22; 13].

Ергономіка і безпека робочого простору

Розробка інтер'єрних рішень для закладів харчування неможлива без урахування ергономіки. Спеціалісти наголошують, що правильне розташування меблів, робочих поверхонь та обрахунок відстаней між елементами дозволяють забезпечити зручність як для гостей, так і для працівників закладу [1; 20]. Ергономічність залучає до себе не лише аспект зручності, але й безпеки — мінімізація ризику травм, оптимізація рухових процесів персоналу, а також створення комфортних умов для відвідувачів. До того ж, сучасні проєктні рішення враховують параметри акустики приміщення та організацію зон для

різних функцій, що дозволяє уникнути надмірного шуму та створити сприятливий мікроклімат [3; 26].

Технічна документація та нормативне забезпечення

Обов'язковою умовою розробки дизайн-проекту є формування повного комплексу технічної документації, який включає креслення, специфікації матеріалів, розрахунки навантажень та енергозабезпечення. Процес проектування регламентовано як внутрішніми нормативами закладів, так і державними стандартами, серед яких важливе місце займають документи, що встановлюють вимоги до будівництва та реконструкції закладів громадського харчування [16; 17]. Вони визначають критерії оцінки якості проектних рішень та їх відповідність нормам ДБН, що є гарантією безпечності та функціональності кінцевого об'єкта.

Сучасні тенденції та інтеграція нормативних вимог

Сучасний підхід до проектування закладів харчування вимагає інтеграції нормативних вимог із сучасними дизайнерськими тенденціями. Це означає, що крім задоволення базових технічних та санітарно-гігієнічних норм, інтер'єр має відображати імідж, концепцію та стилістичну ідентичність закладу. Наприклад, використання сучасних технологій освітлення, інноваційних матеріалів та принципів біодизайну дозволяє поєднати естетичну привабливість із високими стандартами безпеки та комфорту [18; 14]. Сучасна практика проектування також орієнтується на створення мультисенсорного досвіду, де кожен аспект інтер'єру — від текстур поверхонь до колірних рішень — відповідає не лише естетичним побажанням, а й нормативним вимогам.

Таким чином, нормативно-правова база, яка регулює проектування інтер'єрів закладів харчування, є комплексною та багаторівневою. Вона охоплює вимоги до просторового планування, санітарного стану, пожежної безпеки, систем освітлення та вентиляції, доступності для всіх категорій користувачів, а також ергономіки робочих процесів. Дотримання цих нормативів забезпечує не тільки безпеку й комфортність експлуатації, а й створює основу для формування

візуально привабливого та функціонально ефективного інтер'єру, який відповідає сучасним тенденціям ринку громадського харчування [22; 31].

Врахування нормативних вимог у проектуванні дозволяє інтегрувати творчий потенціал дизайнера з технічними та безпечними показниками, що дає змогу реалізувати сучасні інноваційні проєкти, зберігаючи при цьому високий рівень якості та відповідність чинним стандартам [16; 22]. Цей підхід створює умови для адаптації закладів громадського харчування до змін у соціокультурному середовищі та забезпечує їх успішну експлуатацію у сучасному динамічному світі.

1.3 Меблювання, обладнання та інженерне обладнання приміщень кафе

Меблювання, обладнання та інженерне обладнання є ключовими компонентами створення функціонального та естетичного простору кафе. Кожен з цих елементів значною мірою впливає на атмосферу закладу, комфорт перебування гостей і ефективність роботи персоналу. Проектування предметного середовища повинно відповідати сучасним нормам ергономіки, естетики й технічної експлуатації [1; 6; 20].

Меблювання та його роль у створенні атмосфери

Меблі у кафе не лише виконують практичну функцію, а й активно впливають на візуальне сприйняття простору та емоційний стан гостей. Від їх стилістики, матеріалів і ергономічних характеристик залежить комфорт обслуговування, швидкість ротації гостей і навіть середній час перебування в закладі [2; 5].

При проектуванні меблювання кафе слід враховувати:

- вибір стійких матеріалів (дерево, метал, пластик) для забезпечення довговічності меблів, які зазнають високого рівня експлуатації [6; 18];

– ергономічні параметри: висота столів 720–750 мм, висота сидінь 430–450 мм, оптимальна ширина між столами мінімум 600–700 мм для зручного пересування гостей [1];

– розташування столиків таким чином, щоб уникати накопичення людей при вході, забезпечити вільну вхідну групу й уникнути утворення протягів [12].

Відповідно до концепції японського стилю, який запланований для даного закладу, меблі мають бути мінімалістичними, натуральними та тактильно приємними. Пріоритет надається низьким столам і сидінням у татамі-зонах, компактним групам посадки та гнучким модульним рішенням.

Обладнання ресторану

Обладнання ресторану тісно пов'язане з технологією приготування і подачі страв. Як підкреслює Бердичівський В. Х. [8] та Пономаренко В. [16], вибір обладнання має враховувати:

- необхідність забезпечення гнучкого технологічного процесу на кухні;
- наявність системи зберігання продукції (холодильні шафи, винні стелажі);
- розміщення барної стійки як візуального центру залу [5].

Барна зона в кафе є стратегічною точкою і організовується з урахуванням логістики: легкий доступ до кухні, достатня кількість посадкових місць біля бару, а також зручність обслуговування. Особлива увага приділяється освітленню барної стійки, що має підкреслювати продукцію без засліплення працівників [5; 19].

Кухня повинна бути обладнана функціональним технологічним обладнанням: плитами, витяжками, посудомийними машинами, холодильниками. Якість страв залежить від функціональності кухні та технологічності її оснащення [6; 8].

Інженерне обладнання приміщень

Інженерні системи кафе забезпечують комфортне середовище для гостей і стабільність роботи закладу. Серед них основними є:

Опалення: можливе водяне, повітряне або електричне інфрачервоне. При відсутності центрального опалення рекомендується використовувати енергоефективні системи інфрачервоного обігріву, які мінімізують рух повітря і підтримують комфортну температуру [16; 18].

Вентиляція та кондиціонування: обов'язкове забезпечення механічної припливно-витяжної вентиляції, особливо у кухонних зонах та санітарних вузлах [8; 18].

Водопостачання та каналізація: організовується згідно з роздільною схемою стічних вод для побутових та промислових стоків, із приєднанням до центральних міських систем або через артезіанські свердловини у разі їх відсутності [18].

Правильне розміщення інженерних комунікацій визначає якість експлуатації простору. Наприклад, витяжки та вентиляційні канали мають бути акуратно інтегровані в декоративні елементи стелі або перегородки [35;36].

Освітлення

Освітлення у кафе має виконувати дві основні функції:

- забезпечення візуального комфорту для гостей;
- підкреслення особливостей інтер'єру.

Природне освітлення використовується максимально за рахунок розташування столів ближче до вікон, фарбування стін у світлі тони, а також застосування прозорих перегородок [5; 12]. Для вечірнього часу передбачено комплексне зональне освітлення: точкові світильники над столами, світильники-підвісні над баром, LED-підсвітка декоративних елементів і зон загального користування [5; 19].

Світильники обираються відповідно до стилістики інтер'єру: трекові системи та невеликі підвісні лампи для сучасного мінімалізму або традиційні ліхтарі для японської естетики [5; 33].

1.4 Принципи і традиції японського стилю в інтер'єрі

Японський інтер'єр — це не просто оформлення простору, а вираження глибокої філософії життя, в якій головну роль відіграє гармонія між людиною, природою та середовищем. Саме ця гармонія, витонченість форм і візуальна тиша зробили японський стиль популярним у світовій дизайнерській практиці, особливо у сфері інтер'єрів для відпочинку та харчування, де естетика має безпосередній вплив на емоційний стан людини.

Філософська основа: вабі-сабі, ма, шінто

Японська культура будується на цінностях мінімалізму, тиші, порожнечі та усвідомленості. Одним із центральних понять японського дизайну є вабі-сабі — естетика недосконалого, зістареного, зношеного. Цей принцип проявляється у використанні природних, неідеальних матеріалів — шорсткого дерева, тріснутого каменю, окисленого металу. У японському стилі цінується не блиск новизни, а глибина часу, «теплота» речі з історією [4; 37].

Поняття ма — ще один фундаментальний принцип, який означає простір як «паузу», «відстань», або «інтервал» між предметами. Це не порожнеча в негативному сенсі, а навмисно створений «дихаючий простір», який сприяє відчуттю свободи, легкості та концентрації на суттєвому. У практиці дизайну це означає зменшення кількості меблів, вільні зони, невелика кількість кольору та фактур [9; 29].

Японська традиція також глибоко вкорінена в шінтоїстських уявленнях про зв'язок із природою. Тому в інтер'єрі обов'язково зберігається баланс між природними елементами: деревом, водою, каменем, світлом. Це — не декоративний прийом, а вияв глибокої поваги до середовища як живого організму.

Матеріали та кольори

Японський стиль передбачає виключно натуральні матеріали — дерево, бамбук, льон, рисовий папір, камінь, глина, текстиль. Стеля, підлога і меблі зазвичай виготовляються з дерева світлих порід — кедр, кипариса, ясена.

Поверхні часто залишають необробленими або обробляють мінімально, зберігаючи природну текстуру [29].

Колористика японського інтер'єру стримана і гармонійна. Палітра базується на земельних тонах: бежевий, охра, сірий, кольори світлого і темного дерева, пісочний, блідо-зелений. Колір тут не є декоративним засобом, а інструментом емоційного балансу. Часто використовується лише один акцент — наприклад, червоний, що символізує життєву енергію або чорний як ознака глибини. Усе інше — нейтральне та спокійне [33].

Меблювання та просторове планування

Меблі в японському інтер'єрі — низькі, легкі, мобільні. Традиційно замість стільців використовуються подушки (дзабутон), замість диванів — татамі. У сучасному інтер'єрі допускаються крісла та столи, але з дотриманням чітких геометричних форм, зручності та лаконічного вигляду. Вітрини, шафи й полиці часто інтегруються в стіни або мають мінімалістичні дерев'яні каркаси [6; 21].

Один із найважливіших принципів японського дизайну — гнучкість простору. Рухомі перегородки (шоджі), екрани (бьобу), текстильні завіси дозволяють змінювати конфігурацію кімнати залежно від ситуації. Така адаптивність особливо актуальна для інтер'єрів ресторанів, які потребують трансформації залежно від часу доби або кількості гостей [4].

Освітлення

Світло в японському інтер'єрі має бути м'яким, розсіяним, наближеним до природного. Замість яскравих точкових джерел світла використовуються паперові ліхтарі, абажури з бамбука, підсвічування в нішах. Світло не акцентує на собі увагу, а створює відчуття затишку, спокою, внутрішнього тепла [19].

Вікна часто залишаються відкритими або закриваються тонким рисовим папером, щоб природне світло проникало м'яко, без різких тіней. У ресторанах це створює напівінтимну, неконфліктну атмосферу, що налаштовує на розмову або споглядання.

Просторово-емоційна атмосфера

Японський інтер'єр — це не лише середовище для фізичної присутності, а система впливу на психоемоційний стан людини. Ресторан у такому стилі не просто подає страви — він створює настрій, навіює спокій, спонукає до повільного, свідомого споживання. У цьому сенсі японський дизайн — один із найбільш відповідних для концепцій *slow food* і *mindfulness* у гастрономії [4; 30].

Простір повинен бути збалансованим, симетричним, з чіткою логікою переходів. У японському інтер'єрі немає випадкових рішень. Кожен предмет має не лише функціональне, а й семантичне навантаження. Наприклад, кам'яна композиція у кутку — не просто декор, а символ стійкості, що коріниться в дзен-буддизмі. Рослини, часто бонсай або бамбук, символізують розвиток, гнучкість, життєву силу [38].

