

3. Громнюк А.І. Етностиль як об'єкт системного осмислення в контексті формування архітектури інтер'єру на теренах індустріального і постіндустріального суспільства / А.І. Громнюк // Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. зб. – К.: КНУБА, 2013. – № 33. – С. 36-48.
4. Мигаль С.П. Біоніка в дизайні просторово-предметного середовища: навч. посібник / С.П. Мигаль, І. А. Дида, Т.Є. Казанцева. – Л.: Видавництво НУ «Львівська політехніка», 2014. – 228 с., іл.
5. Мигаль С.П. З історії генезису меблів в Україні. / С.П. Мигаль // Етнологія, Фольклористика. Книга 1.IV Міжнародний конгрес україніців. – Одеса. 26-29 серпня 1999. – К.: Вид. Асоціації етнологів, 2001. – С. 189-198.
6. Мигаль С.П. З історії меблярства в Україні / С.П. Мигаль, М.І. Моздир // Український ліс. – 1993. – №2. – С.53-55.
7. Мигаль С.П. Мисник, буфет, шафа / С.П. Мигаль, М.І. Моздир // Український ліс. – 1994. – №3. – С.55-56.
8. Мигаль С.П. Проектування меблів: навч. посібник / С.П. Мигаль. – Л.: Світ, 1999. – 216 с., іл.
9. Моздир М. І. Скриня / М.І. Моздир, С.П. Мигаль, // Український ліс. – 1993. – №3. – С.47-49.
10. Самойлович В. П. Українське народне житло (кінець ХІХ – початок ХХ ст.) / В.П. Самойлович. – К.: Наукова думка, 1972. – 24 с.: іл.
11. Громнюк А.И. Концептуальные принципы архитектуры интерьера в контексте этнохудожественных традиций, менталитета и архитектуры народного жилья [Электронный ресурс] / А.И. Громнюк // Архитектура и современные информационные технологии (Architecture and modern information technologies). – Московский архитектурный институт (государственная академия). – 2013. – №4 (25). – С.11. – Режим доступу: <http://www.marhi.ru/AMIT/2013/4kvart13/gromnuk/abstract.php> – Заголовок з екрана.

*Роксолана Дьяченко  
(Київ, Україна)*

## **ВПЛИВ ВНУТРІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ НА ВЗАЄМОДІЮ КОМФОРТ-ІНТЕР'ЄР**

*Стаття присвячена вивченню комфорту, де домінує функціональна «взаємодія» відпочинку і харчування. Саме інтер'єрний простір поєднує в собі різноманітні і мало досліджені в своїй комплексній якості параметри.*

**Ключові слова:** естетика, інтер'єр, харчування, ресторан, відпочинок, комфорт.

Культура обслуговування – поняття доволі широке та комплексне. Культура обслуговування розглядається як комплекс заходів щодо етичних та естетичних норм, дотримання технології обслуговування, рівня безпеки, оформлення внутрішнього та зовнішнього середовища. Для кожного закладу може встановлюватись своя власна культура, яка визначається такими складовими:

- знання та дотримання персоналом етичних норм поведінки;
- знання та дотримання стандартів, правил та технологій обслуговування;
- естетика інтер'єру, створення комфортних умов обслуговування.

Тобто культура обслуговування – це характеристика умов обслуговування гостей, що виражаються, як в етиці спілкування обслуговуючого персоналу із споживачами послуг, так і комфортності і естетичності середовища. Вона складається з корпоративної, комунікативної культури та професійної етики.

Загалом культура обслуговування – це невід'ємна частина загальної культури підприємства, її варто розглядати як певний рівень розвитку (ступінь досконалості)

процесу обслуговування, що виражається в психологічних, етичних, естетичних, організаційно-технічних та інших аспектах. На сервісних підприємствах всі ці аспекти взаємозалежні і взаємозумовлені [3].

Особливе місце в роботі підприємств ресторанного господарства займає етична сторона обслуговування. Висока етична культура – обов'язкова риса кожного працівника індустрії гостинності. Це найперша моральна вимога. Брутальність, безтактність, зневажливе відношення до людей неприпустимі в будь-якій сфері трудової діяльності.

Будь-яка діяльність, особливо діяльність спілкування, від якої залежить комфорт, розуміння, неможлива без визначення її підстав, до числа яких слід віднести і морально-етичні аспекти – особливі етичні категорії, що базуються в свою чергу на етичних теоріях і навчаннях, які складають світоглядну базу моралі, роз'яснюють її походження, сутність, джерела виникнення, формують концепції моральних ідеалів як вищих моральних цінностей і цілей.

Саме інтер'єр відповідає за удосконалення побуту, зручність і ефективність виконання повсякденних справ, безпеку, а також створює атмосферу для відпочинку. Крім того, інтер'єр забезпечує естетичні уподобання за рахунок виразної декоративної естетики.

