

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова
Навчально-науковий гуманітарний інститут
Кафедра дизайну

«Допущений до захисту»

Завідувач кафедри



Сергій КОВАЛЬ

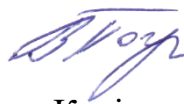
«_____» _____ 20__ р.

Кваліфікаційний проєкт
на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

на тему "Розробка дизайну інтер'єру ресторану на воді"
"Floating restaurant design development"

Виконав: студент групи 4531
спеціальності

022 «Дизайн»



Володимир Погребной

(прізвище та ініціали)

Керівник: доцент



Сергій Коваль

(посада, учене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Миколаїв – 2026року

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова

Навчально-науковий гуманітарний інститут

Кафедра _____ дизайну _____
Спеціальність _____ 022 «Дизайн» _____
Освітня програма _____ «Дизайн середовища» _____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми
«Дизайн середовища»

 Олександр МАТІЙКО
« _____ » _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ
на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

Студенту _____ Погребному Володимиру Володимировичу _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проєкту _____ Розробка дизайну інтер'єру ресторану на воді _____

керівник проєкту _____ Коваль Сергій Станіславович, доцент _____
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, учене звання)

затверджені наказом від 25.02.26 № 198- уч

2. Термін подання проєкту _____ 11.06.25 _____

3. Вихідні дані до проєкту:

1. пояснювальна записка _____

2. графічна частина – 4 планшета заданого формату А1 _____

4. Перелік питань, що належать до розробки (зміст розрахунково-пояснювальної записки):

аналіз існуючих проєктних рішень, аналіз конструкції об'єкта розробки, обґрунтування концепції проєкту, вибір та обґрунтування кольорового рішення проєкту та художньо-декоративних елементів, вибір та обґрунтування матеріалів та технологій їх застосування, вибір та обґрунтування обладнання, розрахунки освітлення та вентиляції _____

5. Перелік презентаційних матеріалів: (зміст графічного матеріалу з точним зазначенням обов'язкових креслень):

загальний вид та план об'єкта із включенням приміщення, що розробляється (з розмірами); план, розгортка стін, план стелі приміщення, що розробляється (з розмірами); 3–4 перспективних зображень з різних ракурсів приміщення, зразки фактур матеріалів для оздоблення приміщення; додаткові види оригінального обладнання приміщення; основні характеристики об'єкта, експлікація приміщення

6. Консультанти розділів проєкту

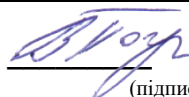
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1			
2			
3			
4			
5			
6			

7. Дата видачі завдання 06.02.2026

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

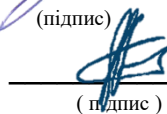
№ з/п	Назва етапів дипломного проєкту (роботи)	Строк виконання етапів ДП	Примітка
1	Отримання та узгодження завдання на дипломне проєктування	06.02.26	
2	Огляд існуючих проєктних рішень та вибір прототипу	27.02.26	
3	Аналіз конструкції об'єкта розробки, вибір концепції проєкту	17.03.26	
4	Вибір та обґрунтування кольорового та художньо-декоративного рішення	03.04.26	
5	Вибір та обґрунтування обладнання інтер'єру, матеріалів	24.04.26	
6	Висновки, оформлювання пояснювальної записки	15.05.26	
7	Оформлювання графічної частини	26.05.26	

Студент


(підпис)

Погребной В.В.
(прізвище та ініціали)

Керівник проєкту


(підпис)

Коваль С.С.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Ця кваліфікаційна робота присвячена розробці дизайн-проекту ресторану на воді Atlana концепція якого натхненна легендою про Атлантиду та образами морської стихії. Проект спрямований на створення сучасного тематичного закладу преміум-класу з комфортним функціональним середовищем і виразним художнім образом.

Метою проектування є створення цілісного інтер'єрного простору ресторану на воді із застосуванням принципів біомімікрії, біонічних форм та морських мотивів.

Об'єктом проектування є інтер'єр ресторану на воді Atlana.

У роботі використано методи передпроектного та порівняльного аналізу, функціонального й композиційного моделювання, художньо-образного проектування, 3D-моделювання та візуалізації.

Основними завданнями стали розробка планувального рішення ресторану, формування художньої концепції, проектування основних залів, VIP-зони, барної зони та системи освітлення, підбір матеріалів, меблів і декоративних елементів, розрахунок освітленості та вентиляції.

Результати роботи можуть бути використані під час проектування тематичних ресторанів, закладів відпочинку на воді та інших об'єктів громадського призначення з морською тематикою.

Пояснювальна записка містить 63 сторінок, 42 рисунків, 0 таблиць, 3 додатків. Перелік використаних джерел налічує 9 найменувань.

Ключові слова: ресторан на воді, дизайн інтер'єру, Атлантида, біомімікрія, біонічні форми, морська тематика, тематичний дизайн, громадський інтер'єр, біоморфна мебель.

ABSTRACT

This qualification project is devoted to the development of the interior design project for the floating restaurant “Atlana”, whose concept is inspired by the legend of Atlantis and the imagery of the marine environment. The project aims to create a modern premium-class themed restaurant featuring a comfortable functional environment and a distinctive artistic identity.

The purpose of the project is to create a cohesive interior space for a floating restaurant through the application of biomimicry principles, bionic forms, and marine-inspired design elements.

The object of the project is the interior of the floating restaurant “Atlana”.

The study employs methods of pre-design and comparative analysis, functional and compositional modeling, artistic and conceptual design, 3D modeling, and visualization.

The main objectives included the development of the restaurant layout, the formation of the artistic concept, the design of the main dining halls, VIP area, bar zone, and lighting system, as well as the selection of materials, furniture, decorative elements, and the calculation of lighting and ventilation parameters.

The results of this work may be applied in the design of themed restaurants, waterfront leisure facilities, and other public spaces with a marine theme.

The explanatory note contains ____ pages, ____ figures, ____ tables, and ____ appendices. The list of references includes ____ sources.

Keywords: floating restaurant, interior design, Atlantis, biomimicry, bionic forms, marine theme, thematic design, public interior, biomorphic furniture.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ПРОЄКТНИХ РІШЕНЬ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ НА ВОДІ.....	10
1.1. Аналіз прототипів ресторанів на воді.....	10
1.2. Вибір прототипу для проєктування.....	19
2. АНАЛІЗ КОНСТРУКЦІЇ ОБ'ЄКТА РОЗРОБКИ.....	20
3. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ПРОЄКТУ.....	22
3.1. Вибір та обґрунтування образного рішення інтер'єру.....	22
3.2. Стильове рішення проєкту, його основні ознаки та відповідність елементам інтер'єра.....	23
3.3. Основні композиційні прийоми та зонування.....	24
3.4. Пошукові ідеї для приміщення та окремих елементів.....	27
4. КОЛЬОРОВЕ РІШЕННЯ ТА ХУДОЖНЬО-ДЕКОРАТИВНІ ЕЛЕМЕНТИ.....	33
4.1. Колірне рішення проєкту.....	33
4.2. Художньо-декоративні елементи.....	34
5. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ МАТЕРІАЛІВ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ.....	38
5.1. Матеріали для підлоги, стін, стелі.....	38
5.2. Меблеві матеріали.....	40
5.3. Вимоги до вологостійкості та екологічності.....	41
6. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ ТА МЕБЛІВ.....	43
6.1 Технічне обладнання.....	43
6.2 Меблеве обладнання.....	44
6.3 Декоративне обладнання.....	48
7. РОЗРАХУНКИ ОСВІТЛЕННЯ, ВЕНТИЛЯЦІЇ ТА КОНДИЦІОНУВАННЯ.....	50
7.1. Освітлення.....	50
7.2. Розрахунки освітленості.....	50
7.3. Вентиляційна система.....	52
7.4. Розрахунки вентиляції.....	52
7.5. Система кондиціювання повітря.....	53

7.6. Розрахунки системи кондиціювання	53
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57
ДОДАТОК А.....	58
ДОДАТОК Б.....	59
ДОДАТОК В.....	60

ВСТУП

Сьогодні дизайн інтер'єру ресторанів орієнтований не лише на функціональність, а й на емоційне сприйняття закладу гостями. Популярність тематичних локацій обумовлена тим, що планування, світло та декор підпорядковані єдиній ідеї. Візуальне оформлення стає невіддільною частиною ресторанного сервісу, створюючи тривалий зв'язок із відвідувачем. Особливо це стосується масштабних приміщень: грамотний поділ на зони та використання комбінованого освітлення допомагають уникнути монотонності. Гість щоразу відкриває для себе нові ракурси інтер'єру, що спонукає його повертатися знову та ділитися враженнями з іншими.

Тема дипломного проєкту «Розробка дизайну інтер'єру ресторану на воді «ATLANA» обрана з метою дослідження можливостей створення атмосферного громадського простору, у якому поєднуються сучасні тенденції дизайну, морська естетика та художній образ міфологізованої культури Атлантів. Основою концепції стало переосмислення легенди про Атлантиду як високорозвинену океанічну цивілізацію, що знайшло відображення у пластиці форм, світлових рішеннях, матеріалах та загальній емоційній атмосфері інтер'єру.

Особливістю проєкту є поєднання органічних біоморфних форм із сучасними футуристичними мотивами та окремими елементами класичного преміального дизайну готелів і ресторанів. Простір ресторану інтерпретується як умовна «межа двох світів» — світу людей та океанічної культури Атлантів. Саме тому в інтер'єрі використано текучі архітектурні лінії, м'яке багаторівневе освітлення, поєднання теплих мінеральних відтінків із холодними акцентами блакитного світла, а також декоративні елементи, натхненні морською тематикою та образами підводної цивілізації.

Під час розробки проєкту враховувалися особливості розташування ресторану на воді, вимоги до ергономіки громадського простору, функціонального зонування, освітлення, вентиляції та комфортного перебування відвідувачів. Окрема увага приділялася створенню цілісного

художнього образу середовища, у якому архітектурні елементи, меблі, декоративне освітлення та матеріали формують єдину систему.

Проект спрямований на створення унікального інтер'єру ресторану з виразною атмосферою та впізнаваною візуальною концепцією, що поєднує естетику сучасного дизайну, морської тематики та художньої інтерпретації міфу про Атлантиду.

Розділ 1. АНАЛІЗ ПРОТОТИПІВ РЕСТОРАНІВ НА ВОДІ

Під час предпроектного аналізу була переглянута велика кількість ресторанів на воді. Деякі з них дуже сильно відрізнялися один від одного, як за розмірами, так і за дизайном та призначенням. Розглянемо деякі з них.

Sea Palace- відомий плавучий китайський ресторан у центрі Амстердама, відкритий у 1984 році. [1]



Рисунок 1.1 – Приклади екстер'єру та інтер'єру ресторану Sea Palace.

Він розташований на воді поруч із Центральним вокзалом та виконаний у формі традиційної китайської пагоди. Ресторан вважається одним із перших великих плавучих ресторанів Європи та може одночасно приймати понад 600 гостей.

Загальна робоча площа трьох поверхів пагоди становить близько 3000 квадратних метрів. Розміри ресторану приблизно 50 метрів завдовжки і 20 завширшки. Повна висота – близько 15 метрів.

Інтер'єр ресторану виконаний у традиційному китайському палацовому стилі з елементами сучасної організації ресторанного простору (Рисунок 1.1).

В оформленні використовуються: червоно-золота кольорова гама, декоративні колони та різьблені панелі, східні орнаменти, тепле освітлення, лаковані поверхні, великі панорамні вікна з видом на воду та місто. Особливістю проєкту є поєднання атмосфери східного палацу з інженерією плавучої споруди. Інтер'єр не мінімалістичний, а скоріше театральний та урочистий, розрахований на сильне емоційне враження.

До переваг інтер'єру можна віднести: яскравий впізнаваний образ. Потрапляючи в ресторан ти немов опиняєшся в стародавньому Китаї. Панорамні вікна підсилюють відчуття плавучого простору та роблять воду частиною інтер'єру. Золото, червоні відтінки, орнаменти та освітлення створюють атмосферу урочистості й ексклюзивності. В інтер'єрі вміло використовується функціональне зонування, три рівні дозволяють розділяти потоки гостей: основний ресторан, банкетні зони та VIP-приміщення.

Інтер'єр не виглядає універсальним — він має чіткий художній характер і підтримує концепцію закладу.

У дизайні інтер'єру можна виділити недоліки. Перевантаженість декором, для сучасного смаку інтер'єр може здаватися занадто насиченим деталями та візуально важким. Обмежена гнучкість стилю. Яскраво виражена китайська стилістика ускладнює адаптацію простору під інші концепції або заходи. Деякі елементи інтер'єру відображають підходи 1980–1990-х років і можуть сприйматися менш сучасними. Ресторан має надто високу щільність посадки, через велику місткість частина залів може здаватися шумною та менш камерною.

Sea Palace — вдалий приклад тематичного ресторану на воді, де архітектура та інтер'єр працюють як єдиний художній образ. Головна цінність проєкту — сильна атмосфера та емоційне сприйняття простору. Ресторан демонструє, як плавуча споруда може стати не просто місцем харчування, а повноцінним архітектурним символом міста.

Ресторан Queensline, Sea Yah – Мумбай.

Queensline Sea YAH - це плавучий ресторан преміум-класу, розташований в Мумбаї (Індія) в акваторії Аравійського моря. Проект відкрився у 2018 році та був створений на базі переобладнаного судна, доставленого з Туреччини. [2] Ресторан поєднує функції закладу високої кухні, лаунж-простору та оглядового майданчика з панорамними видами на узбережжя Мумбаї.

Інтер'єр виконаний у сучасному преміально-морському стилі з елементами яхтової естетики та біонічного дизайну. Архітектори SDM Architects прагнули створити простір, який не перевантажує гостя декором, а підкреслює головну перевагу ресторану — види на море та міський горизонт (Рисунок 1.2). У дизайні використовуються: натуральне тикове дерево, латунні декоративні елементи, м'яке тепле освітлення, плавні органічні форми, панорамне скління, морські мотиви у деталях та фактурах.

Одним із головних елементів інтер'єру стали великі дерев'яні конструкції, що нагадують стовбури дерев або ребра морських істот. Вони плавно переходять зі стін у стелю, створюючи цілісний біонічний простір. Верхня палуба оформлена більш відкрито та нагадує лаунж-зону розкішної яхти. Центральний бар облицьований мармуровими «лусками», натхненими риб'ячою шкірою, а над ним розташована латунна скульптура у формі скелета кита.