Японський стиль у ресторанах: адаптація

У сучасному дизайні інтер'єру ресторанів японський стиль адаптується до потреб європейського користувача: зберігається композиційна структура та матеріали, але меблі стають більш зручними, додаються звичні елементи — барні стійки, класичні столи, дивани. Однак принципи залишаються незмінними: спокій, чистота, натуральність, повага до приватного простору [4; 9].

При створенні таких інтер'єрів у західному контексті важливо дотримуватись не стилізації, а інтерпретації. Це означає — не просто використовувати «японські елементи» як декор, а формувати простір згідно з філософією японського життєвого укладу: «менше — краще», «кожне має своє місце», «простір — теж форма».

1.5 Аналіз сучасних тенденцій дизайну ресторанів у японському стилі

Saboten Beijing The 1st / Doyle Collection (Пекін, Китай)

Ресторан Saboten Beijing The 1st, розроблений студією Doyle Collection, є знаковим прикладом адаптації японського стилю до контексту мегаполісу XXI століття. Цей заклад японської кухні у Пекіні поєднує естетику традиційної

Японії з чистотою сучасної архітектури, демонструючи, як витончений національний візуальний код може бути інтегрований у функціональний простір закладу громадського харчування [40] рис. 1.1.



Рис. 1.1 Інтер'єр ресторану Saboten Beijing The 1st

Концептуальна ідея

Проект базується на створенні атмосфери японського „омотенаші” — культури гостинності, в якій кожен гість відчувається цінним, а інтер'єр стає засобом передачі цього ставлення. Дизайнери прагнули передати відчуття простоти, спокою та порядку, притаманні японському побуту, через архітектоніку простору, матеріали, світло і деталі.

Saboten у Пекіні не є стилізацією — він радше інтерпретація. Простір організовано так, щоб повторити ритм японських павільйонів з приватними обідніми зонами, виділеними легкими перегородками та тканинними шторами. У центрі композиції — дерев'яні конструкції з геометричними вставками, які водночас відсилають до архітектури японських храмів і додають інтер'єру тепла.

Архітектурні рішення

Площа ресторану організована за принципом розбиття на зони — у стилі японського планування із використанням елементів "енгава" (проміжного

простору між зовнішнім і внутрішнім середовищем). Тут немає відкритого залу в західному розумінні — кожна обідня група має своє напівзакрите «місце», що забезпечує приватність, не порушуючи цілісність простору.

Інтер'єр насичений натуральними матеріалами. Основні поверхні оздоблені світлим деревом — ясень і бамбук. Для перегородок використано шоджі — напівпрозорі вставки з рисового паперу в дерев'яному каркасі, що пропускають світло і водночас створюють межі. Частина сидінь розміщена на підвищених татамі-платформах, оздоблених плетеними матами, що посиляється на традицію сидіння на підлозі.

Підлога викладена темним каменем, що контрастує з теплим деревом і підкреслює спокійність атмосфери. Це також практичне рішення для зони з високим трафіком. Стіни оздоблені панелями з текстилю нейтрального кольору, що поглинають звук і створюють м'яке акустичне середовище.

Освітлення

Окрема увага приділена системі освітлення. Над кожною зоною встановлено підвісні світильники з тканинними абажурами, що дають м'яке, розсіяне світло. Світловий сценарій побудований так, що джерела світла не відволікають увагу, а лише підкреслюють текстури — дерево, матову поверхню стін, тканину, металеві вставки. Це відповідає японському принципу „кірарі” — ніжного блиску та сяйва, прихованого в деталях.

У поєднанні зі світлом використано дзеркальні вставки у глибоких нішах — вони не відображають напряду, а «захоплюють» м'які відблиски та роблять простір візуально глибшим. Це створює ілюзію спокійного руху простору, де немає різких кутів чи сліпучих акцентів.

Символічні елементи

У Saboten присутні тонкі символічні елементи, притаманні японському стилю: на одній зі стін — декоративна композиція з квітів сакури у графічному стилі, виготовлена з різьбленого дерева. Центральну вітрину прикрашають традиційні японські гравюри, що змінюються залежно від сезону.

У оформленні меню, столового посуду й навіть у формі подачі страв читається візуальна узгодженість — дизайн поширюється на досвід гостя в цілому, а не обмежується лише фізичним простором.

Ергономіка та комфорт

Меблі в інтер'єрі виконані з урахуванням сучасних стандартів комфорту, але витримані у японській геометрії: низькі прямокутні столи, стільці з мінімалістичною спинкою, м'які сидіння без підлокітників. Розміщення столів передбачає збереження інтимної дистанції — щонайменше 1,5 м між групами.

У плані інклюзивності простір доступний для всіх: традиційні зони на татамі дублюються класичними посадковими місцями зі звичайним доступом, що відповідає стандартам універсального дизайну.

Kan Japanese Restaurant / odd (Пекін, Китай)

Ресторан Kan, розроблений архітектурною студією odd, є винятковим прикладом сучасного втілення японського стилю в закладі громадського харчування. Його інтер'єр вирізняється глибокою концептуальністю, візуальною цілісністю та багатошаровою інтерпретацією традицій японської естетики. Це простір, де дизайн — не просто обрамлення кулінарного процесу, а самодостатній наратив, що супроводжує кожного відвідувача від входу до останнього ковтка чаю [41] рис.1.2.



Рис. 1.2 Інтер'єр ресторану Kan Japanese Restaurant / odd

Концепція

Проект ґрунтується на образі *juubako* — багатоярусної японської лакованої коробки для їжі, яка використовується під час свят та церемоніальних обідів. Ця концепція втілена в архітектоніці ресторану через поетапну подорож між «шарами» простору, що символізують різні стани сприйняття. Простір не відкривається одразу: він поділений на ізольовані зали, кожна з яких має свій мікроклімат, власну геометрію й акценти.

Замість одного великого залу — послідовність камерних приміщень, оформлених у вигляді «коробок» з індивідуальним світлом, матеріалом та оздобленням. Цей підхід дозволяє реалізувати принцип японського інтер'єру — інтимність та тиша, навіть у публічному просторі.

Матеріали та фактури

Кан — зразок витонченого поєднання традиційних японських мотивів з сучасними технологічними можливостями. В інтер'єрі широко використано

темне дерево, латунь, лаковані панелі, скло з художнім декором, бетон. У кожній із «коробок» — різна домінуюча фактура. Наприклад, у головному залі акцентом є прозорі панелі з тисненням, що імітують традиційне японське лакування «макі-е» — нанесення золотої або срібної пудри на чорний лак.

Особливо ефектно виглядає матова латунь, яка з плином часу змінює відтінок — це натяк на принцип вабі-сабі, що вбачає красу в природному старінні. Візуально простір виглядає стриманим, але деталізованим: кожен матеріал має глибину, кожна поверхня — сенс.

Освітлення

Світлове рішення в Кан — це інструмент композиції. У кожному залі освітлення інше: від теплих локальних світильників у приватних зонах до холодного спрямованого світла у відкритих ділянках. Особливістю є низька колірна температура, завдяки чому метал і лаковані поверхні мають «м'який блиск», а не сліпучу яскравість.

Над окремими зонами підвішено об'ємні декоративні світильники, що нагадують згортки тканини або паперові ліхтарі, — символ традиційного освітлення в японських оселях. У приватних кімнатах — лише один джерело світла, спрямоване вертикально вниз на центр столу, — це створює відчуття сцени й ритуалу під час трапези.

Планування і функціональність

Простір ресторану Кан побудований як послідовність «подарункових коробок», де кожен зал — це окрема сцена. Такий підхід відповідає не тільки візуальній концепції, але й ергономічному зонуванню: гості не перетинаються, персонал працює за чітко окресленими маршрутами, а сам простір адаптується до різних форматів обслуговування — від дегустаційного сету до камерних вечерь.

Центральним ядром ресторану є сад каменю (карасансуй) рис. 1.3 — інтерпретований у сучасному ключі: замість піску — світлий бетон, замість моху — вставки з чорного гравію, що змінюють текстуру при зміні освітлення. Цей

елемент не має утилітарної функції, але виконує роль візуального «центру спокою», заспокоюючи ритм простору.

Декор і символіка

Кап — це приклад того, як відмова від декору може стати найвищою формою естетики. Тут немає типових атрибутів японського ресторану — сакури, ієрогліфів, традиційного посуду напоказ. Усе декоративне — структурне. Наприклад, панелі з перфорованої латуні, через які проходить світло, або дерев'яні вставки з ручним фрезеруванням, що нагадують структуру тканини кімоно.

У зоні очікування встановлено п'єдестал з одним вазоном бонсай, розташованим у центрі глиняної ніші — акцент, який підкреслює філософію: краса в одному, а не в багатьох.



Рис.1.3 Інтер'єр ресторану Kan Japanese Restaurant / odd

Інтерпретація японського стилю

Кап — це антистилізація. Тут японська естетика не скопійована, а інтерпретована через матеріал, тінь, межу, глибину, звук і паузу. Це проєкт, що

не експлуатує японські кліше, а переосмислює простір у японському ключі — через ритм, ізоляцію, перехідність і баланс.

Цей ресторан є унікальним джерелом натхнення, що демонструє:

- як концепція традиційного предмета (*juubako*) може стати основою композиції;
- як за допомогою сучасних технологій можливо передати сенси традицій;
- як простір може «говорити» мовою японської естетики без жодної прямої цитати.

Fujiwara Yoshi / Sergey Makhno Architects (Київ, Україна)

Ресторан Fujiwara Yoshi, спроектований архітектурним бюро Sergey Makhno Architects, є яскравим прикладом сучасного втілення японської філософії простору у масштабному закладі громадського харчування. Його інтер'єр вирізняється ретельною концептуальністю, багат шаровістю і тонким балансом між автентичністю японської естетики та актуальними архітектурними рішеннями. Це не просто ресторан, а цілісна емоційна подорож, яка починається з першого кроку і триває до завершення трапези [42] рис. 1.4.



Рис. 1.4 Інтер'єр ресторану Ресторан Fujiwara Yoshi

Концепція

Концепція Fujiwara Yoshi побудована навколо філософії вабі-сабі — краси в простоті, природності та невимушеній недосконалості. Архітектори не прагнули буквально відтворити японський стиль, а створили його глибоку інтерпретацію, де кожен просторовий жест має зміст. Простір ресторану задуманий як розгорнутий наратив, що дозволяє гостю проходити через різні емоційні стани: від відкритості до закритості, від світла до тіні, від гучної соціальної взаємодії до інтимної тиші.

Ресторан поділений на серію камерних просторів — від великої зали до приватних кімнат із татамі, де кожна зона має свій настрій, освітлення і матеріальну природу. Така структура дає змогу гостям обирати сценарій перебування: відкритий контакт чи занурення у власний внутрішній світ.

Матеріали та фактури

Fujiwara Yoshi — приклад витонченого матеріального мислення. В інтер'єрі використано природні матеріали, що передають глибинну зв'язок із землею:

- дерево (ясень, дуб) домінує в обшивці стін, меблів, перегородках, підлозі приватних залів;
- камінь — у вигляді монолітних столів і фактурних акцентів на підлозі;
- кераміка ручної роботи — авторські світильники, декоративні вставки, оздоблення ніш;
- льон і бавовна — у текстильному оформленні сидінь і штор.

Фактури не відшліфовані до дзеркального блиску: переважають матові, шорсткі, природні поверхні, що «дихають» життям. У кожній кімнаті інший домінуючий матеріал або його обробка: гладке дерево в татамі-залах, шорсткий камінь у банкетних просторах, прозора текстура бамбукових решіток у зоні бару.

Освітлення

Світло в Fujiwara Yoshi — це другий матеріал після дерева. Освітлення створено багат шаровим і сценарним:

- у загальному залі використано тепле точкове світло, вбудоване в дерев'яну стелю;
- приватні кімнати освітлюють підвісні керамічні світильники, виконані вручну, з нерівною поверхнею та м'яким розсіюванням;
- візуальні акценти створені за допомогою вбудованої підсвітки у підлозі або біля елементів озеленення.