Звідси слідує загальні вимоги до інтер'єру: естетизм, за який відповідає декоративність; художній стиль, який створює естетичну привабливість; забезпечення відпочинку, за що відповідають різноманітні інтерактивні рішення; психологічний комфорт, який забезпечують відчуття безпеки, хороше самопочуття тощо.

При розробці інтер'єру закладу громадського харчування дуже важливо знайти гармонію між функціональністю й естетикою. Створення ексклюзивного дизайну закладу залежать від безлічі факторів, але відвідувачам запам'ятовуються саме деталі. Може бути, особлива атмосфера комфортності і приємне з огляду на зовнішній погляд оформлення інтер'єру в характерному для закладу стилі. Це можуть бути якісь особливі деталі в дизайні кафе, приємне освітлення, зручні стільці та столики. Далеко не всі симпатії відвідувачів можна пояснити сервісом і цінами. Адже не тільки столи, страви на них будуть перед очима клієнта, а й стіни, підлога, навіть двері і вікна [4].

Звичайно, що до основних показників комфорту в ресторанному господарстві, відноситься обслуговування. У процесі аналізу цього показника необхідно установити, наскільки інтер'єр зали для харчування та інших приміщень ресторану відповідають встановленим нормативам, чи не перевантажені приміщення непотрібними предметами, чи доцільно оформлені і наскільки вони відповідають вимогам експлуатації та сучасної естетики.

Якість обслуговування в ресторанному господарстві – поняття комплексне, тісно пов'язане зі споживанням двох відносин – матеріальних і нематеріальних. Нематеріальний елемент ресторанних послуг – це атмосфера, привабливість оточення, естетика, комфорт, відчуття, теплота обслуговування, доброзичливість, спокій і висока культура міжособистісного спілкування. До матеріальних належать ресторанна зала, товарно-матеріальні ресурси та технологія надання послуг [5].

Естетичність послуг характеризується гармонійністю архітектурно-планувального і колористичного рішення приміщень, а також умовами обслуговування. Антропогенні ресурси оцінюються за культурно-історичним та біосоціальним аспектами з погляду оформлення ресторанних залів і задоволення потреб середовища гостинності.

Архітектура сучасних підприємств відрізняється функціональністю і естетичною виразністю. Архітектори, створюючи їх, виявляють не тільки професійну майстерність, але і велику турботу про людей, їхній комфорт. Адже все мистецьки довершене створює гарний настрій, викликає радість і захоплення, формує естетичний смак у працівників громадського харчування і споживачів [4].

Всі елементи інтер'єру мають бути пов'язані із планувально-технологічними рішеннями: освітленням, кольоровою гамою, зовнішнім виглядом обладнання, меблями, посудом. Вони повинні відповідати прийнятій формі обслуговування, створювати єдиний ансамбль і підкреслювати своєрідність даного підприємства. Оздоблення інтер'єру залів має відповідати сучасним стандартам, бути естетично привабливим, технологічним, міцним і економічним. Функціонально-естетичне оформлення залу підприємств громадського харчування підвищує настрій, а в ресторанах створює сприятливу обстановку для відпочинку.

Обладнання залів для харчування – це організація внутрішнього простору в ресторані, що повинна забезпечити комфортні умови харчування гостей і зручне обслуговування персоналом закладу. Загальний комфорт внутрішнього простору закладу громадського харчування включає функціональний, екологічний і естетичний комфорт.

Функціональний комфорт – реалізується зручністю використання будь-якого приміщення в ресторані і здійснення усіх функціональних процесів людини – забезпечення, харчування, відпочинку, особистої гігієни, ділової зустрічі та ін.

Екологічний комфорт має забезпечуватися оптимальними для організму фізичними характеристиками внутрішнього простору ресторану – поєднанням температури, вологості, дії сонячного проміння, повітряних потоків.

Естетичний комфорт – створюється гармонійністю наочно-просторового оточення, досягненням цілісності і узгодження всіх елементів дизайну меблів, використанням декоративних засобів інтер'єру, колірної гами, освітлення, оздоблення поверхонь, озеленення та ін [4].

Дизайн інтер'єру складається не тільки з іміджевих предметів, довкола яких закомпоновується організація простору з поєднання різних акцентів. Для внутрішнього середовища композиційним центром, приміром, може виступати незвичайна люстра, особлива витяжна система, камін, особлива декоративна ваза в кутку зали. Важливим елементом естетично-функціональної організації простору інтер'єру закладу громадського харчування також є сервізний тонкокерамічний (фарфор, фаянс) і скляний посуд в ансамблях, виставлений на столах.