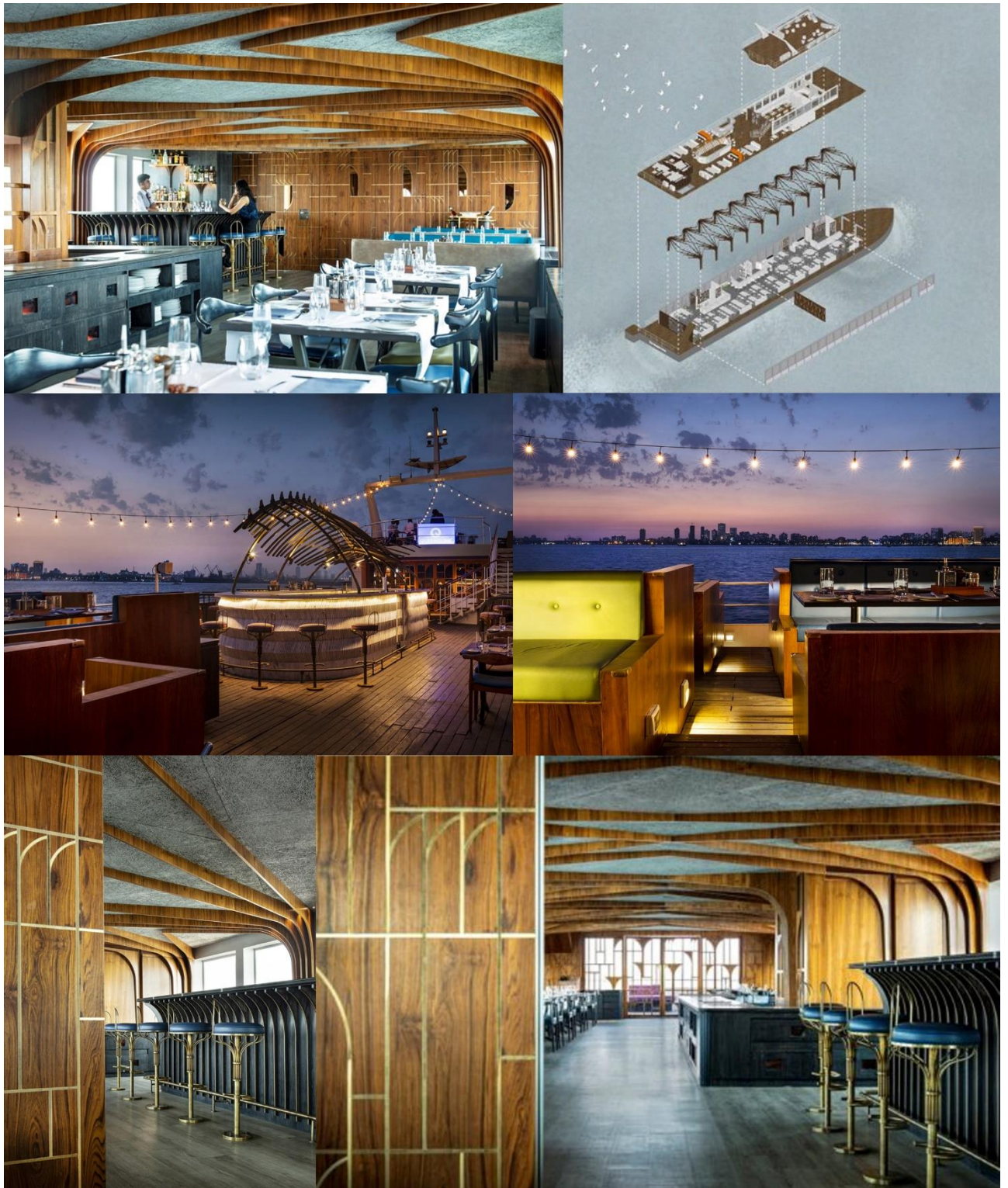


Рисунок 1.2 – Приклади інтер'єру ресторану Queensline, Sea Yah

Можна відзначити такі позитивні риси дизайну інтер'єра. Він добре гармонує з морським середовищем. Інтер'єр не конкурує з видами на море, а підсилює відчуття перебування на воді. Використовується сучасна біонічна естетика: плавні форми та природні матеріали створюють атмосферу

преміальної яхти майбутнього. Простір має гарну функціональність. Ресторан може трансформуватися під різні сценарії: банкет, вечірку, ресторан або приватний захід. У приміщенні використовуються натуральні матеріали. Тикове дерево та латунь додають простору тепла та статусності.

Розташування посеред моря створює унікальний досвід для відвідувачів. Ресторан має вдале зонування. Закриті кондиціоновані приміщення поєднані з відкритими палубами та лаунж-зонами.

До недоліків можна віднести обмеження пов'язані з конструкцією судна. Низькі стелі та витягнуті приміщення ускладнюють організацію інтер'єру. Використання палуб залежить від погоди: відкриті палуби менш комфортні під час спеки, дощу або сильного вітру. Маючи як базу реальне судно, на плавучому ресторані важче приховати вентиляцію, кондиціонування та технічні комунікації. Великі зали мають меншу камерність.

Ресторан Veranda on the River. [3]

Veranda on the River-преміальний ресторан на березі Дніпра у Києві, розташований у Наводницькому парку. Заклад поєднує функції ресторану високої кухні, панорамної тераси та лаунж-простору з видом на річку й міський пейзаж. Будівля виконана у вигляді сучасного річкового клубу з великими скляними фасадами та багаторівневими залами.

Інтер'єр ресторану виконаний у стилі сучасної європейської преміум класики з елементами заміського клубу та яхтової естетики. Основна ідея простору створити атмосферу спокійного відпочинку біля води, не перевантажуючи інтер'єр надмірним декором(Рисунок 1.3).



Рисунок 1.3 – Приклади екстер'єру та інтер'єру ресторану VERANDA on the river

У дизайні використовуються: натуральне дерево, теплі бежеві та кремові відтінки, панорамне скління, м'яке декоративне освітлення, текстиль природних кольорів, поєднання класичних і сучасних меблів. Великі вікна відкривають вид на Дніпро та створюють ефект візуального продовження інтер'єру у зовнішній простір. Завдяки цьому вода стає частиною композиції залу. Інтер'єр побудований на поєднанні простоти та статусності: світлі матеріали, великі відкриті простори та природне освітлення формують атмосферу преміального заміського відпочинку у межах міста. Літні тераси та відкриті майданчики доповнюють концепцію «ресторану біля води».

У дизайні можна підкреслити наступні плюси: панорамні фасади та тераси дозволяють максимально інтегрувати види Дніпра в інтер'єр. Інтер'єр світлий та просторий. Великі відкриті зали створюють відчуття легкості й комфорту. Універсальність стилю також є плюсом: інтер'єр підходить як для сімейного відпочинку, так і для ділових зустрічей чи банкетів. У закладі присутня атмосфера заміського клубу. Використання дерева, теплого світла та натуральних матеріалів створює затишок і відчуття відпочинку за містом. Ресторан має гнучке зонування. Простір легко адаптується під різні формати заходів: весілля, корпоративи, романтичні вечери чи великі святкування. Поєднується класика та сучасність. Інтер'єр не виглядає надто тематичним або агресивним, що робить його більш довговічним у візуальному плані.

Недоліками дизайну можна вважати: менш виражена унікальність образу. Порівняно з тематичними ресторанами на воді, інтер'єр Veranda більш стриманий і не має яскравого концептуального акценту. Велика залежність від панорамних видів. Значна частина атмосфери формується саме за рахунок річки та зовнішнього середовища. Через масштаб закладу деякі зали можуть сприйматися менш камерними та більш банкетними. Є ризик візуальної одноманітності. Світла нейтральна гамма може виглядати менш емоційною порівняно з більш авторськими інтер'єрами. Великі скляні поверхні складно утримувати. Панорамне скління потребує постійного догляду та якісного освітлення. Але всі ці мінуси не можна назвати суттєвими.

Ресторан Meripaviljonki, Гельсінкі

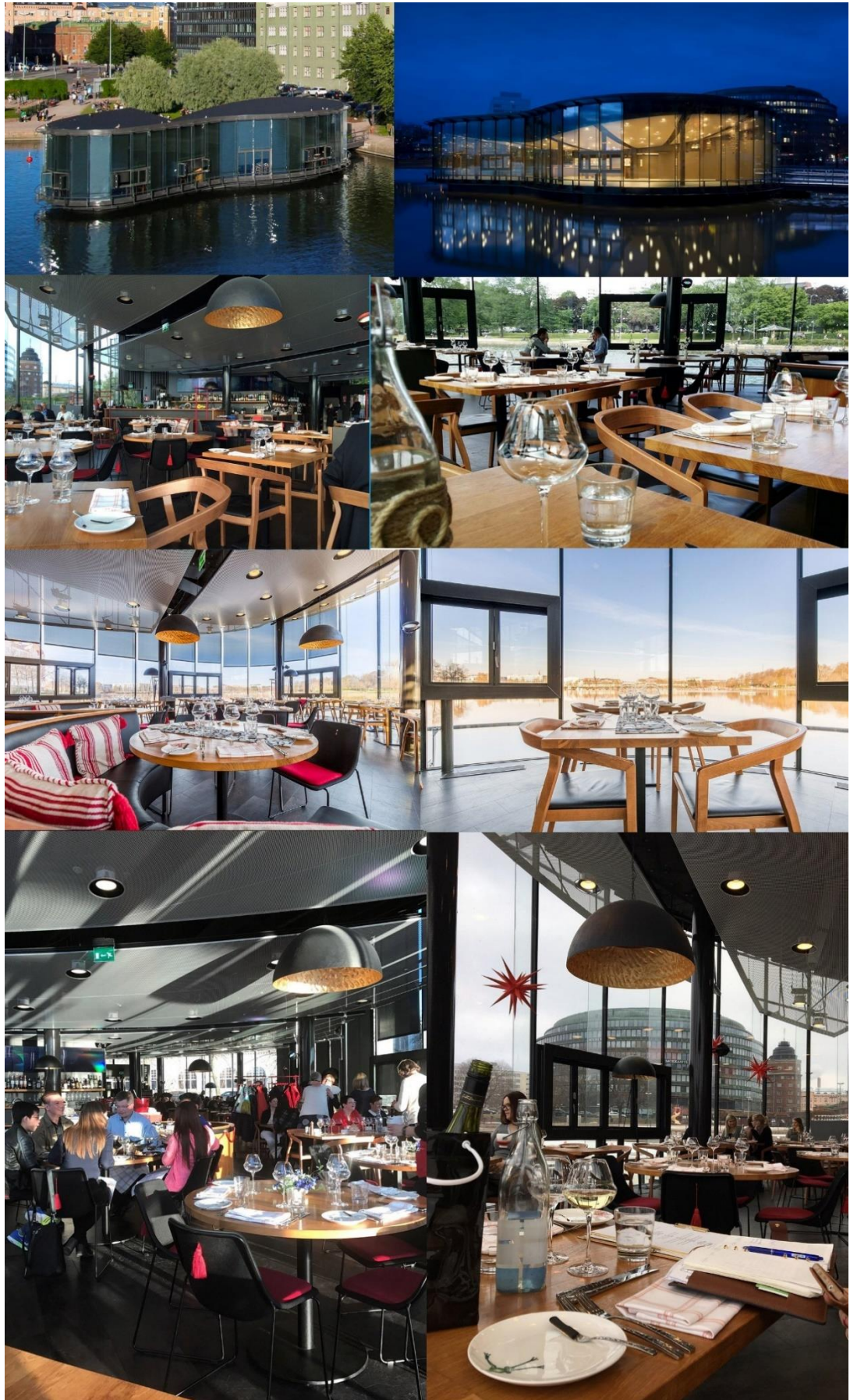


Рисунок 1.4 – Приклади екстер'єру та інтер'єру ресторану Meripaviljonki.

Meripaviljonki — сучасний ресторан на воді в Гельсінкі, розташований біля узбережжя району Хаканіємі. [4] Заклад відкрився у 2015 році та став одним із прикладів сучасної скандинавської плавучої архітектури. Будівля ресторану має незвичайну форму зі скляними фасадами та плавними обрисами, завдяки чому споруда добре поєднується з морським середовищем.

Інтер'єр ресторану виконаний у сучасному скандинавському стилі з елементами мінімалізму та еко дизайні (Рисунок 1.4). Основна ідея простору — створити спокійну атмосферу, де головну роль відіграють природне світло, вид на воду та відчуття відкритості. У дизайні використовуються: світле дерево, біло-сіра кольорова гама, натуральні матеріали, панорамне скління, прості геометричні форми, м'яке тепле освітлення. Завдяки великій кількості скла інтер'єр виглядає дуже легким та повітряним. Вода й міський пейзаж стають частиною внутрішнього простору ресторану. Інтер'єр не перевантажений декором, увага зосереджена на комфорті гостей, оглядовості та взаємодії з навколишнім середовищем. Переваги дизайну це тісний зв'язок із природою, панорамні фасади, які дозволяють постійно відчувати близькість моря та міста. В приміщенні велика кількість природного світла, скляні поверхні роблять інтер'єр світлим і візуально просторим. Використовується сучасна скандинавська естетика. Простір виглядає стримано, сучасно та комфортно. Завдяки мінімалістичному підходу ресторан не виглядає перевантаженим. М'яке освітлення та натуральні матеріали створюють спокійний настрій для відпочинку.

Недоліки дизайну. Як для мене, то інтер'єр виглядає занадто мінімалістичним, автори весь акцент зробили на панорамних вікнах та видах за вікном.. Інтер'єр залежить від погоди та освітлення, у похмуру погоду простір може здаватися холоднішим та менш затишним. Великі скляні поверхні потребують постійного очищення. Невелика приватність простору. Обмежена виразність кольорової гами, нейтральні кольори роблять інтер'єр спокійним, але місцями дещо одноманітним.

