

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

УДК 72.01

Дипломна бакалаврська робота
на тему:
Дизайн-проект інтер'єру приміщення пивбару

Виконала: студентка групи БДі2-18
спеціальності 022 Дизайн
Анастасія ІСКІМЖІ
Науковий керівник
д-р арх., проф. Вадим АБИЗОВ
Рецензент
к.т.н., доц. Тетяна СТУМІНСЬКА

Київ 2022

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Фахове спрямування Комп'ютерний дизайн інтер'єру і меблів

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

дизайну інтер'єру і меблів

к. мист. Данило КОСЕНКО

24 березня 2022 року

ЗАВДАННЯ

НА ДИПЛОМНУ БАКАЛАВРСЬКУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Іскімжі Анастасії Анатоліївни

- 1.Тема роботи Дизайн-проект інтер'єру приміщення пивбару. Науковий керівник роботи Вадим Абизов, д-р арх., проф. затверджені наказом КНУТД від «24» березня 2022 року. №54-уч.
2. Строк подання студентом роботи червень 2022 року.
- 3.Вихідні дані до роботи наукові публікації, навчальна література та дослідження дизайн-проектування функціонально-планувальної організації пивного бару.
- 4.Зміст дипломної роботи (перелік питань, які потрібно розробити): Вступ, Розділ 1, Особливості формування інтер'єру пивного закладу, Висновки до Розділу 1, Розділ 2, Концепція дизайну пивбару, Висновки до Розділу 2, Розділ 3, Опис дизайн проекту пивбару, Висновки до Розділу 3, Загальні висновки, Список використаних джерел, Додаток А , Тези: Зарубіжний досвід особливостей дизайну інтер'єрів пивних барів в історичних будівлях, Додаток Б , Альбом креслень до дипломної роботи, Додаток В, Макет експозиції.
- 5.Дата видачі завдання: 24 березня 2022 року.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Терміни виконання етапів	Примітка про виконання
1.	Вступ	16.05.2022	
2.	Розділ 1 Особливості формування інтер'єру пивбару	23.05.2022	
3.	Розділ 2 Концепція дизайну пивбару	30.05.2022	
4.	Розділ 3 Опис дизайн проєкт пивбару	06.06.2022	
5.	Робота в повному обсязі включаючи вступ та загальні висновки	10.06.2021	
6.	Подання роботи в повному обсязі керівнику для перевірки та рецензування (за 14 днів до захисту)		
7.	Перевірка дипломної роботи на наявність ознак плагіату. Подання керівнику реферат роботи. (за 10 днів до захисту)		
8.	Подання дипломної роботи на затвердження завідувачів кафедри (за 7 днів до захисту)		
9.	Захист дипломної роботи	23.06.2022	

Студент _____ Анастасія ІСКІМЖІ
(підпис)

Науковий керівник _____ Вадим АБИЗОВ
роботи (підпис)

Рецензент _____ Тетяна СТРУМІНСЬКА
(підпис)

АНОТАЦІЯ

Анастасія Іскімжі. Дизайн-проект інтер'єру приміщення пивбару – «ВОСНКА».

Дипломна бакалаврська робота за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2022 рік.

У дипломній роботі наведені результати дослідження прийомів проектування сучасних та історичних інтер'єрів пивбарів. Проаналізовано наукові джерела та дизайн-проекти пивбарів даної типології з порівнянням проектування інтер'єрів за кордоном в історичних будівлях. Обґрунтовано концепцію дизайну, яка базується на створенні унікального дизайну пивбару із використанням старовинних традицій. Здійснено підбір кольорів та форм, меблів, матеріалів, обладнання та освітлювальних приладів, які відповідають тематиці закладу з об'єднанням внутрішнього простору з навколишнім. Розроблено планувальні рішення основних приміщень.

Ключові слова: пивбар, дизайн, інтер'єр, функціональність, композиційно-просторові рішення.

ANNOTATION

Anastasiia Iskimzhi. The interior design project of the beer bar - "BOCHKA".

Thesis undergraduate degree in specialty 022 Design – Kyiv National University of Technology and Design, Kyiv, 2022.

The thesis presents the results of the study of design techniques modern and historic interiors of the beer bar. Scientific sources and design projects saw bars of this typology with the comparison of interior design by border in historic buildings. The concept of design, which is based, is substantiated on creating a unique beer bar design using antiques traditions. Selection of colors and shapes, furniture, materials, equipment and lighting fixtures that correspond to the theme of the institution with the association internal space with the surrounding. The basic planning decisions are developed premises.

Key words: , beer bar, design, interior, functionality, spatial solutions.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ ПИВБАРА	7
1.1 Типологічні особливості пивбару	7
1.2 Загальні вимоги до проектування інтер'єру закладу даного типу	7
1.3 Вимоги до технічного обладнання	10
1.4 Вимоги до матеріалів обладнання, декорування і освітлення	13
1.5 Аналіз аналогів дизайн- проектів об'єктів даної типології у різних країнах світу та в Україні	14
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1	23
РОЗДІЛ 2 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДУ ПИВБАРА	25
2.1 Загальна характеристика об'єкту проектування	25
2.2 Опис концепції дизайну	29
2.3 Кольорове рішення	30
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2	32
РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ ПИВБАРУ	33
3.1 Функціонально-планувальні, об'ємно-просторові та художньо естетичні рішення дизайну інтер'єру об'єкта проектування	33
3.2 Креслення деталей інтер'єру	39
3.3 Паспорт кольорів підібраних оздоблювальних матеріалів	40
3.4 Специфікації	41
3.5 Перспективні зображення об'єкту проектування	44
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3	48
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	52
ДОДАТКИ	55
Додаток А	56
Додаток Б	60
Додаток В	71

ВСТУП

Актуальність теми. Пивні заклади мають попит у багатьох країнах. Не є винятком і Україна. У великих містах ці заклади відкриваються у великій кількості. Місце для пивбару потрібно підбирати ретельно, з великою кількістю людей, що проходять повз майбутнього бару. Він повинен бути достатньо помітним і бажано, щоб біля нього не було схожого формату закладу. Не має сенсу шукати нове приміщення, тому що можна знайти цікаве, старе приміщення, котре буде мати високі стелі, старинну ліпнину на стінах та стелі, вінтажні шпалери і завдяки реконструкції їх можна створити цікавий простір. З кожним роком оздоровчі нації України приймають нові закони, які ускладнюють реалізацію пива. На цей час ставлення людей до дешевих алкогольних напоїв дуже змінилося. Люди з середнім і високим достатком відмовляються від пляшкового пива і віддають перевагу живому пиву, яке подається в комфортних і затишних пивних барах.

Мета дослідження. Визначити особливості дизайну та організації внутрішнього простору пивбару.

Об'єкт дослідження. Інтер'єр пивбару з можливістю покупки продукції.

Предмет дослідження. Типологічні, функціонально-планувальні та композиційно-просторові характеристики пивбару з можливістю покупки продукції.

Завдання дослідження:

1. вивчення наукових, літературних і нормативних джерел;
2. визначення типологічної приналежності підприємства харчування;
3. визначення основних нормативних вимог до обраного закладу;
4. аналіз і узагальнення світового і вітчизняного досвіду проектування;
5. пивбару на основі існуючих об'єктів-аналогів;
6. аналіз особливостей контингенту та визначення їх потреб;
7. аналіз функціонально-планувальної структури обраної будівлі пивбару;
8. виконання типологічного розрахунку та розробка функціонального зонування пивбару;
9. створення проєктного завдання для обраного закладу.

10. розробка проектного рішення.

Методи дослідження.

1. Літературно-системний аналіз публікацій за заданою тематикою дослідження;
2. порівняльний та функціональний аналіз світового досвіду проектування інтер'єрів пивбарів, узагальнення отриманих результатів;
3. системний аналіз вимог та рекомендацій щодо проектування інтер'єру простору;
4. ескізне, графічне моделювання.

Наукова новизна. На основі аналізу досвіду пивбарів було визначено приклади проектування закордонних традицій. Уточнено поняття пивбару та розроблено його дизайн- проект.

Практична цінність. Отримані результати досліджень та методи проектування можуть бути використані в цілях отримання знань, а також проектуванні пивних закладів у реальному житті.

Публікації. За матеріалами доповіді опубліковані тези: Зарубіжний досвід формування дизайну інтер'єрів пивних барів в історичних будівлях

Тези надруковані: (Додаток А).

РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ ПИВБАРА

1.1 Типологічні особливості пивбару

Тип «Кафе-бар» відноситься до типологічної групи «Заклади ресторанного господарства».

Головна мета ресторанного господарства - надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Заклади ресторанного господарства поділяють на:

1. повносервісний заклад;
2. заклад швидкого обслуговування;
3. загальнодоступний заклад;
4. закритий заклад.

В свою чергу, загальнодоступні заклади поділяються на:

1. ресторан-бар;
2. кафе;
3. кав'ярня;
4. кафе-бар;
5. пивбар.

З типологічної групи закладів ресторанного господарства для дослідження було обрано Пивбар, для можливості відпочинку та купівлі групи асортименту. Яка буде представлена у даному закладі.

Пивбар – це різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стійка розміщена в торговельній залі кафе.

1.2 Загальні вимоги до проєктування інтер'єру закладу даного типу

Приміщення має бути стійким до дезінфекції. При проєктуванні елементів конструкцій слід врахувати захист приміщення від проникнення паразитів, тварин і комах.

При виборі приміщення слід звернути увагу на:

1. справність каналізації, системи електрика, опалення;
2. наявність паркування перед закладом;
3. відсутність боргів по комунікації;
4. стан приміщення (цвіль, грибок, тріщини, тощо...).

Висота поверху підприємства повинна становити не менше ніж 3,3 м. Для розміщення цеху висота стелі повинна становити не менше ніж 3,0 м. І в гарячих цехах висота повинна бути не меншою за сусідні зали. Якщо в деяких приміщеннях є стелі з різною висотою, то висота приміщення в будь-якому випадку повинна бути не менше 2.5м. У приміщеннях призначених для коридора допускається зменшення висоти стелі 2 м, а в службових приміщеннях до 2,5 м донизу опуклих конструкцій. Входи до закладу, які розміщуються у житлових будинках, мають бути усунені від входу до житлового будинку. Входи підприємств, які розміщуються в адміністративних будівлях, допускається змішувати з вхідними дверима в цей будинок. Підприємства повинні бути оснащені системами водопостачання, каналізації, вентиляції, опалення, електрики, телефонної мережі, системи автоматичної пожежної сигналізації, системи евакуації людей у разі небезпеки та охоронної сигналізації. Якщо приміщення розміщується в підвальному поверсі, то його площа не повинна перевищувати 300 м², при цьому приміщення повинно мати не менше двох евакуаційних виходів, один з них повинен вести назовні, але якщо зал передбачає не більше 50 місць, то допускається один евакуаційний вихід. У разі розміщення підприємств харчування (закладів РГ) в підвальному поверсі слід передбачати інженерно-технічні заходи, що забезпечують безпеку і комфортний волого-температурний і світловий режим в приміщеннях [4].

Допоміжні приміщення. До складу допоміжних приміщень входять гардероб та туалет. У разі розташування пивного закладу у підвальному поверсі слід передбачити заходи, що забезпечують безпеку відвідувачів, дотримання норм світлового режиму. Туалети повинні проектуватися, починаючи з вестибюля, туалети повинні бути роздільними для жінок і чоловіків. Кількість унітазів вимірюється 50 на одного. У чоловічих туалетах слід передбачити один туалет,

один унітаз пісуар. Але в пивних барах кількість унітазів має прийти в подвійній кількості. У шлюзах туалету варто передбачити не менше однієї раковини на чотири туалети [4].

У туалетах слід передбачити:

- 1 Ширину kabіни - не менше 0,8 м, глибину - не менше 1,2 м.
- 2 Не менше однієї kabіни з шириною не менше 1,65 м і глибиною - не менше 1,8 для інвалідів-колясочників.

- 3 Не менше однієї kabіни з поручнями, розташованими по бокових сторонах, для інвалідів, що використовують для пересування милиці та інші пристосування.

- 4 Не менше одного пісуара на висоті не більше 0,4 м з вертикальними опорними поручнями з двох боків - для інвалідів.

- 5 Не менше однієї раковини в умивальних на висоті не більше 0,8 м від рівня підлоги, на відстані від бокової стіни не менше 0,2 м з опорними поручнями. [5].

У вестибюлях перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць в залі. У закусочних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі. Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки [1].

Виробничі приміщення

Розміри виробничих приміщень мають становити не менше 7 м². Розміщення виготовлюваних приміщень має бути розміщене відповідно до функціональної послідовної зв'язки. Підприємствам невеликої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах, допускається об'єднувати цехи в одному приміщенні. Якщо цех об'єднаний, але має перепади температури, слід використовувати технологічне обладнання яке забезпечує виготовлення страв заданим параметрам внутрішнього середовища. У подібних цехах слід встановити бар'єр висотою до 1,6 м. У виробничих, складських, та службових відвідуваннях ширина коридору повинна

становити не менше 1,3 м (Таблиця 1.1). Стіни та колони у службових приміщеннях повинні мати вологостійкість на висоту не менше 1,8 м., фарбування стін та перегородок рекомендуємо у світлих та холодних тонах, фарба не повинна виділяти хімічні речовини у повітряний простір, фарба повинна мати позитивну основу санітарної експертизи, підлога у всіх приміщеннях повинна бути гладкою, без щілин, із зручним миттям поверхонь. Приміщення для зберігання продукції не повинні бути прохідними та повинні мати зв'язок із входом для переймання та віддачі будь-якої продукції. Приміщення для зберігання продуктів та охолодженні камери не допускається розміщувати під санітарними вузлами [4].

Також слід передбачити окремі заощадження продукції з певними умовами:

1. Сухий: (борошно, цукор, крупа, макарони).
2. Хліб.
3. Риба.
4. Молочна продукція.
5. Овочі.

Ширина коридорів у виробничій групі приміщень має бути не менше наведеної таблиці .

Таблиця 1.1

Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу [4].

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу *)		
	до 3000	більше 3000 до 6000	більше 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7**)
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3

*) Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200.
 **) При застосуванні візків з піддонами.

1.3 Вимоги до технічного обладнання

Площу охолоджувальної камери слід приймати з внутрішніми розмірами в плані не менше 2,4 м x 2,2 м, висотою не менше 2,2 м і не більше 2,7 (більшої висоти застосовується підвісна стеля). Камеру охолодження потрібно розміщувати у формі єдиного блоку, глибиною не менше 1,6 метра. Камеру не допускається розміщувати

під сходами, біля бойлерів, душових та іншими приміщеннями з підвищеною температурою або вологістю вище -2° . У камерах охолодження за температури -2° і вище допускається проєктувати без теплоізоляції. У камерах для зберігання м'яса повинні бути стелажі із гігієнічним покриттям, який миється, через необхідність – підвісними балками з гачками [4]. Для зберігання кегового пива використовується спеціальна холодильна камера з температурою 6-8 градусів, що дозволяє пиву не забродити раніше, ніж його розпродують. Кеги розміщуються у спеціальну охолоджувальну камеру-холодильник. Над холодильником розташовується проточний охолоджувач, який знижує температуру пива при розливі до 4-6 градусів. Також передбачається окрема система для охолодження келиха. При розливі температура келиха та пива мають бути однаковими [18].