Зокрема, фарфоровий посуд, з точки зору естетики, є довершеним. Він є приємним на дотик гігієнічним матеріалом, зручним у використанні його у побуті. Також важливу роль на емоційний стан впливає кольорова гама і декор посуду, узгодження його форми з орнаментом або сюжетним розписом, співвіднесення фасонів виробів із вигинами ліній оточуючого середовища. Твори високого фарфору, що виставлені на столах як прикраси центральної частини або середини цих меблів, мають кореспондувати з іншими елементами дизайну приміщення, піднімати настрій та підвищувати апетит [6].

Дуже ошатний, якісний фарфоровий посуд з розписами золотом, гербами і щитами, фамільними вензелями, буквицями, геральдичними композиціями по білому тлі, або у поєднанні із кобальтом, пурпуром, лазур'ю, буде не тільки підсилювати враження від синтезу мистецтв в ансамблі, а також виступати іміджевим акцентом формування простору. Він виступатиме прикрасою центральної частини столу.

В обладнанні залів для харчування визначальну функцію має меблювання. Технологічно доцільне меблювання ресторанів забезпечується згідно функціонального призначення меблів:

- меблі повинні відповідати функціональному простору зали;
- меблі мають відповідати нормам стандарту якості та естетичного комфорту.

Рівень комфорту визначається якістю меблів, комплектацію та їхніми розмірами. Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору ресторанного підприємства забезпечується його декоративним оформленням. Оздоблення зали

пов'язується з колірною гамою і оздобленням поверхонь, дизайном обладнання, оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

Важливим елементом інтер'єру ресторанних залів є освітлення. У готелях воно повинно створювати комфортні умови для проживання гостей й сприяти ефективному обслуговуванню гостей.

Також важливу естетичну роль в оформленні внутрішнього простору ресторанних підприємств відіграють художні твори мистецтва: скульптура, кераміка, озеленення.

Останнє в інтер'єрі ресторанів – особливий компонент декоративного оформлення, що виконує як естетичні, так і утилітарні функції. За допомогою озеленення можна підвищити художню виразність внутрішнього простору, удосконалити його функціональну організацію. Утилітарна функція рослин полягає у створенні сприятливого мікроклімату у приміщенні.

Простою і чіткою має бути розстановка меблів у залах самообслуговування, забезпечує вільний прохід до столиків, зручності для споживачів і працівників закладу. Зараз в ресторанах та вечірніх кафе застосовуються в основному прямокутні столи, вони зручніші, ніж круглі, і дозволяють раціонально використовувати площу залу.

Огляд літератури дав змогу зробити висновок, що робіт з естетичного комфорту ресторанної зали, як основи культури обслуговування в закладах громадського харчування в Україні сьогодні бракує. В результаті можна констатувати те, що ресторанний інтер'єр розвивався в руслі архітектурно-художніх тенденцій. Важливо також відмітити, що комфорт відображає не тільки «середовище дії», але й «середовище сприйняття».

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Архіпов В. *Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. / В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.*
2. Білодід Ю. *Основи дизайну : навч. посіб. / Ю. Білодід, О. Поліщук. – К. : Вид. ПАРАПАН, 2004. – 240 с.*
3. *Гостинично-ресторанный бизнес, К. : 2012 р. – №2. – С 50-56.*
4. Грякалов А. *Эстетика в общественном питании / А. Грякалов. – СПб. : Прогресс, 1999. – 409 с.*
5. Маркузон В. *Семиотика и художественные проблемы предметно-пространственной среды / В.Ф. Маркузон // Эстетические проблемы дизайна. – М., 1978. – С. 50–58.*
6. Цветкова О. *Детали интерьера. Советы по оформлению интерьера / О. Цветкова. – М. : Ниола – пресс, 2010. – 64 с.*
7. Школьна О. *Фарфор-фаянс України ХХ століття: інфраструктура галузі, промислова та економічна політика, організаційно-творчі процеси: [у 2 кн. ] / О. Школьна – К. : День печати, 2013. – Кн. 2, Ч. 1: Історія виробництва. Таблиці. Реєстр імен провідних майстрів галузі. – 400 с. : іл.*

УДК: 37.015.31.02:745/749(477.53)

*Наталія Дігтяр  
(Луганськ, Україна)*

### **ВИКОРИСТАННЯ ХУДОЖНІХ НАРОДНИХ ТРАДИЦІЙ ПОЛТАВЩИНИ В ІНТЕР'ЄРІ СУЧАСНОГО ШКІЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА**

*У статті розкривається проблема виховання школярів Полтавщини на краєвих зразках народного декоративно-прикладного мистецтва регіону. На думку автора, ефективному вихованню учнів сприятиме застосування етнодизайну в інтер'єрі сучасного шкільного середовища. Використання художніх народних традицій в оформленні шкільного середовища сприятиме засвоєнню художнього та життєвого*