

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет мистецтв

Кафедра декоративно-прикладного мистецтва та дизайну

«Допущено до захисту»

Завідувач кафедри

_____ Ємельова А.П.

«14» травня 2025 р.

Реєстраційний № _____
« _____ » _____ 2025р.

ДИЗАЙН-ПРОЄКТ КАФЕ «СОЛОДОЦІ»

Кваліфікаційна робота студентки

групи ДС – 21

ступінь вищої освіти «бакалавр»

спеціальності 022 Дизайн

Полієктової Дар'ї

Олегівни

Керівник: викладач

Дорогой Олександр Васильович

Оцінка:

Національна шкала _____

Шкала ECTS__ Кількість балів _____

ГоловаЕК _____

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Члени ЕК _____

(підпис)

(прізвище, ініціали)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Кривий Ріг – 2025

ЗАПЕВНЕННЯ

Я, Полієктова Дар'я Олегівна, розумію та підтримую політику Криворізького державного педагогічного університету з академічної доброчесності. Запевняю, що ця кваліфікаційна робота виконана самостійно, не містить академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Я не надавала, не одержувала недозволену допомогу під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають покликання на відповідне джерело.

Із чинним Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в роботах здобувачів вищої освіти Криворізького державного педагогічного університету ознайомена. Чітко усвідомлюю, що у разі виявлення у кваліфікаційній роботі порушення академічної доброчесності робота не допускається до захисту або оцінюється незадовільно.

 Полієктова Д.О.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ.....	7
1.1 Історія та особливості розвитку дизайну кафе.....	7
1.2 Прованс в інтер'єрі. Особливості.....	9
1.3 Аналіз закладів в стилі Прованс.....	11
Висновки до розділу 1.....	
РОЗДІЛ II. РОЗРОБКА ДИЗАЙН ПРОЄКТУ КАФЕ «СОЛОДОЩІ».	
ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ.....	15
2.1 Правила та норми для харчових закладів.....	15
2.2 Концепт закладу.....	18
2.3. Розробка проєкту.....	21
Висновки до розділу 2.....	23
ВИСНОВКИ.....	25
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	27
ДОДАТКИ.....	30
Додаток А	30
Додаток Б.....	32

ВСТУП

Індустрія громадського харчування розвивається та змінюється. Наразі похід до кафе чи ресторану – це не лише спосіб споживання їжі, а й чудова можливість для знайомств та фотографій.

Актуальність теми Дизайн-проект кафе «Солодощі» полягає у зростанні попиту на дизайнерські проекти харчових закладів. В епоху популярності соціальних мереж люди використовують заклади не тільки для задоволення базової потреби – споживання їжі, але й для отримання естетичного задоволення та створення гарних фотографій.

Дизайн – це не тільки про вигляд, але й про рекламу. Вдалий дизайн інтер'єру може служити самостійною рекламною кампанією. Відвідувач закладу (клієнт) фіксує на фото атмосферу, ділиться цим у своїх соціальних мережах, вказуючи назву кафе.

Окрім необхідної візуальної привабливості для фото в соцмережах, важливо забезпечити комфорт. Саме він спонукатиме гостей повертатися. Зручність та затишок – ключові елементи дизайну, асоціюються з відчуттям спокою та домашнього тепла, з простотою та приємною атмосферою, де хочеться відпочити та провести час.

Як підсумок, необхідно поєднати два елемента – комфорт та естетику. Узгодження цих чинників є ключовим для дизайну будь-яких публічних місць. Зокрема, це кафе, завдяки своєму стилю, має на меті створити атмосферу затишку та комфорту, якого часто не вистачає в сучасних інтер'єрах, орієнтованих насамперед на ефектність.

Ідея створення кафе загалом, попри перенасичення ринку, усе ще залишається актуальною та затребуваною, завдяки тому, що кафе все ще користуються попитом серед споживачів, через те, що більшість людей обирає саме готові солодощі та страви, а ніж готувати їх власноруч.

Створення якісного дизайну для закладів громадського харчування є актуальним у Кривому Розі. Місто не є туристичним центром і більше націлене на виробництво, тому питання розробки якісного дизайнерського проєкту все ще залишається відкритим. У місті можна знайти заклади, які відповідають критеріям естетично привабливого дизайну, проте їх не так багато.

Саме цей проєкт-кафе створює атмосферу затишку та безпеки. У період війни ці аспекти набувають особливої важливості й стають вкрай затребуваними.

Тобто, проєкт-кафе має сприяти розвитку індустрії сучасного дизайну закладів харчування в Кривому Розі, орієнтованих на затишок і привабливість, відповідних дизайнерським нормам та оснащених спеціальними зонами для фотографій. Ці зони слід оновлювати раз на місяць, щоб зацікавлена аудиторія поверталася знову.

Мета дослідження: створення дизайну кафе, який відповідатиме вимогам актуальності на ринку та очікуванням споживачів. Формування образу затишку та інстаграмності, а також доречне й правильне використання стилю «Прованс». Здобуття досвіду та нової інформації про створення дизайнерських проєктів.

Завдання дослідження:

1. Дослідження історичних матеріалів про зародження дизайну в громадському харчуванні, помилки, які були зроблені, для того щоб їх уникнути при формуванні свого проєкту. Вивчення всіх особливостей стилю Прованс для власного дизайну.

2. Аналіз вже існуючих аналогів для порівняння їх із власним проєктом і пошук найкращого варіанту для створення гармонійного дизайну.

3. Розробка концепції проєкту з урахуванням отриманих теоретичних знань для підкріплення їх на практиці.