Cold room - це назва одного з різновидів холодильного обладнання, котре застосовується в областях де є необхідність зберігання якості продукції. Холодильні камери знайшли своє призначення у харчовій промисловості, у сфері транспортування та заморозки.

Камера складається з:

1. Герметичного приміщення та дверей, для забезпечення підтримки необхідної температури.
2. Корпус з міцного матеріалу забезпеченим теплоізоляцією.
3. Якісний агрегат котрий відповідає необхідній площі приміщення.

система зміни температури із можливістю дистанційного управління.

4. Усі матеріали обов'язково повинні бути безпечними у застосуванні.
5. Холодильні камери для пивних кег призначені, щоб забезпечити правильні умови зберігання напоїв.

Серед переваг:

1. Холодильник не пропускає світло.
2. Можливість зберігати кусові якості упродовж тривалого часу.

Існує лише 2 варіації конструкції Cold room:

1. Сендвіч панель ППУ шип-паз. В основному товщина панелі може

досягати від 80мм до 110 міліметрів. Це говорить о міцності та надійності. Серед їх переваг економія енергетичного ресурсу завдяки довгому збереженню необхідної температури. Також є можливість встановлення підлоги, але руйнується цілісність з іншими приміщеннями, а якщо робити підлогу під свій варіант приміщення то за це потрібно буде доплачувати. Із негативних моментів шип-пазу є висока ціна та застосування лише нейтральних матеріалів як (алюміній, нержавіюча сталь) котрі не піддаються маніпуляціям. Панелі виготовляються лише у стандартній товщині і самий великий нюанс це термін виготовлення після заказу, робота виконується впродовж 2 неділь, тому слід робити заказ на момент пошуку приміщення. І треба врахувати, що данні панелі відбирають приблизно 2 - 4 міліметри товщини стін, тому їх потрібно врахувати на момент планування приміщення.

2. Камери з ПВХ панелей. Вони також мають свої плюси та недоліки. Їх товщина складає 32 — 40 міліметрів, але габарити холодильної камери не мають обмежень, конструкцію легко перевести в інше місце. Всі деталі можна замінити у разі поломки та без великих затрат. ПВХ панелі на 30% дешевше ніж 80-100мм сендвіч панелі. Одна з великих відмінностей це внутрішнє наповнення, так як вони оздоблені пластиковим листом з двох сторін, а товстостінні оздоблені профільованим металевим листом. Уся робота на виготовлення ПВХ панелей займає лише 4-7 днів. Але щодо недоліків стінки панелей дуже тонкі, тому вони погано утримують температурний режим і саме тому агрегат буде працювати частіше ніж при використанні товстостінних панелей. Вихід є, можна встановити потужний кондиціонер який буде нормалізувати температуру і не буде потреби зайвий раз використовувати роботу холодильника.

Температура у холодильній камері залежить від товщини стін:

1. 32-40мм середня температура (0 °C(-5 °C))
2. 80-100мм при низької температура (-10 °C або більше)
3. 150мм ultra низької температури (-30 °C або більше)
4. 200мм ultra низької температури (-50 °C або більше)

1.4 Вимоги до матеріалів обладнання, декорування і освітлення

У залах, адміністративних приміщеннях, рекомендується використовувати природне освітлення. Воно може бути бічним або верхнім. Також приміщення рекомендовано захищати від прямого сонячного проміння. Якщо використовувати приміщення персоналу на південь. Якщо приміщення має інше розташування вікон, варто використовувати сонцезахисні прилади [4]. Для службових на 10% кількість місць у гардеробі верхнього одягу має перевищувати загальну кількість гостей у закладі. Інтер'єр бару має бути з полімерних матеріалів, які відповідають нормам державних стандартів, що діють в Україні та мають документальне засвідчення. Рекомендується доповнювати концепцію оригінальною тематикою, для пивного бару добре підійде гаражна тема, образ морської каюти, музичної студії чи музею спортивної слави. В даний час навіть існує загальноприйнята класифікація «пивних» інтер'єрів: мисливський стиль, морський стиль, сільський стиль, спортивний стиль, елітний стиль та ін. Потрібно розбавляти темні тони та приглушене висвітлення світлими відтінками. Бежеві відтінки при обробці стелі, стін або підлоги - відмінно гармоніюватимуть з неяскравою і фактурною основою. Потрібно додавати театральності та артистизму не лише в інтер'єри, а й у загальну атмосферу закладу.

Матеріали

У закладах пивбару слід використовувати матеріали котрі мають змогу забезпечити естетику закладі, довговічність та гігієну. В основному для закладів комерційного класу використовують високоякісні матеріали, які можуть витримувати інтенсивне використання у суворих умовах ресторанної індустрії. Граніт - чудовий вибір матеріалу для столів, так як він збільшує цінність закладу. Це також гігієнічно, та їх легко мити. Але вони мають недоліки, гранітний стіл може тріснути при ударі, тому потребує додаткової структурної підтримки. Дерево – це більш традиційний матеріал у використанні в ресторанах, пивбарів, кафе. Дерево набагато безпечні аніж використання пластмаси. За часту столи виготовляють з масиву клена, горіха чи дубу. У закладах ресторанного господарства стільниці покривають лаком чи мінеральним лаком [12].

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

Проаналізуємо світовий досвід проєктування пивних барів на основі існуючих об'єктів-аналогів. Для цього розглянемо 3 пивних бара та їхні проєктні рішення.

Паб The Black Swan

Дизайнер: Дарія Василькова

Розташування: Великобританія

Пивбар існує з 21.06.2020 року. У цьому пабі, дуже цікавий фасад, який оповитий плющем.



Рис. 1.3. Фото фасаду паба [22].

Усередині приміщення дихає старістю. Інтер'єр пивбара власники частинами збирали два роки, вишукуючи кожен предмет на ірландських барахолках та в антикварних магазинах. І навіть барну стійку розібрали та перевезли зі старовинного однойменного пабу. У закладі немає жодного на окремий предмет. Паб зайняв два поверхи: перший і підвальний, але знову ж таки, як і у всіх приміщеннях цієї будівлі, стелі на нижніх поверхах вищі за 4 м, тому не виникає неприємного відчуття. Перший поверх менший – тут розташувався основний бар,

над яким розташували неможливо краси орієнтальні люстри, і великий зал з масивними дерев'яними меблями та лавками з католицького собору, що нагадує лицарські банкети. А нижній поверх розбили на кілька різних стилізованих зон, який

А нижній поверх розбили на кілька різних стилізованих зон, який.



Рис. 1.4. Фото першого поверху [22].



Рис. 1.5. Фото вінтажного декору [22].

занурює в атмосферу Вікторіанської епохи. Одну частину оформили, як готичний собор, стіни прикрашають кам'яні горгульї, а склепінна стеля посилює правдоподібність картинки. З центральної частини зробили бібліотеку, у кутку повісили опудало павича, а частину книг закрили сіткою.



Рис. 1.6. Фото підвального поверху [22].

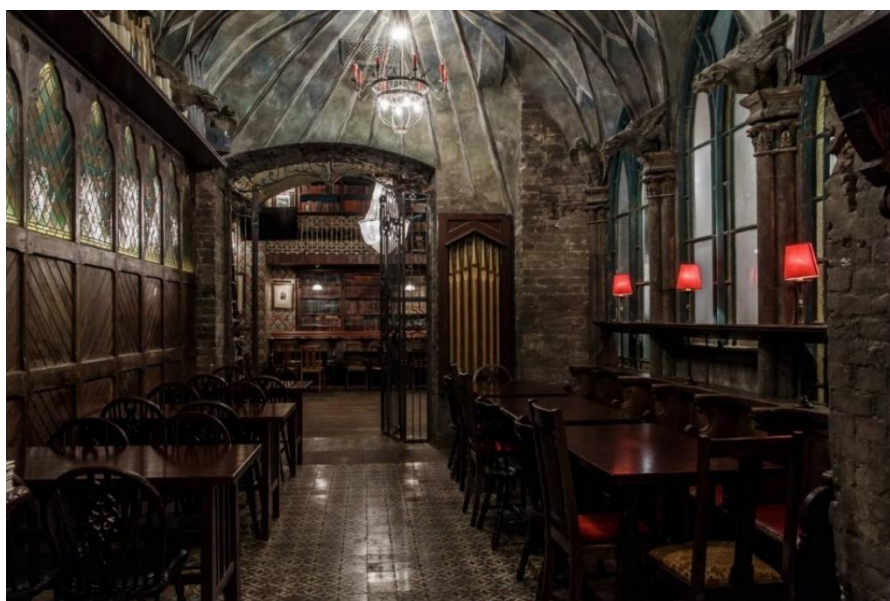


Рис. 1.7. Фото підвального поверху [22].

Зі стерео системою у пабі теж провели роботу: власники хотіли, щоб навіть вона звучала старовино, тому у всіх залах повісили колонки кінця минулого століття. Стіни, як і стеля, розписувалися вручну, частину їх прикрашають фрески, що імітують оранжерею, – модний наприкінці 19-го століття прийом. Дальню залу повністю завісили антикварними дзеркалами. І саме. І найцікавіше, що всі декоративні предмети, які знаходяться в пабі – картини, лампи, статуетки – можна купити.

This is pubbar

Архітектори: Valbek Bureau | Слава Балбек, Олена Брянцева, Євгеній Кучмін,
Марія Коваленко, Віталіна Гошовська

3D Художник: Валерій Стефанов Графічний

Дизайнер: Даша Левчук

Керівник проєкту: Іван Сухомлин

Рік: 2021

Площа проєкту: 765 кв. м

Перший цокольний поверх вміщує 274 особи, а тераса розрахована на 115 місць.

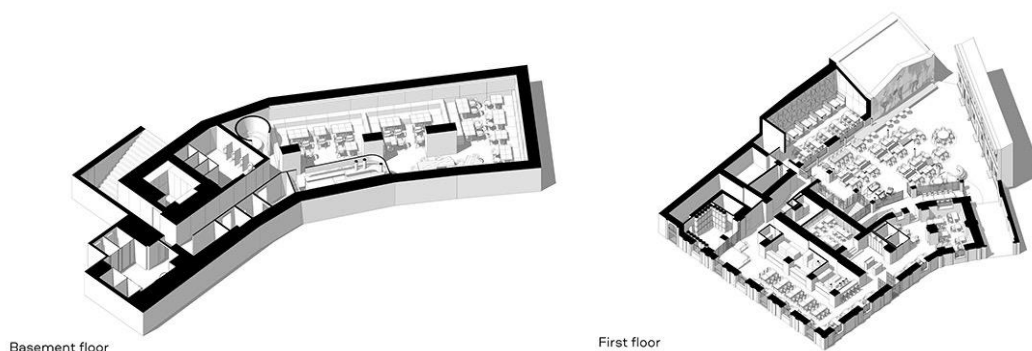


Рис. 1.9. План зверху [28].

У цьому дизайні зберегли геометрію скрипів, традиційну українську текстуру мазанки стін та стелі, та дерев'яну підлогу. У цьому проєкті інженери приділили велику увагу інфраструктурі вентиляційних систем та забезпечили вентиляцію цокольного приміщення там, де її ніколи не було. Підвальне приміщення неправильної форми з динамічною висотою стель та великими

бетонними колонами, які скорочують простір у центрі залу навпіл. Неонова світлодіодна стрічка проходить через усі зали, а пульсуюча червона світлодіодна стрічка обігрує цокольні приміщення, створюючи відчуття тління вугілля.



Рис. 1.10. Фото дизайнерського рішення із великими, бетонними колонами



Рис. 1.11. Фото неонові світлодіодної стрічки, що проходить через усі зали [28].

Більшість місць у цьому барі розрахована на чотирьох людей за столом, але це зроблено таким чином, щоб персонал міг легко згрупувати столи для великої кількості людей. Цокольний поверх оформлений як відкритий простір з П-подібними диванами. Також там розміщені круглі столи з м'якими сидіннями у затишному місці, куди можна посадити велику компанію. У цьому інтер'єрі

використані такі матеріали як- метал, який був хімічно подрібнений та заіржавілий; дерево тоноване, матове, місцями спеціально застаріла; тканина нерівномірно пофарбована, скло рифлене, а дзеркало окислене.



Рис. 1.12. Фото столів на 4 людей з легким групуванням [28].

Ці рішення дозволили зробити цікаві складні простори, не перенавантажуючи його зайвою кількістю деталей. Бар має чотири сценарії освітлення: денний, вечірній, для нічних вечірок та останній, для прибирання та обслуговування.

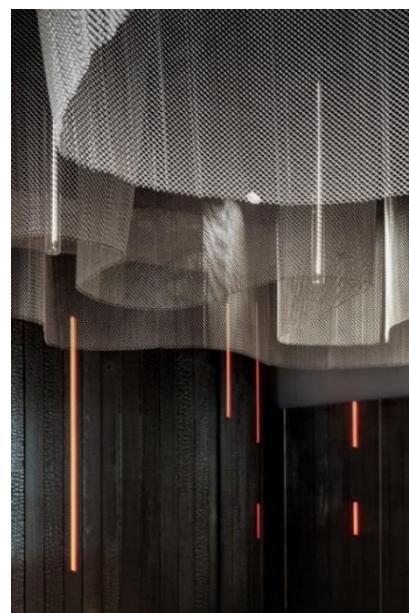


Рис. 1.13. Фото червоної світлодіодної стрічки, яка створює відчуття тління вугілля. [28].

Групи освітлення виконано таким чином, щоб не заважати природному і денному освітленню, які є в достатку на першому поверсі. Освітлення залишається нейтральним протягом дня а потім пом'якшується або розігривається з настанням ночі, створюючи затишну атмосферу. У маленькому залі біля входу були розміщені невеликі деталі у вигляді динозаврів, які можна побачити лише з диска, вони схожі з українським орнаментом і також там знаходиться повністю прикрашена орнаментальним малюнком стіна, за допомогою бавовняної веревки та металевої сітки.



Рис. 1.14. Фото орнаменту. [28].



Рис. 1.15. Фото деталей з українським орнаментом. [28].