Висновок: після перегляду багатьох інтер'єрів ресторанів на воді можна побачити спільні риси: автори намагаються зробити максимальний зв'язок інтер'єру з водним середовищем, майже всюди ми бачимо панорамні вікна, завдяки цьому маємо велику кількість природного світла, та воду як частину дизайну. Серед тенденцій можна відмітити використання природних матеріалів: дерево, латунь, каміння, скло, текстиль природних кольорів. Деякі інтер'єри використовують плавні та біонічні форми, серед них такі як хвилеподібні лінії, органічні форми, елементи, натхненні морською тематикою. Кожен ресторан намагається створити свій власний образ. Таким чином, сучасний ресторан на воді стає не просто місцем харчування, а виразним архітектурним та туристичним об'єктом.

1.2. Вибір прототипу для проектування

Для подальшої роботи було обрано архітектурну платформу ресторану Meripaviljonki. На відміну від багатьох ресторанів, розташованих на суднових платформах, обраний об'єкт має більш відкритий простір, більшу площу основних приміщень та комфортніші висотні характеристики. Це забезпечує більшу свободу функціонального зонування, організації потоків відвідувачів та дозволяє створити більш цілісний, атмосферний та композиційно виразний інтер'єр. Додатковою перевагою стала наявність доступних архітектурних схем та планувальних рішень, необхідних для детального опрацювання проєкту.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ КОНСТРУКЦІЇ ОБ'ЄКТА РОЗРОБКИ

Ресторан Meripaviljonki розташований на плавучій платформі понтонного типу, що забезпечує можливість експлуатації об'єкта без будівництва традиційного фундаменту.

Основою конструкції виступає залізобетонний понтон, який виконує одночасно функції плавучої основи та несучої платформи для розміщення будівлі ресторану. Понтон закріплюється за допомогою вертикальних напрямних паль, що дозволяє платформі компенсувати зміну рівня води при одночасному обмеженні горизонтальних переміщень. Ресторан закріплений біля набережної за допомогою: швартових систем, інженерних кріплень, напрямних елементів, які стабілізують положення споруди.

Однією з переваг понтонної системи є потенційна мобільність конструкції. У теорії такі споруди можна: буксирувати, транспортувати водним шляхом, переміщувати в інше місце після демонтажу інженерних підключень.

Проте Meripaviljonki не є повністю мобільним об'єктом у звичайному розумінні. Через: великі габарити, інженерні системи, підключення до міських мереж, складну надбудову зі скла та металу. Переміщення потребувало б спеціальної підготовки. Тому ресторан можна вважати напівстаціонарною плавучою спорудою.

Розміри конструкції: довжина- 31303мм, ширина- 19200мм. Таким чином, загальна площа 405 м². Висота панорамного скління — приблизно 4,8 м. Висота приміщення є перемінною і змінюється від 4,9м по периметру, до 3,9м у центрі. Саме зона прийому гостей, для якої і необхідно створити дизайн інтер'єру -298 м² (Рисунок 2.1).

Орієнтовна вантажопідйомність для плавучих ресторанів такого типу може становити: 200–450 тон. Це включає: вагу самої надбудови, меблі, обладнання кухні, інженерні системи, запаси, персонал та гостей.

Умови експлуатації. Така споруда найкраще підходить для, закритих або напівзакритих водойм: міські затоки, гавані, озера, річки, спокійні прибережні

акваторії. Саме в таких умовах: хвилювання мінімальне, простіше швартування, нижче навантаження на конструкцію. Використання у морі можливе, але у спокійних бухтах, маринах, прибережних зонах із хвилерізами.

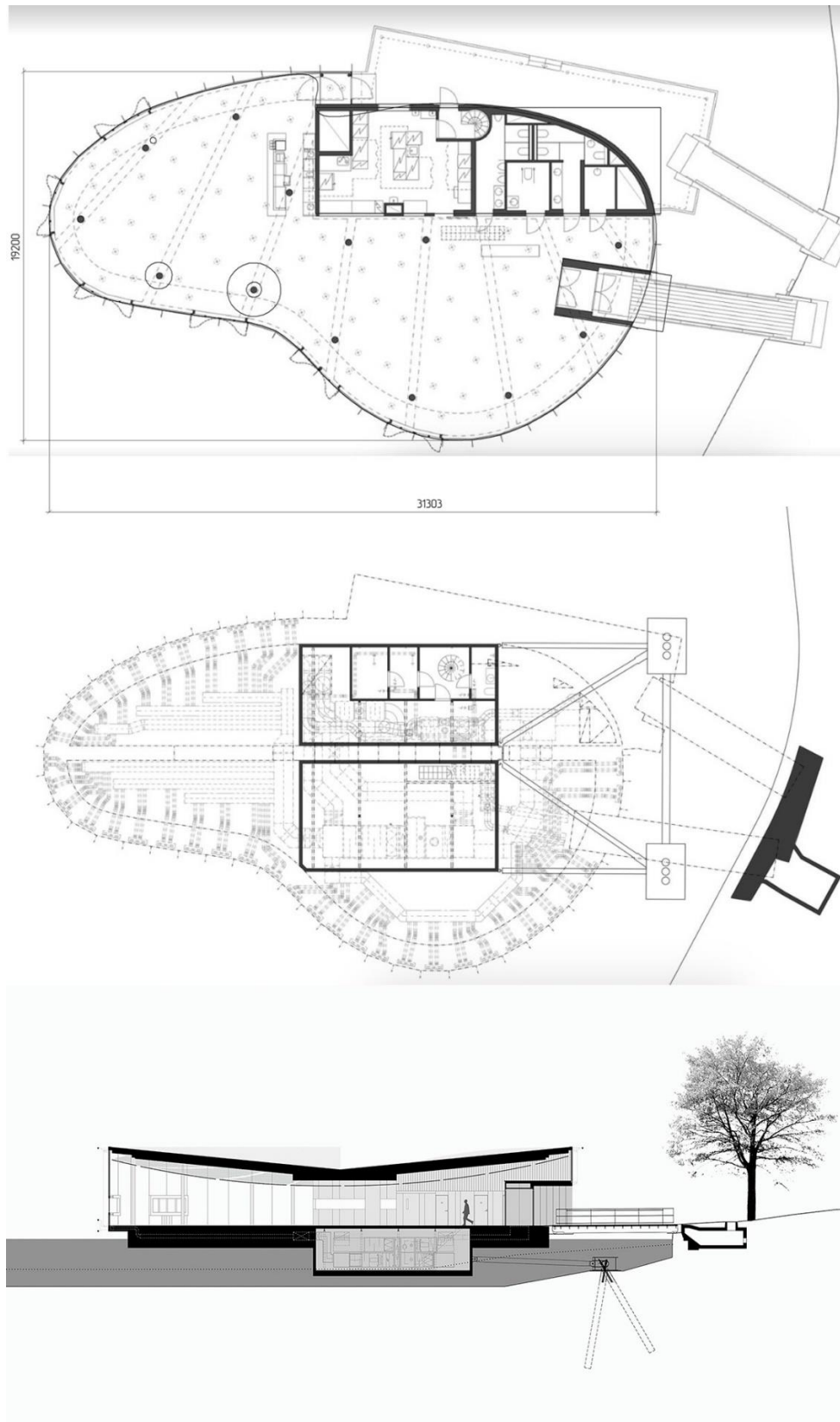


Рисунок 2.1- Архітектурні креслення Меріпавілjonкі

РОЗДІЛ 3. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ПРОЄКТУ

3.1 Вибір та обґрунтування образного рішення інтер'єру

Концепція ресторану Atlana сформувалася як спроба створити не просто заклад громадського харчування на воді, а цілісний атмосферний простір, здатний формувати емоційний досвід та створювати відчуття перебування на межі двох світів. Проєкт розглядає ресторан не лише як функціональне середовище для споживання їжі, а як простір взаємодії архітектури, світла, матеріалів та художнього образу.

Основою концепції став міфологізований образ Атлантиди, інтерпретований не як буквальна реконструкція легенди, а як художня система образів та асоціацій. Простір ресторану умовно розглядається як місце контакту сучасного світу та міфологізованої океанічної культури, що знаходить відображення у формах, матеріалах, освітленні та декоративних рішеннях.

Вибір саме такого образного рішення пов'язаний із прагненням створити простір, здатний виділятися серед традиційних ресторанів на воді не лише архітектурними особливостями, але й цілісною емоційною атмосферою.

Образ Атлантиди був обраний через його тісний асоціативний зв'язок із морем, загадковістю, технологічним розвитком та ідеєю втраченої цивілізації. Подібний образ дозволяє поєднати природні морські асоціації, архітектурну виразність та сучасні дизайнерські підходи в межах єдиної художньої концепції. Важливою частиною образного рішення стало прагнення створити середовище, що сприймається не як набір окремих функціональних зон та декоративних елементів, а як цілісний художній простір, де архітектура, меблі, освітлення та декоративні рішення працюють як взаємопов'язана система.

Цілісна художня концепція та впізнаваний образ закладу дозволяють сформувати сильну візуальну ідентичність, що підвищує конкурентоспроможність об'єкта та створює додаткові можливості для подальшого розвитку бренду.

3.2. Стильове рішення проєкту, його основні ознаки та відповідність елементам інтер'єра

Особливістю проєкту є поєднання органічних біоморфних форм, сучасних футуристичних мотивів та окремих прийомів преміального дизайну готельно-ресторанного середовища. Для формування цілісного художнього образу була створена система візуальних кодів, покликана передати характер культури можливих Атлантів через архітектурні та дизайнерські рішення.

Основними візуальними кодами проєкту стали використання текучих архітектурних ліній, біоморфної пластики меблів та декоративних елементів, світлових акцентів, що інтерпретують енергетичні потоки, а також поєднання теплих піщаних та холодних водних відтінків як символічного поєднання двох середовищ — суші та океану.

У проєкті також присутні окремі асоціативні відсилання до античної та близькосхідної естетики, пов'язані з художньою інтерпретацією легенд про Атлантиду як міфологічне джерело частини давніх цивілізацій. Проте подібні мотиви використовуються не буквально, а переосмислюються через сучасну біоморфну пластику та футуристичні мотиви. Прикладом сучасною біоморфної архітектури і дизайну які надихають можуть бути сучасні роботи архітекторки Захи Хадід (Рисунок 3.1).

Центральне місце у стилістичному рішенні посідає створення цілісної атмосфери, у якій архітектурні форми, меблі, декоративне освітлення та матеріали працюють як єдина система. Окремі архітектурні елементи, предмети меблів та арт-об'єкти повинні формувати відчуття, ніби вони не були традиційно збудовані, а органічно сформувалися або виростили як частина єдиного середовища. Основною метою проєкту стало формування впізнаваного атмосферного простору, здатного створювати емоційний зв'язок між відвідувачем та художнім образом закладу.



Рисунок 3.1 -Інтер'єри від Захи Хадід для Roca London Gallery

3.3. Основні композиційні прийоми та зонування

Одним із ключових завдань при проєктуванні громадських просторів є формування зрозумілої композиційної структури та ефективного функціонального зонування. Саме зонування дозволяє організувати простір відповідно до сценаріїв використання, забезпечити комфортне переміщення відвідувачів та персоналу, а також створити логічні взаємозв'язки між окремими функціональними зонами.

Для ресторанів на воді питання композиції та зонування набувають особливого значення через обмеження, пов'язані з конструкцією плавучої платформи, необхідністю раціонального використання площі та потребою забезпечення комфортного перебування великої кількості відвідувачів у відносно компактному середовищі.

Основою композиційного рішення проєкту стало прагнення створити відкритий простір без надмірного використання жорстких перегородок, де функціональні зони формуються за допомогою меблів, освітлення, архітектурних елементів та зміни характеру простору. Такий підхід дозволяє одночасно забезпечити композиційну цілісність інтер'єру та зберегти відчуття відкритості й взаємозв'язку між окремими частинами простору.

Важливою особливістю проєкту було завдання сформувати простір, що підтримує різні сценарії взаємодії відвідувачів із середовищем та передбачає

різний рівень занурення в атмосферу закладу. Завдяки цьому окремі функціональні зони відрізняються не лише своїм призначенням, але й характером просторового та емоційного сприйняття.

Кожна зона формує власний атмосферний сценарій за рахунок використання освітлення, матеріалів, архітектурних рішень та візуальних акцентів. Завдяки цьому окремі частини простору створюють різний рівень емоційного залучення та по-різному розкривають художній образ закладу.

Одним із ключових композиційних рішень проекту стало введення додаткового архітектурного елемента у вигляді перегородки між основною посадковою зоною та VIP-простором, яка була відсутня у планувальному рішенні обраного прототипу (Рисунок 3.2).

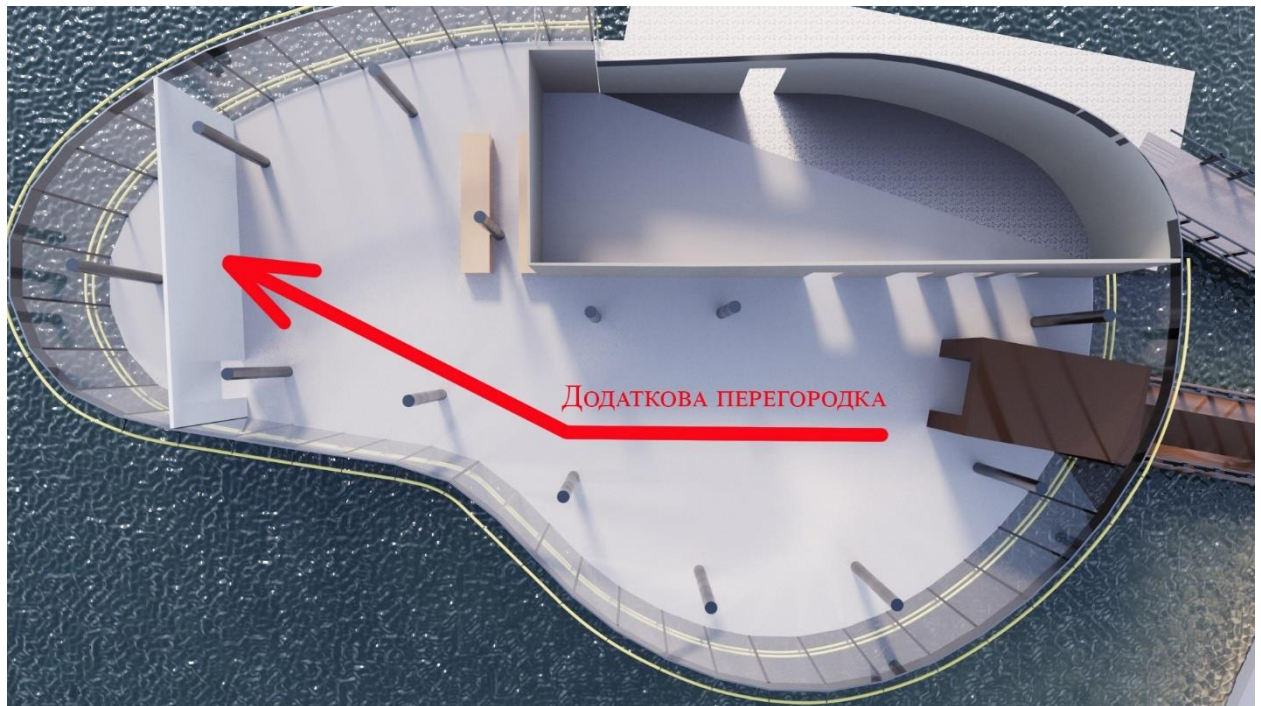


Рисунок 3.2- Розміщення додаткової перегородки

Необхідність подібного рішення була пов'язана з прагненням підвищити різноманітність просторового досвіду відвідувачів та сформувати декілька сценаріїв взаємодії із середовищем. Початкове планування ресторану будувалося переважно навколо панорамного контакту з навколишнім середовищем, проте практично не передбачало зон із підвищеним рівнем приватності та більш виразною внутрішньою атмосферою.