У проєкті немає домінуючого центрального освітлення — натомість простір підсвічений фрагментарно, за рахунок чого з'являються зони світла і тіні, що глибоко відповідає японському принципу ін'йо (інь-янь — баланс світла і темряви).

Планування і функціональність

Простір Fujiwara Yoshi організовано як послідовність емоційних кімнат:

- головний зал має відкриту структуру з природним світлом і зонами для невеликих компаній;
- татамі-зали оформлені відповідно до традиційних японських канонів: низькі столи, м'яка підлога, легкі перегородки шоджі;
- барна зона поєднує функціональність із декоративністю — тут гості можуть спостерігати за роботою кухарів;
- зовнішня тераса організована як дзен-сад із бонсями, гравієм і карликовими деревами, створюючи природну межу між людиною і містом.
- така планувальна структура дозволяє не тільки диференціювати потоки гостей, а й забезпечує гнучкість використання простору — від індивідуальних візитів до великих заходів.

Декор і символіка

Декор у Fujiwara Yoshi не є самотійною прикрасою — він інтегрований у структуру простору. Акцент зроблено на:

- жива рослинність (бонсай, мохові композиції);
- авторські арт-об'єкти з кераміки, що імітують природні форми;
- текстильні вставки з нейтральною гамою кольорів.

Особливо ефектно виглядають великі світильники з кераміки, кожен з яких є унікальним об'єктом — не просто джерелом світла, а частиною загальної історії простору.

Інтерпретація японського стилю

Fujiwara Yoshi — це антипод стилізації. Архітектори не копіювали японський стиль буквально, а інтерпретували його сенси — природу, тишу, споглядання, зміну світла. Тут немає очевидних атрибутів на кшталт штучної сакури чи яскравих ієрогліфів. Натомість — текстура часу, взаємодія світла і матеріалу, розмова простору з гостем через ритм переходів.

Таким чином, Fujiwara Yoshi — це приклад того, як глибоке розуміння японської філософії простору може стати основою для створення унікального гастрономічного середовища в Україні.

Висновки до розділу 1

У першому розділі роботи було розглянуто теоретичні, стилістичні та нормативні основи проектування інтер'єрів ресторанів, зокрема в контексті японського стилю. Аналіз історичного розвитку ресторанного дизайну засвідчив, що інтер'єри закладів харчування еволюціонували від утилітарних просторів до складних, концептуально продуманих середовищ, що поєднують естетику, комфорт і функціональність. У цьому процесі японський стиль посідає особливе місце завдяки своїй глибині, філософії простору та візуальній стриманості.

Вивчення нормативних вимог засвідчило, що проектування ресторанного простору потребує врахування широкого кола регламентів — від санітарно-гігієнічних норм до пожежної безпеки, ергономіки та інклюзивності. Дотримання таких стандартів є обов'язковою умовою для реалізації дизайн-проекту, орієнтованого на сучасного користувача.

Аналіз принципів і традицій японського стилю показав, що цей напрям ґрунтується на унікальних філософських уявленнях про порожнечу (ма), недосконалість (вабі-сабі), гармонію людини з природою, а також на практиці

мінімалізму, просторової гнучкості та природної естетики. Японський стиль не тільки візуально привабливий, а й сприяє психологічному комфорту, що особливо важливо в умовах закладів харчування.

Ретельний аналіз сучасних аналогів інтер'єрів ресторанів у японському стилі, зокрема закладів Saboten та Kan, дозволив виявити ключові принципи їхнього формального та концептуального оформлення. Вони доводять, що успішна адаптація японського стилю у громадських інтер'єрах не передбачає буквального копіювання традицій, а потребує глибокого розуміння їх суті й чутливого переосмислення в контексті сучасного користувацького досвіду.

Таким чином, перший розділ заклав науково-теоретичну та практичну основу для розробки власного дизайн-проєкту інтер'єру ресторану в японському стилі. Отримані висновки стануть фундаментом для формування концепції проєкту, планувального рішення, вибору матеріалів і композиційної структури в подальших етапах роботи.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ОБ'ЄКТА ПРОЄКТУВАННЯ І КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ

2.1 Характеристика об'єкта і вихідні дані

Об'єктом проєктування є простір ресторану, що розташований у місті Гдиня, Польща. Заклад функціонує як ресторан середземноморської кухні з акцентом на грецьку гастрономічну традицію. Загальна площа приміщення становить 200 м², що відповідає середньому масштабу закладів ресторанного типу та дозволяє реалізувати комплексне функціонально-планувальне рішення відповідно до чинних нормативів проєктування.

Ресторан знаходиться в зоні з активним пішохідним і автомобільним трафіком, у густонаселеному районі Гдині. Зовнішнє середовище має нейтрально-урбаністичний характер, що створює умови для візуального та концептуального акцентування інтер'єру як внутрішнього, так і фасадного простору. Наявність великих вітрин дозволяє інтегрувати природне освітлення у внутрішній простір, що є додатковою перевагою при створенні японського стилістичного середовища з притаманною йому ідеєю «відкритості до природи».

Вихідні параметри об'єкта:

- площа: 200 м²;
- поверх: 1-й поверх нежитлової будівлі;
- тип приміщення: діючий ресторан;
- тип власності: орендоване приміщення;
- наявне зонування: основний зал, кухонно-технологічна зона, допоміжні приміщення, санвузол;
- висота стелі: 3,15 м;
- форма приміщення: прямокутна з частковими структурними несучими перегородками;

- інженерне забезпечення: наявне водопостачання, каналізація, електрика, вентиляція та витяжка промислового типу;
- доступ до природного освітлення: забезпечено великими скляними вітринами з фасадного боку;
- кількість посадкових місць (поточна): орієнтовно 50–60

Для розробки нового дизайн-проєкту передбачається повна стилістична та функціональна трансформація інтер'єру ресторану в рамках переорієнтації концепції — із середземноморського до японського стилю. Проєктувальне завдання включає не лише переосмислення інтер'єру з урахуванням традицій японського дизайну, але й збереження оптимальної пропускної здатності закладу, удосконалення системи зонування, покращення ергономіки та впровадження нових матеріалів і композиційних рішень.

З урахуванням площі приміщення, норм ДБН В.2.2-25:2009, а також ергономічних рекомендацій (Голобородько В. М., Ашерів А.), у проєктуванні будуть враховані:

- необхідні санітарно-гігієнічні проходи (не менше 1,2 м основні, 0,6 м допоміжні);
- логістика обслуговування (оптимізація маршрутів для персоналу і гостей);
- зони з відкритою та напівприватною посадкою відповідно до концепції японської просторової культури.

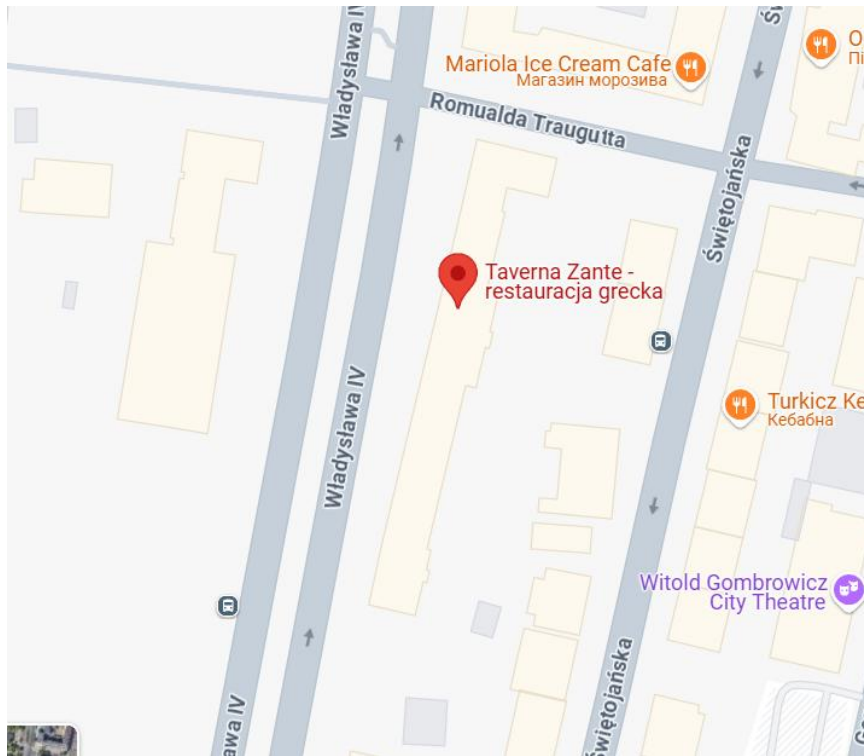


Рис. 2.1 Карта розташування об'єкту дизайн-проекту

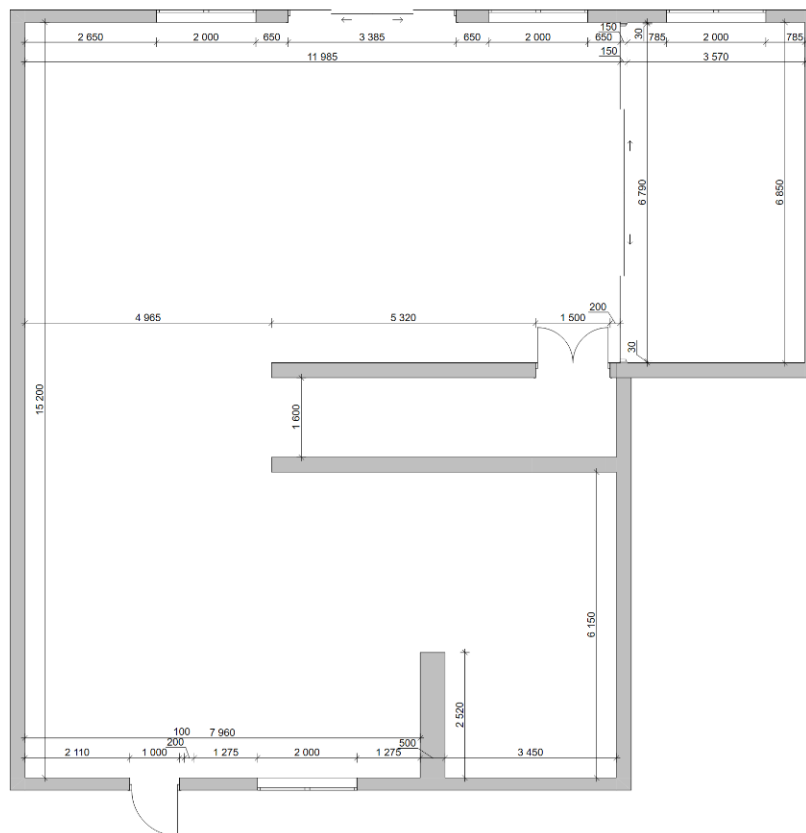


Рис. 2.2 Вихідний план об'єкту дизайн-проекту

2.2 Обґрунтування вибору японського стилю для ресторанного простору

Інтер'єр сучасного ресторану вже давно вийшов за межі утилітарного середовища — він став важливою складовою іміджу, інструментом залучення клієнтів, підкресленням бренду й естетичним компонентом споживчого досвіду. У цьому контексті вибір японського стилю для проектування ресторанного простору є не лише модним трендом, а стратегічно виваженим і культурно обґрунтованим рішенням.

Японський стиль ґрунтується на філософії простоти, стриманості, гармонії та поваги до природи. Японський простір уособлює естетику мінімалізму й відображає глибинну світоглядну установку на спокій, баланс і відсутність надлишковості [37]. Цей принцип перегукується з сучасними тенденціями у дизайні інтер'єру, зокрема біодизайном, екологічним проектуванням і тактильною культурою простору [14; 30;39].

Ергономіка простору в японському дизайні реалізується не через максимальне використання площі, а через грамотне зонування, «порожнечу», що функціонує як простір для людини, її руху, дихання, перебування [1; 20]. Це особливо актуально в умовах обмеженої площі ресторану, де важливо уникнути відчуття перенавантаження або «складськості» інтер'єру.