Пивбар Veerteka

Архітектори: Savinov

проект: Комерційний проєкт Veerteka

Розташування: Україна, Одеса

Площа: 1526 м²

Інтер'єр цього закладу вийшов яскравим, не стандартним з цікавими технічними рішеннями. В інтер'єрі цього закладу переважають такі матеріали: як метал, дерево, темна шкіра, бетон. Але саме цей пивбар приваблює технологічним процесом виготовлення пива. У закладі змонтована пивна колона з обмерзанням, довше якої не знайти в Україні і навіть у всій Європі. На ній розташовано 24 крани – на сьогодні це рекорд для колон схожого типу. Насправді колона вкрита льодом лише заради краси, а не для того, щоб заморозити пиво по-справжньому. Цікаво, що коло у цьому закладі внесла нововведення у дизайн пивних ресторанів. Він розташований не в окремому приміщенні, як буває майже завжди, а прямо в залі на острові. Холодильна шафа з прозорими книгами переглядається з усіх боків. Задня стіна круглої форми, що виступає - ще одне незвичайне дизайнерське рішення.



Рис. 1.19. Фото холодильної камери зовні [24].

Спочатку ідея полягала в тому, щоб розвивати його не лише на колоні з обрізанням, а й на острові. Через кілька місяців після відкриття ресторану від цієї

ідеї відмовилися, але колдрум залишається одним з головних прикрас зали. Ідея залишилася арт-об'єктом з тієї причини, що перетворювати технічні вузли та деталі системи розливу на декор зовсім не просто.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

У першому розділі було проведено експертне дослідження на основі всіх існуючих нормативних правил державних будівельних норм, завдяки яким був проведений розрахунок площі кожного приміщення, також були дотримані норми ергономічного розташування, використанні всі необхідні безпечні матеріали та було обрано відповідне освітлення у деяких приміщеннях. Всі заходи було вжито задля грамотного проектування пивного бару. У проєкті були розглянуті всі особливості локації приміщення, в тому числі варіації планування, а також можливі матеріали для безпечного використання.

Серед матеріалів безпечного використання було обрано полімер так як:

1. Низький показник коефіцієнта теплопровідності. Саме тому деякі полімери можуть застосовуватися як ізоляція при проведенні деяких робіт.
2. Незважаючи на високий показник ТКЛР, полімерні матеріали ідеально підходять для наплення. Сучасні технології нанесення дозволяють отримати тонку захисну плівку.
3. Досить висока межа міцності від частини викликана підвищеною пластичністю. Звичайно, показник суттєво поступається тим, що має метал або сплави.

Серед особливостей локації приміщення варто зазначити:

1. Розташування приміщення у підвальному поверсі.
2. Невелика кількість природного освітлення, у п'ять віконних прорізів.
3. Відсутність проведення електро виводів.
4. Наявність вузького приміщення.

Варто зазначити, ретельність вивчення цільової аудиторії проєктованого об'єкта.

Серед груп ЦА майбутнього пивбару налічуються:

1. Люди, котрі зацікавлені у відпочинку (21-60+).
2. Люди, які є безпосередніми представниками даної сфери (21-60+).
3. Люди, які цікавляться культурою пінних напоїв (21-60+).

Проведення розрахунку площі надало змогу встановити загальну площу приміщення. Вона складає 156,4 м².

У ході роботи була визначена потреба в природному джерелі світла. Для вирішення цієї задачі були обрані:

1. Світлові сценарії котрі створюють різноманітність у приміщенні.
 2. Світлові акценти, щоб надати приміщенню індивідуального характеру.
 3. Світло у зоні дегустації буде лише у теплих відтінках, розслаблюючим, а в зоні стелажів холодним для того, щоб акцентувати погляд покупця на товар.
- Також за допомогою світлодіодних стрічок вузькі приміщення будуть візуально вирівняні. Функціональні зони були схематично нанесені на план обраного приміщення, що дало змогу об'єктивно оцінювати площу проєктованого об'єкту та допомогло провести далі більш чітку і точну роботу щодо створення пивного бару.

РОЗДІЛ 2 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДУ ПИВБАРА

2.1 Загальна характеристика об'єкту проєктування

Приміщення яке передбачається під проєктування знаходиться в місті Одеса на одній із центральних вулиць міста Одеса, Катерининська 56.

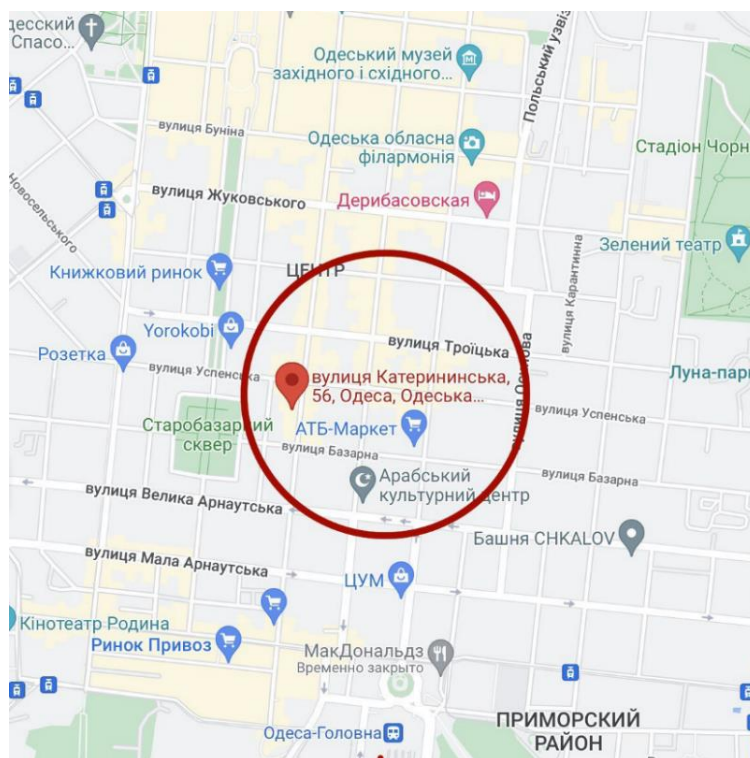


Рис. 2.1. Місце розташування об'єкту.

Особливості розташування. Говорячи про місцевість, Одеса славиться своїм яскравим колоритом, дружелюбними та веселими людьми, запах одеського моря п'янить як келих ігристого влітку в спеку, саме те місце для натхнення та творчості, крім цього поруч знаходиться спортзал, ринки, навчальні заклади, супермаркети, ринок. Це доречне місце розташування під пивний заклад, так як саме тут велика сукупність людей минає вулицю кожної години. Це місце, де збиратимуться галасливі компанії, поділяючись цікавими історіями.

Що дійсно робить це приміщення особливим, так це те, що воно має свою маленьку і завдяки цьому ми можемо відтворити щось унікальне у старому центрі міста, де все навколо дихає атмосферою та душевністю. Це будинок Короні. Побудований у 1890 році за проєктом архітектора Влодика.

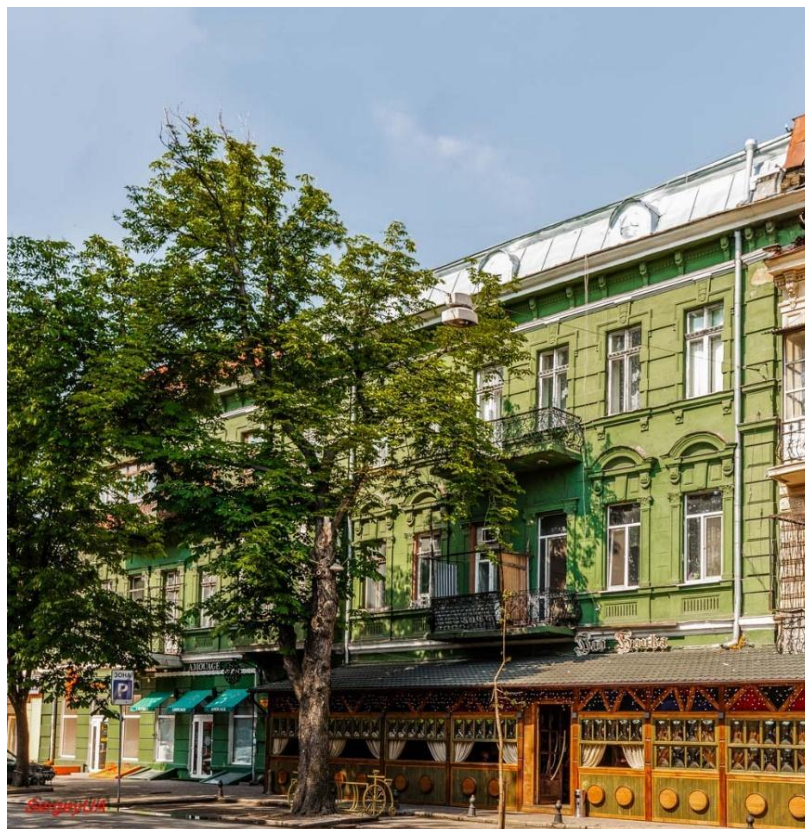


Рис. 2.2. Фото будівлі [14].

Будинок на три поверхи, має ажурні перила на балконах. Сімейство Короні володіла будинком до революції. У середині 1910 року власники будинку Марк, Георгій та Ганна Дмитрівна Короні. Анна Дмитрівна Короні двох гільдії купчиха при будинку тримав гуртовий склад вина. Марк Георгійович Короні був членом ревізійної комісії про дитяче товариство зневагу незаможних і допомоги нужденним. У 1890-і роки у будинку проживав цивільний інженер Мавкірій Германович Рейнгерц. У 1890-х роках там працювала друкарня Мордка Гелертер. У 1900-ті роки в цьому будинку працювала комісійна контора, власник австрійскоподданий Соломон Вольфович Кон. Операції з усіх ніг проводив одеський другий гільдії купець Хаїм Бекович Біberman. Є й сумні сторінки цього будинку. В 1905 році під час ремонту будинку загинув штукатур Федір Артюхов, який зірвався на третій поверх, про що повідомили «Одеські новини». У перші повоєнні роки у будинку розміщувався республіканський комітет профспілок консервників; працювала обласна контора Головпостача Міністерства

транспортного машинобудування та артіль «Індпошиття» Облтек стиль швейпром союзу, що працювала і пізніше під назвами - майстерня трикотажних виробів (1963) та ательє №6 з пошиття та ремонту одягу фабрики індпошиву та ремонту одягу (1983).

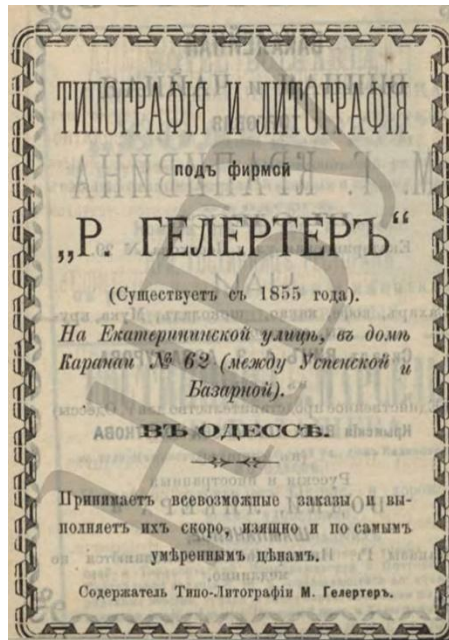


Рис. 2.3. Фото документу [21].

На сьогоднішній день житловий будинок із адміністративними приміщеннями. Півний бар буде спроектовано у підвальному приміщенні цієї будівлі. Загальна площа становить 178.75 м². У ньому присутні комунікації під електрику, газ та воду.

Висота стелі 4,20м. Загальна площа приміщення становить:

- Вхідна група – 75.45 м² ;
- Зона дегустації – 40.16 м²;
- Зона дегустації – 16.85 м²;
- Холодильна камера – 6.82 м²;
- Транзитна зона – 9,48 м²;
- Зона під зберігання - 5.48 м²;
- Виставкова зона – 6.11 м²;
- Тех. приміщення – 10.78 м²;
- С/в для працівників – 3.14 м²;

- С/в для відвідувачів – 4.48 м².

Будівля відповідає нормам пожежної безпеки. Окрім основного виходу додатковий, який виходить до затишного дворика Одеси. Мінуси приміщення - це невелика кількість денного освітлення та відсутність можливості у переплануванні стін. Тобто у приміщення над яким провівся аналіз, можливий прийом до 50 гостей з умовами грамотного планування. Усі стіни приміщення виготовлені з ракушняку, кожен блок розміром 180*180*380. Даний вид матеріалу приваблює своєю функціональністю. Ракушняк має гарно звукоізоляцію, завдяки йому не чути сторонніх звуків з вулиці, також він має морозостійкість, що дуже важливо у спорудженні будівлі, а влітку сприяє збереженню прохолоди у приміщенні. Цей матеріал забезпечує довгий термін експлуатації, понад 250 років. Ракушняк чудовий матеріал в обробці внутрішніх стін та зовнішніх. І завдяки ніжній кольоровій гаммі його можна міксувати з великою кількістю матеріалів, блоками з цього матеріалу добре обіграють колони, балясини, карнизи, віконні отвори. Це єдиний матеріал на планеті, котрий не допускає радіаційне випромінювання, він десятки літ просочувався морською водою, сіллю та йодом, тому являється екологічно чистим та корисним. І на ньому не з'являється грибків, що дуже добре для використання його у громадських місцях. Ракушняк не горить, але при температурі 250 має властивість розсипатись. У цього матеріалу також існують недоліки, по-перше він має низьку несучу здатність. По-друге, ракушняк має велику ступінь до водопоглинання і він не має чіткої геометричної побудови, що заважає кріпленню та оздобленню під штукатурку та інші матеріали.

Завдання до проєктування:

Організувати простір під пивний заклад із дотриманням усіх ергономічних правил щодо проєктування пивбарів. Розподіл приміщення на основні та допоміжні зони.

проєктування слід передбачити такі зони як :

- Технічне приміщення для робітників закладу;
- Місце під розташування холодильної камери, біля системи розливу пивних напоїв;

- проектування зон дегустації розрахунком на 35-50 сидячих місць;
- Розробка виставкової зони;
- Організація вхідної зони із великою барною стійкою;
- Розрахунок місця під холодильні стелажі;
- Розрахунок місця за барною стійкою під мийку келихів;
- проектування цікавого стилю з вінтажними нотками.