Запропонована перегородка дозволила сформувати більш відокремлену VIP-зону, створити додатковий рівень приватності та одночасно посилити художню складову простору. Таким чином відвідувач отримує можливість самостійно обирати між більш відкритим сценарієм взаємодії з навколишнім середовищем та більш глибоким зануренням у атмосферу інтер'єру

Основні функціональні зони приміщення

1. Основна ресторанна зона. Простір для розміщення відвідувачів, харчування та відпочинку. Включає столики для різної кількості гостей та основні зони огляду інтер'єру (Рисунок 3.3).

2. Барна зона. Зона обслуговування відвідувачів із барною стійкою, місцями для сидіння та декоративним оформленням із акцентним освітленням.

3. Приватна зона відпочинку. Більш камерний простір для відпочинку та спілкування, відокремлений від основної ресторанної зони декоративною стіною. Передбачає більш спокійну атмосферу та приватність для відвідувачів.

4. Акцентні декоративні зони. Художньо-декоративні елементи інтер'єру: водна інсталяція, декоративні панелі, акваріумні зони, світлові арт-об'єкти.

5. Сцена, зона виступів. Простір для проведення музичних виступів або тематичних заходів.

6. Гардеробна зона. Зона для

7. Технічні та допоміжні зони. Проходи для персоналу, технічні приміщення; зона приготування їжі.

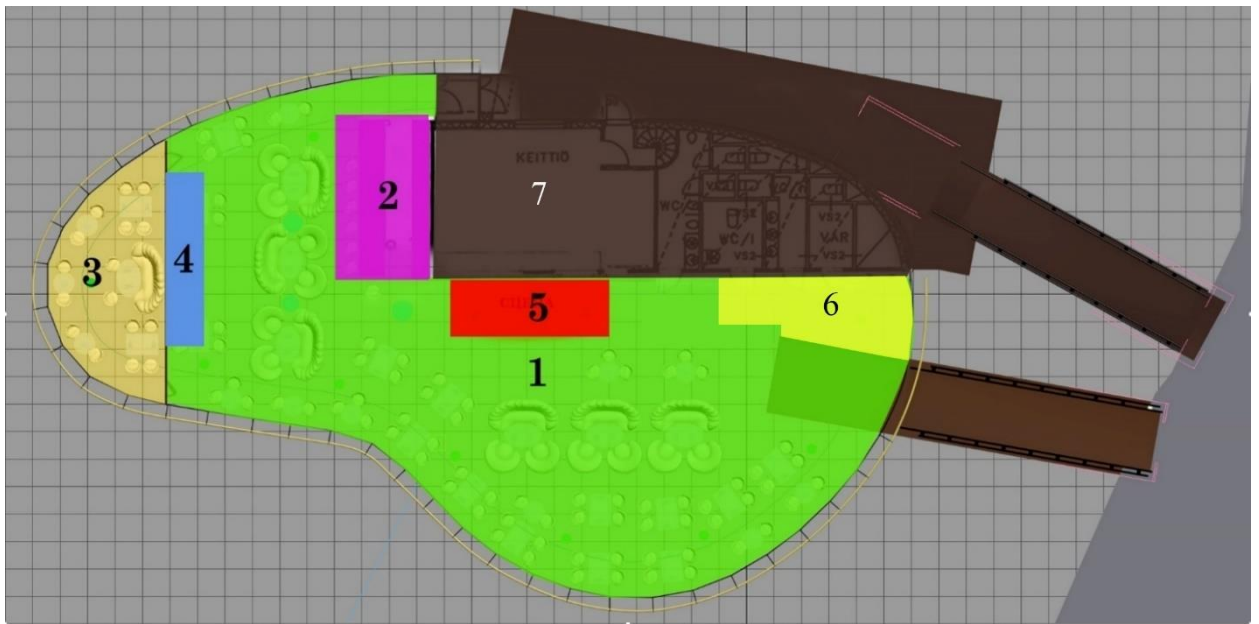


Рисунок 3.3 -Планування ресторану Atlana

3.4. Пошукові ідеї для приміщення та окремих елементів

Початковим етапом формування художнього рішення став пошук образів, композиційних прийомів та дизайнерських рішень як для окремих функціональних зон, так і для індивідуальних елементів інтер'єру. Даний процес дозволив сформувати цілісну систему візуальної мови проєкту та визначити характер окремих складових простору.

Пошукова робота охоплювала як загальні просторові рішення, так і окремі елементи інтер'єру, серед яких: стеля, стіни, колони, предмети меблів, барна зона, арт-об'єкти, вхід до VIP-простору, а також окремі художні елементи, що формують візуальну мову культури Атлантів.

Для формування необхідної атмосфери та реалізації художнього образу ресторану треба було створення простору, у якому природні форми підводного світу поєднуються з футуристичною естетикою та технологіями сучасного преміального ресторанного дизайну, при цьому враховувати що ресторан розташований на воді.

У процесі пошуку концепції було визначено, що стеля повинна мати багаторівневу пластичну структуру з хвилеподібними формами та світловими елементами, які асоціюються з рухом води та морськими течіями.

Стіни розглядались як продовження архітектурної оболонки простору та отримали форми, навіяні раковинами, підводними печерами й природними морськими утвореннями, що забезпечують плавний перехід між вертикальними та горизонтальними поверхнями.

Особливу увагу приділено розробці колон, які повинні створювати враження живих органічних структур, ніби виростаючи з підлоги подібно до підводних рослин або коралів. Для підсилення художнього образу передбачено використання інтегрованих світлових елементів. Дизайн барної стійки та дверей до VIP-зони базується на поєднанні органічної пластики з футуристичними деталями, що підкреслюють технологічний характер концепції.

Меблі розроблялися з урахуванням образів підводного світу та повинні гармонійно інтегруватися в загальну композицію інтер'єру. Арт об'єкти та декоративні елементи пов'язані з водною стихією, морською флорою та фауною, а також міфологією Атлантиди. Усі складові інтер'єру об'єднані футуристичними мотивами, що символізують енергію, загадковість та високий рівень розвитку міфологічної цивілізації.



Рисунок 3.4- Референси стелі

Також при проектуванні колон розглядалися ідеї конструктивізму-гіперболоїдні форми, сітчасті структури; елементи генеративного дизайну, елементи сучасної арабської архітектури та дизайну (Рисунок 3.4)

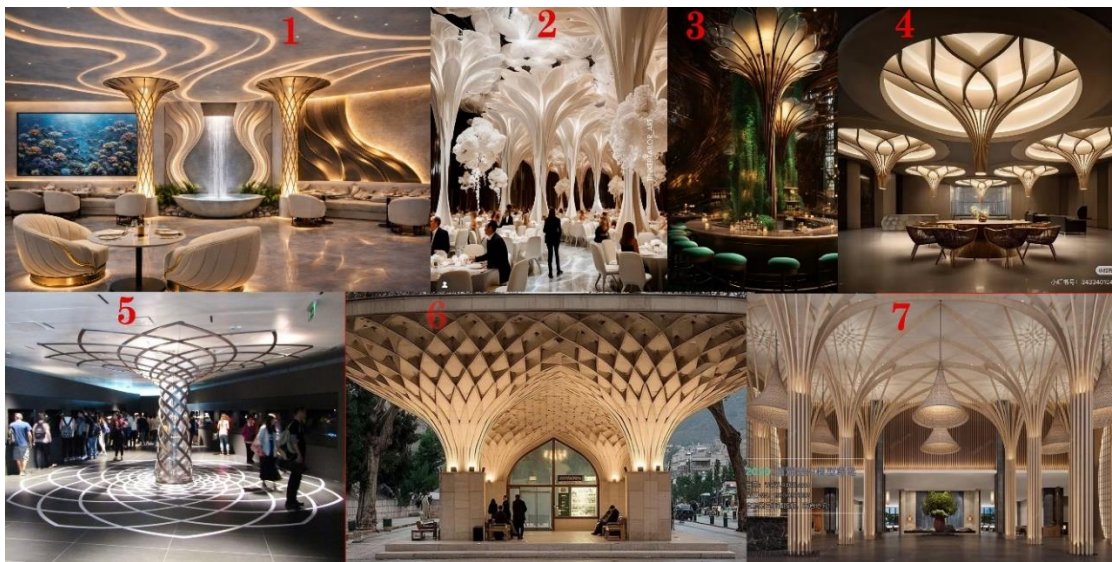


Рисунок 3.5- Референси колон

Було переглянуто кілька ідей проектуванні столів (Рисунок 3.6).



Рисунок 3.6 Референси столів

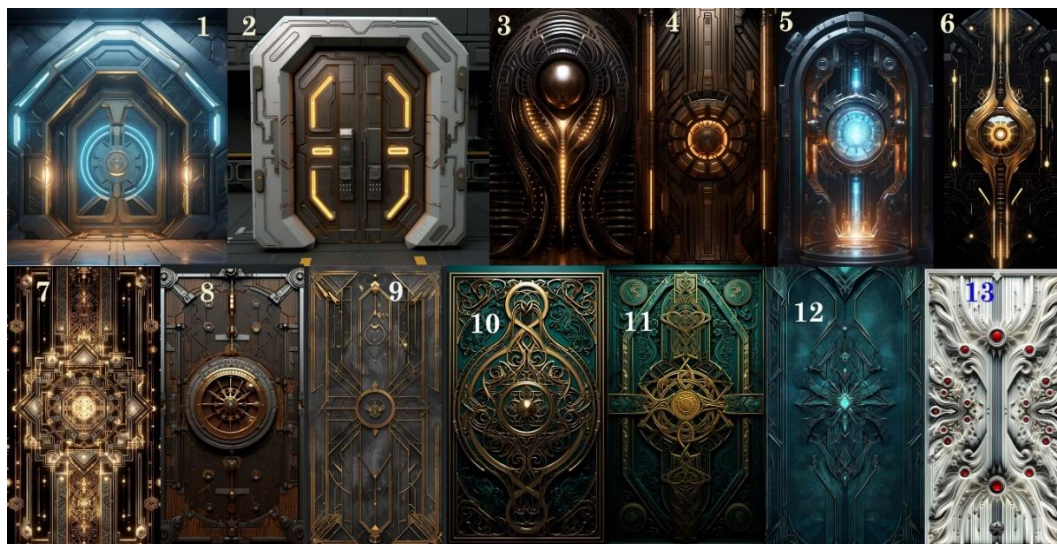


Рисунок 3.7 Референси – вхід у VIP зону

Було вирішено в головному залі використовувати велику люстру або арт-об'єкт, що світиться, в морському стилі для посилення підводної та футуристичної атмосфери (Рисунок 3.8).

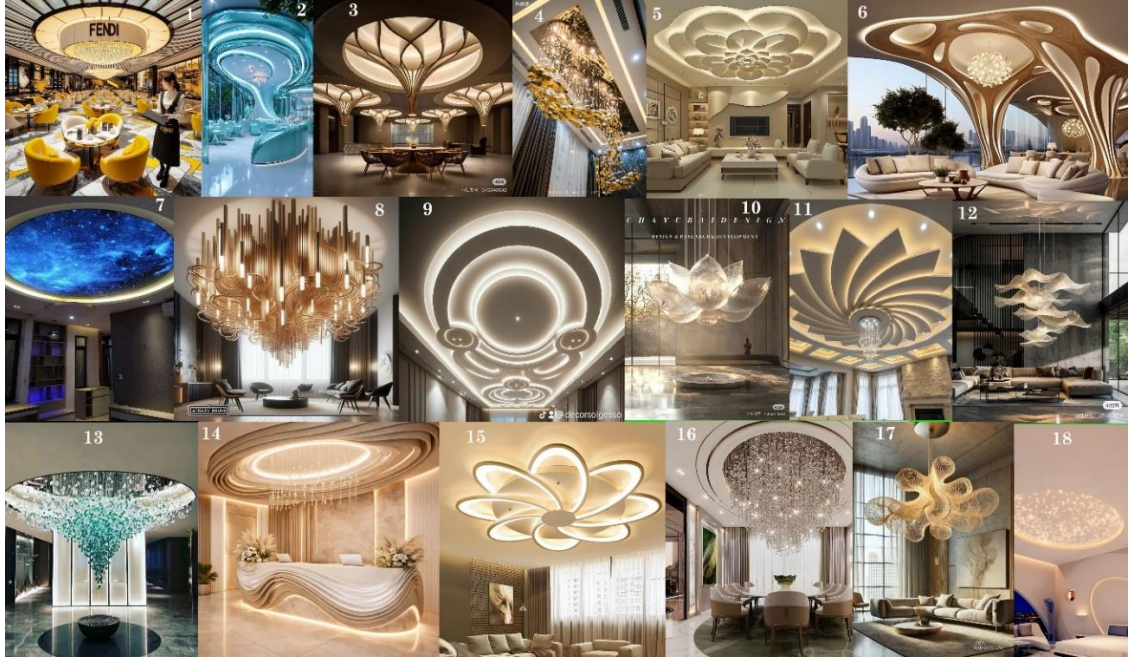


Рисунок 3.8 Референси люстри

Стіна між основним залом і VIP зоною повинна стати великою акцентною стіною, що включає водоспад з порталом, екрани з імітацією акваріумів і елементами, які можна стилістично зв'язати з Атлантидою або підводним світом (Рисунок 3.9).