Об’єкт дослідження – внутрішнє та зовнішнє оздоблення кафе в стилі «Прованс», його особливості та вплив на атмосферу закладу.

Предмет дослідження – розробка дизайнерського проєкту кафе в стилі «Прованс».

Методи дослідження – аналіз існуючих закладів, аналіз розвитку кафе, аналіз особливостей стилю «Прованс», розробка концепції та моделювання проєкту.

Практичне значення:

Формування ідеї для нового бренду, покращення зовнішнього середовища в місті, можлива реалізація проєкту.

Структура роботи:

Робота складається зі вступу, двох розділів, двох висновків, загальних висновків, списку використаних джерел та двох додатків. Загальний обсяг роботи – 31 сторінка, з яких основний текст – 23 сторінка. Кількість використаних джерел 31.

РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

1.1. Історія та особливості розвитку дизайну кафе

Інтер'єр – це оформлення внутрішнього простору в певному стилі. Для його створення використовуються меблі, освітлення, декор та різноманітні матеріали для оздоблення підлоги, стін і стелі [2].

Дизайн – це творчий процес, під час якого планується або розробляється об'єкт, метою якого є естетична привабливість і функціональність [1].

Дизайн є дуже важливою частиною закладів громадського харчування, які розпочали свій розвиток ще в XV столітті. Етапи цього розвитку можна розділити на чотири частини:

1. Перші кафе з'явилися в Османській імперії на Близькому Сході ще у XV столітті. Основна концепція закладу полягала у подачі кави та нескладних закусок. Кав'ярні також слугували місцем спілкування, тому в деякі періоди їх та зібрання в них забороняли з метою завадити дисидентам і революціонерам виступати проти влади [16].

Тоді основна увага приділялася функціональності закладу, а не його зовнішньому вигляду. Дизайн таких закладів був досить простим: столи були низькими, а подушки та низькі дивани, розташовані вздовж стін, слугували сидіннями. Використовували переважно натуральні матеріали — дерево, текстиль та глину. Декором слугували килими з орнаментом і ліхтарі. Отже, інтер'єр османських кав'ярень більше нагадував житловий інтер'єр того часу [17].

У Європі, починаючи з XVII століття, також починають популяризуватися кав'ярні. В основному це відбувалося у Франції та Італії, але, як і в Османській імперії, вони ставали місцем для обговорень та розмов, зокрема про політику та літературу.

Особливістю дизайну перших італійських кафе було те, що стіни часто прикрашали картини, щоб підкреслити статус закладу. Столи переважно були дерев'яними, а дивани – зі шкіри або оксамиту. Стільці мали вигнуті ніжки. Для освітлення найчастіше використовували люстри [18].

Французькі перші кафе також мали риси розкоші, але меншою мірою, ніж італійські. Деталі були здебільшого простими, але витонченими. Столи були мармуровими та круглими, стільці – вигнутими, але м'якими. На стінах можна було побачити картини, годинники, дзеркала [19].

Однією з найстаріших кав'ярень у Франції є "Прокоп". Ця кав'ярня досі зберегла деякі старовинні риси навіть у сучасну епоху: картини, дзеркала та люстри. Крім гарячих напоїв, у кафе "Прокоп" можна було скуштувати новинку того часу – морозиво. Окрім кави, там пропонували лікери та імпортоване вино [20].

2. Починаючи з XIX століття, з розвитком промисловості кав'ярні стали набагато доступнішими. Відповідно, середній клас все активніше почав відвідувати ці заклади. У кафе акцент тепер змістився з розкоші на практичність. У дизайні все частіше використовували скло, метал та плитку, що робило заклади міцнішими та практичнішими. [21].

Розмір вікон збільшувався, щоб вони краще освітлювали приміщення, а лампи вже працювали у вечірній час. Спрощення дизайну громадського харчування сприяло появі мереж кафе, тому важливими стали простота та стандартизація.

3. XX століття можна коротко охарактеризувати як епоху різноманітності.

а) а) У 20-х роках перевага надавалася стилю ар-деко.

Ар-деко – це стиль, для якого характерні геометричні форми, яскраві кольори та дорогі матеріали, такі як мармур, метал, дерево й хром.

Один із прикладів закладів цього періоду — Кафе де ля Пе, який існує досі й має багату історію [3; 22].

б) У 50-х роках орієнтир зміщується на стиль поп-арт.

Поп-арт – це стиль у мистецтві, для якого характерні яскраві кольори, елементи коміксу, колажі, предмети або образи, що легко впізнаються [4].

Гарним прикладом закладу цього періоду є Льо Дрюгстор Він поєднував у собі ресторан, магазин, бар та кінотеатр [23].

с) У 70–80-х роках популярними стали кафе з виразним національним стилем, що відображав певну культуру.

Прикладом таких закладів є Ель-Фішаві. Його інтер'єр відтворює традиційний єгипетський стиль. Це було популярне місце зустрічей письменників. Найвідоміший відвідувач – Нагіб Махфуз [24].

У сучасному дизайні кафе поєднано всі історичні етапи та стилі. Нині одним з основних стилів кафе є мінімалізм. Враховуючи технічний прогрес і доступність технологій, майже кожна кав'ярня оснащена сучасною технікою. Для багатьох європейських кав'ярень характерний еко-дизайн, у якому меблі виготовлено з перероблених матеріалів [6].

1.2. Прованс в інтер'єрі. Особливості

Як стиль, «Прованс» зародився на Півдні Франції, починаючи з XVII століття. Він увібрав у себе основні риси сільської місцевості й відображав життя пересічних жителів, переважно селян і ремісників. Сім'ї виготовляли декор та меблі вручну, тому стиль поєднав легкість, натуральні матеріали й функціональність [25].