Японський стиль дозволяє вирішити одразу кілька завдань: естетичне (через формальну простоту й композиційну чистоту), функціональне (через мобільність меблів та гнучке планування), психологічне (через створення розслабленого, стабільного середовища) [2; 5].

Особливе значення має і колористичне рішення. Колір у японському дизайні виконує не декоративну, а емоційно-регулятивну функцію: стримані натуральні відтінки допомагають знизити візуальну напругу й сприяють відпочинку [33]. Це робить японський стиль надзвичайно доречним у закладі, де перебування має бути приємним, а не стимулюючим.

З точки зору архітектурної ергономіки, японський стиль відповідає рекомендаціям ДБН В.2.2-25:2009 [22], оскільки передбачає:

- широкий діапазон варіантів посадки (низькі платформи, звичайні столи, групові та індивідуальні місця);
- мінімальну кількість декору (що зменшує кількість зон накопичення пилу, покращує гігієну);
- адаптивне зонування (перегородки, ніші, штори), що дає змогу легко трансформувати простір залежно від формату обслуговування.

Японський стиль позитивно сприймається сучасним споживачем як приклад екологічної естетики — у ньому простежується принцип «менше речей — більше змісту», що збігається із сучасною світовою тенденцією до усвідомленого споживання [18].

Аналіз аналогів інтер'єрів японських ресторанів показує, що така стилістика добре працює і в європейському контексті, забезпечуючи просторову делікатність, візуальну лаконічність, високий рівень диференціації та комфорт для різних типів відвідувачів. У цих прикладах японський стиль трансформується не шляхом прямого копіювання, а через інтерпретацію глибоких принципів організації простору, матеріалу, тиші та світла [джерела з підрозділу 1.4].

Таким чином, вибір японського стилю для інтер'єру ресторану з площею 200 м² є обґрунтованим із таких причин:

- він відповідає сучасним трендам сталого, гнучкого та чутливого дизайну;
- забезпечує психологічно комфортне середовище для відвідувачів;
- дозволяє ефективно використовувати площу без втрати просторової якості;
- є чітким естетичним маркером, що вирізняє заклад серед конкурентів;
- добре поєднується з гастрономічною концепцією японської або паназійської кухні;
- формує бренд через візуальний стиль і сприйняття культури простору.

У результаті можна дійти висновку, що японський стиль є не лише естетичним рішенням, а цілісною системою просторової організації, яка гармонійно поєднує функціональність, філософію та сучасну дизайнерську логіку.

2.3 Розробка концепції дизайн-проекту

Концепція інтер'єру ресторану на базі існуючого приміщення Taverna Zante в місті Гдиня (площею 200 м²) полягає в цілісному перетворенні середземноморського простору на японський простір споглядання, гармонії та делікатної приватності. Проект розроблено з урахуванням базових принципів японської архітектури, адаптованих до європейського споживача, із застосуванням сучасних оздоблювальних матеріалів, композиційних підходів і функціональних рішень.

Ключовим завданням концепції стало створення середовища, де кожен відвідувач відчуває спокій, камерність і візуальну тишу, без втрати динаміки ресторанного функціоналу. Це досягнуто через просторове зонування, текстури, приглушене освітлення, акценти на натуральні матеріали й «живі» деталі.

Планувальна структура

У плануванні простору реалізовано рівновагу відкритих і напівзакритих зон. Зона входу оформлена у вигляді вітального переходу до головного залу — із прозорими шоджі-дверима та великою декоративною вазою з бонсаєм.

Основний зал поділено на кілька логічних секторів:

- барна зона — з барною стійкою з сірого мармуру, оздобленою горизонтальними дерев'яними ламелями, та підвісними світильниками з характерними японськими абажурами;

- зона групової посадки — стільці з дерев'яною основою та текстильною оббивкою пісочного кольору, у поєднанні з простими квадратними столами;

- приватна кімната з підлогою татамі і низьким столом для десяти гостей, у супроводі традиційних японських стільців без ніжок (zaisu);

— банкетний зал з шоджі-дверима — для невеликих святкувань.

Загальний простір підтримує чіткий візуальний ритм завдяки рівномірному освітленню, каркасній сітці стелі та озелененню.

Освітлення

В інтер'єрі застосовано двоетапне сценарне освітлення:

— денне — через великі вікна, м'яко підсилене вбудованими точковими світильниками в каркасі стелі;

— вечірнє — з світильниками над баром та LED-підсвічуванням по периметру стелі, що формує інтимну, споглядальну атмосферу.

Світильники підібрані у стилі паперових японських ліхтарів (андон) — з геометричними формами, але виготовлені зі скловолокна для пожежної безпеки.

Кожна зона має своє тактильне середовище. Це реалізує принцип багаточуттєвого дизайну в межах мінімалістичного оформлення.

У ресторані відсутні надлишкові декоративні елементи — головну роль відіграють світло, простір і тиша. Інтер'єр формує споглядальне середовище, що повністю відповідає традиції японської культури гостинності (омотенаші).

Висновки до розділу 2

У другому розділі було сформовано технічну, концептуальну та стилістичну базу для подальшої реалізації дизайн-проєкту інтер'єру ресторану в японському стилі на прикладі реального простору площею 200 м². Вивчення характеристик об'єкта та аналіз його функціональних параметрів дали змогу оцінити потенціал приміщення для втілення авторського стилістичного рішення.

В ході роботи було розроблено повноцінне технічне завдання, що охоплює ергономічні, санітарно-гігієнічні, нормативні й естетичні вимоги до інтер'єру закладу громадського харчування. Особливу увагу приділено збереженню логістичної ефективності простору та створенню комфортних умов для перебування гостей і роботи персоналу.

Обґрунтування вибору японського стилю стало результатом глибокого аналізу сучасних тенденцій дизайну та філософії інтер'єру. Визначено, що принципи японської естетики — ма, вабі-сабі, природність, чистота форм, стримана кольорова гама — є візуально й емоційно придатними для створення унікального ресторанного середовища. Такий простір відповідає очікуванням сучасних відвідувачів, які шукають не лише якісну їжу, а й атмосферу тиші, приватності, культурної глибини.

Концепція інтер'єру сформована на поєднанні архітектурної логіки, організації інтимного простору, натуральних матеріалів і світлових сценаріїв, що базуються на традиційних японських принципах, адаптованих до вимог сучасного європейського користувача. Зокрема, візуалізований простір ресторану містить характерні елементи японської культури: татамі-зона, перегородки шоджі, декоративний бонсай, геометричні світильники, стіни з флористичним орнаментом.

Таким чином, результати другого розділу створюють міцну основу для реалізації повноцінного дизайн-проєкту. У третьому розділі буде представлено функціонально-планувальні, візуально-естетичні та технологічні рішення, а також робочі креслення, що втілюють концепцію інтер'єру на практиці.

РОЗДІЛ 3

ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЯПОНСЬКОМУ СТИЛІ

3.1. Планувальні рішення основних приміщень

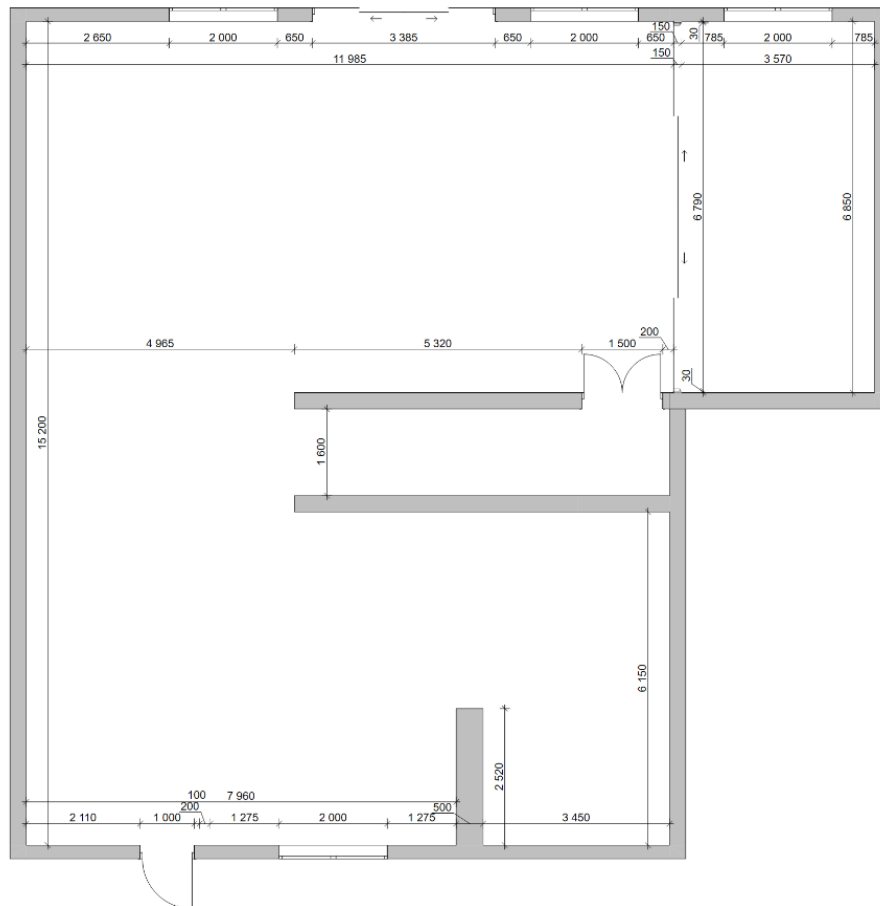


Рис. 3.1 Вихідний план

Вихідний план має загальну площу приміщень 200,49 м². Простір включає 4 основних зон:

- основний зал — 82,94 м²;
- внутрішній зал — 60,12 м²;
- банкетний зал — 25,47 м²;
- технічна зона — 35,76 м².

Приміщення розташоване на першому поверсі будівлі. Висота стелі становить 3150 мм, що дозволяє реалізувати достатній вертикальний об'єм для

оздоблення, підвісного освітлення та вентиляційних комунікацій без зменшення відчуття простору.

Конструкція будівлі включає несучі зовнішні стіни товщиною 400 мм, внутрішні стіни та перегородки — товщиною від 100 до 250 мм. Планувальні перегородки дозволяють організовувати часткове перепланування без втручання у несучі елементи. Простір умовно поділений на основний обідній блок, технічні приміщення та блок приватної посадки.

У ресторані наявні 8 віконних прорізів розміром приблизно 1150×2200 мм, розташованих на висоті 700 мм від рівня чистої підлоги.

Вхідна група має двері шириною 1500 мм та висотою 3150 мм, що відповідає сучасним нормативам доступності та дозволяє організувати безперешкодний вхід для маломобільних груп населення.