2.2 Опис концепції дизайну

Для закладу були обрані натуральні матеріали, м'які округлі форми та квіткові мотиви. Були використані дерев'яні елементи з чіткою помітною текстурою, її можна помітити на підлозі, дверних та віконних прорізів та на меблі виготовленої з масиву. Іноді складається враження, що сама природа наклала відбиток на саме таку стилістику інтер'єру. Увагу приділили при проектуванні пивного закладу плавним лініям та орнаментам рослинного і тваринного походження. Були використані скляні елементи, котрій можна побачити на оформленні вікон із мозаїки, вітражів, перегородок і світильників. Текстилю не вдалося велике значення, його використали лише за потребою, мало де можна зустріти штори, шпалери, подушки, але шпалери зазвичай використовують в туалетах та ванних кімнатах. А щодо металу, він слугує гарним доповненням, не являючись основним матеріалом. Меблі були обрані дерев'яними з доповненням скляних декоративних елементів. Дуже часто можна помітити стіл із масивною стільницею на тонких фігурних ніжках. Підлога не стала акцентною, був використаний паркет та керамічна плитка без малюнків. Меблі найчастіше мають каркас із однієї породи дерева, що дуже гарно акцентує увагу на фоні однотонних стін. Саме така концепція була обрана для проектування пивбара, саме приміщення має стіни з рушника пісочного відтінку, вітражні вікна та дугові дверні прорізи в кожному приміщенні. Немає сенсу руйнувати старинну красу історичної будівлі, якщо можна зробити унікальний продукт із доповненням дерев'яних меблів, ажурних та складних декоративних елементів, квіткового орнаменту та скляних, круглих засобів світла.



Рис. 2.4 – Асоціативний колаж (авторський)

2.3 Кольорове рішення

Колористика відіграє важливу роль в житті кожної людини, спираючись на емоційне забарвлення відчуття. Пивбар - це місце для відпочинку тіла та думок, із можливістю нових знайомств та затишних бесід. Спираючись на смислову типологію закладу та стилістичного вибору були підбрані основні матеріали та кольори для комфортного перебування в приміщенні. Завдяки жовтому кольору відтінку стін з ракушняку створюють затишну, теплу атмосферу. Та жовтий відтінок також компенсує нестачу природного освітлення, що є немало важливим фактом для підвального приміщення. Додатковим затишком являється тепле освітлення, жовтих відтінків. Зелений колір використаний у зонуванні стін, щоб відтворити комфортне перебування у приміщенні з високими стелями 4,20 м. Зелені відтінки асоціюються з природним умиротворенням, здоров'ям, мудрістю. Та саме цей колір слугує чудовим фоном. Меблі, двері та деякі декоративні елементи у вигляді картинних рам, вішалок були підбрані спираючись на коричневі відтінки дерева. Цей колір має заспокійливу дію, надає відчуття затишку,

безпеки, солідності та міцності. Для стелі було підібрано темно зелений відтінок для поєднання із зонуванням стіни та для візуального зменшення високої стелі. Також у просторі була використана червона цегла, цей відтінок символізує впевненість, волю та стремління до самореалізації, але цей колір не являється домінуючим в проєктуванні пивного закладу, а лише додає зігріваючий ефект та стимул до апетиту. Елементи декору та прибори освітлення кольору латуні, він добре поєднуються із коричневими, червоними, зеленими відтінками та найчастіше використовується в ретро інтер'єрах із природним кольорами. Цей різновид металу стильно об'єднує усі елементи між собою. І останній, не мало важливий матеріал скло, він додає елегантності, примножує світло у просторі і насичує кольори.



Рис. 2.5 – Стильовий підбір кольорів (авторський)

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

У другому розділі було проведено детальний аналіз історичного минулого будівлі 1890 року, що розташовується в місті Одеса на вулиці Катерининська 56 та завдяки йому відбувся аналіз концепції пивбару. Також були визначені характерні риси місцезосташування, опис конструкції будівлі та підбір матеріалів й кольорів. Було описано вимоги технічного завдання та вимір функціональних площ кожного приміщення. А після було створено асоціативний колаж та підбір кольорів у вигляді таблиці.

Використовуючи вимоги по теорії щодо проектування пивних закладів у підвальних приміщеннях та завдяки дотриманню ергономічних норм було виокремлено такі зони: вхідна зона, зона дегустації, зона дегустації, зона холодильної камери, транзитна зона, зона під зберігання, виставкова зона, тех. приміщення, с/в для працівників, с/в для відвідувачів.

Концепція закладу не просто відіграє роль пивбару, а занурює у його минуле завдяки використанню трьох головних матеріалів, дерево, ракушняку та металу. Це вдале, насичене та дороге поєднання, котре не потребує інших акцентів. Але такі матеріали, як скло та текстиль мають змогу доповнити цілісний концепт своєю невеликою кількістю.

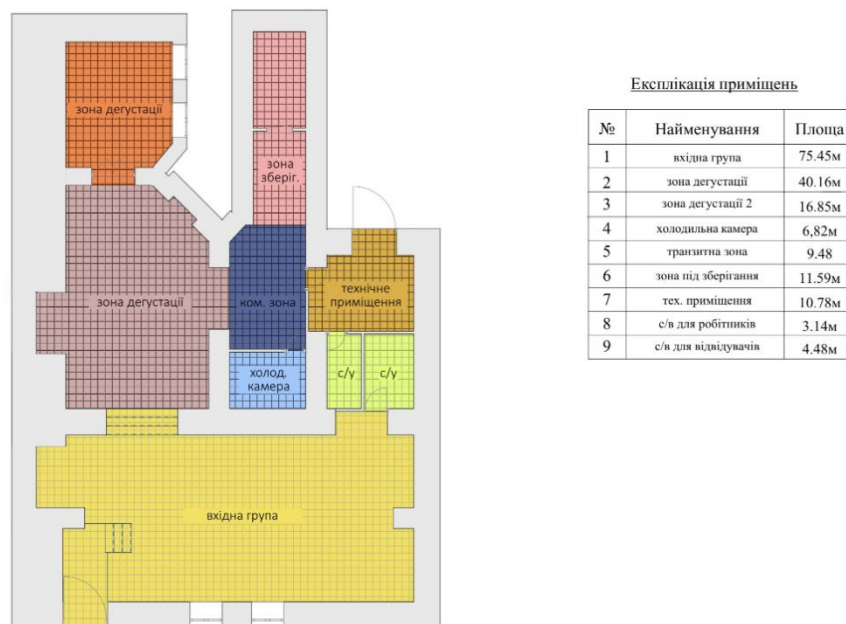
Освітлення у кожному приміщенні лише теплих відтінків, щоб гості закладу відчували спокій, затишок й тепло, насолоджувались розмовами та бажали як можна частіше відвідувати саме цей пивбар.

РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ ПИВБАРУ

Зміст даного розділу є фінальним етапом створення, у першому розділі було проведено аналіз теоретичної частини стосовно вимог до підбраного приміщення. У другому розділі було сформовано технічне завдання з описом основної концепції пивбару.

3.1 Функціонально-планувальні, об'ємно-просторові та художньо естетичні рішення дизайну інтер'єру об'єкта проєктування

У даному розділі було розроблено ряд креслень у графічно-креслярській програмі GRAPHISOFT ArchiCAD, створено візуалізації за допомогою програми для тривимірного моделювання Autodesk 3ds MAX з використанням плагіну для рендеру Corona, створено стильові колажі та здійснено процес пост обробки з використанням графічного редактору для растрових зображень Adobe Photoshop, а також складено специфікацій проєкту.



3.1 План зонування приміщень

У даному приміщенні було проведено розподіл головних зон та додаткових. Було виділено 3 головних зони (дегустації, бару та друга зона дегустації під велику компанію відвідувачів) і 6 додаткових приміщень (холодильна камера, технічне

приміщення, с/в для відвідувачів, с/в для персоналу, зона транзитна, зона зберігання.)

Усі стіни приміщення несучі, саме тому було відтворено план монтажу для більш грамотного зонування приміщення.

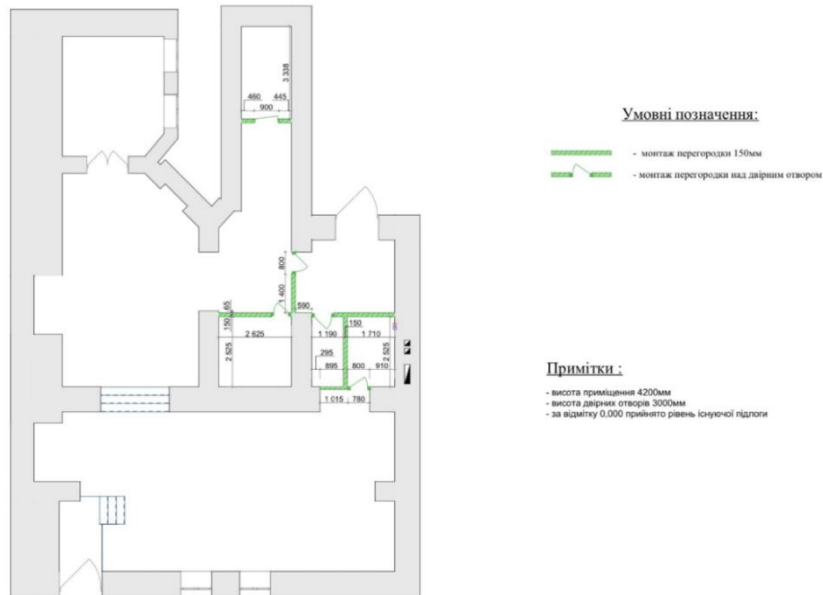


Рис. 3.2 План монтажу

Завдяки перегородкам с проєктовано гармонійний розподіл приміщень на холодильній камери, розподіл с/в та поділ зони збереження.

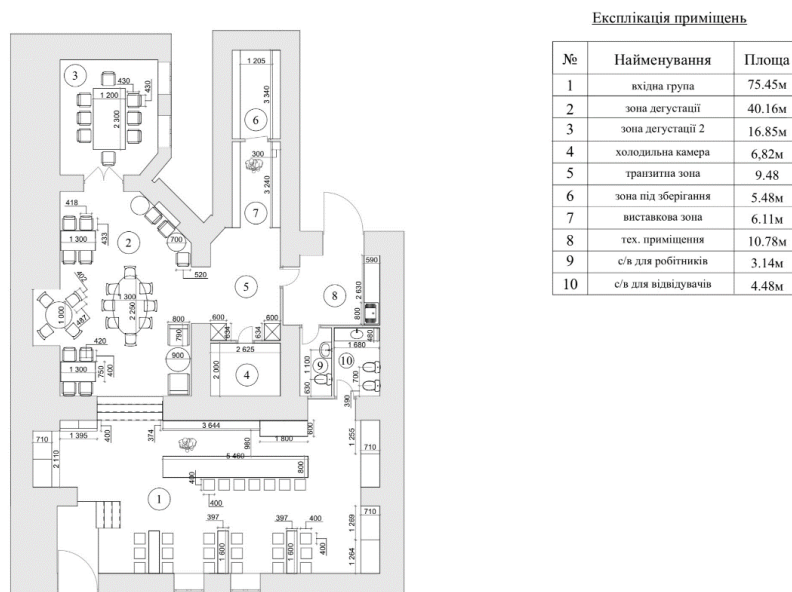


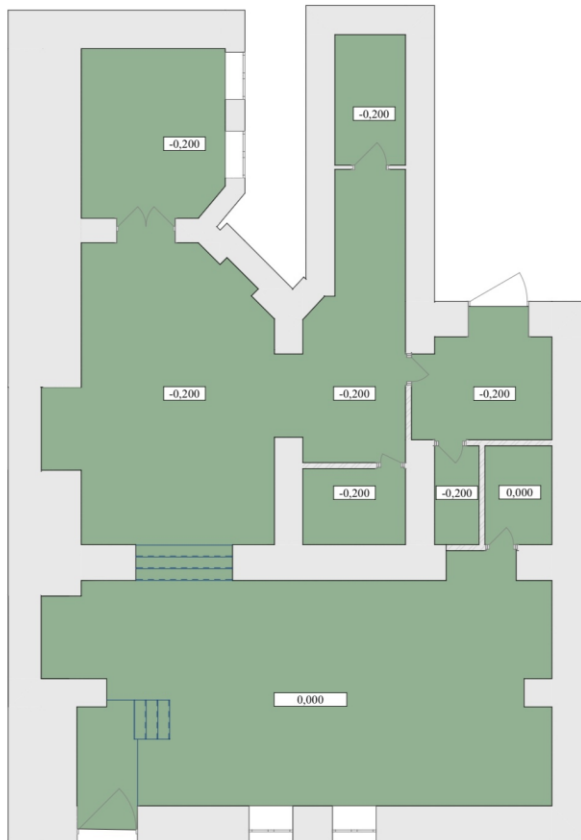
Рис. 3.3 План меблів.

Усі меблі були підібрані до концепції закладу, вони мають округлі, плавні форми. Столи та стільці мають дерев'яну текстуру, в основному стільниці виконані з масиву дерева на тонких ніжках. Стенди із алкогольними напоями теж виконані з дерева із додатковими сходами, щоб було легше дістати товар з верхніх полиць. Барні стільці також круглі і мають одну опорну ногу, яка виконана із металу. Зони дегустації мають 30 сидячих місць, усі меблі простих форм, але завдяки люстр та елементам декору простір має вдалий вигляд, який відповідає концепції закладу.






Рис. 3.4 План підлоги

Основні зони мають покриття з паркетної дошки, яка приближена зовнішнім виглядом до старовинної. У приміщеннях холодильної камери та технічного приміщення було використано керамічну плитку для коридорів і тех. приміщень. Не має сенсу класти дорогу плитку у приміщення, де її ніхто не побачить. У зоні дегустації були використана керамічна плита з виглядом під старовину, котра не має ніяких малюків, тому що зображення акцентують уваги та руйнується цілісність концепції пивбару.



Специфікація покриття підлоги:

№	Найменування покриття стелі	символ
1	Існуюча стеля під фарбування. пофарбована	
2	Позначка існуючого рівня стелі	
3	Позначка існуючого рівня стелі	

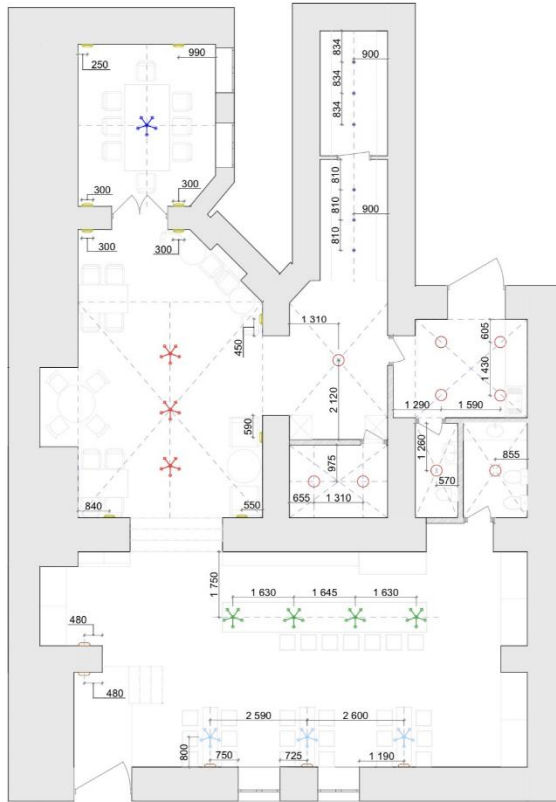
Примітки :

- За позначку 0.000 прийнято рівень верхньої плити перекриття

Рис. 3.5 План стелі.