Рисунок 3.9 Референси водоспад

Для того щоб краще орієнтуватися як візуально можуть бачити елементи пов'язані сміфологією Атлантиди були створені мудборди з елементами дизайну в цьому стилі (Додаток А).

Арт об'єкти повинні бути пов'язані з підводним світом, керованим хаосом і мати футуристичні елементи. Барна стійка повинна містити хвилеподібні елементи з м'яким підсвічуванням. Для відокремлення вбиральні від основного залу потрібно спроектувати перегородку в біоморфному стилі або в стилі генеративного дизайну (Рисунок 3.9).



Рисунок 3.9- Референси арт-об'єкти

Надалі було ухвалено рішення, що всі об'єкти повинні створювати відчуття органічних, що вирости, а весь ресторан нагадуватиме їхню загальну екосистему. При цьому ресторан не повинен виглядати як кафе при аквапарку або океанаріумі або нагадувати виставку водних атракціонів. Також він не повинен виглядати як звичний, нехай навіть і дорогий ресторан. Але елементи та відчуття преміального ресторану мають бути присутніми. Це потрібно забезпечити завдяки комфорту, ефекту дорогих натуральних матеріалів,

унікальних арт об'єктів, панорамних вікон. Також вирішено було додати на акцентній стіні настінні декоративні барельєфи із зображенням русалок, виконані в стилістиці Атлантиди та морської міфології. Це одночасно додає ексклюзивність додає зв'язку з античністю, ще більше пов'язує інтер'єр з підводним світом. У VIP зоні має бути більш приватна атмосфера. Для відвідувачів мають бути створені окремі ніші у формі величезних раковин печер.

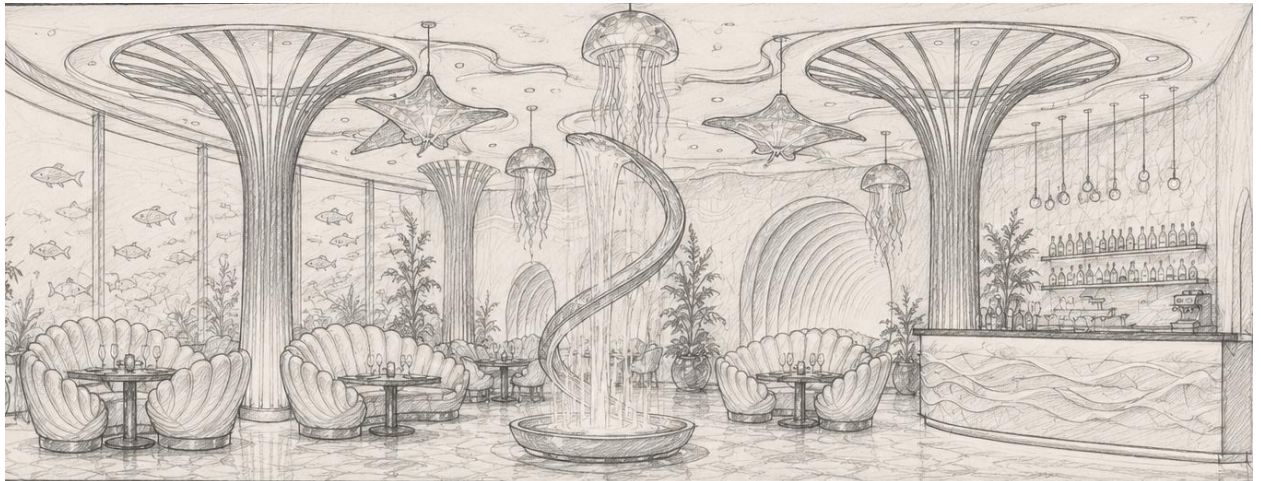


Рисунок 3.11 – Пошуковий ескіз дизайну ресторану

Висновок: У результаті проведеного аналізу та пошуку образного рішення було сформовано цілісну концепцію інтер'єру ресторану на воді «Atlana». Основою проєкту стала інтерпретація легенди про Атлантиду через поєднання морської тематики, принципів біомімікрії та сучасної футуристичної естетики. Було визначено стилеві особливості інтер'єру, основні композиційні прийоми, функціональне зонування простору та напрямки розробки окремих архітектурних і декоративних елементів. Запропоновані рішення забезпечують єдність художнього образу, функціональність середовища та впізнаваність проєкту. Сформована концепція стала основою для подальшої розробки планувальних, конструктивних та дизайнерських рішень, спрямованих на створення комфортного та емоційно виразного простору ресторану преміум-класу.

РОЗДІЛ 4. КОЛЬОРОВЕ РІШЕННЯ ТА ХУДОЖНЬО-ДЕКОРАТИВНІ ЕЛЕМЕНТИ

Кольорове рішення та художньо-декоративне оформлення є важливими складовими формування цілісного образу інтер'єру. Саме за допомогою кольору, фактури матеріалів, освітлення та декоративних елементів створюється емоційне сприйняття простору та підкреслюється його тематична спрямованість.

У проєкті ресторану «Atlana» декоративні засоби використовуються не лише як елементи оздоблення, а й як інструменти розкриття концепції. Органічні форми, артоб'єкти, світлові акценти та тематичні декоративні елементи формують асоціації з підводним світом, морською стихією та легендою про Атлантиду. Поєднання художніх і функціональних рішень дозволяє створити впізнаваний простір із виразним емоційним характером.

4.1 Кольорове рішення проєкту.

Колірна гама проєкту сформована з урахуванням обраної концепції та спрямована на створення атмосфери преміального морського закладу. Основу палітри складають світлі перламутрові, кремові та піщані відтінки, які асоціюються з морськими мушлями, природними мінералами та сонячним світлом, що проходить крізь воду.

Для створення контрасту та підкреслення глибини простору використано темні акцентні поверхні підлоги та окремих декоративних елементів. Доповнюють композицію золотисті металеві акценти, що надають інтер'єру відчуття розкоші та підкреслюють зв'язок із міфологічним образом Атлантиди. Блакитні та бірюзові відтінки застосовуються локально у світлових ефектах, декоративних елементах і видових акцентах, створюючи асоціації з морською водою та підводним середовищем. Єдність колірної гами підлоги, стін і стелі, доповнена градацією від темних тонів унизу до світлих угорі, створює асоціацію з природним ростом єдиного організму з дна до поверхні води та підсилює загальний біонічний характер інтер'єру.

Обрана колірна схема забезпечує гармонійне поєднання теплих і холодних тонів, сприяє комфортному сприйняттю простору та підтримує загальну художню концепцію проєкту (Рисунок 4.1).



Рисунок 4.1 – Палітра основних кольорів проєкту

4.2 Художньо-декоративні елементи.

Художньо-декоративні елементи є важливою складовою формування образу ресторану Atlana та відіграють ключову роль у розкритті обраної концепції. Їх основним завданням є створення атмосфери загадкового підводного світу та підсилення асоціацій із легендою про Атлантиду.

У проєкті використано декоративні елементи, форми яких натхненні морською флорою та фауною. Особливе значення мають біонічні колони, що нагадують підводні рослини або корали та виконують роль композиційних центрів інтер'єру. Також колони мають ще кілька асоціацій: із творами класичного конструктивізму, наприклад Шуховські вежі (Рисунок 4.2), із відомими інер'єрами у стилі арт-деко, із сучасними арабськими тенденціями в архітектурі, із фентезійною ельфійською архітектурою (додаток Б). Під час проектування було створено велику кількість варіантів колон (додаток В), поки не вийшли потрібна конструкція та образ (Рисунок 4.3).



Рисунок 4.2 – Шуховська вежа в Черкасах [6]



Рисунок 4.3 – Остаточний варіант колони

Додаткового художнього вираження простору надають декоративні ніші у формі мушель, водні мотиви в оформленні стін і стелі, а також світлові елементи, що створюють ефект руху води.

Важливе місце в композиції займають тематичні артоб'єкти, зокрема скульптурні зображення русалок та декоративний світловий об'єкт у формі хвилі. Дані елементи підкреслюють зв'язок інтер'єру з морською тематикою та формують унікальний впізнаваний образ закладу. Поєднання художніх, декоративних та світлових засобів дозволяє створити цілісне середовище, у якому кожен елемент підтримує загальну концепцію та сприяє зануренню відвідувачів в атмосферу міфічної Атлантиди.

Як головний арт об'єкт була обрана S образна фігура, яка нагадує застиглу хвилю, через яку проходить енергетичний потік. Вона символізує стихію води, яку приручили атланти з допомогою своїх технологій.



Рисунок 4.3 – Головний арт об'єкт ресторану

Висновок:

У результаті розробки колірної рішення та системи художньо-декоративних елементів було сформовано цілісний візуальний образ ресторану Atlana. Обрана колірна гама забезпечує гармонійне поєднання теплих і холодних відтінків, підкреслює морську тематику проєкту та сприяє створенню комфортної атмосфери для відвідувачів. Градація кольору від темніших тонів у нижній частині простору до світліших у верхній дозволяє посилити відчуття цілісності композиції та підтримує біонічний характер інтер'єру.

Художньо-декоративні елементи, натхненні образами підводного світу та легендою про Атлантиду, формують індивідуальний характер закладу та підсилюють емоційне сприйняття простору. Поєднання кольору, освітлення, декоративних акцентів і біоморфних форм забезпечує художню єдність інтер'єру та сприяє реалізації основної концепції проєкту.

РОЗДІЛ 5. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ МАТЕРІАЛІВ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ

Вибір матеріалів є одним із ключових етапів проєктування інтер'єру, оскільки від нього залежать не лише естетичні характеристики простору, а й його довговічність, безпечність та комфорт експлуатації. Для ресторану на воді особливого значення набувають вологостійкість, зносостійкість, екологічність та простота догляду за оздоблювальними матеріалами.

У проєкті Atlana матеріали підбиралися з урахуванням функціонального призначення приміщень, умов експлуатації та художньої концепції. Особлива увага приділялася поєднанню сучасних технологій, практичності та виразного декоративного ефекту, що дозволяє підтримати образ підводного світу та легендарної Атлантиди.

5.1 Матеріали для підлоги, стін, стелі.

Для оздоблення підлоги обрано великоформатний керамограніт із полірованою поверхнею, який відзначається високою зносостійкістю, вологостійкістю та простотою догляду. Темні відтінки покриття дозволяють підкреслити глибину простору та створити контраст із більш світлими елементами інтер'єру (Рисунок 5.1). Вибір матеріалу обумовлений його високими експлуатаційними характеристиками, що особливо важливо для громадського закладу, розташованого на воді. Керамограніт відзначається високою зносостійкістю, стійкістю до вологи, перепадів температур та механічних пошкоджень, що забезпечує довговічність покриття в умовах інтенсивної експлуатації. Керамограніт має низьке водопоглинання, не деформується під впливом вологи та забезпечує тривалий термін експлуатації покриття при мінімальних витратах на обслуговування. Керамограніт має стійкість до перепадів температур, тому коливання в межах від -50 до +50 градусів ніяк не вплинуть на камінь і не пошкодять його. Рівень водопоглинання – надзвичайно низький, завдяки невеликій пористості [8].

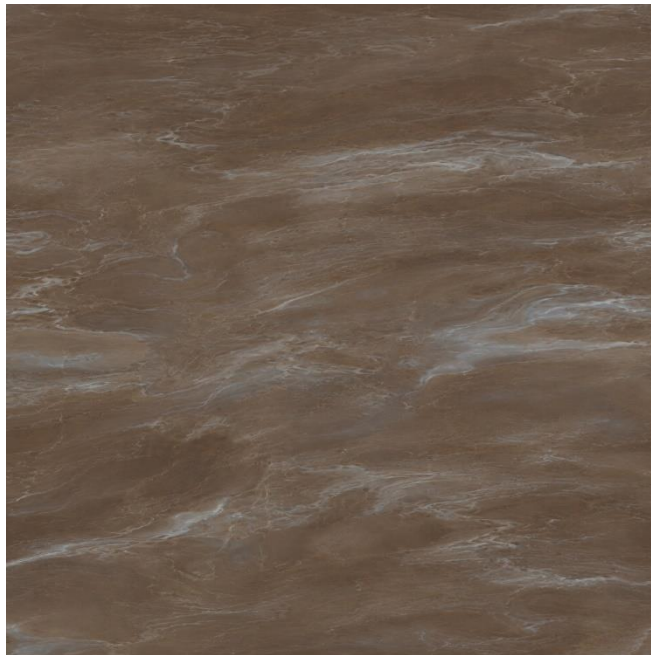


Рисунок 5.1 – Матеріал підлоги-керамограніт

Матеріал легко очищується та відповідає санітарно-гігієнічним вимогам до закладів громадського харчування. Крім того, сучасний керамограніт дозволяє відтворювати текстури натурального каменю та інших природних матеріалів, що сприяє реалізації художньої концепції інтер'єру ресторану Atlana, натхненного морською тематикою та образами Атлантиди.

Основні стінові поверхні виконані на металевому каркасі з використанням вологостійких композитних панелей, облицьованих гнучким каменем з фактурою світлого травертину (Рисунок 5.2.)

Металеві елементи каркаса мають антикорозійне покриття, що забезпечує довговічність конструкцій в умовах підвищеної вологості.

Для формування біонічних архітектурних елементів інтер'єру (арок, декоративних ніш, колон та пластичних стінових вставок) передбачено використання архітектурного склофібробетону. Матеріал забезпечує можливість створення складних криволінійних форм, має відносно невелику масу, високу міцність та вологостійкість. Фактура поверхні імітує світлий травертин та природні морські породи, що підтримує художню концепцію ресторану Atlana, натхненну образами Атлантиди та морської стихії.