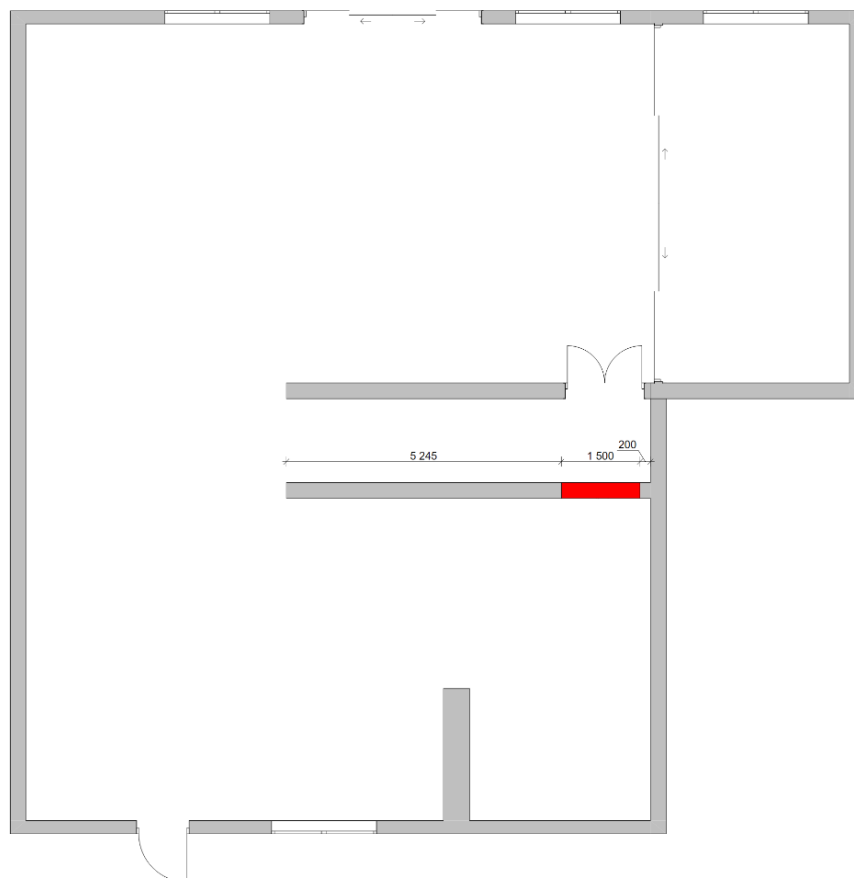


Рис. 3.2 Демонтажний план

На демонтажному плані передбачено видалення частини внутрішньої перегородки, яка розділяла технічну частину приміщення.

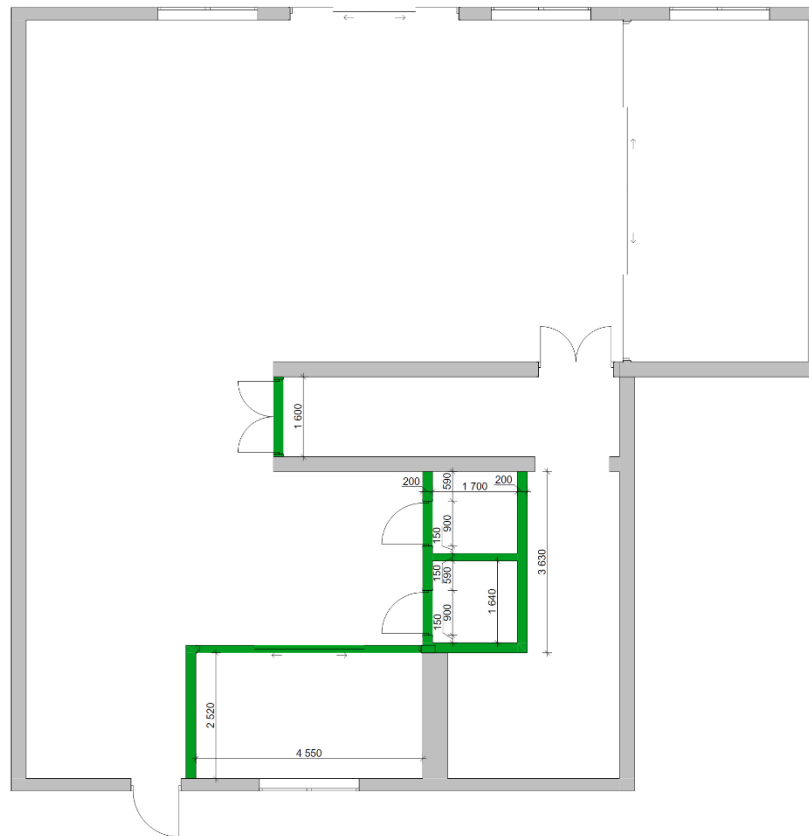


Рис. 3.3 Монтажный план

Монтажний план передбачає встановлення нових перегородок, які забезпечують формування санітарного блоку з окремими входами до вбиральень для відвідувачів і персоналу і виділення приватної кімнати.

У санітарному блоці змонтовано перегородку між коридором та вбиральною товщиною 100 мм, а також виконано розділення самої вбиральні на два окремі санвузли за допомогою перегородок з гіпсокартонних листів на металевому профілі. Кожен туалетний модуль отримав індивідуальні двері розміром 800×2100 мм, виготовлені з світлого дуба.

Після виконання монтажних робіт загальна функціональна структура приміщення була вдосконалена. Тепер простір включає 7 основних функціональних зон відповідно до експлікації (Рис. 3.4).

Експлікація приміщень		
Номер зони	Ім'я зони	Виміряна площа
1	Основний зал	69,86
2	Внутрішній зал	47,19
3	Банкетний зал	25,47
4	Бар	12,24
5	Приватна кімната	12,14
6	Кухня	27,40
7	Вбиральня	6,19
		200,49 м ²

Рис. 3.4 Експлікація приміщень

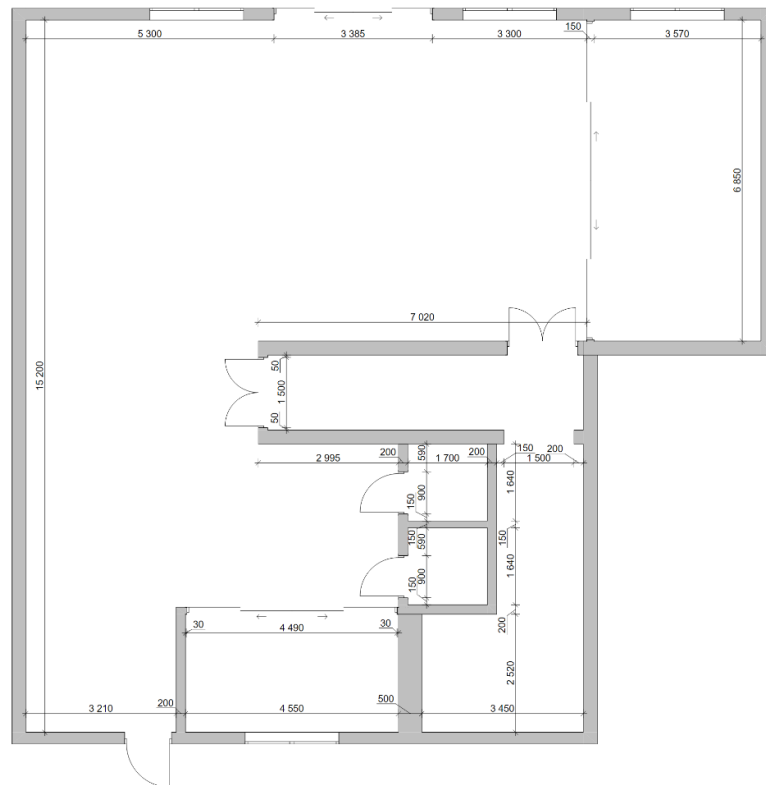


Рис. 3.5 План після перепланування

Таким чином, виконані монтажні та конструктивні заходи забезпечили сучасну функціональну структуру інтер'єру, яка відповідає стилістичному задуму.

This detailed floor plan illustrates the layout of a restaurant, divided into several functional areas. The top section features a grey floor with four square tables (800x800) and a central circular greenery element. The right side contains a long rectangular table (1400x900) surrounded by chairs. The bottom section has a brown floor with a long rectangular table (1200x600) and a central square table (1000x1000). The plan includes numerous dimensions for tables, chairs, and overall room sections, as well as decorative elements like potted plants and a central circular greenery element.

Рис. 3.7 План розташування меблі та обладнання

Меблі та обладнання розміщено відповідно до логіки користування простором — забезпечено комфортне пересування гостей, чіткий рух персоналу, а також приватність і варіативність посадки.

У головному залі передбачено 4 групи посадки по 4 особи, з можливістю об'єднання столів. Центр залу залишається візуально вільним — з достатніми проходами (від 1100 мм) між групами. Усі столи мають квадратну форму, що відповідає геометрії японського стилю.

Вздовж лівої стіни розміщено платформу з лінійною посадкою: 5 рядів столів на 2 особи, орієнтовані вздовж бамбуку.

Бар розташовано центрально — барна стійка довжиною 4600 мм передбачає 5 посадкових місць для гостей, 2 робочі місця для барменів та допоміжну зону для подачі. За баром змонтовано полицю для зберігання напоїв і бокалів, а поруч — бонсай.

У приватній зоні татамі встановлено 2 столи на 8 осіб з низькими стільцями без ніжок (zaisu). З обох боків зони — рослини монстера. Приміщення відокремлене дверима-шьюджі.

В окремому залі розташовано 3 прямокутні столи на 14 посадкових місць, що підходить для корпоративних заходів, сімейних подій або вечерь у вузькому колі. Навколо столу — достатній простір для обслуговування. У кутах розміщено рослини, що пом'якшують геометрію простору.

У вбиральні встановлено:

- дві накладні раковини на загальному тумбовому каркасі;
- два малогабаритні унітази.

В закладі розміщена велика кількість рослин, які слугують декором: бонсай, бамбук і монстера.

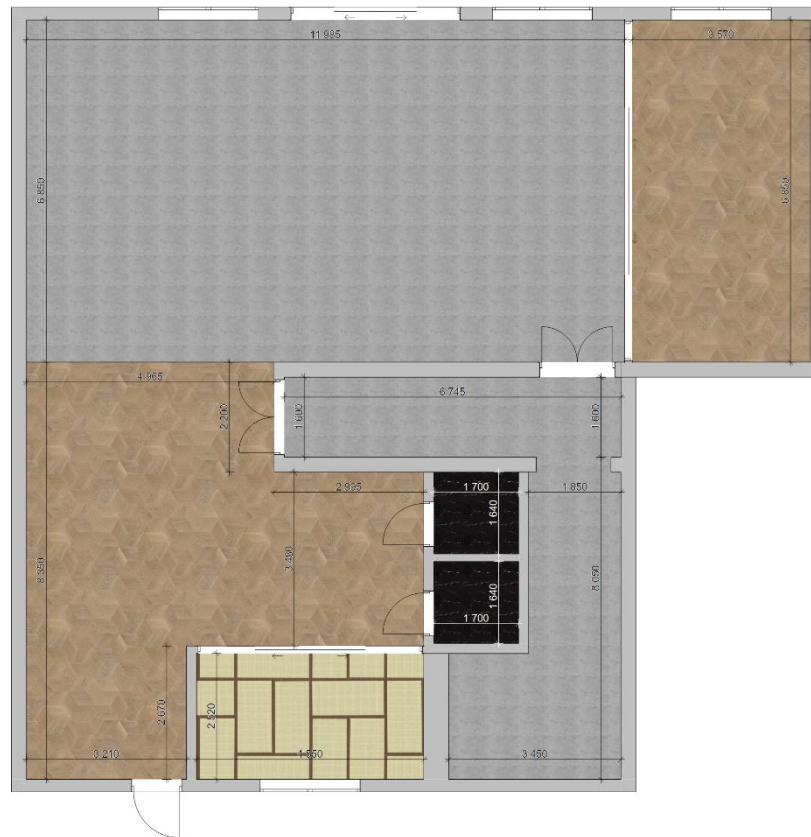


Рис. 3.8 План покриття підлоги

У головному залі ресторану використано керамогранітну плитку Tасoma Silver RECT 597×597×8 мм від Cerrad. Вона має нейтральний світло-сірий відтінок із легкою матовою фактурою, що створює фон для акцентів меблів, декору й освітлення. Плитка стійка до стирання, води та агресивного очищення, створює візуально прохолодну основу, що компенсується теплими текстурами меблів і деревини в інтер'єрі. Обрана плитка підтримує японську естетику чистоти й структурної простоти, одночасно забезпечуючи високу функціональність у зоні з інтенсивним навантаженням.

Підлога внутрішнього залу виконана з паркетної дошки Coswick "Пастель ромб". Візуально теплий відтінок паркету контрастує з плиткою основного залу, тим самим підкреслює камерний характер простору і створює візуальний перехід до приватної частини ресторану.