Стеля однакова в кожному приміщенні, за проектом вона буде пофарбована у темно зелений колір, щоб візуально зменшити висоту стелі, висота котрої складає 4.20 м.

Щодо освітлення, було використано 4 типу. Перший тип це підвісні люстри та бра, котрі розташовуються у зона дегустації та бару, стельове освітлення розміщується у с/в, холодильній камері, технічному приміщенні, а точкове освітлення розмістили у зоні збереження продукції.



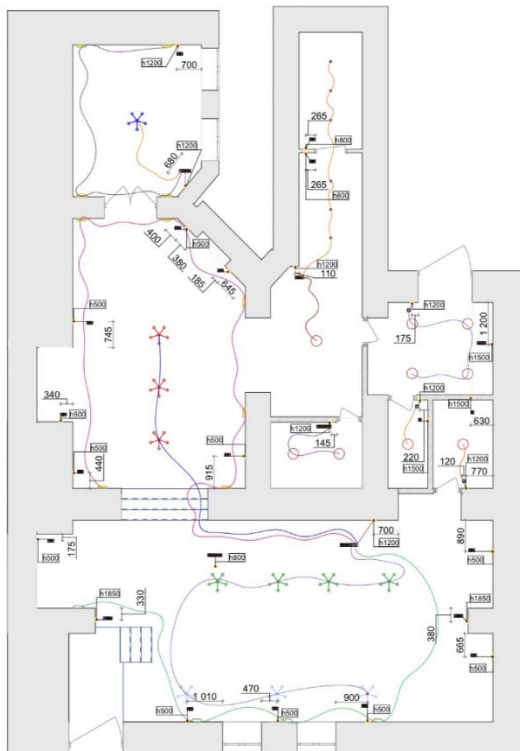
Експлікація умовних позначень

№	символ	Найменування приборів освітлення
1	☆	Світильник стельовий підвісний, тип 1
2	☆	світильник стельовий підвісний, тип 2
3	☆	світильник стельовий підвісний, тип 3
4	☆	світильник стельовий підвісний, тип 4
5	○	світильник стельовий накладного типу
6	•	світильник стельовий вбудованого типу
7	—	світильник настінний тип 1
8	—	світильник настінний тип 2

Примітки :

- Висоти монтажу настінних світильників h4200, якщо не вказано інше
- місце під вивід живлення погоджувати з установниками електробриборів
- дивитися разом із розгортками.

Рис. 3.9 План освітлювальних приладів



№	Символ	Найменування	Кількість
1	□	розетка	54 шт.
2	□	вимикач світла 2-х коовішній	4 шт.
3	□	вимикач світла одношлішній	4 шт.
4	□	розетка інтернет	3 шт.
5	□	розетка TV	2 шт.

Примітки :

- Прив'язка розеток до центру
- висоти обладнання вказано на плані
- розміщення додаткових ел. приборів дивитися по місцю

Рис. 3.6 План розташування електрообладнання

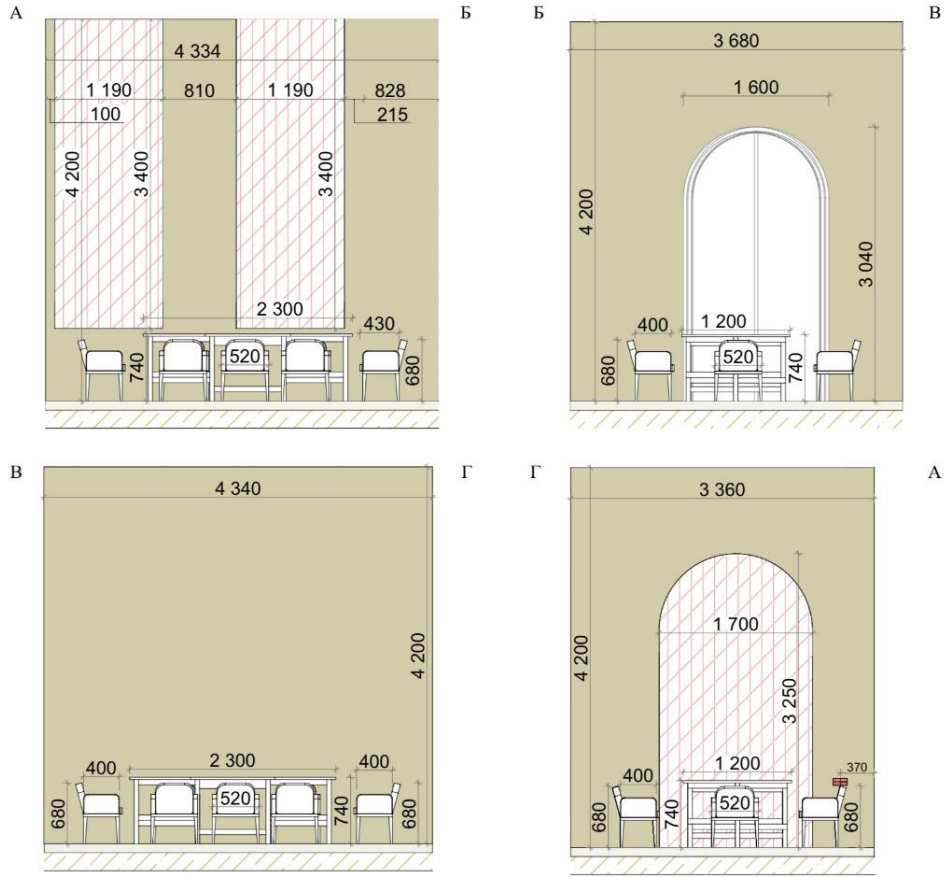


Рис. 3.7 Розгортки 1-1

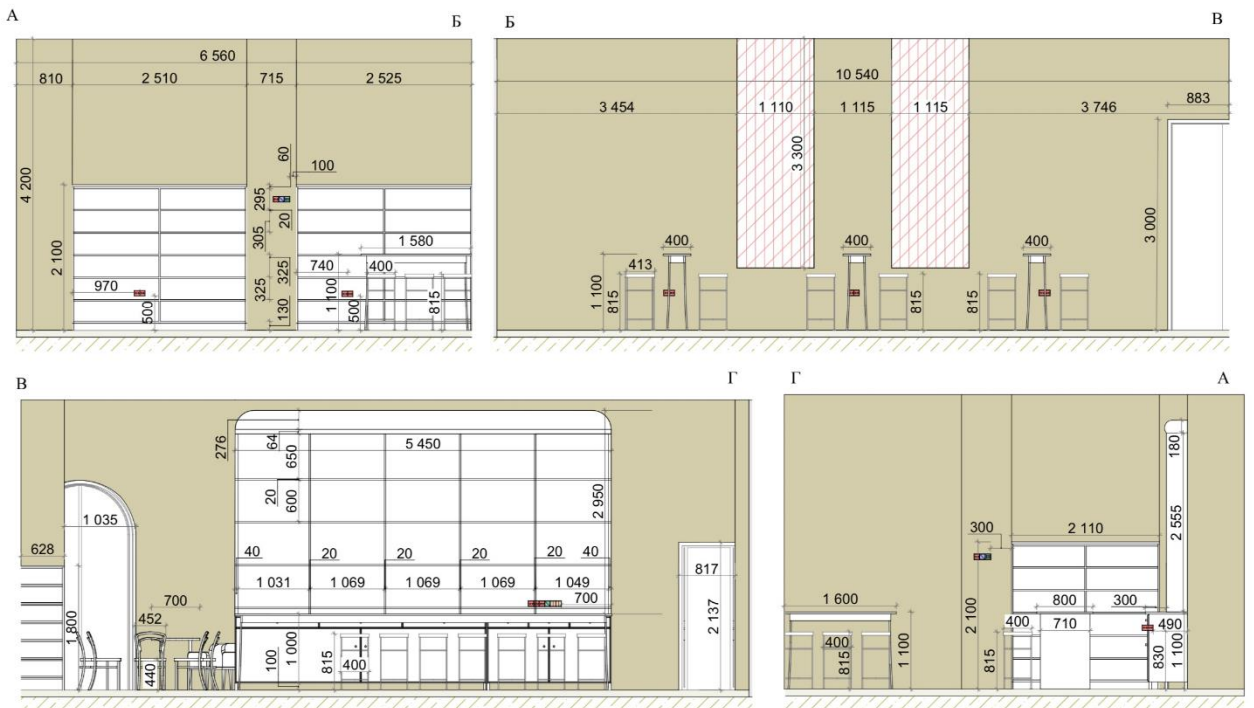


Рис. 3.8 Розгортки 2-2

3.2 Креслення деталей інтер'єру

Було розроблено модель консолі для закладу пивбару, що гармонійно вписується у концепт закладу.

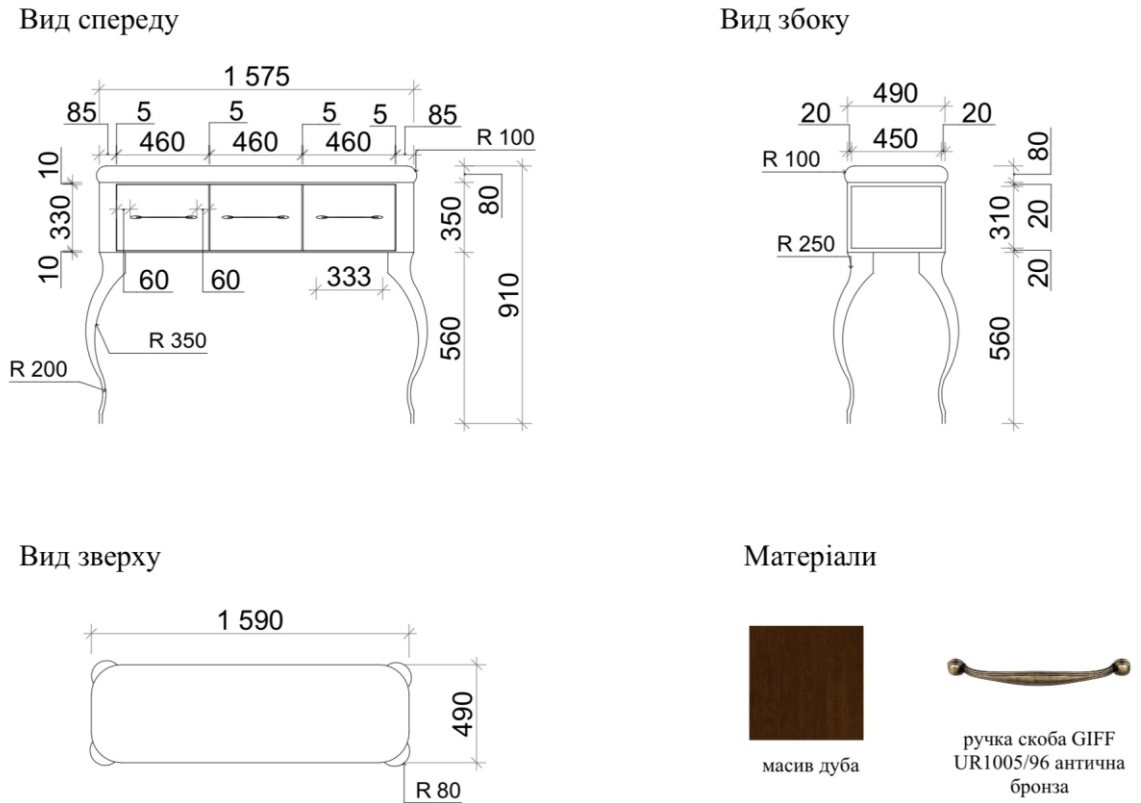


Рис. 3.9 Креслення консолі.

3.3 Паспорт кольорів підбраних оздоблювальних матеріалів

Всі кольори природних відтінків, щоб відтворити рівновагу між минулим на сучасним.



Рис. 3.10 Паспорт кольорів.

3.4 Специфікації





Специфікація оздоблювальних матеріалів

№	Найменування	Зображення	Виробник	Артикул	Кількість, м2
1	Heritage Chess		PORCLEIN	R9	130
2	Плитка Оросзно Санторини Марбл бежевая		OPOCZNO	60124007	130 шт.
3	Паркетна дошка VILLAGGIO		VILLAGGIO	3361	475 шт.
4	Фарба Farrow&Ball NHM Duck Green		Farrow&Ball	W55	177 пл.
5	Шпалери текстиль Escolys Textiles (Bekaert) Jungle Expressive колекції Riviera		Escolys Textiles	Jungle Expressive	26 р.
6	Плитка Value Ceramics CT22406		Value Ceramics	60228647	310шт.