Стеля виконана у вигляді підвісної криволінійної конструкції на металевому каркасі. Формоутворюючими елементами є гнуті алюмінієві стільникові панелі, які поєднують високу жорсткість із малою вагою конструкції. Для створення цілісного художнього образу поверхня облицьована гнучким каменем із фактурою світлого травертину, що підтримує загальну концепцію інтер'єру. Застосування даного рішення дозволяє реалізувати складну біонічну геометрію стелі при збереженні експлуатаційної надійності та невеликої маси конструкції.



Рисунок 5.2 – Фактура стель під травертин

5.2. Меблеві матеріали

Для оббивки м'яких меблів ресторану Atlana передбачено використання мікровелюру світлих відтінків із захисним водостійким та брудовідштовхувальним просоченням. Матеріал характеризується високою зносостійкістю, стійкістю до стирання, простотою догляду та комфортними тактильними властивостями. М'яка фактурна поверхня мікровелюру сприяє створенню затишної атмосфери та гармонійно поєднується з природною кольоровою гамою інтер'єру. Задня поверхня меблів: диванів, крісел, стільців, виконана з контрактної еко-шкіри. Вона відзначається високою зносостійкістю, гігієнічністю та простотою очищення. Цей матеріал добре адаптований до умов активної експлуатації, довго зберігає стабільний

зовнішній вигляд і відповідає вимогам пожежної безпеки. Металеві елементи диванів стільців, крісел, колон виконані з нержавіючої сталі з декоративним PVD-покриттям під золото. Використання такого покриття підвищує корозійну стійкість деталей і за потребою виглядає як золото чи латунь. Стільниця барної стійки виготовлена з керамограніту з імітацією оніксу. Зовні на барну стійку встановлені полімерні плити у формі хвиль.

5.3. Вимоги до вологостійкості та екологічності

Оскільки об'єкт проєктування є рестораном на воді, особлива увага приділяється вологостійкості оздоблювальних матеріалів та довговічності конструктивних рішень. Для основних поверхонь інтер'єру використано матеріали з низьким водопоглинанням та високою стійкістю до впливу вологи: великоформатний керамограніт для підлогових покриттів, композитні панелі для облицювання стін, архітектурний склофібробетон для біонічних декоративних елементів, а також алюмінієві конструкції для окремих елементів стелі. Застосовані матеріали не схильні до корозії, деформації та втрати експлуатаційних властивостей в умовах підвищеної вологості.

Для меблів передбачено використання зносостійких тканин із водовідштовхувальним просоченням, що забезпечують простоту догляду та тривалий термін експлуатації в громадському інтер'єрі.

Важливим критерієм вибору матеріалів стала їх екологічність та безпечність для людини. У проєкті застосовуються матеріали з низьким рівнем викидів летких органічних сполук, що сприяє підтриманню сприятливого мікроклімату приміщень. Перевага надається довговічним матеріалам із тривалим терміном служби, які не потребують частого оновлення або заміни, що відповідає принципам раціонального використання ресурсів та сталого проєктування.

Комплексне використання вологостійких, довговічних та екологічно безпечних матеріалів забезпечує комфортні умови перебування відвідувачів і

персоналу ресторану та відповідає сучасним вимогам до громадських інтер'єрів преміум-класу.

Висновок: У данному розділі було переглянуто основні матеріали використані в дизайні інтер'єру ресторану "Atlana ". Це керамограніт, складні композитні панелі, склофібробетон, мікрорел'єф, еко-шкіра, нержавіюча сталь з декоративним PVD-покриттям. Всі ці матеріали створюють почуття приміального закладу, при цьому вони враховують умови експлуатації ресторану на воді. Ці матеріали екологічно безпечні, нешкідливі для здоров'я, волого стійкі та зручні у догляді.

6. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ ТА МЕБЛІВ

Меблі та обладнання є важливими складовими формування функціонального та естетичного середовища закладу ресторана. Їх вибір здійснюється з урахуванням призначення приміщень, особливостей експлуатації, вимог ергономіки, комфорту відвідувачів і загальної дизайнерської концепції проєкту.

У даному випадку ми маємо плавучий ресторан, виконаний в стилістиці Атлантиди з використанням морських природних мотивів. Меблі та обладнання підбиралися таким чином, щоб забезпечити високий рівень комфорту для відвідувачів, ефективну організацію роботи персоналу та підтримати художній образ інтер'єру. Особлива увага приділялася поєднанню функціональності, довговічності матеріалів, естетичної виразності та відповідності обраній концепції дизайну.

6.1. Технічне обладнання.

Основу технічного оснащення складають системи загального, декоративного та акцентного LED-освітлення, інтегровані у стельові конструкції, декоративні ніші та архітектурні елементи інтер'єру. Для створення необхідної атмосфери передбачено використання світлодіодних систем із можливістю регулювання інтенсивності освітлення.

До складу обладнання також входять системи вентиляції та кондиціонування повітря, які приховано інтегровані в архітектуру приміщення. Для забезпечення комфорту відвідувачів передбачено використання сучасних аудіосистем фонових озвучення та мультимедійного обладнання. Вибір технічного обладнання здійснювався з урахуванням концепції закладу, вимог до вологостійкості середовища та необхідності збереження цілісності художнього образу інтер'єру.

Окрім інженерних систем, у проєкті передбачено використання технологічного обладнання, необхідного для функціонування ресторану та барної зони. До його складу входять професійне кавове обладнання, холодильні системи, POS-термінали, обладнання для приготування та подачі

напоїв, а також допоміжне обладнання декоративного водоспаду. Розміщення технічних засобів здійснюється з урахуванням функціональних вимог та необхідності збереження цілісного художнього образу інтер'єру.

6.2 Меблеве обладнання

Основу меблювання ресторану складають м'які меблі та столи різних типів. Їх розташування формує декілька функціональних груп посадки, що відрізняються рівнем комфорту, місткістю та ступенем приватності (Рисунок 6.1). Таке рішення дозволяє задовольнити потреби різних категорій відвідувачів, створюючи як відкриті зони для спілкування, так і більш відокремлені місця для приватного відпочинку. Всі м'які меблі виконані в одному стилі і мають спільні риси: мушле подібну спинку, металеві обідки золотого кольору. М'яка частина виконана з мікро велюру. Задня частина з еко-шкіри.



Рисунок 6.1 – Мебель об'єднана по групам.

Найбільш складним і виразним елементом меблі є диван. В основі дивана лежить металокаркас, усередині його залитий спінений поліуретан, що формує основну форму. По лекалах відшивається єдиний чохол. На лицьову контактну частину йде високоміцний еластичний мікрорелюр з грязе-водовідштовхувальним просоченням та зносостійкістю. На тильну, приховану

частину спинки контрактна екошкіра на поліуретановій основі. Далі щоб створити біонічний рельєф потрібна система прихованих внутрішніх утяжок. Еластичні шнури (куліски), вшиті в шви мікровелюру, простягаються крізь наскрізні технологічні канали в литому пінополіуретані і жорстко фіксуються на сталевому каркасі (Рисунок 6.2).



Рисунок 6.2 – Диван

За схожою технологією: металевий каркас, поліуретан, утяжка через приховані порожнини, робиться крісло (Рисунок 6.3).



Рисунок 6.3 – Крісло

В тому ж стилі робимо стільці (Рисунок 6.4).



Рисунок 6.4 – Крісло

За аналогією створюємо барні стільці.

Для ресторану розробляємо 3 типи столів, вони мають різну форму та розмір. Але загальне те, що вони не мають гострих кутів, а напівпрозорі стільниці немов тримаються на струменях води (Рисунок 6.4).



Рисунок 6.4 –Столи

Також до елементів меблів можна віднести барну стійку та винну шафу (Рисунок 6.5).



Рисунок 6.4 –Барна стійка та винна шафа

Барна стійка виконана з керамограніту, з імітацією оніксу та композитних панелей, що імітують хвилі. також використовується вбудована м'яка підсвічування під стільницею. для створення додаткової атмосфери та підсвічування хвиль.

Винна шафа виконана у вигляді вбудованої декоративної композиції. Конструкція складається з каркаса з вологостійких композитних панелей. На композитну панель наноситься спеціальна декоративна маса на основі мінеральних компонентів та полімерного клею. Після цього поверхня покривається захисним лаком та вогнестійким покриттям. з облицюванням декоративним покриттям, що імітує світлий природний камінь. Полиці обладнані інтегрованим світлодіодним підсвічуванням, що забезпечує акцентне освітлення експозиції напоїв. Центральний декоративний елемент виконаний із прозорого акрилового матеріалу з внутрішньою підсвіткою та підтримує загальну стилістику інтер'єру. Також до елементів меблі можна

віднести стійку под POS термінал (Рисунок 6.5). Яка зроблена в тому ж стилі, що і колони.



Рисунок 6.4 –Стійка POS терміналу біля входу

6.3 Декоративне обладнання.

Декоративне обладнання займає дуже важливу частину ресторану Atlana. Воно місцями формує, місцями доповнює загальний стиль закладу, робить акцентну стіну і створює точки емоційного тяжіння в кожній зоні ресторану. До декоративного обладнання можна віднести: водоспад та барельєфи з русалками (Рисунок 6.5), LED екрани з акваріумом, хвилеподібний арт об'єкт у центрі залу та кристал над ним, барельєфи

русалок над аркою бару, кристали у шафі бару, перегородка у виді стіни води, яка відокремлює гардеробну від основного залу. До об'єктів які є одночасно і функціональними та декоративними можна віднести колони та двері у VIP зону.



Рисунок 6.5 –Акцентна стіна. Водоспад, барельєфи з русалками, двері у VIP зону.

Висновок. У результаті проведеного підбору технічного та меблевого обладнання було сформовано функціональне середовище, що забезпечує комфортне перебування відвідувачів та ефективну організацію роботи персоналу ресторану. Обране обладнання відповідає сучасним вимогам щодо надійності, ергономічності та зручності експлуатації.

Меблі були спроектовані з урахуванням загальної концепції інтер'єру, стилістики Атлантиди та морських природних форм. Використані меблеві елементи сприяють створенню комфортної атмосфери закладу, підтримують художню виразність простору та забезпечують раціональне використання площі. Таким чином, обрані меблі та обладнання повністю відповідають функціональному призначенню плавучого ресторану та сприяють формуванню цілісного архітектурно-дизайнерського образу об'єкта.

РОЗДІЛ 7. РОЗРАХУНКИ ОСВІТЛЕННЯ, ВЕНТИЛЯЦІЇ ТА КОНДИЦІЮВАННЯ

Системи освітлення, вентиляції та кондиціювання є важливими складовими формування комфортного та функціонального середовища ресторану. Водночас освітлення в даному проєкті виконує не лише практичну, а й художньо-естетичну функцію, беручи участь у створенні цілісного образу інтер'єру та підкреслюючи його стилістичну концепцію.

У проєкті плавучого ресторану, виконаного в стилістиці Атлантиди, світлові рішення спрямовані на акцентування архітектурних форм, декоративних елементів та тематичних композицій, створюючи атмосферу комфорту, вишуканості та занурення в морську міфологію. Вентиляція та кондиціювання забезпечують підтримання нормативних параметрів мікроклімату, необхідних для комфортного перебування відвідувачів і ефективної роботи персоналу.

У даному розділі наведено характеристику прийнятих інженерних рішень та виконано розрахунки освітлення, вентиляції й кондиціювання відповідно до функціонального призначення приміщень ресторану.

7.1. Освітлення.

У ресторані використовується комбінована система освітлення та різні світлові сценарії. Вдень природне освітлення забезпечується панорамним склінням. Штучне освітлення складається із загального, локального та декоративного. Декоративне підсвічування розташоване на стелі, інтегроване в барну зону, винний стелаж, водну інсталяцію та архітектурні елементи інтер'єру.

Для панорамного скління у ресторані використовується технологія смарт-скло на основі PDLC-плівки. Дана система дозволяє змінювати рівень прозорості скління залежно від умов експлуатації, забезпечуючи захист від надмірного сонячного випромінювання та збереження візуального зв'язку з морським середовищем. Використання смарт-скла дозволяє відмовитися від

традиційних штор і жалюзі, зберігаючи цілісність художнього образу інтер'єру та підкреслюючи його футуристичний характер

7.2. Розрахунки освітленості

Величину світлового потоку для освітлення конкретного приміщення можна розрахувати за наступною формулою:

$$\Phi = E \times S \times h \times P$$

Де : Φ – значення світлового потоку, лм; E – стандартно прийнята норма освітленості в люксах (лк) на 1 м² в моєму випадку 200 лк.; S – площа приміщення, м²; h – коефіцієнт на висоту стель, в мене: - від 3,5 до 5,5 м = 2; P – коефіцієнт відбиття видимого світла для різних покриттів, кольорів, матеріалів. $P=0,6$; $\Phi = 200 \times 298 \times 2 \times 0,6=71520$ лм .

Якщо урахувати запас, то треба брати 90000 лм.

Я обрав світильники CL-FIOKK-R300-25W, його світловий потік 1700–2200 лм. Рахую 2000 лм. Також я використовую світлові елементи: Vargov Design LC0311. В кількості 80 штук. Один елемент дає 150 лм. Тобто увесь набір 12000 лм. Таким чином світильники потрібні генерувати 90-12=78 т лм. Разурахую кількість світильників: 78000/2000=39 ламп.

Кольорову температура обираю 3000 К, вона краще підійде для мого типу приміщення.

Висновок: мені потрібна люстра Vargov Design LC0311[9], з 80 елементами. Та 39 світильників CL-FIOKK-R300-25W кольоровою температурой 3000 К (тепле).

На основі отриманих даних розробляємо план-плафон (Рисунок 7.1)



Рисунок 6.4 –План-плафон приміщення

7.3. Вентиляційна система.

Для забезпечення комфортного мікроклімату в приміщеннях ресторану «Atlana» передбачено використання припливно-витяжної системи вентиляції з механічним спонуканням повітрообміну.

Система забезпечує подачу свіжого повітря до основних залів ресторану та видалення відпрацьованого повітря, підтримуючи нормативні показники температури, вологості та якості повітряного середовища.

Зважаючи на майже відсутність зовнішніх стін в інтер'єрі та значну площу панорамного скління, повітрообмін організовано через інтегровану систему вентиляції, приховану в конструкції біонічних колон. Усередині колон розміщуються вертикальні вентиляційні канали, які забезпечують подачу свіжого повітря до гостьових зон. Повітря надходить через приховані щілинні отвори, інтегровані у верхню частину колон біля стелі, що дозволяє уникнути використання видимих вентиляційних решіток та зберегти цілісність художньої концепції інтер'єру.