Тканини, які використовували в інтер'єрі, прикрашали візерунками, що нагадували квіти. Стиль також надихався місцевою природою, звідси й походять світлі, приглушені кольори в інтер'єрі [7].

Ближче до XIX століття французький сільський стиль почав набувати популярності серед аристократів. Після Французької революції та ослаблення монархії багато хто став віддавати перевагу простому способу життя.

Французька революція (1789–1799) – подія, після якої відбулося ліквідація монархії, страта Людовіка XVI та встановлення республіки [5].

Починаючи з XX століття, «Прованс» виходить за межі своєї батьківщини й поширюється по всьому світу. Багато американських та європейських дизайнерів адаптували цей стиль до своїх умов, але зберегли його основні риси й впізнаваність [8].

Головні риси, які передають особливість стилю:

1. Колірна палітра – ключовий момент у відтворенні атмосфери прованського стилю. Переважно використовуються пастельні тони, а саме: пісочний, світло-сірий, блакитний, трав'янисто-зелений, кремовий та білий. Також допускається застосування природних відтінків, зокрема лавандового, бузкового та бежевого [9].

2. Природність використаних матеріалів є не менш важливою для збереження сільського шарму. Тому у стилі «Прованс» часто зустрічаються дерево, камінь, текстиль (бавовна) та кераміка. Самі предмети мають виглядати так, ніби вони з антикварної крамниці, тому часто в інтер'єрах можна побачити потертості на дерев'яних деталях [10].

3. До декору відносяться керамічний посуд, вази з польовими квітами, що створюють враження тільки-но зірваних рослин, плетені кошики, тканини з вишитими орнаментами та тарілки, що прикрашають стіни [21].

4. Освітлення слід організувати, максимально імітуючи природне. У світлу пору доби варто віддавати перевагу сонячному світлу, тому вікна рекомендується робити просторими, уникаючи щільних штор [26].

Особливості стилю «Прованс» можуть проявлятися в окремих кімнатах, таких як:

Кухня. Вона повинна мати стільці з м'якими сидіннями, дерев'яні столи та шафи, а плитка – квітковий орнамент [23. С 14].

Вітальня має дивани зі шкіряним або тканинним покриттям у пастельних тонах, а столики – на витончених ніжках. Подушки та штори часто прикрашені вишивкою. Стіни оздоблюють картинами або великим годинником.

Спальня повинна мати масивне ліжко з дерев'яним узголів'ям. У декорі часто використовуються дзеркала вишуканих форм [27].

Як результат, стиль «Прованс» має тісний зв'язок із природою. Основні риси, що відрізняють його від звичайних сільських стилів, – м'які пастельні кольори замість яскравих. Саме тому Прованс асоціюється з витонченістю та ніжністю.

1.3. Аналіз закладів в стилі Прованс

Важливу частину дизайну кафе в проєкті займатиме стиль «Прованс». Завдання – створити домашній затишок із нотками вишуканості.

ORLY PARK – це готельно-ресторанний комплекс, розташований у Києві. Ресторанний відділ займає чотири поверхи та складається з п'яти залів. Кожен зал має унікальний дизайн, щоб відвідувач міг обрати інтер'єр, який відповідає його уявленням про комфорт (Рис. 1.1).

Зал на першому поверсі є найбільш сімейним, тому для його оформлення було обрано стиль Прованс. У ресторані також є дитячий куточок, де можна залишити дітей із нянею [12].

Палітра кольорів переважно пастельна: бежевий, молочний і білий. Додатково використовуються зелені елементи, зокрема подушки та штори. Основний відтінок зеленого – гірчично-зелений, що чудово передає природність атмосфери та відсилає до витоків стилю «Прованс».

Столи та стільці зроблені з дерева, мають різьблені елементи, що створює ефект ручної роботи та старовинних меблів.

Дивани прикрашені квітковим орнаментом, який часто зустрічається в стилі Прованс, натхненному природою. Тканина схожа на бавовну та льон, а квіткові мотиви присутні також на подушках.

На стелі розташовані великі люстри, характерні для прованського стилю.

Підлога має дерев'яне покриття, що підкреслює сільський затишок і нагадує про французькі ліси [13].

La Petite Maison – це мережа ресторанів французької кухні. Перший заклад відкрився в Лондоні у 2007 році, а згодом ресторани з'явилися в Абу-Дабі, Майамі, Гонконгу та Дубаї [28].

Будзинський зазначає, що дизайн інтер'єру багато в чому натхненний півднем Франції, тому в оформленні можна помітити елементи стилю Прованс [29].

Кольори в інтер'єрі дуже світлі, переважно теплі тони, такі як молочний і бежевий. Меблі мають кремові відтінки, що додає легкості простору (Рис. 1.2).

Простір вирізняється високими стелями та великими вікнами, які забезпечують природне освітлення. Стіни декоровані накладними елементами, характерними для класичного французького дизайну, а також прикрашені численними картинами. Це відповідає духу «Провансу», натхненного мистецтвом і ремеслом.

Освітлення м'яке та максимально наближене до природного.

Café Provence – це ресторан, розташований у США, у штаті Канзас [30].

Інтер'єр ресторану відображає французький стиль, зокрема напрям Прованс. На стінах можна побачити картини та декоративні візерунки.

Класичні дерев'яні меблі підкреслюють природну гармонійність інтер'єру (Рис. 1.3).

Зовнішній вигляд закладу виконаний у пастельних тонах: жовтуваті стіни та блакитні двері. Уздовж усієї стіни розташовані великі вікна, що є характерною рисою прованського стилю [31].