Специфікація меблів

№	Найменування	Зображення	Виробник	Артикул	Кількість, м2
1	Дерев'яний стіл Stella del Mobile Scrittoio (Art. 13.02)		Stella del Mobile	8508	1
2	Стіл із французького різьбленого позолоченого дерева та мармурової стільниці		Франція	-	1
3	Бар Howard Miller Cheers		HOME BARS	693027	1
4	Обідня група Lifestyle/Victoria Тобакко		VICTORIA	4680	1
5	Стільці Stella del Mobile Stella del Mobile		Stella del Mobile	326845	6
6	Стіл Stella del Mobile Stella del Mobile		Stella del Mobile	300685	1
7	Вішалка підлогова, бронза		Франція 19 століття	AM027	8

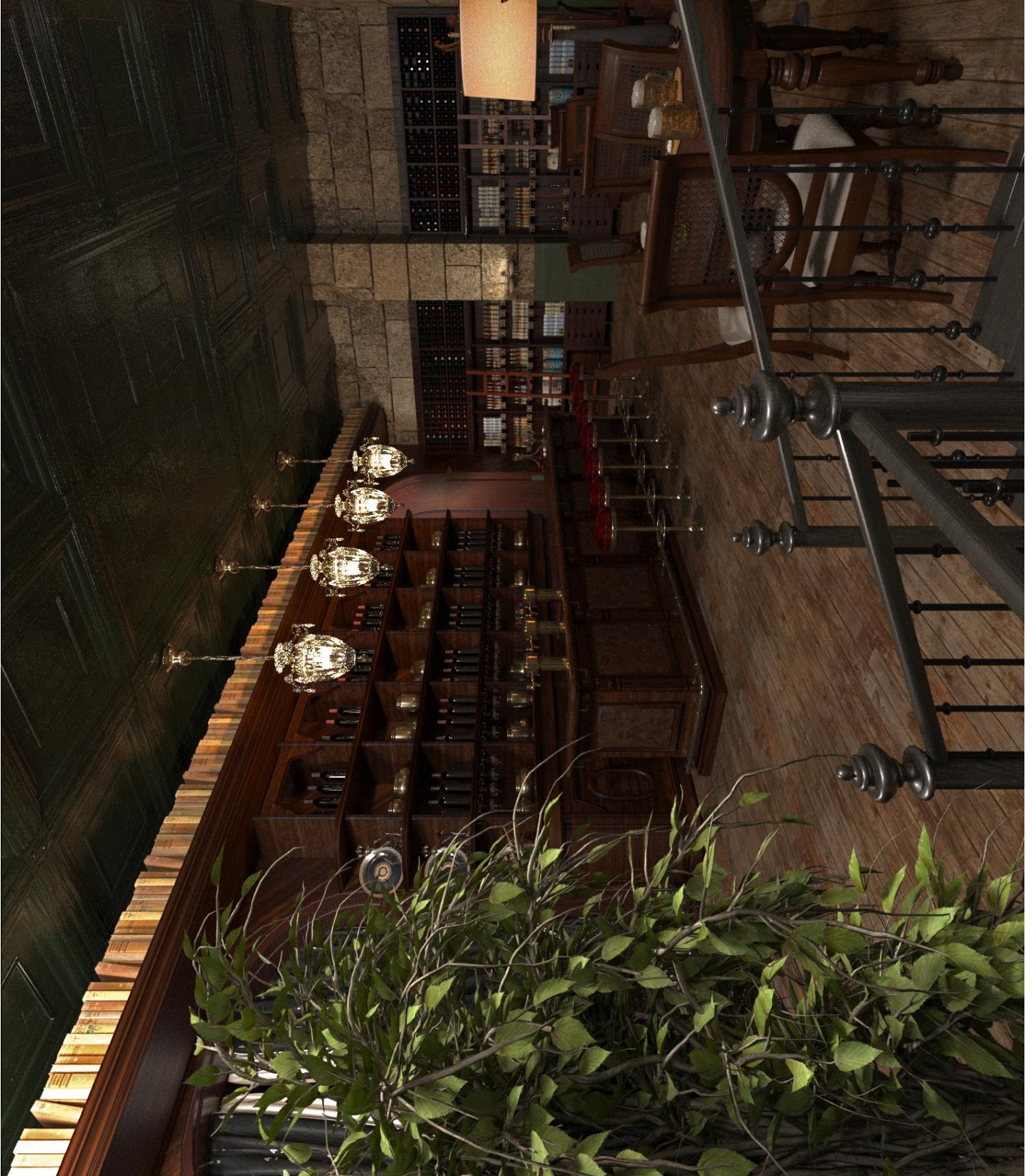
Специфікація освітлювальних приладів

№	Найменування	Зображення	Виробник	Артикул	Кількість, м2
1	Lincolndale 1Lt Floor Lamp		Feiss	FE- LINCOLNDALE- FL	2
2	Настінний світильник MAYTONI S102-45-01-R Canal Grande		MAYTONI	S102-45-01-R	1
3	Люстра підвісна Osgona Schon 79003		Osgona Schon	TOB 5470GI	4
4	Yves Chandelier		Yves	TOB 5470GI	1

3.5 Перспективні зображення об'єкту проектування











ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

У даному розділі було втілено увесь напрацьований теоретичний матеріал з попередніх двох розділів. Були враховані усі норми та правила до грамотного проектування пивбару.

За допомогою креслярської програми GRAPHISOFT ArchiCAD, було створено ряд креслень (план зонування, монтажний план, план розташування меблів, план підлоги, план стелі, план розташування освітлювальних приладів, план розміщення перемикачів світла та електрообладнання, розгортки стін приміщення, креслення деталей) котрі надали більш чітке розуміння, щодо створення закладу із розрахунком усіх ергономічних нормативів, та прорахунком потрібних матеріалів для вдалого проектування пивного закладу. Також була використана програма для тривимірного моделювання Autodesk 3ds MAX з використанням плагіну Corona, для можливості роздивитися задум концепції та відчути приміщення у реальних розмірах. За допомогою графічного редактора Adobe Photoshop, було поліпшена якість зображень. Складено специфікацію оздоблювальних матеріалів, специфікацію освітлення та специфікацію меблів.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Метою дипломної бакалаврської роботи стала розробка дизайн-проекту інтер'єру приміщень пивбару. Для цього було знайдено будинок у центрі міста Одеса, вул. Катерининська 56. Приміщення розташовується у підвальному поверсі.

Для проектування пивбару були вжиті всі аналітичні засоби. А саме, було проведено експертне дослідження на основі всіх існуючих нормативних правил державних будівельних норм, завдяки яким був проведений розрахунок площі кожного приміщення, також були дотримані норми ергономічного розташування, використанні всі необхідні безпечні матеріали та було обрано відповідне освітлення у деяких приміщеннях. Всі заходи було вжито задля грамотного проектування пивного бару. У проекті були розглянуті всі особливості локації приміщення, в тому числі варіації планування, а також можливі матеріали для безпечного використання.

Серед матеріалів безпечного використання було обрано полімер так як:

1. Низький показник коефіцієнта теплопровідності. Саме тому деякі полімери можуть застосовуватися як ізоляція при проведенні деяких робіт;
2. Незважаючи на високий показник ТКЛР, полімерні матеріали ідеально підходять для напилення. Сучасні технології нанесення дозволяють отримати тонку захисну плівку;
3. Досить висока межа міцності від частини викликана підвищеною пластичністю. Звичайно, показник суттєво поступається тим, що має метал або сплави.

Фінальною варіацією планування було обрано первинне планування, адже у ході дослідження особливостей об'єкту було визначено, що всі стіни є несучими, тому масштабне перепланування неможливе.

Серед особливостей локації приміщення варто зазначити:

1. Розташування приміщення у підвальному поверсі;
2. Невелика кількість природного освітлення, у п'ять віконних прорізів;
3. Відсутність проведення електро виведення;
4. Наявність вузького приміщення.

Варто зазначити, ретельність вивчення цільової аудиторії проєктованого об'єкта.

Серед груп ЦА майбутнього пивбару налічуються:

- люди, котрі зацікавлені у відпочинку (21-60+);
- люди, які є безпосередніми представниками даної сфери (21-60+);
- люди, які цікавляться культурою пінних напоїв (21-60+).

Проведення розрахунку площі надало змогу встановити загальну площу приміщення. Вона складає 177,0 м².

У ході роботи була визначена потреба в природному джерелі світла. Для вирішення цієї задачі були обрані:

1. Світлові сценарії котрі створюють різноманітність у приміщенні;
2. Світлові акценти, щоб надати приміщенню індивідуального характеру;
3. Світло у зоні дегустації буде лише у теплих відтінках, розслаблюючим,

а в зоні стелажів холодним для того, щоб акцентувати погляд покупця на товар.

Також за допомогою світлодіодних стрічок вузькі приміщення будуть візуально вирівняні. Функціональні зони були схематично нанесені на план обраного приміщення, що дало змогу об'єктивно оцінювати площу проєктованого об'єкту та допомогло провести далі більш чітку і точну роботу щодо створення пивного бару.

Результатом вивчення та застосування теоретичного матеріалу було здійснено підбір кольорів та матеріалів, завдяки яким створили мудборд для візуального пояснення цілісної концепції закладу. Після цього було розроблено ряд креслень (план зонування, монтажний план, план розташування меблів, план підлоги, план стелі, план розташування освітлювальних приладів, план розміщення перемикачів світла та електрообладнання, розгортки стін приміщення, креслення деталей) котрі відповідають усім санітарно-гігієнічним нормам. Та після проходження всіх етапів проєктування було створено візуалізації простору пивбару, завдяки яким можна побачити основну концепцію закладу, яка захоплює своєю автентичністю та простотою. Як легко, завдяки простим матеріалам,

природним кольорам та дотриманню ергономічних та санітарно-гігієнічних нормам можна створити цікавий простір, що захоплює кожного відвідувача.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.. Веймарна Б. В., Колпинского Ю. Д.
2. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. Серия «Высшее профессиональное образование» 2-е изд. Ростов-наДону : Феникс, 2004, 352 с.
3. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування.
4. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Київ, 2014, випуск 37, С. 125-131.
5. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування. [Чинний від 2010-09-01] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.
6. ДБН В.2.2-23:2009 Підприємства торгівлі. [Чинні від 2009-07-01] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 47 с.
7. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. [Чинний від 2019-04-01] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2018. 63с.
8. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи, Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
9. Третяк Ю. В., Корпусова О., Клещова А. Основні закономірності формоутворення в органічному дизайні. Київ, 2016. 528 с.
10. Шпичка І., Никоненко Т. М. Біодизайн Луїджі Колані. Проблеми розвитку міського середовища. 2012. Вип. 7. С. 298-304.
11. Шевцова Г. В. Історія японської архітектури і мистецтва. Навчальний посібник. Київ : Грані – Т, 2011. 237 с.

Електронні ресурси:

12. Дом 56. URL: http://obodesse.at.ua/publ/ekaterininskaja_ulica/1-1-0-318 (дата звернення 15.12.2020)
13. Заклади громадського харчування. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/TM051903> (дата звернення 22.05.2022)

14. Зберігання пива. URL: <https://barrelbeer.ru/poleznaya-informacziya/xranenie-piva-ekspertnyie-rekomendaczii-proizvoditelya> (дата звернення: 30.11.2021)
15. Ілюзія як засіб створення сучасного дизайну інтер'єру. URL: <http://reposit.nupp.edu.ua/bitstream/PolNTU/8689/1/%D0%86%D0%BB%D1%8E%D0%B7%D1%96%D1%8F%20%D1%8F%D0%BA%20%D0%B7%D0%B0%D1%81%D1%96%D0%B1%20%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D1%81%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%96%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%94%D1%80%D1%83%20%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%87%D1%83%D0%BA%20%D0%9D.%D0%84.%20%281%29.pdf> (дата звернення 12.05.2022)
16. Колір в інтер'єрі готелів. URL: https://tourlib.net/books_ukr/roglev05-10.htm (дата звернення 03.05.2022)
17. Найстаріші бари світу. URL: <https://posteat.ua/bars/najstarishi-ta-najkrishhi-bari-svitu/> (дата звернення 26.05.2022)
18. Оздоблення стін кафе і ресторанів. URL: <https://jak.koshachek.com/articles/ozdoblennja-stin-kafe-i-restoraniv-vibiraemo.html> (дата звернення 09.05.2022)
19. Одеса, Катерининська вулиця, 56. URL: <https://photobuildings.com/photo/51526/> (дата звернення 18.12.2021)
20. Основні складові формування інтер'єру підприємств готельного господарства. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/chapter-2139/> (дата звернення 27.04.2020)
21. Паб-музей: Black Swan Pub & Shop. URL: <https://www.the-village.ru/food/place/317275-black-swan> (дата звернення 15.05.2022)
22. Старі паби в Лондоні. URL: <https://artefact.org.ua/cities/stari-paby-v-londoni-pidbirka-najkrashhyh-istorychnyh-pabiv-z-vidminnym-elem.htm> (дата звернення 8.04.2022)

23. Технологический проект и монтаж пивного ресторана Beerteka. URL: <https://www.magnum-beer.com/2021/08/tehnologicheskij-proekt-restorana.html> (дата звернення 28.11.2021 р.)
24. Який стіл краще вибрати на кухню в залежності від форми, матеріалу. URL: <https://sofino.ua/blog/jakijj-stl-krashhe-vibrati-na-kukhnju-v-zalezhnost-vd-formi-materalu> (дата звернення 09.04.2022)
25. Яке обладнання необхідне для кафе та ресторанів. URL: <https://joinposter.com/ua/post/spysok-obladnannya-dlya-kafe-ta-restoraniv> (дата звернення 11.04.2022)
26. Modernist (Art Nouveau) style in interior design: main features and characteristics. URL: <https://www.pufikhomes.com/en/stili-interera/modern> (дата звернення 05.03.2022)
27. Secrets Of A Professional Pub Designer URL: <https://www.fastcompany.com/90107490/secrets-of-a-professional-pub-architect> (дата звернення 19.05.2022)
28. This is Пивбар / Зис Из Пивбар на Лисковской. URL: <https://restobar.com.ua/ru/kiev/this-is-pivbar-na-liskovskoy/>
29. This is puvbar podil. URL: <https://www.behance.net/gallery/127435521/THIS-IS-PYVBAR-PODIL> (дата звернення: 17.11.2021 р.)
30. Ye Olde Trip to Jerusalem. URL: <https://www.visit-nottinghamshire.co.uk/food-and-drink/ye-olde-trip-to-jerusalem-p529041> (дата звернення 16.04.2022)

ДОДАТКИ

Додаток А

Апробація результатів дослідження на Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну»

22 квітня 2022 року.



Міжнародна науково – практична конференція
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ

УДК 72.01

ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД ОСОБЛИВОСТЕЙ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ПИВНИХ БАРІВ В ІСТОРИЧНИХ БУДІВЛЯХ

АБИЗОВ Вадим¹, ІСКІМЖІ Анастасія²

Київський національний університет технологій і дизайну, Україна

vaddimm77@gmail.com anastasiaskimzi@gmail.com

Анотація: У даному дослідженні проаналізовано існуючий зарубіжний досвід особливостей дизайну та сучасних засад формування внутрішнього середовища пивних барів в історичних будівлях. Розглянуто деякі характеристики художніх та стильових рішень.

Ключові слова: пивний бар, інтер'єр, стильові рішення, зарубіжний заклад, історичні будівлі.

ВСТУП

Пивний бар - це заклад для відпочинку із можливістю вживання алкогольних напоїв. Пивні заклади є важливим культурним елементом багатьох країн, таких як Велика Британія, Австралія, Німеччина, Польща, Чехія. Ще з давніх часів люди почали пити пиво, а пивні бари у той час слугували багатьом мандрівникам місцем відпочинку та спілкування. Пивні заклади стали місцем соціалізації цивільних жителів. Вони стали поширеними настільки, що в 965-у році був виданий наказ у Великій Британії щодо можливості мати лише один заклад на одне село [1]. Стильове рішення майже на 70% залежить від історичного минулого будівлі у котрій планується проектування бару. А назва займає останні 30%, тому що людей цікавить походження, а саме потайні історії та легенди.



ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Метою даного дослідження статті є виявлення особливостей та традицій та формування внутрішнього середовища, дизайнерських та художньо-стильових рішень інтер'єрів пивних барів в історичних будівлях зарубіжних країн, в яких ці заклади є важливим соціально-культурним елементом. Розгляд такого досвіду буде корисним і цікавим для проєктування пивних барів в Україні.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ЇХ ОБГОВОРЕННЯ

Практика проєктування і будівництва показує, що дуже важливу роль відіграє будівля, у якій розташовується пивний заклад. В історичних поселеннях та у історичній забудові розміщення пивних барів у сучасних будівлях є певним порушенням зарубіжних традицій. Чим старше історія приміщення пивбару, тим популярніше це місце. Мало того, що заклад відвідують туристи, але і мешканці міста цікавляться закладом, який успадковує історію. Більш літні гості можуть зазирнути у глибокі спогади своєї молодості, а юне покоління відвідувачів має змогу відчувати історичний дух місця.