У санітарній зоні використано керамограніт Cераma Market Black Marmo 600×600 мм, глянцекий, у насиченому чорному кольорі з характерними білими

прожилками. Цей матеріал є вологостійким і простим в очищенні, що особливо важливо у громадських просторах.

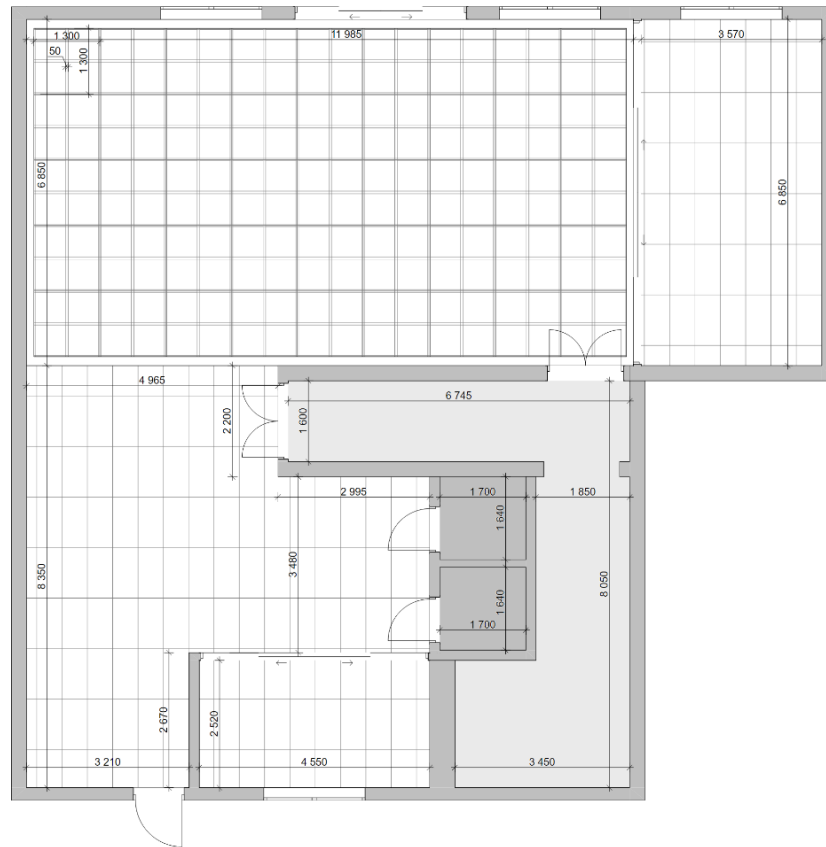


Рис. 3.9 План облаштування стелі

Особлива увага приділялась дизайну стелі. Враховуючи багатозональність простору, для різних функціональних ділянок обрано три типи стельових рішень, що відповідають як естетичним, так і практичним завданням (рис. 3.9).

У основному залі використано касетну модульну стелю з декоративними квадратами, що утворюють чітку геометричну сітку по всьому простору. Кожна касета має тиснення у вигляді орнаменту "сейгайха" (стилізованої хвилі), яке символізує спокій і рівновагу — ключові цінності японської естетики.

Для внутрішнього залу, банкетної зали та приватної кімнати— обрано натуральну рейкову стелю з термообробленої сосни Thermory Radiata-Pine CAR3 19x138 Stripes brushed. Теплий відтінок матеріалу та вертикальна структура ламелей надають простору:

— тактильності й візуального затишку;

- акустичного поглинання;
- гармонійної лінійності, характерної для японського традиційного оздоблення.

У вбиральні та туалетних кімнатах передбачено оздоблення стелі декоративною вологостійкою штукатуркою бежевого кольору. Такий варіант обрано з практичних і естетичних причин:

- легко миється й витримує вологість;
- відтінок відповідає загальній палітрі інтер'єру;
- створює ефект теплого, м'якого середовища в зоні з мінімальним природним світлом.

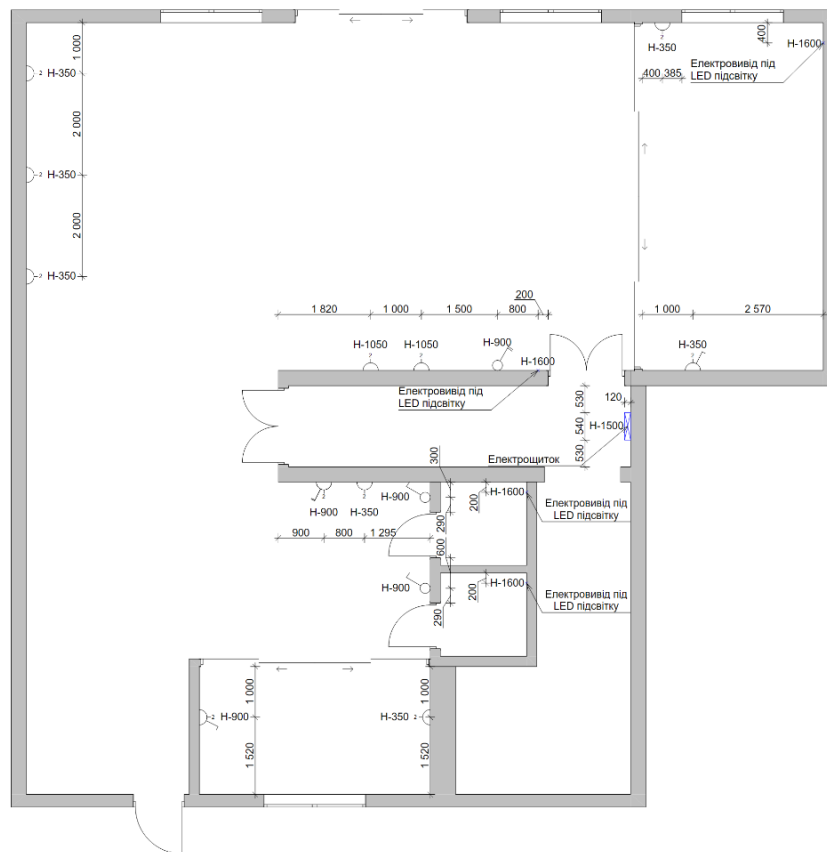


Рис. 3.10 План розташування розеток та вимикачів

Розетки в інтер'єрі ресторану розміщено на трьох основних висотах:

- $H = 350$ мм — стандартне розміщення розеток для приладів загального користування та мобільної зарядки;

– Н = 900 мм — зони підключення обладнання, де важливий швидкий доступ;

– Н = 1600 мм — електровиводи для LED-підсвітки в перегородках і декоративних нішах.

Окремі електровиводи для підсвітки розташовані у основному, банкетному залі і вбиральні.

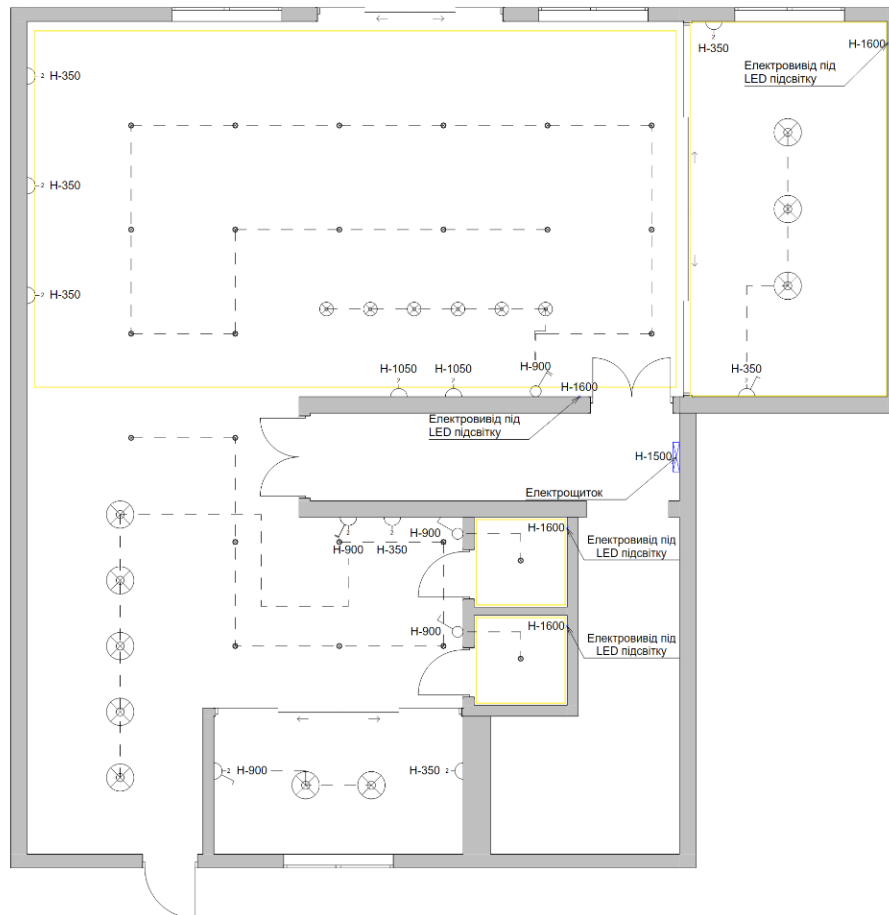


Рис. 3.11 План груп світильників та вимикачів

Освітлення в інтер'єрі ресторану організовано за принципом багаторівневої зонованої системи, де кожна функціональна зона має власну групу світильників, які підключено до окремих вимикачів (рис. 3.11).

У проєкті передбачено чотири основні типи освітлювальних приладів:

- підвісні світильники — над обідніми столами, візуально акцентні;
- підвісний світильник Nordic White Ceramic Cylindrical Bank — над баром,

– вбудовані точкові світильники — у стелях для рівномірного базового освітлення;

– LED-підсвітка.

Відповідно до функціональних зон організовано такі групи освітлення:

У основному залі група з 15 точкових світильників у центрі, окрема група з 6 підвісних ламп над баром і LED-підсвітка.

У внутрішньому залі 8 точкових світильників, 5 підвісних світильники над зонами столів.

3 підвісні декоративні світильники над барною стійкою;

У банкетному залі 3 підвісних світильники над столами і LED-підсвітка по периметру. Також у приватній приватній кімнаті 2 підвісні світильники над столами.

По одному точковому світильнику в кожній кабінці вбиральні і LED-підсвітка.

Кожна група освітлення прив'язана до окремого вимикача, що забезпечує незалежне керування. Вимикачі встановлено на висоті 1050 мм згідно з ергономічними нормами.

У основному залі — вимикач при вході керує двома групами: підвісними над баром, LED-підсвіткою та точковими.

У банкетному залі та приватній кімнаті — окремі вимикачі при вході.

У санвузлі — вимикачі зовнішні, біля входу в блок.