7.4. Розрахунки вентиляції

Розрахунок повітрообміну по кратності: Значення повітрообміну по кратності можна виконати за формулою (1)

$$L = n \times S \times H \quad (1)$$

де L - необхідна продуктивність припливної вентиляції, $\frac{\text{м}^3}{\text{год}}$; n - нормована кратність повітрообміну: для житлових приміщень $n = 1$; S - площа приміщення, м^2 ; V мене 298 м^2 ; H - висота приміщення, м ; U мене середня $3,8 \text{ м}$.

$$L = 1 \times 298 \times 3,8 = 1132 \text{ м}^3$$

2. Розрахунок повітрообміну за кількістю людей.

Значення повітрообміну за кількістю людей можна виконати за формулою:

$$L = N \times L_{\text{норм}}$$

де L - необхідна продуктивність припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$; N - кількість людей; В моєму випадку 132 людини. $L_{\text{норм}}$ - норма витрати повітря на одну людину: Так як призначення приміщення – для відпочинку, слід вибрати значення $L_{\text{норм}} = 20 \text{ м}^3/\text{год}$ – в стані спокою.

$$L = 132 \times 20 = 2640 \text{ м}^3$$

Вибираємо більше з цих двох значень повітрообміну: $L = 2640 \text{ м}^3$.

7.5. Система кондиціонування повітря

Для підтримання комфортного температурного режиму в приміщеннях ресторану передбачено систему кондиціонування повітря, інтегровану в загальну архітектурну концепцію інтер'єру. Охолоджене або підігріте повітря після обробки в кліматичній установці подається до гостьових зон через мережу повітроводів, прихованих у конструкції біонічних колон.

Колони виконують не лише декоративну, а й інженерну функцію, слугуючи вертикальними каналами для транспортування повітря. Розподіл повітря здійснюється через приховані щілинні дифузори, розташовані у

верхній частині колон поблизу стелі. Таке рішення забезпечує рівномірне поширення повітряних потоків без утворення протягів та дозволяє уникнути використання видимих технічних елементів у гостьовому просторі.

Система кондиціювання працює спільно з припливно-витяжною вентиляцією та забезпечує підтримання оптимальних параметрів температури і вологості відповідно до вимог комфорту для відвідувачів і персоналу ресторану.

7.6. Розрахунки системи кондиціювання

Необхідна потужність кондиціонера безпосередньо залежить від розмірів приміщення, яке потрібно охолоджувати. Орієнтовний розрахунок потужності охолодження проводиться за загальноприйнятою методикою.

$$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3$$

де Q – необхідна потужність охолодження, кВт

Q_1 – показник теплопритоків, що залежить від площі приміщення, висоти стель і кількості вікон, кВт;

$$Q_1 = a \times b \times h \times \frac{q}{1000}$$

a, b, h - довжина, ширина, висота приміщення, м

q – коефіцієнт освітленості, Вт/кб. м. Підбирається так: дорівнює 30 для затемнених кімнат, 35 для середньоосвітлених, 40 для сильноосвітлених кімнат. В мене - 40.

Q_2 – сума теплопритоків від людей, кВт;

Теплопритоки від дорослої людини: 0,1 кВт – в спокійному стані, 0,13 кВт – при легкому русі, 0,2 кВт – при фізичному навантаженні. Необхідно врахувати кількість осіб, що знаходяться в приміщенні. Максимальна кількість людей 130, тобто можлива $Q_2 = 0,1 \times 130 = 13$ кВт, Q_3 – сума теплопритоків від побутових приладів, кВт

$$Q_1 = S \times h \times \frac{q}{1000} = 298 \text{ кв. м} \times 3,80 \text{ м} \times \frac{40}{1000} = 45,296 \text{ кВт.}$$

Треба ще додати поправку враховуючи скління вікон. В мене загальна площа скління дорівнює 280м^2 . В середньому треба додати 150 Вт, за 1 м^2 На 280м^2 -42кВт. Тоді сумарна $Q = 45 + 42 = 87\text{ кВт}$

Якщо використовувати Сонцезахисні мультифункціональні склопакети (З напиленням срібла) то вони пропускають: 25-50% . Поглинають: 50-75%.

$$\text{Тоді } Q = 87\text{ кВт} - \frac{87 \times 60\%}{100\%} = 87\text{кВт} - 52,2\text{кВт} = 34,8\text{ кВт}$$

Для ресторану площею 298 кв. м з висотою підволока **3,80 м** для 130 людей теплоприток **$Q=34,8\text{кВт}$** – *при установці енергозберігаючих склопакетів (Low-E)* Тобто нам потрібно 2 кондиціонера модельного ряду 60 (2x17,6 кВт).
Висновок.

Запропоновані системи освітлення, вентиляції та кондиціонування забезпечують комфортні умови перебування відвідувачів і персоналу, підтримують необхідні параметри мікроклімату та сприяють ефективній експлуатації закладу. Інженерні елементи інтегровані в архітектурну структуру інтер'єру, що дозволяє зберегти цілісність художньої концепції та уникнути візуального перевантаження простору технічними деталями.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання кваліфікаційного проєкту було розроблено дизайн-проєкт ресторану на воді Atlana, концепція якого базується на поєднанні образів Атлантиди, морської стихії та сучасних принципів біонічного проєктування.

На початковому етапі було проведено аналіз існуючих ресторанів на воді: Sea Palace, Queensline Sea YAH, Veranda on the River, Meripaviljonki та визначено основні тенденції формування їхнього архітектурно-дизайнерського середовища. Было обрано прототип для подальшого проєктування та сформовано основні вимоги до майбутнього об'єкта.

У процесі роботи розроблено функціонально-планувальне рішення ресторану, виконано зонування приміщення, визначено стилістичну спрямованість проєкту та сформовано цілісну художню концепцію інтер'єру. Особливу увагу приділено створенню виразного образного середовища, заснованого на використанні біонічних форм, морських мотивів та асоціацій із легендою про Атлантиду.

Було розроблено колірне рішення інтер'єру, підібрано художньо-декоративні елементи, матеріали оздоблення та меблеве обладнання. Запропоновані матеріали відповідають вимогам вологостійкості, довговічності та екологічної безпеки, що є важливим для експлуатації об'єкта у водному середовищі.

У роботі також виконано обґрунтування систем освітлення, вентиляції та кондиціонування повітря, що забезпечують комфортні умови перебування відвідувачів і персоналу та відповідають сучасним вимогам до громадських інтер'єрів.

Таким чином, поставлену мету роботи досягнуто. Розроблений дизайн-проєкт ресторану на воді Atlana поєднує функціональність, естетичну виразність та сучасні інженерні рішення, формуючи унікальний тематичний простір із впізнаваним художнім образом та високим рівнем комфорту для відвідувачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Sea Palace, the floating Chinese restaurant in Amsterdam: вебсайт. URL: <https://seapalace.nl/en/> (дата звернення: 10.03.26)
2. Sea Yah Floating Restaurant: вебсайт. URL: <https://archello.com/project/sea-yah-floating-restaurant> (дата звернення: 11.03.26)
3. VERANDA on the river: вебсайт. URL: <https://veranda.ua/> (дата звернення: 11.03.26)
4. Meripaviljonki – A Unique Over-the-Water Dining Experience: вебсайт. URL: <https://www.paasitorni.fi/en/tilat/meripaviljonki/> (дата звернення: 15.02.26)
5. Галерея Роса: арт-динаміка Захі Хадід: вебсайт. URL: <https://designglob.com/interiors/67-galereya-roca-art-dinamika-zahi-hadid> (дата звернення: 12.03.26)
6. SHUKHOV TOWER IN KHARKIV вебсайт. URL: <https://moniacs.kh.ua/en/shukhov-tower-in-kharkiv/> (дата звернення: 22.05.26)
7. SS Normandie: вебсайт. URL:
8. https://en.wikipedia.org/wiki/SS_Normandie (дата звернення: 04.05.26)
9. Керамічний граніт: вебсайт. URL: <https://www.agromat.ua/ru/blog/advice/osobennosti-vybora-keramogranitnoj-plitki/> (дата звернення: 15.04.26)
10. Lighting composition: вебсайт. URL: https://vargov.design/lighting_compositions_vargovdesign/tproduct/592746490-449452981351-lighting-composition (дата звернення: 07.04.26)

Додаток А. Референси візуальних елементів в стилі Атлантиди

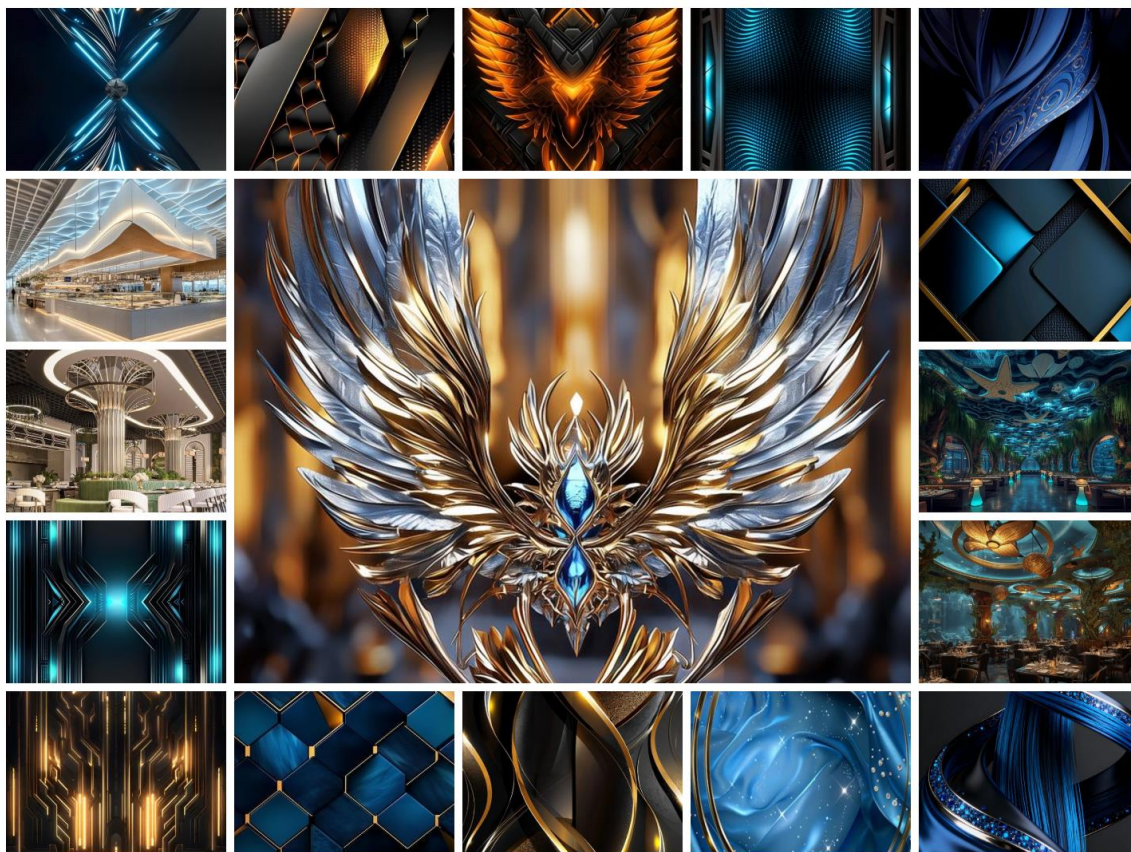


Рисунок А.1 - Референси візуальних елементів в стилі Атлантиди

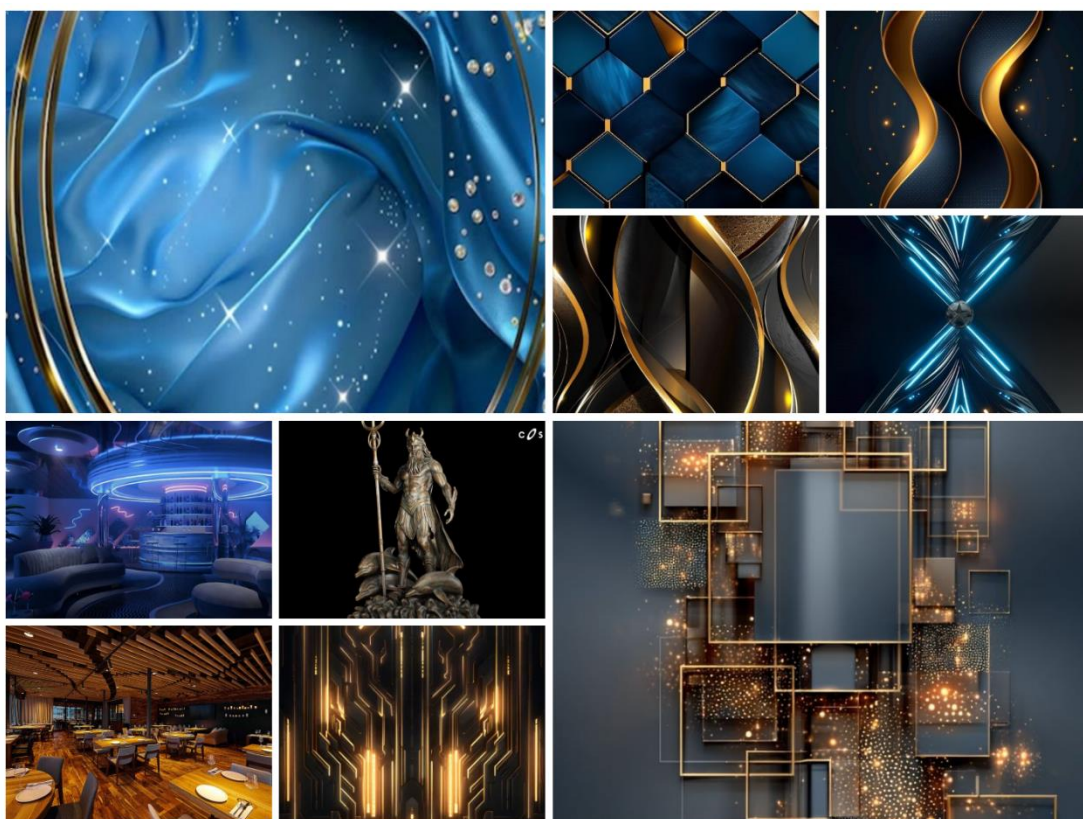


Рисунок А.2 - Референси візуальних елементів Атлантиди

Додаток Б. Головні візуальні образи для колон



Рисунок Б.1- Інтер'єр головного ресторанного салону
трансатлантичного лайнера SS Normandie