Кав'ярня Provenc'E1 розташована в Кам'янському. Вона оформлена в стилі Прованс і має характерні риси цього напрямку [14].

У палітрі використано пастельно-фіолетовий і білий кольори, які асоціюються з лавандою. В інтер'єрі багато природних елементів, зокрема дерева та текстилю з квітковими візерунками (Рис. 1.4).

Меблі представлені білими дерев'яними столами та стільцями з перехрещеними спинками.. Заклад прикрашений великою кількістю живих рослин, а просторі вікна доповнюють атмосферу затишку та легкості.

Висновок до розділу I

У першому розділі було проаналізовано три ключові питання:

Першим з них була історія еволюції дизайну кафе, що дозволило окреслити базові постулати оформлення подібних місць. Дизайн є критично важливим елементом цих закладів, адже він визначає перше враження відвідувачів та виконує рекламну функцію.

Друге питання стосувалося дослідження стилю «Прованс», який стане основою для майбутнього дизайн-проекту кафе. Було проаналізовано його характерні особливості: використання природних матеріалів, пастельні кольори, текстиль, квіткові орнаменти та аксесуари, годинники й картини, що створюють відчуття простоти та вишуканості в інтер'єрі. Також зазначено, що сам прованський стиль можна модернізувати відповідно до потреб споживачів, вносячи певні зміни, але зберігаючи його ключові характеристики.

У пункті про вивчення аналогів було розглянуто такі заклади, як ORLY PARK у Києві, мережу ресторанів La Petite Maison, ресторан Café Provence у США та кав'ярню Provenc'El у Кам'янському.

Після аналізу всіх варіантів було сформовано загальну концепцію проєкту, враховуючи основні характеристики необхідного стилю, його реалізацію та функціональність.

Розглянуто можливі помилки під час вивчення історичного етапу формування дизайну кафе. Детальний аналіз стилю дав змогу зрозуміти суть «Провансу», а вивчення аналогів допомогло визначити його основні риси та врахувати побажання споживачів.

РОЗДІЛ II . РОЗРОБКА ДИЗАЙН ПРОЄКТУ КАФЕ «СОЛОДОЩІ».

ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ

2.1. Правила та норми для харчових закладів

У створенні проєкту будівлі важлива не лише ідея та стиль, а й правильність виконання, оскільки від цього залежить безпека працівників і відвідувачів.

Одне з основних правил – важливість відокремлення залу обслуговування від технічних приміщень та зон зберігання продукції. Це необхідно як для створення загального позитивного враження про заклад, так і для забезпечення безпеки під час пожежі, адже тісне приміщення без розподілу зон може ускладнити евакуацію людей.

Наявність протиковзких підлог забезпечує безпеку співробітників і гостей закладу, а також важливим є якісне освітлення.

Стіни, підлога та стеля повинні бути виготовлені з матеріалів, що легко миються, щоб спростити підтримання чистоти в закладі.

Наявність вентиляції важлива навіть тоді, коли в закладі немає кухні, адже люди, як і готові продукти, виділяють запахи, тепло та вологу.

Якщо заклад пропонує лише фасовані продукти, наприклад, напої в пластикових або скляних упаковках, шоколад та чіпси, обов'язкова вентиляція не потрібна – достатньо простішого повітрообміну: відкривання вікон і дверей або використання вентиляторів.

При наявності мікрохвильової печі та кавової машини вентиляція обов'язкова, оскільки ці прилади інтенсивно виділяють тепло, запахи та вологу. Найкращий тип вентиляції – припливно-витяжна система з механічною витяжкою, але легкою, оскільки через припливний клапан подається повітря ззовні.

Такий тип вентиляції підходить для концепції кафе, особливо якщо воно розташоване у багатоповерховому будинку. За таких умов створення системи вентиляції стає складнішим, адже потрібно встановити її так, щоб вона не заважала мешканцям будівлі та відповідала нормам для отримання дозволу на відкриття закладу.

Також важливо облаштувати механічну витяжку з вентилятором, яка виводить повітря вище рівня житлових вікон або безпосередньо на дах.

Не менш важливо правильно обрати потужність вентиляційної системи – вона має бути невеликою, приблизно 150–400 м³/год, щоб уникнути надмірного шуму та вібрацій у будинку.

Поділ технічної води та питної. Питна вода повинна подаватися централізовано або через сертифіковані фільтри. Вона використовується для миття посуду та рук.

Технічна вода призначена для миття підлоги й стелі.

Туалети повинні бути окремими:

А) Службовий туалет має бути розташований біля службового приміщення та обладнаний засобами для миття рук.

Б) Туалет для відвідувачів повинен знаходитися в зоні, доступній для них.

У кафе має бути система електропостачання. Газопостачання — за наявності відповідного обладнання, що використовує газ, а також система опалення.

Повинно бути передбачене місце для зберігання продуктів для продажу та приготування – склад, який має бути оснащений необхідним обладнанням для збереження якості продукції. Важливо також сортувати продукцію та контролювати її термін придатності.

Правильне встановлення графіка роботи є обов'язковим, оскільки він має погоджуватися з рішеннями місцевого органу влади. Також необхідно

отримати дозвіл на відповідний режим роботи, якщо планується діяльність у святкові дні або в нічний час. На будівлі повинна бути розміщена інформація про графік роботи кафе.

Меню повинно містити вагу порцій, ціну та точний перелік складників, щоб людина з алергією могла переконатися у відсутності алергенів.

У працівників закладу має бути чинна медична книжка з відмітками про проходження медичного огляду.