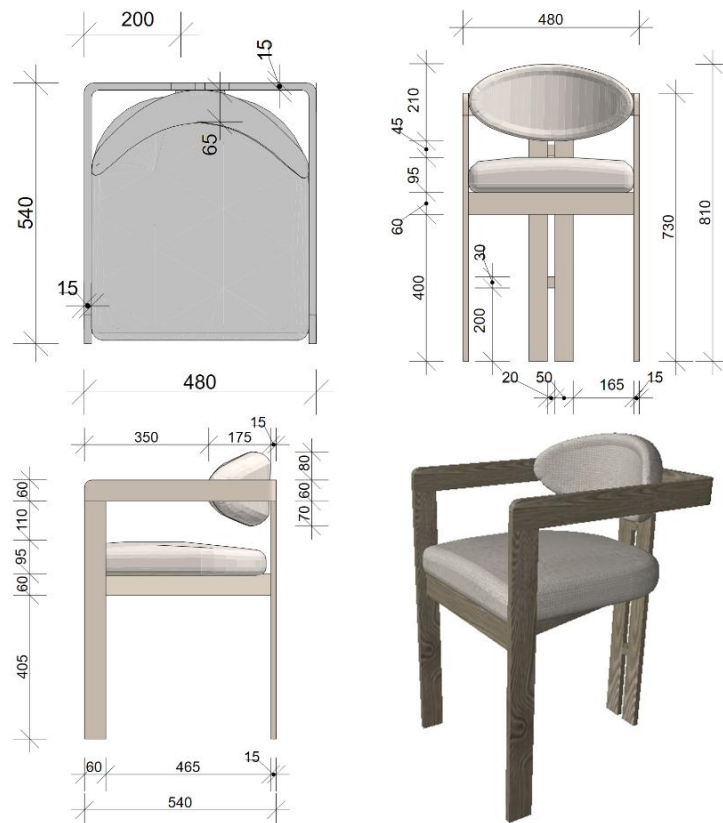


Рис. 3.12 Деталь

3.2. Паспорт кольорів підібраних оздоблювальних матеріалів

Переважає природна палітра — відтінки дерева, пісочний, охра, сірий мармур. Контраст створюється не кольором, а текстурою:

- стіни частково оздоблені дерев'яними панелями;
- підлога комбінована — сірий керамограніт, дерев'яне покриття, татамі-зони;
- меблі — масив світлого дуба та променевої сосни;
- текстиль — кремовий, з фактурною ниткою.

Декоративні елементи мінімальні, але змістовні: бонсай, бамбук, монстера у вазах, панелі з японським папером (Рис.3.13 Асоціативний ряд).



Рис. 3.13. Асоціативний ряд

3.3 Візуалізація та креслення інтер'єру

Загальну концепцію ресторану можна побачити на візуалізаціях (рис. 3.14. - рис. 3.20.)

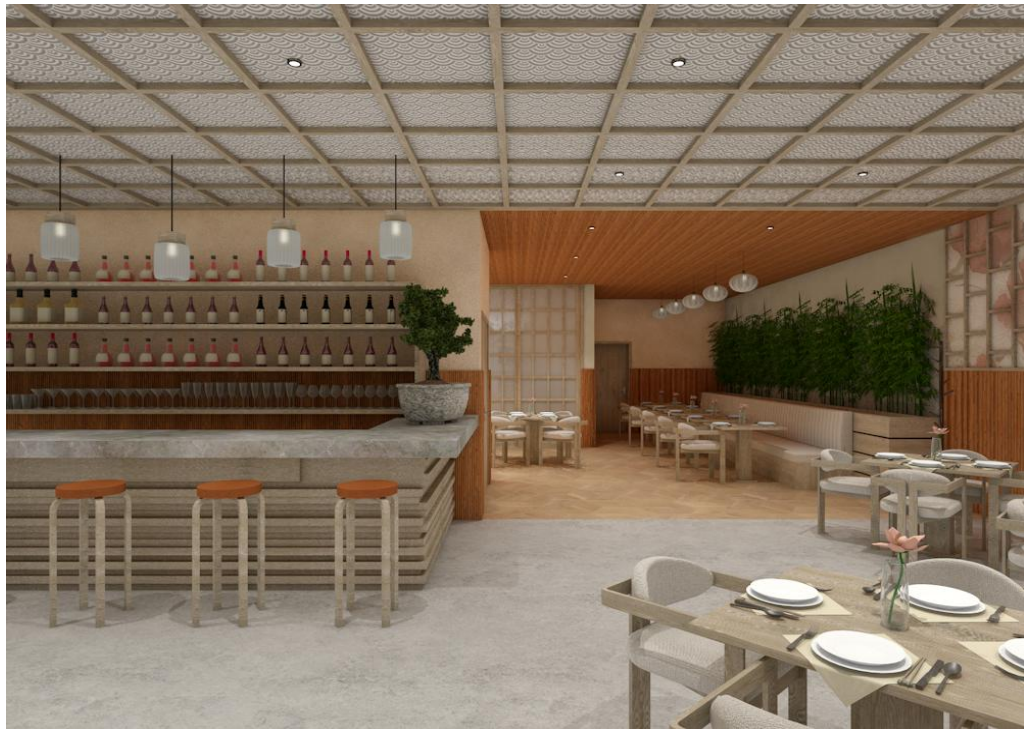


Рис. 3.14 Візуалізація основного і внутрішнього залу



Рис. 3.15 Візуалізація основного залу



Рис. 3.16 Візуалізація основного залу і бару



Рис. 3.17 Візуалізація внутрішнього залу



Рис. 3.18 Візуалізація внутрішнього залу



Рис. 3.19 Візуалізація приватної кімнати



Рис. 3.20 Візуалізація банкетного залу

Висновки до розділу 3

У третьому розділі дипломної роботи було розроблено комплексне проектне рішення інтер'єру ресторану в японському стилі з урахуванням функціональних, ергономічних та естетичних вимог.

Планувальна структура простору сформована відповідно до заданої концепції — з чітким зонуванням на головний зал, внутрішній зал, бар, приватну кімнату, банкетну зону, кухню, санітарний блок і терасу. Застосовано гнучке зонування за допомогою перегородок, рівнів підлоги, меблювання та світлових сценаріїв, що дозволяє забезпечити як відкритість простору, так і інтимність окремих зон.

У проєкті реалізовано низку демонтажних і монтажних рішень, які оптимізують простір, покращують логістику та адаптують об'єкт до сучасних потреб. Зокрема, було переплановано санітарну частину, змонтовано нові перегородки, організовано функціональну терасу, а також змінено конфігурацію входу і проходів.

Підібрано матеріали для підлоги, стелі та стін, які відповідають як стилістиці японського мінімалізму, так і практичним вимогам закладу громадського харчування. Враховано навантаження, зносостійкість, простоту в догляді та натуральність текстур. Особливу увагу приділено деталям — рейкова стеля Thermory, тактильні фактури дерева, керамогранітні покриття у зонах підвищеної вологості.

Окремо опрацьовано системи освітлення та електропостачання. Світлове рішення ґрунтується на принципах локалізації, теплого спектра, багаторівневого сценарного освітлення та інтимності атмосфери. Розроблено план груп світильників, розеток та вимикачів, що враховує як функціональні потреби персоналу, так і комфорт для відвідувачів.

Меблювання підібрано з урахуванням стилістики японського простору: низькі столи, натуральні матеріали, прості форми, барна стійка як композиційний центр. Усі елементи гармонійно інтегровані в архітектоніку простору й підтримують загальну естетичну ідею проєкту.

Перспективні зображення інтер'єру ресторану в японському стилі створені за допомогою комп'ютерної програми.

Таким чином, третій розділ реалізує на практиці всі напрацювання попередніх етапів проєкту: від концептуального задуму до практичного просторово-технічного втілення. Створено завершене проєктне рішення, придатне до реалізації та адаптоване до сучасних умов експлуатації ресторанного середовища.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було розроблено повноцінний дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі, що поєднує в собі функціональність, естетичну виразність та відповідність сучасним вимогам ергономіки й нормативного проектування.

У першому розділі було розглянуто історичний розвиток інтер'єрів закладів харчування, нормативно-правову базу проектування, філософські та естетичні засади японського стилю, а також проведено аналіз сучасних реалізованих інтер'єрів у схожій стилістиці. Це дало змогу визначити ключові принципи, актуальні для формування простору в японській естетиці — мінімалізм, ритм, природність, баланс світла й тіні, просторове дихання.

У другому розділі було здійснено характеристику об'єкта проектування — приміщення кафе площею 200 м² у місті Гдиня. На основі аналізу було сформовано технічне завдання на проектування та розроблено концепцію інтер'єру з урахуванням філософії японського простору. Визначено функціональне зонування, сформульовано стилістичні орієнтири для вибору матеріалів, меблів, освітлення та декору.

У третьому розділі було безпосередньо реалізовано проектне рішення: розроблено планувальні, об'ємно-просторові, меблеві, світлотехнічні та інженерні плани. Запропоновано раціональне зонування приміщення, організацію посадкових місць, барної зони, приватних кімнат, кухні, вбиральні та тераси. Підібрано матеріали відповідно до естетики японського стилю та сучасних вимог до експлуатації громадських інтер'єрів. Розроблено рішення освітлення та вентиляції, адаптовані до логіки користування та композиційної структури закладу.

У результаті виконання роботи створено комплексний авторський проект інтер'єру ресторану, що базується на культурних кодах японської традиції, сучасних дизайнерських практиках і враховує практичні потреби ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Голобородько В. М. Вибрані глави проективної ергономіки. Харків : ХДАДМ, 2004. 216 с.
2. Ашеров А. Дизайн і ергономіка: термінологічний словник. Харків : НТМТ, 2009. 103 с
3. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів. Сучасні проблеми архітектури та містобудування, 2014. 125 с.
4. Антоненко І. В. Вплив японської культури на формування дизайну житлових об'єктів на воді в Україні. *Вітчизняна наука на зламі епох*, 2020. С. 53-59.
5. Жмурко Ю. В., Шубович С. О. Композиція. Конспект лекцій. Ч. 2. Харків: ХНАМГ, 2010. 72 с.
6. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру. Київ : Університетська книга, 2014. 192 с.
7. Даниленко В. Я. Сучасний дизайнерський процес в Україні: проблеми та перспективи розвитку. *Вісник ХДАДМ*, 2006. № 12, ч. 1.
8. Бердичівський В. Х., Карсекін В. І. Технологічне проектування підприємств громадського харчування. Київ : Вища школа, 1988. 208 с
9. Михайлова Р. та ін. Навчання фахівців з дизайну в процесі вивчення теми «Японський стиль в інтер'єрі». 2021.
10. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд. Львів: Видавництво НУ «Львівська політехніка», 2010. 608 с.
11. Даниленко В. Я. Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури ХХ століття. Львів, 2006. 36 с.
12. Шмиг Р. А., Боярчук В. М., Добрянський І. М., Барабаш В. М. Термінологічний словник-довідник з будівництва та архітектури. Львів : ПП Арал, 2011. 210 с.

- 13.Сафронова О. О., Малік О. І. Особливості впровадження біодизайну у формування інтер'єру офісних приміщень. *Вісник КНУТД*, 2015. 273 с.
- 14.Свірко В. О., Бойчук О. В., Голобородько В. М., Рубцов А. Л. Дизайнерська діяльність: екологічне проектування. Київ : УкрНДІДЕ, 2016. 196 с.
- 15.Реконструкція підприємств громадського харчування і торгівлі. Київ : Либідь, 2003. 128 с.
16. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. Київ : Діло, 2000. 285 с.
17. Нойферт Е. Будівельне проектування. Київ : Книжкова Літера, 2017. 614 с.
- 18.Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О. Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Вісник ХДАДМ*, 2015. 25 с.
- 19.Тонконог В. В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування. Львів : ХАРД, 2016. 80 с.
20. Голобородько В. М. Ергономіка для дизайнерів. Харків : ХДАДМ, 2012. 278 с.
21. Шейкіна О. Дизайн інтер'єру. Харків : Веста, 2010. 160 с.
- 22.ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ, 2010.
- 23.Бойчук Г. В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я. Київ : ЛОФТ, 2016. 143с.
- 24.Третяк Ю. В., Корпусова О., Клещова А. Основні закономірності формоутворення в органічному дизайні. Київ, 2016. 528 с.
- 25.Рижова І. С. Методи, принципи, підходи до аналізу дизайнерської культури. Запоріжжя : ЗДІА, 2016. 203 с.
- 26.Єжов В. І. Архітектура громадських будівель і комплексів. Київ : Вістка, 2006. 380 с.
27. Універсальний словник-енциклопедія / Дзюба І. М. та ін. Львів : ТЕКА, 2006.
28. Мироненко В. П. Архітектурна ергономіка. Київ : НАУдрук, 2009. 240 с.