Рисунок Б.2-Каплиця Мілдред Б. Купер в Белла-Віста, штат Арканзас

Додаток В. Пошукові ескізи

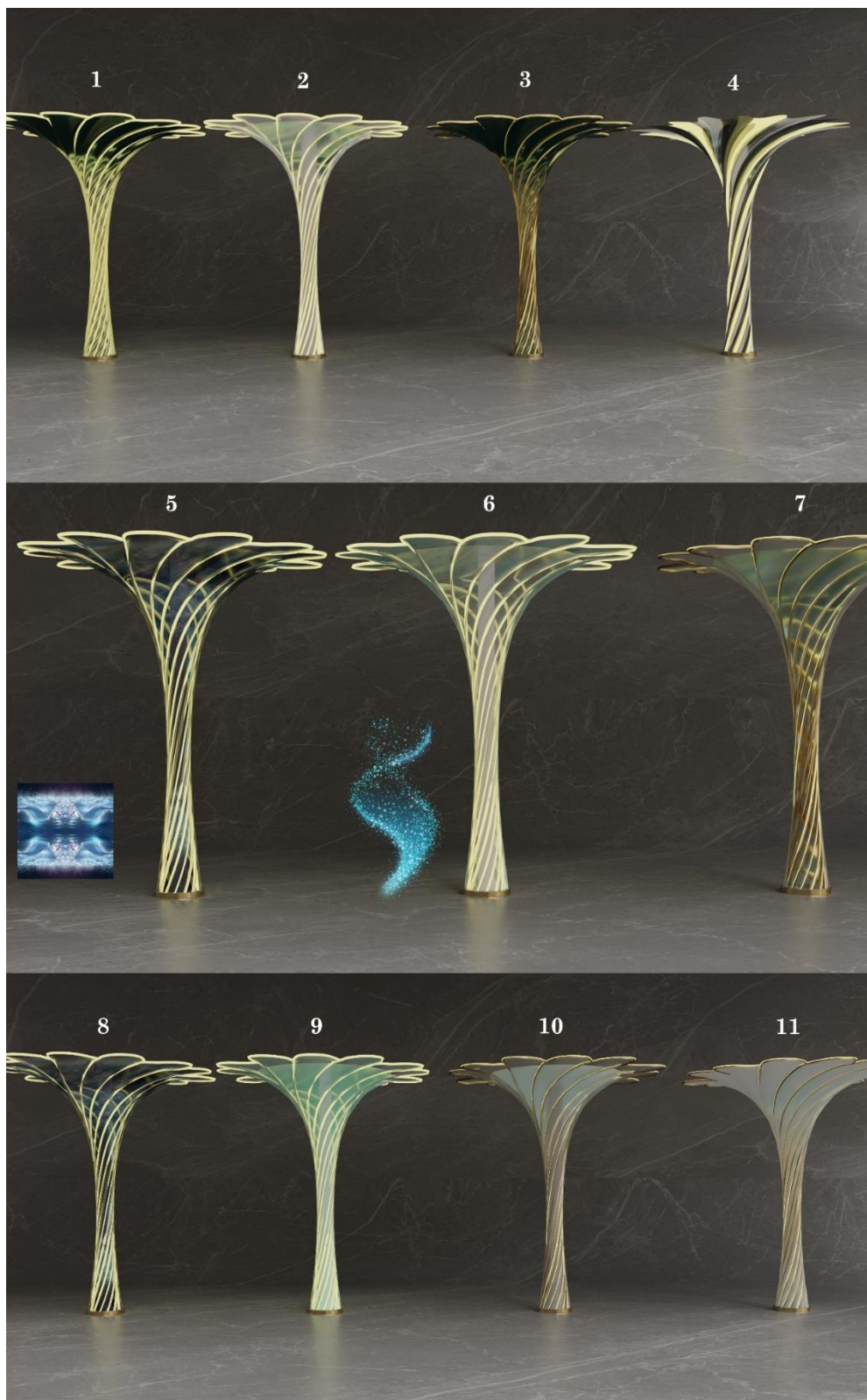


Рисунок В.1-Пошукові ескізи колони

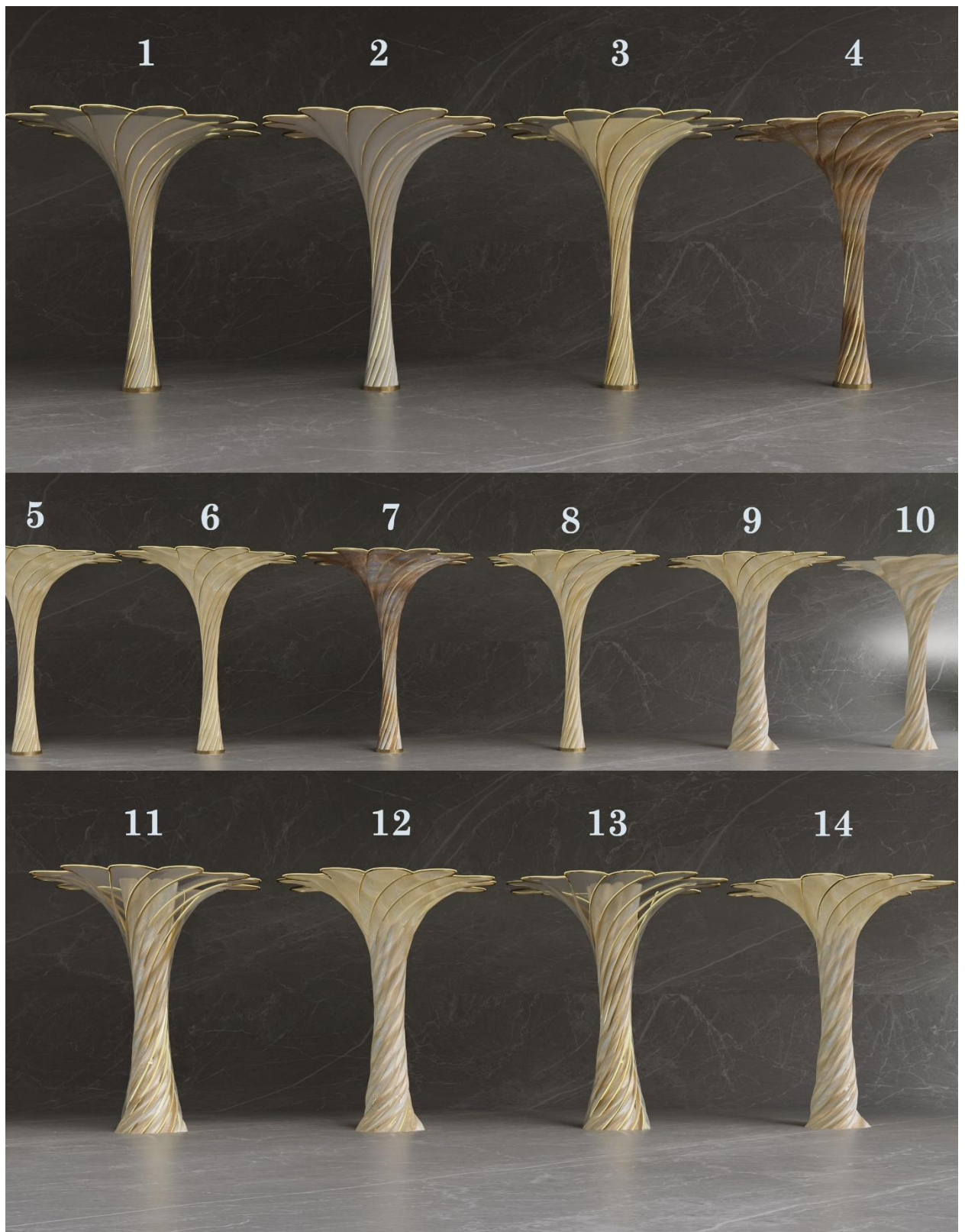


Рисунок В.2-Пошукові ескізи колони

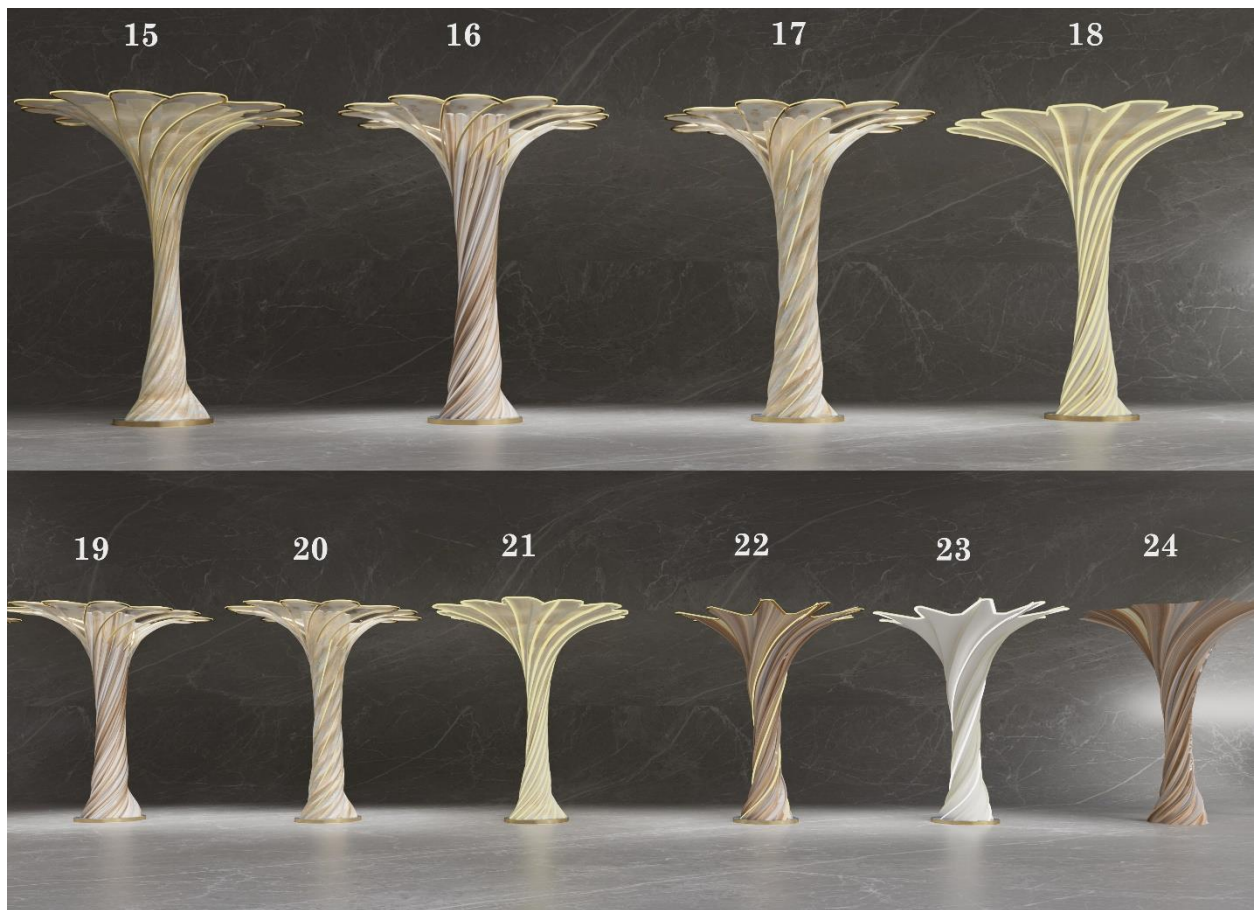
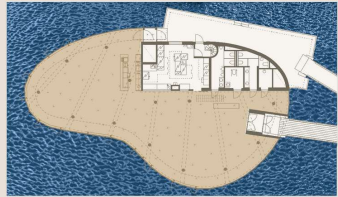


Рисунок В.3-Пошукові ескізи колони



Рисунок В.4-Пошукові ескізи колон

КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ. РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ НА ВОДІ "ATLANA" GRADUATION PROJECT. FLOATING RESTAURANT DESIGN DEVELOPMENT "ATLANA"

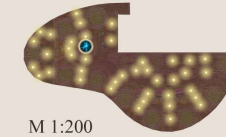


ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип споруди - ресторан на воді
Довжина - 31,3 м
Ширина - 19,2 м
Висота стелі максимум - 4,5 м
Загальна площа - 405 м²
Разрахований на 120 осіб

ЕКСПЛІКАЦІЯ

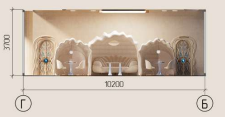
- 1) Диван (7)
- 2) Крісло (14)
- 3) Стілець (80)
- 4) Барний стілець (5)
- 5) Барна стійка (1)
- 6) Шафа для напоїв (1)
- 7) Арт об'єкт "Хвиля"
- 8) Скульптурна група "Водоспад"
- 9) Ніша "Мушля" (3)



М 1:200



М 1:75



Об'єктом проєктування є інтер'єр ресторану на воді «Atlana». Метою проєкту є створення сучасного тематичного закладу, що поєднує комфорт, функціональність та художній образ, натхненний легендою про Атлантиду. У процесі роботи було розроблено планувальне рішення ресторану, дизайн основних залів, VIP-зони, барної зони та системи освітлення. Особливу увагу приділено формуванню унікального середовища за допомогою принципів юнмперки, юнмперних форм, водних мотивів і декоративних елементів морської тематики, що забезпечують глибоку образну взаємодію з морським середовищем. Також підбрано оздобувальні матеріали, мебелі та обладнання, що відповідають концепції проєкту. Результатом роботи став цілісний дизайн-проект ресторану преміум-класу з виразною тематичною ідентифікацією та впізнаваним художнім образом.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КОРАБЛЕБУДУВАННЯ ІМ. АДМ. МАКАРОВА
Навчально-науковий гуманітарний Інститут. Кафедра дизайну
Виконав: Володимир ПОГРЕБНОЙ
Керівник проєкту: Сергій КОВАЛЬ
2026р.