Офіціанти та бармени повинні мати чистий спеціальний одяг.

Миття рук повинно здійснюватися на початку робочого процесу, після відвідування туалету, контакту з грошима, сирими продуктами тощо.

Керівник зобов'язаний контролювати дотримання санітарних норм, пожежної безпеки, правильну організацію робочих процесів, дотримання прав споживачів і безпеку продуктів, оскільки саме він несе за це відповідальність.

Керівник повинен застосовувати штрафні санкції за порушення правил. У разі серйозного порушення він має тимчасово закрити заклад.

Замовлення приймається як усно, так і письмово. Обов'язково має видаватися чек для оплати.

Забороняється продаж продукції з простроченим терміном придатності або за умов неналежного зберігання.

У кафе повинен бути щонайменше один вогнегасник, придатний до використання.

Генеральне прибирання повинно проводитися не рідше одного разу на тиждень. Прибирання та дезінфекція столів, туалетів і підлоги — щодня. Необхідно використовувати сертифіковані мийні засоби.

Для відходів повинні бути спеціальні контейнери з кришками. Сміття не повинно накопичуватися в харчових зонах. Вивезення сміття має здійснюватися щонайменше щодня.

У закладі повинен бути спеціальний журнал — у паперовому або електронному форматі, — де відвідувач має право залишити скаргу.

Працівники повинні знати правила та норми з техніки безпеки і гігієни [15].

2.2. Концепт закладу

Основний стиль кафе — «Прованс», що проявляється в кількох елементах інтер'єру. Зокрема, в колірній палітрі, основою якої є пастельні відтінки: ніжно-рожевий, білий та оливковий.

Стіни прикрашені квітковими орнаментами, характерними для півдня Франції. Нижня частина стін оздоблена дерев'яними панелями, що відповідає провінційному стилю. Підлога вкрита світлим ламінатом із дерев'яною текстурою, що гармонійно доповнює загальну концепцію (Рис. 2.6).

Меблі елегантного білого кольору: стільці та столи з дерева з витонченими, але ненав'язливими вигинами (Рис. 2.1).

На вікнах — легкі напівпрозорі фіранки та щільні оливкові штори. Хоча стиль Прованс передбачає відкриті вікна й природне освітлення, у сучасних умовах воно може бути недостатнім або надмірним. Тому використання тканин різної щільності дозволяє ефективно регулювати яскравість світла (Рис. 2.1).

У зоні стелі стиль «Прованс» в проєкті зазнав модернізації, що є доволі поширеним явищем — європейські дизайнери почали робити це ще давно. Стелю оформлено плавними вигнутими лініями та точковими вбудованими світильниками (Рис. 2.2).

Для декору використано велику кількість рослин, які надають простору жвавості та природності (Рис. 2.3).

Фотозона є одним із ключових місць у кафе та слугує його візитівкою.

Оскільки основна тематика кафе — солодощі, зберегти стиль «Прованс» у фотозоні ідеально не вдалося. Солодощі асоціюються з більш сучасними

продуктами, такими як льодяники та кекси, що загалом не зовсім узгоджується з традиційним французьким «Провансом». Проте, оскільки в проекті вже була проведена модернізація стилю в окремих зонах, подібні елементи у фотозоні не повинні викликати дисонанс.

Втім, деталі, характерні для Провансу, у фотозоні все ж будуть представлені: квіткова тематика (вази, вазони) та дошка зі зістареною дерев'яною рамою (Рис. 2.4).

Сама фотозона відокремлена невеликим подіумом, на якому розміщено три основні об'єкти в тематиці десертів: два льодяники рожевих відтінків різних розмірів і капкейк. Ці об'єкти підкреслюють головну тематику кафе.

У центрі композиції на стіні розташована дерев'яна дошка з молочною рамкою, виконаною у вінтажному стилі, що передає легкий сільський характер «Провансу».

По боках стоять дерев'яні рамки, які врівноважують композицію. На самих рамках розміщені рожеві вазони з квітами. Поруч із дерев'яними решітками стоять білі вази циліндричної форми.

Над дошкою розташовано напис із назвою кафе – «*Doux délicieux*», підсвічений неоном.

Ідея тематичних подій у кафе полягає в залученні та утриманні аудиторії, яка приходитиме хоча б на тематичні заходи заради фотографій і приємних бонусів. Тематичні події охоплюватимуть дві основні зони:

1) Фотозону, яка оформлюватиметься відповідно до вибраної тематики. Матеріали для декору мають бути бюджетними – наприклад, достатньо буде роздрукованих зображень. Також у межах тематичних заходів можна організовувати колаборації, наприклад, із книжковими видавництвами: при покупці в кафе відвідувач отримуватиме купон на знижку та фірмову наклейку. Видавництва, у свою чергу, залучатимуть нову аудиторію завдяки ексклюзивним подіям у кафе.

2) Приємні бонуси на касі при покупці. Це можуть бути колекційна тематична наклейка, листівка або будь-який інший невеликий сувенір.

Зразок меню:

1) Оскільки кафе має французьку атмосферу, до меню слід включити класичні французькі десерти, такі як макарони, еклери, круасани, тарталетки, крем-брюле.

2) Для унікальності варто за можливості закуповувати імпортні азійські солодощі, адже вони користуються популярністю й мають обмежений асортимент в Україні.

3) Напої: різні види кави та чаю, гарячий шоколад, холодні напої – зокрема лимонади й коктейлі.

4) Легкі несолодкі закуски: багети з різними начинками, круасани із солоними начинками.

5) Тематичні пропозиції: наприклад, тиждень малинових десертів або тиждень шоколаду.