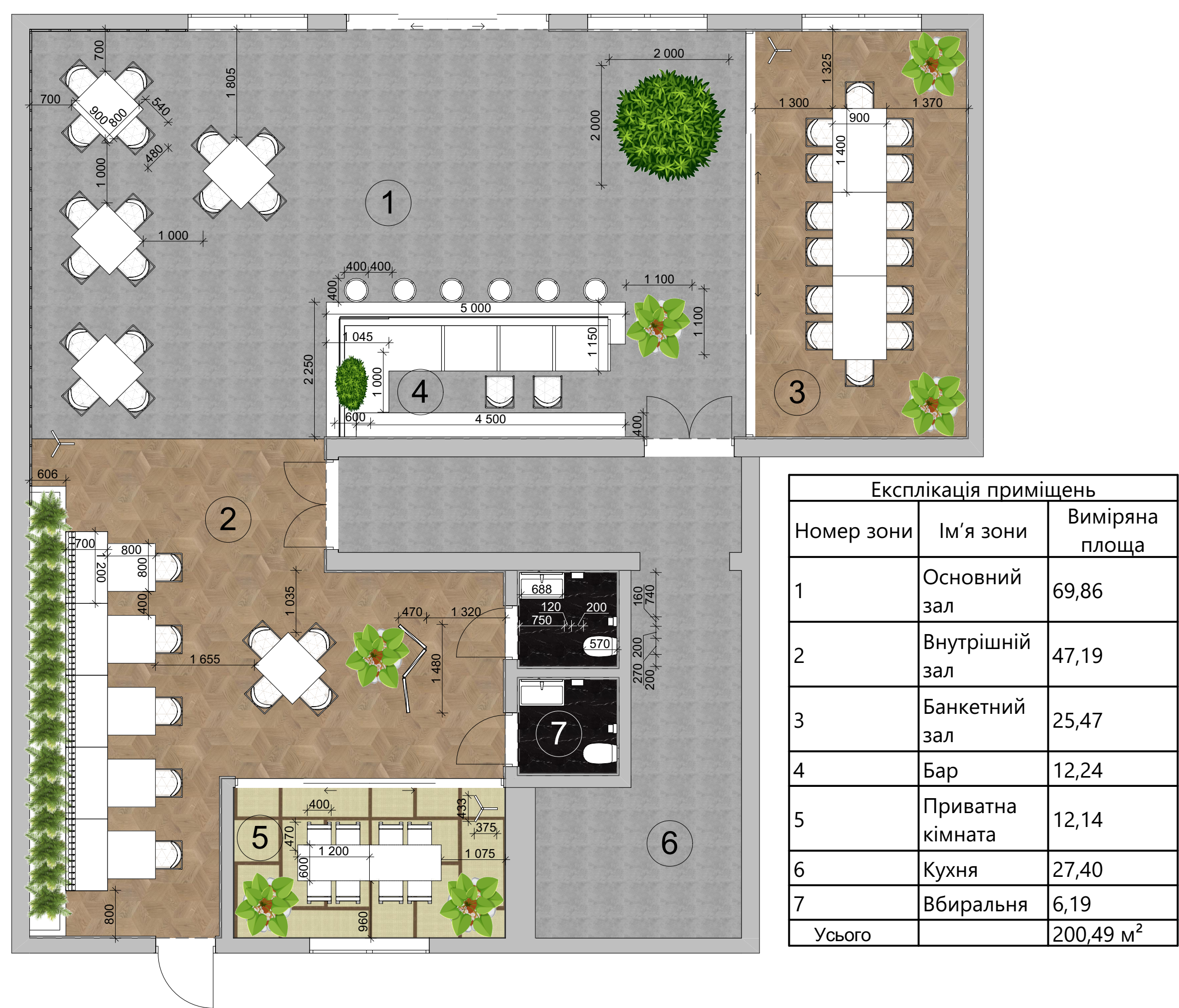
29. Єгорова Н. Стиль в інтер'єрі. Київ : Український медіа холдинг, 2010. 120 с.
30. Шпичка І., Никоненко Т. М. Біодизайн Луїджі Колані. *Проблеми розвитку міського середовища*, 2012. 298 с.
31. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будівлі та споруди. Основні положення.
32. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру. Київ : НАУ, 2011. 348 с.
33. Печенюк Т. Кольорознавство. Київ : Грані-Т, 2009.
34. Абизов В. А. Теорія розвитку архітектурно-будівельних систем. Київ : КНУККіМ, 2009. 240 с.
35. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Суми : СумДПУ, 2015. 424 с.
36. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.
37. Шевцова Г. В. Історія японської архітектури і мистецтва. Київ : Грані-Т, 2011. 237 с.
38. Шевцова Г. В. Україна – Японія: дерев'яна архітектура. Київ : Грані-Т, 2009. 152 с.
39. Михайленко В. Є., Кащенко О. В. Основи біодизайну. Київ : Каравелла, 2011. 224 с.
40. Saboten Beijing The 1st / Doyle Collection. URL: <https://www.archdaily.com/390012/saboten-beijing-the-1st-doyle-collection>
41. Kan Japanese Restaurant / odd. URL: <https://www.archdaily.com/930758/kan-japanese-restaurant-odd>
42. Fujiwara Yoshi. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/274705-kyiv-fujiwara-yoshi-novopecherski-lypky-japanese-cuisine>

ДОДАТКИ

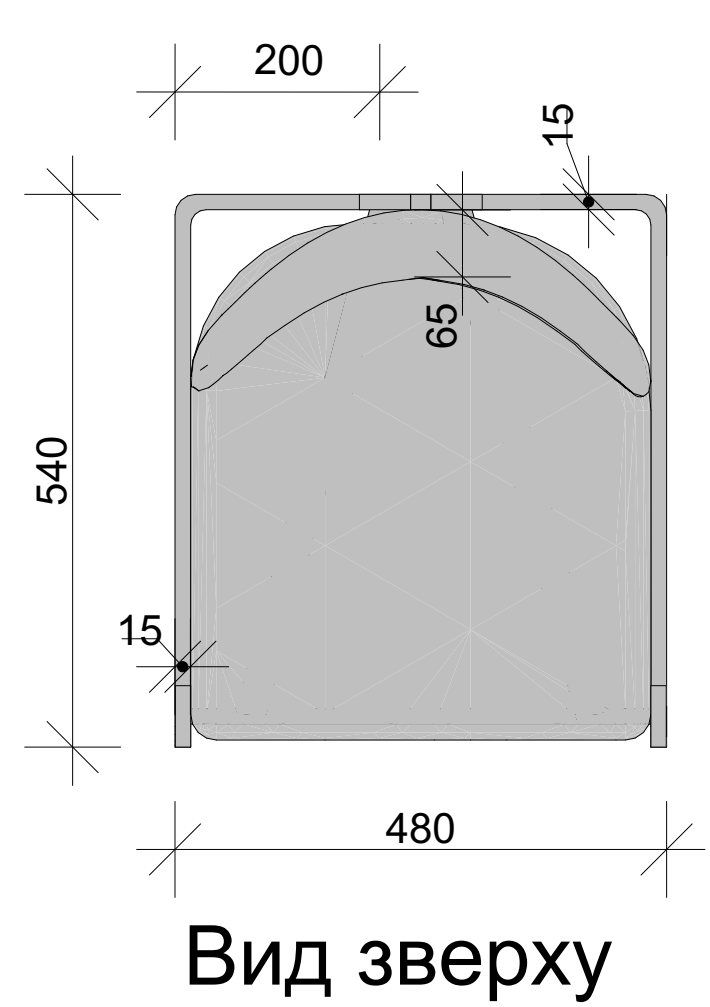
Дизайн-проект інтер'єру ресторану в японському стилі



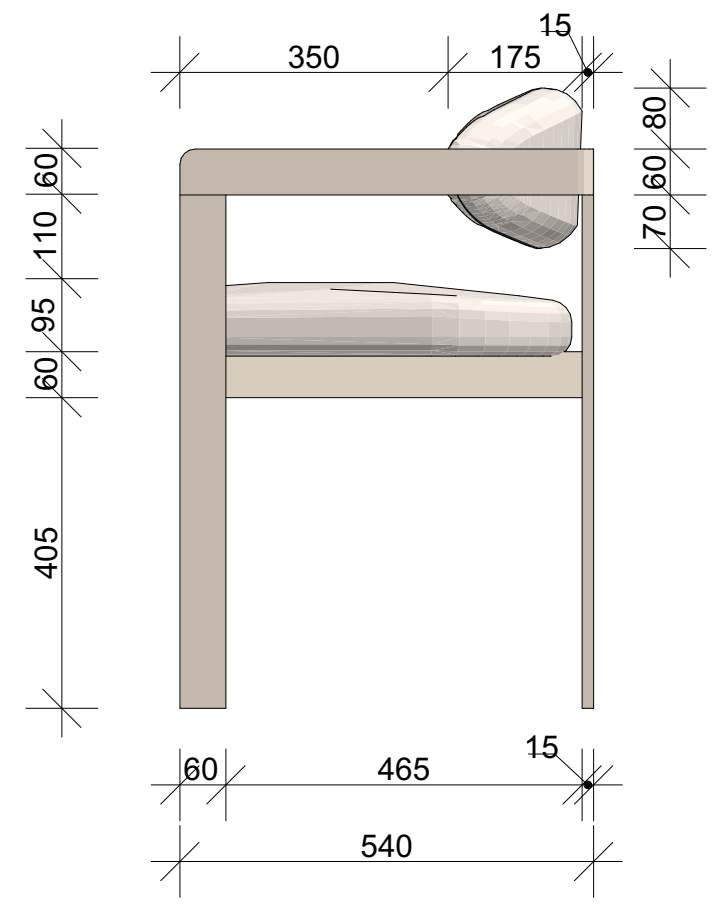
Асоціативний ряд



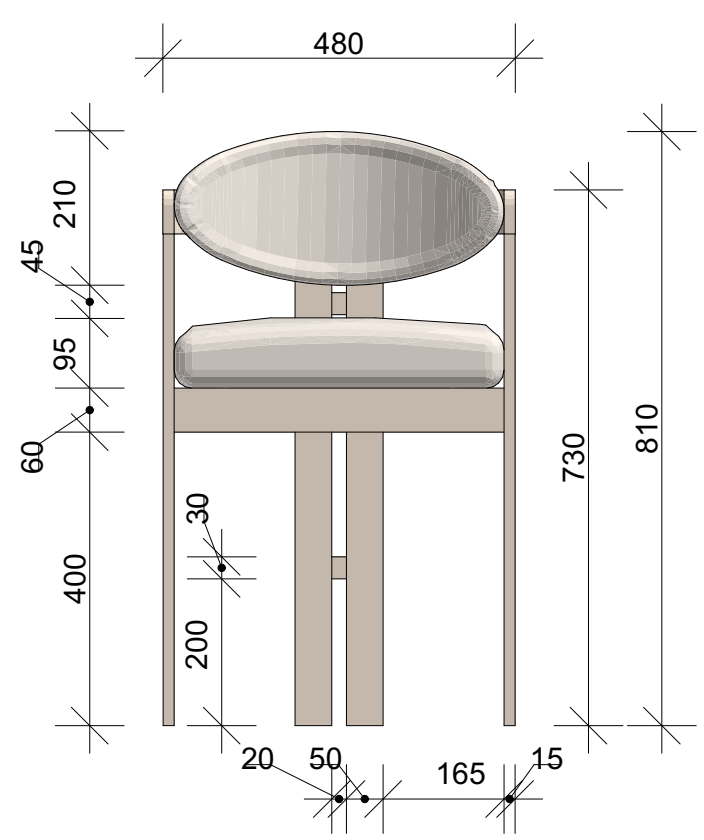
План розташування меблів та обладнання



Вид зверху



Вид збоку



Вид спереду



Перспективне зображення

Деталь

Виконала: ст. гр. БДс1-21 Стефанія ДАШКО
Керівник: к.мист., доц. Данило КОСЕНКО