Спостерігаючи за культурою організації пивних барів можна помітити як лише за допомогою вирішення простору та якісного дизайну відтворюється неймовірно приваблива атмосфера. Дизайн повинен бути цікавим та несподіваним зберігаючи при цьому свою свіжість та автентичність. Якщо гості будуть відчувати себе у зоні комфорту і будуть мати настрій для нових знайомств, то це неодмінний успіх для зарубіжного пивного закладу. Завітавши у декілька пабів міста можна дізнатись багато цікавого про країну в якій знаходимось, Якщо б заклади мали можливість розмовляти, то деякі з них розповіли, що саме вони зробили поселення таким, який воно на даний момент [2].

Одним з гарних закордонних прикладів є пивний бар «Haunch of Venison», який є одним із найстаріших пивних закладів Великобританії. Перша згадка про будівлю, в якій він розташований, відбулась у 1320-ому році, коли вона використовувалась для розміщення майстрів, працюючих над шпилем собору. У будівлі збереглась хлібна піч, у якій знайшли муміфіковану руку шахряя 18 століття [3]. В інтер'єрі бару збереглися дерев'яні балки, котрі використовувалися для перших парусних судів. Також була збережена стара мармурова плитка для створення унікальної підлоги. І найважливішим та ключовим елементом стала барна стійка, яка має олов'яну стільницю. У країні налічується лише шість таких рішень. У закладі є також різьблена дерев'яна арка з сімома кранами для спирту встановленими у 1909 році.



Загалом існує декілька шаблонів стильових рішень: I. Класичний стиль кантрі; II. Традиційний кельтський стиль; III. Історичний стиль пивоварні; IV. Гнучкий стиль магазину; V. Більш сучасний вікторіанський стиль [4].

Пивні заклади у вікторіанському стилі використовують тверді породи дерев, таких як дуб, червоне дерево. А заклади магазинного стилю використовують американську сосну, щоб надати дещо пошарпаного виду інтер'єру. У кожному справжньому ірландському пивному закладі використовується головне правило, що передбачає необхідність передачі відчуття відповідної атмосфери незалежно від місця його розташування із використанням декорацій трилисника і кельтських шрифтів, будь то Швеція, Індія, Китай чи Канада.

В пивних закладах, крім створення відповідної атрактивної атмосфери та якісного гармонійного дизайну, потрібно використовувати музичний супровід та телевізійну апаратуру з великими екранами. Це підвищить привабливість для споживачів під час спортивних змагань. У кожному зарубіжному пивному барі є свій акцент інтер'єру, а саме бар. Бар - це перша річ на яку повинен падати погляд кожного гостя із можливістю доступу до нього з кожної із сторін.

В Україні сучасні пивні заклади часто-густо мають привабливий дизайн завдяки використанню сучасних матеріалів, відповідному предметно-просторовому наповненню, підбору кольорів, але в умовах історичної забудови не завжди спостерігається відповідність інтер'єру пивного бару екстер'єру будівлі.

ВИСНОВКИ

Аналіз закордонного досвіду особливостей дизайну та формування внутрішнього середовища пивних барів в історичних будівлях показує, що сучасний пивний заклад потребує створення збалансованого художньо-образного стильового рішення інтер'єру, що відповідає історичному минулому будівлі у якій він розташовується.

Врахування такого досвіду буде корисним для створення привабливої атмосфери та якісному дизайну відповідних пивних барів в Україні.



ЛІТЕРАТУРА

1. Історичні паби Лондона URL: <https://izi.travel/ru/0caa-istoricheskie-paby-londona-ot-anywayanyday/ru#a2ead6ff-a978-48b5-8e0b-20b47ac607c2>
2. Secrets Of A Professional Pub Designer. URL: <https://www.fastcompany.com/90107490/secrets-of-a-professional-pub-architect>
3. Історія Британського паба URL: <https://diletant.media/articles/42854878/>
4. Історичні паби Великобританії URL: <https://smapse.ru/top-10-istoricheskikh-pabov-velikobritanii/>

ABYZOV V., ISKIMZHI A.,

FORGEIN EXPERIENCE IN FORMING INTERIOR DESIGN IN BEER BARS IN HISTORICAL BUILDINGS

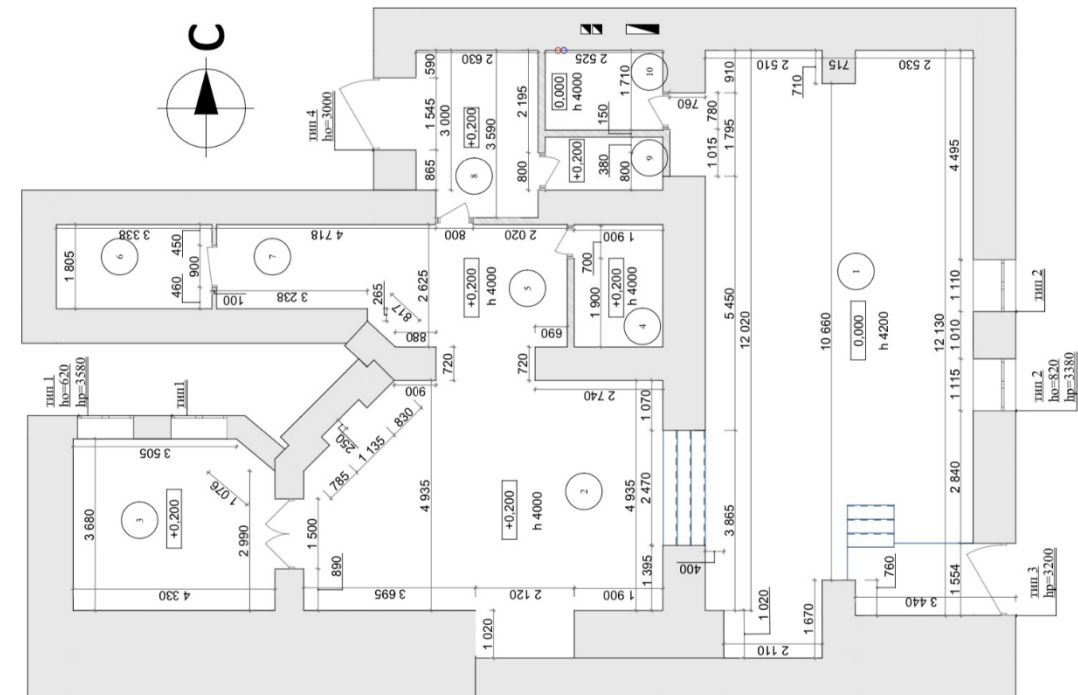
Abstract: *This study analyzes the existing foreign experience of design features and modern principles of formation of the internal environment of beer bars in historic buildings. Some characteristics of artistic and stylistic decisions are considered.*

Key words: *beer bar, interior, style decisions, foreign establishment, historical buildings.*

Додаток Б

Альбом креслень до дипломної роботи






План обмірний



Експлікація приміщень

№	Найменування	Площа
1	вхідна група	75.45м
2	зона дегустації	40.16м
3	зона дегустації 2	16.85м
4	холодильна камера	6.82м
5	транзитна зона	9.48
6	зона під зберігання	5.48м
7	виставкова зона	6.11м
8	тех. приміщення	10.78м
9	с/в для робітників	3.14м
10	с/в для відвідувачів	4.48м

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

-  - стіна із ракушкака 810мм
-  - стіна із ракушкака 720мм
-  - перегородка 150мм
-  - точка підключення комунікацій
-  - вентканал

Примітки :

- За позначку 0.000 прийнято рівень чистої підлоги підвального поверху.
- На момент вимірів усі стіни без оздоблення.
- Стіни несучі зведені із ракушкака .
- Усі сантехнічні комунікації розведені .
- Встановлена холодильна камера із теплоізоляцією.

керівник виконавець	Альбом В.А. Ісмаїлов А.А.	Дипломна бакалаврська робота дизайн-проект інтер'єру план бару	КНУТД
		план обмірний	1:100

План зонування

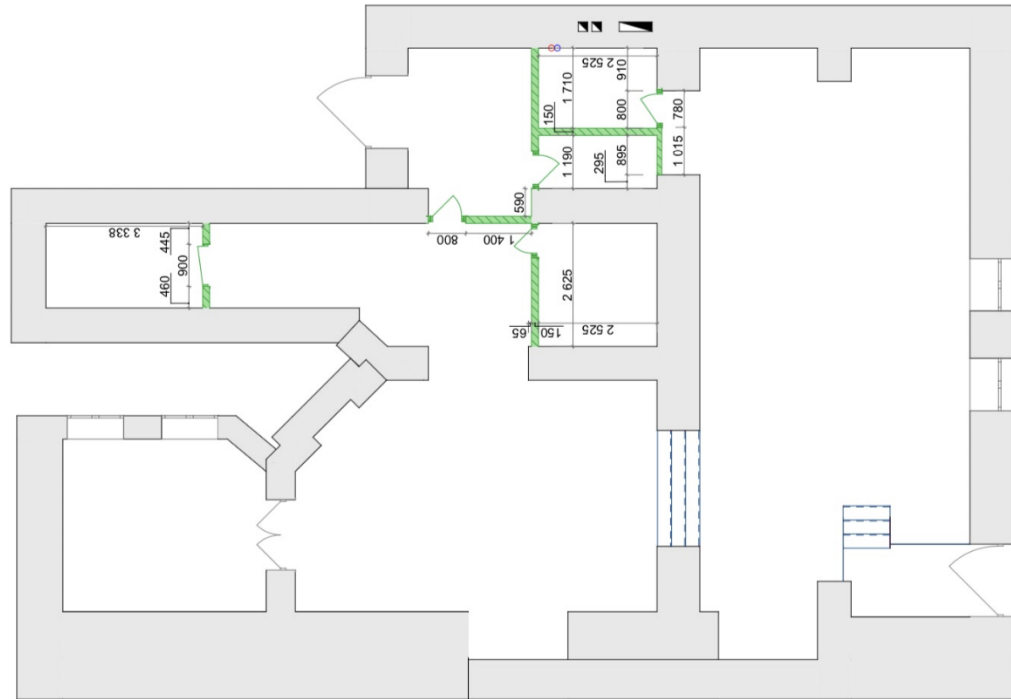
Експлікація приміщень

№	Найменування	Площа
1	вхідна група	75,45м
2	зона дегустації	40,16м
3	зона дегустації 2	16,85м
4	холодильна камера	6,82м
5	транзитна зона	9,48
6	зона під зберігання	11,59м
7	тех. приміщення	10,78м
8	с/в для робітників	3,14м
9	с/в для відвідувачів	4,48м



керівник проекту	Лобова В.А.	Дипломна бакалаврська робота	
автомат	Белова А.А.	дизайн-проект інтегрованого бізнесу	КНУТД
		плани зонування	
			1:100

План монтаж




УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

-  - монтаж перегородки 150мм
-  - монтаж перегородки над двірним отвором








Примітки :

- висота приміщення 4200мм
- висота двірних отворів 3000мм
- за відмітку 0,000 прийнято рівень існуючої підлоги

керувач виробства	Абелев В. А. Бісманов А. А.	Дипломна бакалаврська робота	
		дизайн-проект інтер'єру Ліза Буря	 КНУТД
		план монтажу	

План підлоги

Специфікація покриття підлоги:

№	Найменування покриття підлоги	символ
1	плитка Value Ceramics CT22406 глянцева 120*120mm	
2	плитка Oroszlo Santorini 35*35cm	
3	паркетна дошка VILLAGGIO 180*1600*110 фаска стандарт; олд браун. 3363	
4	керамічна мозаїчна плитка. Іспанія. hexage chess 35*35cm	
5	металеві сходи	
6	дерев'яні сходи	
7	початок укладання підлогового покриття	

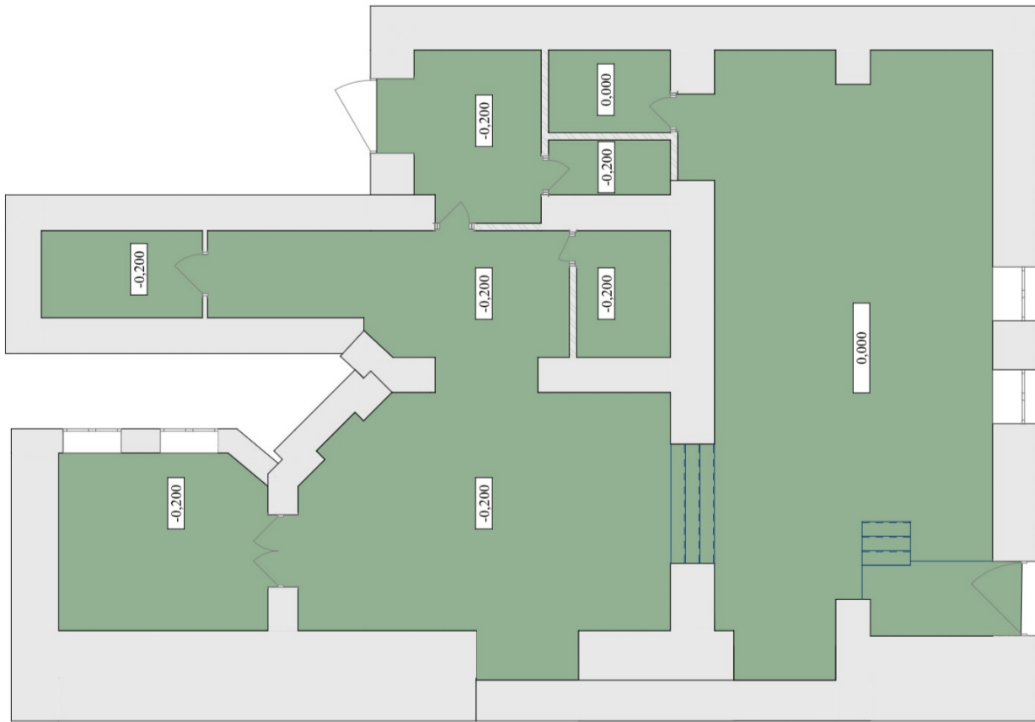


Примітки :


- За позначку 0.000 прийнято рівень чистої підлоги підвального поверху.
- Шви між плиткою 2мм.
- Стик між паркетною дошкою та плиткою 5мм, заповнюється акрилом в цвет затірки.
- Паркетна дошка приклеюється до основи.