Крім місць усередині, у кафе також передбачені зовнішні зони для відвідувачів, огорожені мініпарканчиком (Рис. 2.5).

Столи та стільці закріплені до підлоги для запобігання крадіжкам. Біля кожного столика встановлена рожева парасолька, що захищає від сонця у спекотну погоду.

У проміжках між вікнами розміщені квіти в рожевих маленьких горщиках, які також можна побачити всередині.

Цільова аудиторія:

1) Люди, які цінують красиві та естетичні фотографії для своїх блогів.

2) Студенти та молодь, які відвідуватимуть тематичні заходи.

3) Пари та компанії друзів, що приходять насолодитися затишною атмосферою.

4) Батьки з дітьми, які завітають як заради тематичних подій, так і заради солодошів.

Зонування:

Зона обслуговування розташована відразу навпроти входу в кафе, що забезпечує відвідувачам швидкий доступ до меню та персоналу загалом.

Поруч із зоною обслуговування розміщені столи та стільці, щоб зробити очікування замовлення більш комфортним. Місця для сидіння розташовані вздовж фасадної стіни й мають достатню відстань між столами, що забезпечує зручне пересування для відвідувачів.

Фотозона знаходиться в центрі зали, що дозволяє забезпечити рівний доступ до неї з будь-якої частини приміщення.

Туалет для відвідувачів розташований у кінці зали, але в межах зони для гостей, що забезпечує як доступність, так і приватність одночасно. Службовий туалет розміщений поруч із зоною обслуговування та складським приміщенням, що робить його зручним для персоналу.

Складське приміщення знаходиться на віддалі від зони для відвідувачів, але поруч із зоною персоналу, що є логічним рішенням, адже воно має забезпечувати безпечне та зручне зберігання продукції (Рис. 2.7).

Саме цей проєкт-кафе створює атмосферу затишку та безпеки. У період війни ці аспекти набувають особливої важливості й стають вкрай затребуваними.

2.3. Розробка проєкту

Перед реалізацією плану у візуалізації були підібрані деякі референси, відповідно до яких створюватиметься інтер'єр. У процесі розробки концепт доопрацьовувався згідно з порадами керівника дипломного проєкту. Остаточний варіант набув більше деталей та виразнішої фотозони.

Процес моделювання починається зі створення стін за заданим планом. Для цього на площину накладається текстура із зображенням плану. Для контролю розмірів створюється куб, розміри якого можна переглядати, або ж спочатку створюється площина заданого розміру. Проте в такому разі необхідно заздалегідь заміряти область текстури, що є складнішим, тому простіше підігнати площину з планом під розміри куба.

Після створення стін були змодельовані підлога та основа веранди. Для цього використовуються бокси. Далі, використовуючи булеві операції (вирізання чи об'єднання об'єктів), створюються віконні та дверні прорізи. За допомогою стандартних примітивів і сплайнів були змодельовані стеля, стільці, столи, фотозона, настінні панелі, освітлення та елементи фасаду.

Для деяких декоративних елементів використовувалися безкоштовні моделі з їжею, обладнанням та квітами. Зазвичай меблі створюються з простих примітивів, після чого їм надається реалістичний вигляд за допомогою модифікаторів. Різні труби, балки та подібні елементи найзручніше створювати за допомогою сплайнів, редагуючи їх у разі потреби модифікаторами або переводячи сплайн в едітебл полі.

Після створення об'єктів та накладання на них матеріалів здійснювався контроль правильності накладання текстур за допомогою модифікатора UV Map.

За допомогою програми Pixplant 5 було створено деякі складні матеріали з різними текстурними картами. Також у сцені використано стандартні матеріали бібліотеки Corona Renderer.

Після розміщення об'єктів у сцені здійснювався підбір привабливих ракурсів. Далі необхідно було налаштувати камеру так, щоб її кут огляду відповідав полю зору людини, що становить значення від 90 до 110 градусів.

Коли сцена була майже готова, розпочалася робота над освітленням. Для вуличного освітлення в налаштуваннях сцени була обрана карта HDRI, а

всередині приміщення розміщено світильники, які мають у своїй моделі матеріал світла, а також фізично коректне джерело світла, що імітує світіння моделі. Це зроблено відповідно до рекомендацій розробників Corona Renderer, які радять використовувати саме фізичні джерела світла замість матеріалу Corona Light.

Рендер було налаштовано таким чином, щоб використовувати карти відображення, Material ID та LightMix для подальшої постобробки зображення.

Material ID – це елемент рендеру, який виділяє різні меші або матеріали різними кольорами, що полегшує редагування окремих елементів у Photoshop.

LightMix дає змогу після рендеру регулювати потужність і колір джерел освітлення у вікні рендера.

Карти відображення використовуються для посилення відблисків у вікнах, на скляних поверхнях та інших матеріалах.

Крім того, у постобробці часто застосовується елемент рендеру ZDepth, який дає змогу розмивати задній план на зображеннях, точно налаштовуючи область та глибину розмиття.

Висновок до розділу II

У другому розділі докладно розглянуто процес створення проєкту кафе. Було вивчено норми та вимоги до будівель харчового призначення для забезпечення безпеки та збереження функціональності простору.

Також детально розглянуто концепцію кафе з особливою увагою до фотозони та її взаємодії з відвідувачами.

В останньому пункті подано детальний опис процесу візуалізації, який складається з таких етапів:

1. Створення стін відповідно до плану та масштабу проєкту;

2. Створення віконних та дверних прорізів;
3. Моделювання або імпорт наповнення сцени (меблів та інших елементів);
4. Створення матеріалів та текстурування сцени;
5. Створення та налаштування освітлення;
6. Налаштування камер і параметрів візуалізації, запуск рендеру;
7. Постобробка у графічних редакторах.