керівник	Абелев В. А.	Дипломна бакалаврська робота
виконавця	Бєлікова А. А.	дизайн-проект інтер'єру
		підв. біру
		план підлоги
		1:100
		
		КНУТД

План стелі




Специфікація покриття підлоги:

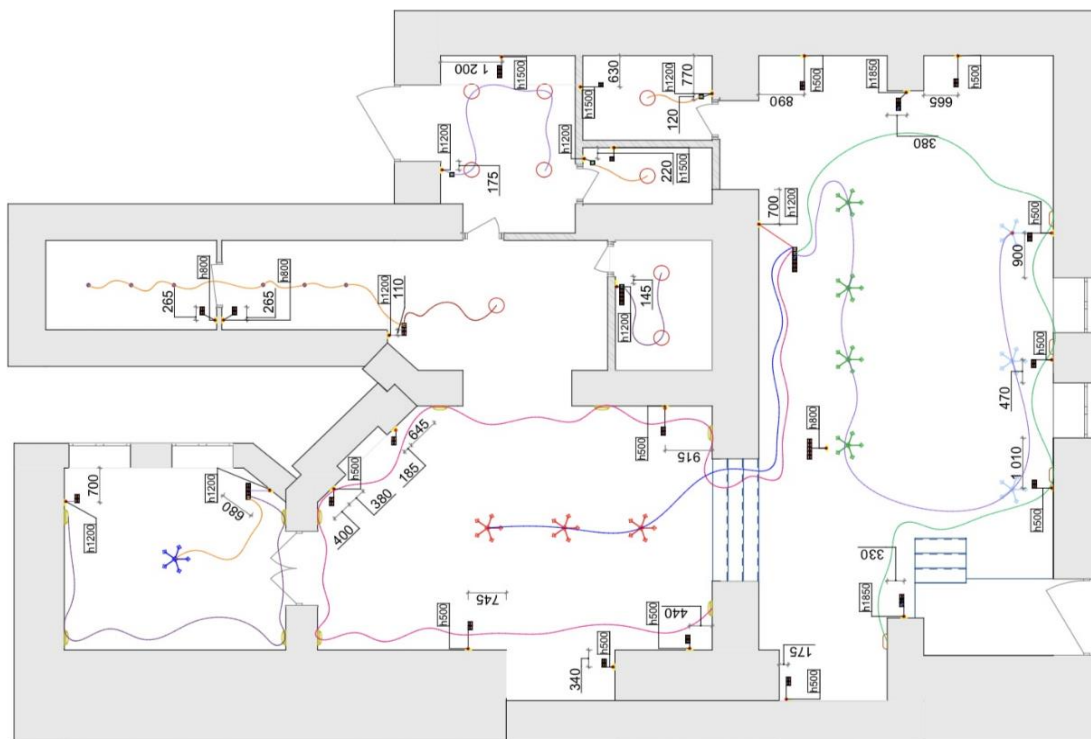
№	Найменування покриття стелі	символ
1	Існуюча стеля під фарбування, пофарбована	
2	Позначка існуючого рівня стелі	-0,200
3	Позначка існуючого рівня стелі	0,000

Примітки :

- За позначку 0.000 прийнято рівень верхньої плити перекриття

керівник виконала	Аблов В.А. Костюк А.А.	Дипломна бакалаврська робота дизайн-проект інтер'єру пів бару		КНУІД
		плани стелі		1:100

План розеток та вимикачів



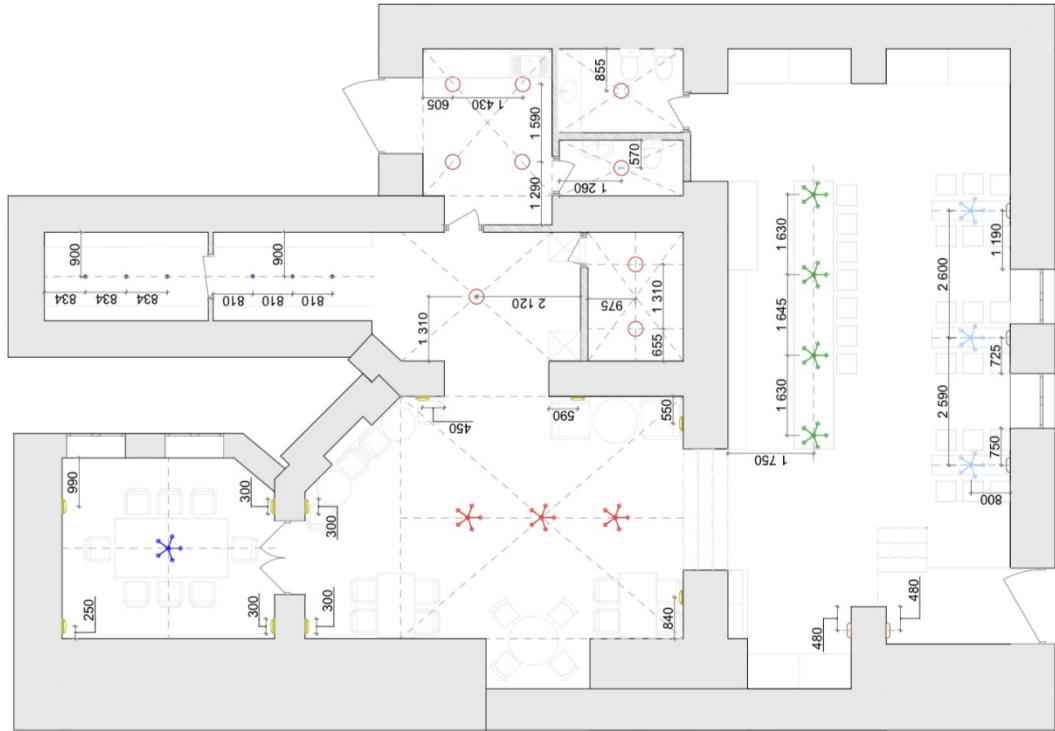
№	Символ	Найменування	Кількість
1		розетка	54 шт.
2		вимикач світла 2-х коовішній	4 шт.
3		вимикач світла одноклавішній	4 шт.
4		розетка інтернет	3 шт.
5		розетка TV	2 шт.

Примітки :

- Прив'язка розеток до центру
- висоти обладнання вказано на плані
- розміщення додаткових ел. приборів дивитися по місцю

керівник виконав	Абішев В.А. Голован А.А.	Дипломна бакалаврська робота	
		дизайн-проект інженеру пів.бур	
		план розеток та вимикачів	
			1:100

План освітлення



Експлікація умовних позначень

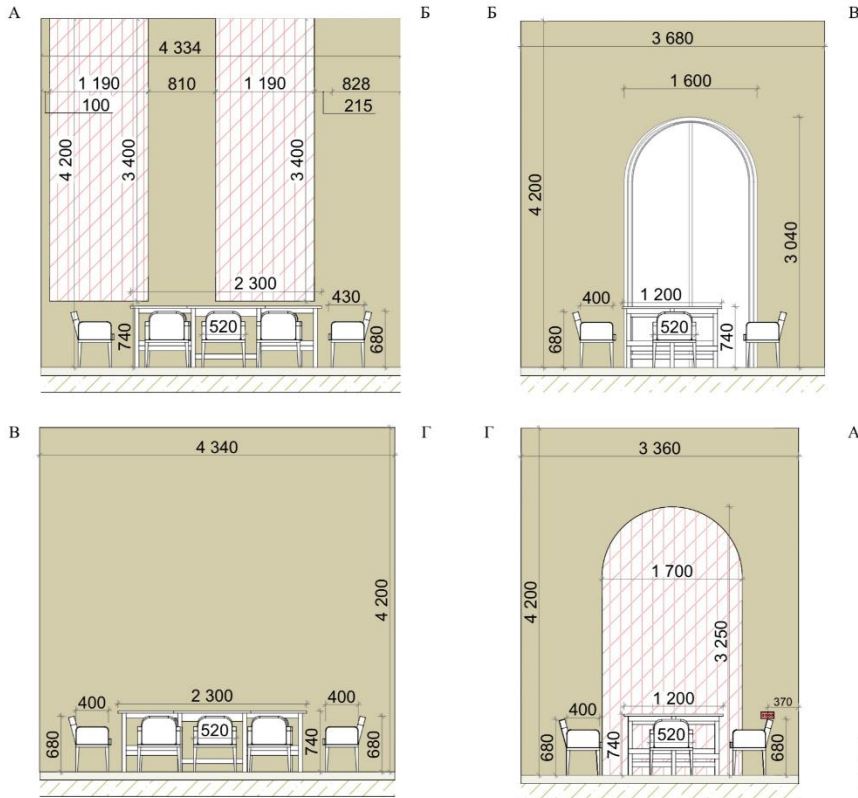
№	символ	Найменування приборів освітлення
1		Світильник стельовий повісний, тип 1
2		світильник стельовий повісний, тип 2
3		світильник стельовий повісний, тип 3
4		світильник стельовий повісний, тип 4
5		світильник стельовий накладного типу
6		світильник стельовий вбудованого типу
7		світильник настінний тип 1
8		світильник настінний тип 2

Примітки :

- Висоти монтажу настінних світильників h4200, якщо не вказано інше
- місто під вивід, живлення погоджувати з установниками електроприборів
- дивитися разом із розгортками.

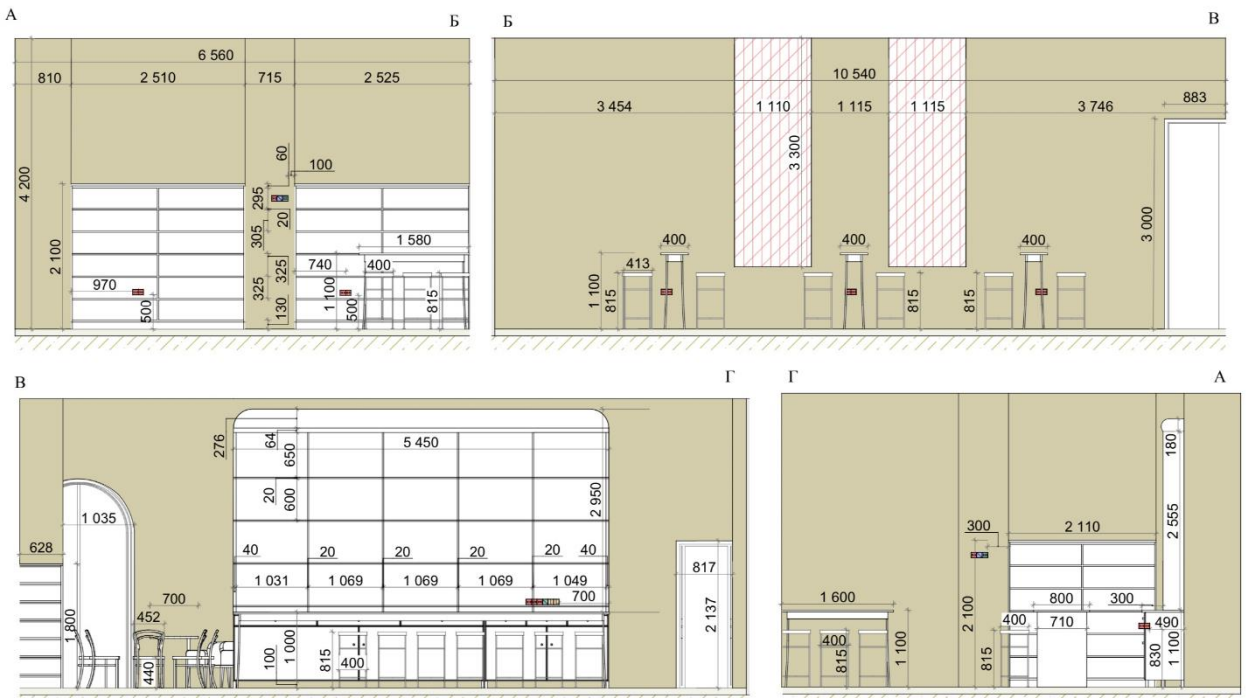
керівник проекту	Добров В. А.	Дипломна бакалаврська робота	
виконавця	Богдан Л. С.		
		план освітлення	1:100


Розгортки 1-1



		Дипломна бакалаврська робота	
керівник	Абітов В.А.	дизайн-проект інтер'єру	 КНУТД
виконавець	Ісмаїлов А.А.	план бару	
		розгортки 1-1	
		1:100	

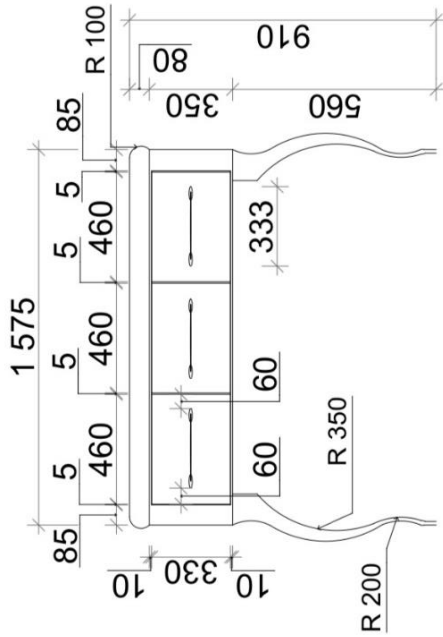
Розгортки 2-2



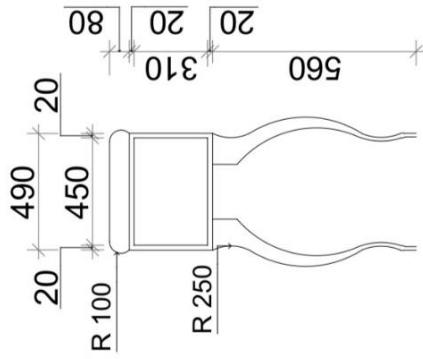
		Дипломна бакалаврська робота	
керівник	Абітов В.А.	дизайн-проект інтер'єру	 КНУТД
виконавець	Ісмаїлов А.А.	план бару	
		розгортки 2-2	
		1:100	

Креслення деталі консолі

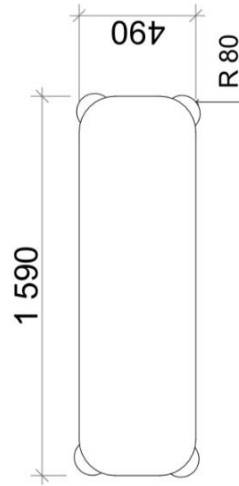
Вид спереду



Вид збоку



Вид зверху



Матеріали



масив дуба



ручка скоба GIFF
UR1005/96 антична
бронза

керівник виконавця	Абішев В. А. Безугла А. А.	Дипломна бакалаврська робота	
		дизайн-проект інтер'єру ліній меблів	КНУТД
		Креслення деталі консолі	

Додаток В

Макет експозиції

Дизайн-проект інтер'єру приміщення пивбару