ВИСНОВКИ

Під час виконання кваліфікаційної роботи Дизайн-проект кафе «Солодощі» було досягнуто поставленої мети, а саме — поєднання естетичного інтер'єру в стилі «Прованс» із сучасними вимогами споживачів: комфортом та візуальною привабливістю для соціальних мереж.

У процесі роботи було використано такі методи дослідження:

1. Аналіз матеріалів щодо історичного розвитку кафе та стилю Прованс;
2. Вивчення аналогічних закладів у стилі «Прованс»;
3. Аналіз вимог до створення сучасного закладу громадського харчування.

У першому розділі було проведено історичний аналіз розвитку закладів харчування. Простежено етапи зміни стилістичних вподобань та визначено, на що зверталася найбільша увага при створенні інтер'єру. Також розглянуто особливості стилю Прованс, його історичний шлях та те, як дизайнери з інших країн адаптували цей стиль до сучасних тенденцій. Детально проаналізовано інтер'єри приміщень у стилі «Прованс», визначено характерні риси, які були використані у власному проєкті.

Для стилю «Прованс» характерні пастельні відтінки — переважно оливковий, кремовий, молочний, блакитний та білий кольори. Оскільки стиль Прованс натхненний сільським французьким побутом, у ньому переважають природні кольори та матеріали. Особлива увага приділяється квітковому орнаменту, який є невід'ємною частиною декоративного оформлення.

У другому розділі було розроблено інтер'єр кафе, з урахуванням особливостей проєктування будівлі, чинних норм і вимог. Надано опис детальної концепції, з акцентом на фотозону та створення 3D-візуалізації.

Розглянуто правила безпеки для співробітників і відвідувачів, а також норми зберігання та сортування продукції. Визначено тип вентиляції, необхідний для приміщення.

Фотозона повинна відповідати таким критеріям:

1. Бути візуально привабливою для фотографування;
2. Бути частиною івентів у кафе — заходів, що проводяться раз на два тижні або щомісяця за певною тематикою. Такі події спрямовані на залучення різних категорій аудиторії.

Отже, кафе «Солодощі» або адаптована під французьку атмосферу назва «*Deux délicieux*» відповідає нормам безпеки та ринковим потребам для сучасної конкуренції на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Wikipedia. Веб-стаття: Дизайн. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Дизайн> (дата звернення: 22.01.2025)
2. Wikipedia. Веб-стаття: Інтер'єр. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Інтер'єр> (дата звернення: 22.01.2025)
3. Wikipedia. Веб-стаття: Ар-деко. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Ар-деко> (дата звернення: 23.01.2025)
4. Г. Сотська, Т. Шмельова. Словник мистецьких термінів. Херсон: Видавництво «Стар», 2016. 14 с.
5. Національна академія наук України. Енциклопедія історії України. Київ: Видавництво «Наукова думка», 2013. 331 с.
6. Design Prof. Веб-стаття: Особливості дизайну інтер'єру кафе і ресторанів. URL: <https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/> (дата звернення: 24.01.2025)
7. Kolorit. Веб-стаття: Стиль прованс в інтер'єрі. URL: <https://kolorit.ua/stil-provans-v-interere/> (дата звернення: 25.01.2025)
8. Agromat. Веб-стаття: Дім із французьким шармом: стиль прованс. URL: <https://www.agromat.ua/blog/styles/dom-s-francuzskim-sharmom-stil-provans/> (дата звернення: 25.01.2025)
9. Zaxid. Веб-стаття: Стиль прованс в інтер'єрі: особливості та приклади. URL: https://zaxid.net/stil_provans_v_interyeri_yak_stvoriti_osoblivosti_prikladi_n1560972 (дата звернення: 25.01.2025)
10. Simpeks Design. Веб-стаття: Дизайн інтер'єру в стилі Прованс. URL: <https://simpeksdesign.com/service/dizayn/stili-inter-era/provans/> (дата звернення: 25.01.2025)

11. Borisstudio. Веб-стаття: Стиль прованс для заміського будинку: теплий і затишний французький. URL: <https://borisstudio.com/uk/dizajn-interyeru-budinku-u-stili-provans/> (дата звернення: 25.01.2025)
12. Orly Park. Вебсайт: Офіційний вебсайт закладу. URL: <https://orlypark.com.ua/restoran/> (дата звернення: 26.01.2025)
13. Facebook. Соцмережа: Офіційна сторінка ресторану Orly Park. URL: https://www.facebook.com/orlypark/?locale=uk_UA (дата звернення: 26.01.2025)
14. Cafe Restaurant. Вебсайт: Кав'ярня Provenc' El. URL: <https://cafe-restaurant.com.ua/company/kaviarnia-provenc-el/> (дата звернення: 27.01.2025)
15. Gov.ua. Вебсайт: Правила роботи закладів громадського харчування. URL: <https://dpss.gov.ua/news/znai-svoi-prava-pravyla-roboty-zakladiv-hromadskoho-kharchuvannia-pro-iaki-varto-pamiataty-spozhyvachevi> (дата звернення: 15.04.2025)
16. Esquires. Веб-стаття: History of Coffee Houses. URL: <https://esquirescoffee.co.uk/news/history-of-coffee-houses/> (дата звернення: 22.01.2025)
17. The Ottoman Coffeehouse: All the Charms and Dangers of Commonality in the 16th-17th Centuries. Журнал "MESSA", 2011. 65 с.
18. Antico Sole Italy. Веб-стаття: Understanding Italian Coffee Culture. URL: <https://anticosoleitaly.com/understanding-italian-coffee-culture/> (дата звернення: 22.01.2025)
19. William H. Ukers. All About Coffee. 2009. С. 92–104.
20. Isabelle Juge-Maynar. Le Grand Larousse gastronomique. Париж: Larousse, 2007. 289 с.
21. Restaurant-ing through history. Веб-стаття: Restaurant Design and Decoration. URL: <https://restaurant-ingthroughhistory.com/2018/08/12/restaurant-design-and-decoration/> (дата звернення: 23.01.2025)

22. Cafe De La Paix. Вебсайт: Офіційний вебсайт кафе. URL: <https://www.cafedelapaix.fr/en/cafe-and-terrace/> (дата звернення: 23.01.2025)
23. Restaurant Le Drugstore. Вебсайт: Офіційний вебсайт закладу. URL: <https://www.restaurant-le-drugstore.com/> (дата звернення: 24.01.2025)
24. Middle East Eye. Веб-стаття: El Fishawy Cafe: Cairo's Oldest Coffeehouse. URL: <https://www.middleeasteye.net/discover/egypt-el-fishawy-cafe-cairo> (дата звернення: 24.01.2025)
25. Lisa Lovett-Smith. Provence Interiors. Італія: TASCHEN, 2004. 11 с.
26. Noël Duck, Cristina Sarramon. Provence Style: The Art of Home Decoration. Париж: Flammarion, 2002. 49 с.
27. Solvi dos Santos, Sara Walden. Provence: The Art of Living. Нью-Йорк: Stewart, Tabori & Chang, 1996.
28. Miami Eater. Вебсайт: La Petite Maison Miami Photos. URL: <https://miami.eater.com/2017/2/21/14678156/la-petite-maison-miami-photos> (дата звернення: 27.01.2025)
29. Business Focus. Веб-стаття: La Petite Maison: The Dining is in the Details. URL: https://businessfocusmagazine.com/2024/12/09/la-petite-maison-the-dining-is-in-the-details/?utm_source=chatgpt.com (дата звернення: 27.01.2025)
30. Café Provence. Вебсайт: Офіційний вебсайт закладу. URL: <https://cafeprovencekc.com/> (дата звернення: 27.01.2025)
31. Yelp. Фото та відео Café Provence. URL: https://www.yelp.com/biz_photos/café-provence-prairie-village-2 (дата звернення: 27.01.2025)

ДОДАТОК

Додаток А



Рис. А. 1.1. Orly Park. 1 поверх ресторану



Рис. А. 1.2. La Petite Maison



Рис. А. 1.3. Café Provence



Рис. А. 1.4. Кав'ярня Provenc'El

Додаток Б

Рис. Б. 2.1. Рендер кафе «Солодоці». Кут зору 1.



Рис. Б. 2.2. Рендер кафе «Солодоці». Кут зору 2.



Рис. Б. 2.3. Рендер кафе «Солодоці». Кут зору 3.



Рис. Б. 2.4. Рендер кафе «Солодоці». Кут зору 3.



Рис. Б. 2.5. Рендер кафе «Солодоці». Кут зору 4.



Рис. Б. 2.6. Рендер кафе «Солодоці». Кут зору 5.

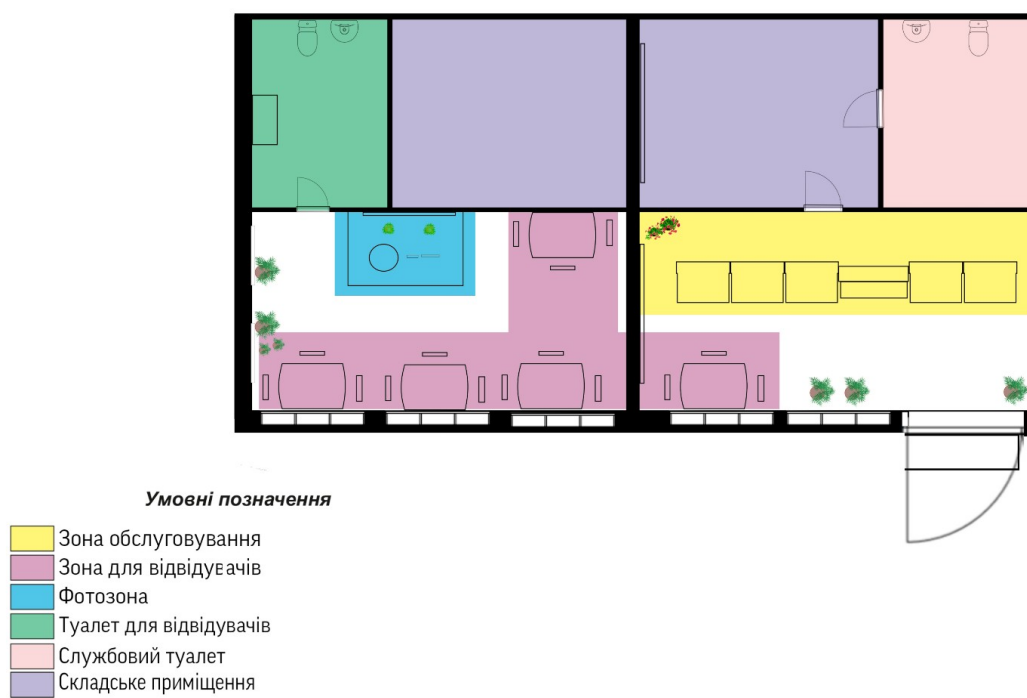


Рис. Б. 2.7. Зонування.