

УДК 747:725.7

**ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ПРИ УНІВЕРСИТЕТАХ****Щербак О. В., Заварзін О. О.**

Київський національний університет технологій та дизайну

Дана стаття висвітлює тему появи нових типів приміщень закладів громадського харчування при університетах. У статті аналізуються типологічні особливості закладів харчування при ВНЗ. Особлива увага в дослідженні приділена актуальним на сьогоднішній день питанням удосконалення та впровадження сучасних технологій для створення нових типів приміщень закладів громадського харчування при ВНЗ. На основі проведеного дослідження виявляється велика потреба у формуванні та розвитку принципово нових типів закладів громадського харчування при університетах.

Ключові слова: харчування при університетах, сучасні технології, структурні зміни, класифікація приміщень громадського харчування

У зв'язку з тим, що вищий навчальний заклад (ВНЗ) – освітній, освітньо-науковий заклад, який заснований і діє відповідно до законодавства про освіту, має один з чотирьох рівнів акредитації, реалізує відповідно до наданої ліцензії освітньо-професійні програми вищої освіти за певними освітніми та освітньо-кваліфікаційними рівнями, забезпечує навчання, виховання та професійну підготовку осіб відповідно до їхнього покликання, інтересів, здібностей та нормативних вимог у галузі вищої освіти, а також здійснює наукову та науково-технічну діяльність [1], існують певні питання і актуальні проблеми оптимізації технологічної схеми існування такого об'єкту. Одним із основних атрибутів такого навчального закладу є система забезпечення харчуванням всіх суб'єктів учбового процесу за рахунок створення певної мережі. Об'єкти харчування при вищих навчальних закладах є соціально орієнтованими підприємствами закритого типу. Головна їх мета – задовольняти потреби молоді в раціональному харчуванні з тим, щоб сприяти збереженню їхнього здоров'я, підвищенню працездатності. Значну роль у розвитку концепції формування інтер'єру приміщень закладів громадського харчування відіграли дослідження Уреньова В. П., Крижанівської О. А., Дьяченка Р. В. [3-5].

Постановка завдання

Основними завданнями даного дослідження є: визначення типологічних особливостей приміщень громадського харчування при університетах; визначення

тенденцій формування сучасного інтер'єру приміщень закладів громадського харчування при ВНЗ.

Результати дослідження

Аналізуючи мережі приміщень громадського харчування на базі ВНЗ, можна виділити такі типи закладів: їдальня, дієтична їдальня, їдальня-роздавальна, кафе, кафетерій, буфет. Основний тип закладу харчування при ВНЗ – їдальня. Додаткові види харчування організовують кафе, закусочні, буфети, кафетерії. Буфети і кафетерії не забезпечують дотримання вимог раціонального харчування, користування їхніми послугами доцільно як доповнення до основного приймання їжі в їдальні. На практиці застосовується також виносна торгівля на поверхах навчальних корпусів кондитерськими і хлібобулочними виробами, напоями [2].

При формуванні архітектурного вигляду сучасних підприємств громадського харчування важливе місце відводиться вирішенню їхніх інтер'єрів. Об'єктивні чинники комфортності підприємств громадського харчування визначені довготривалою практикою архітектурно-будівельного проектування (рис. 1). Багаторічна практика і особливо практика останніх років свідчить про сформовані напрямки в цій області, де по-різному задовольняються вимоги до функціонального об'ємно-просторового рішення і архітектурно-художньої виразності інтер'єрів підприємств громадського харчування [3].

В першу чергу, вирішуючи проблему доступності освітніх послуг, на другий план відійшли питання архітектурної виразності та естетики, прив'язка об'єкта до конкретного середовища. Більша частина навчальних будівель стала заручником однотипності і стандартності [4]. На сьогоднішній день розвиток мереж харчування при університетах сильно відстає від сучасних технологій.

Доведено, що коли людина слухає нехай навіть найзахоплюючу лекцію, то через 40 хвилин її концентрація розсіюється і вона починає втомлюватись. Тому для вдосконалення приміщень закладів громадського харчування при університеті слід встановити невеликі кав'ярні з мережею безкоштовного Wi-Fi. Тобто створити місце в якому студенти зможуть відпочити під час короткої перерви та скористатися Інтернетом.

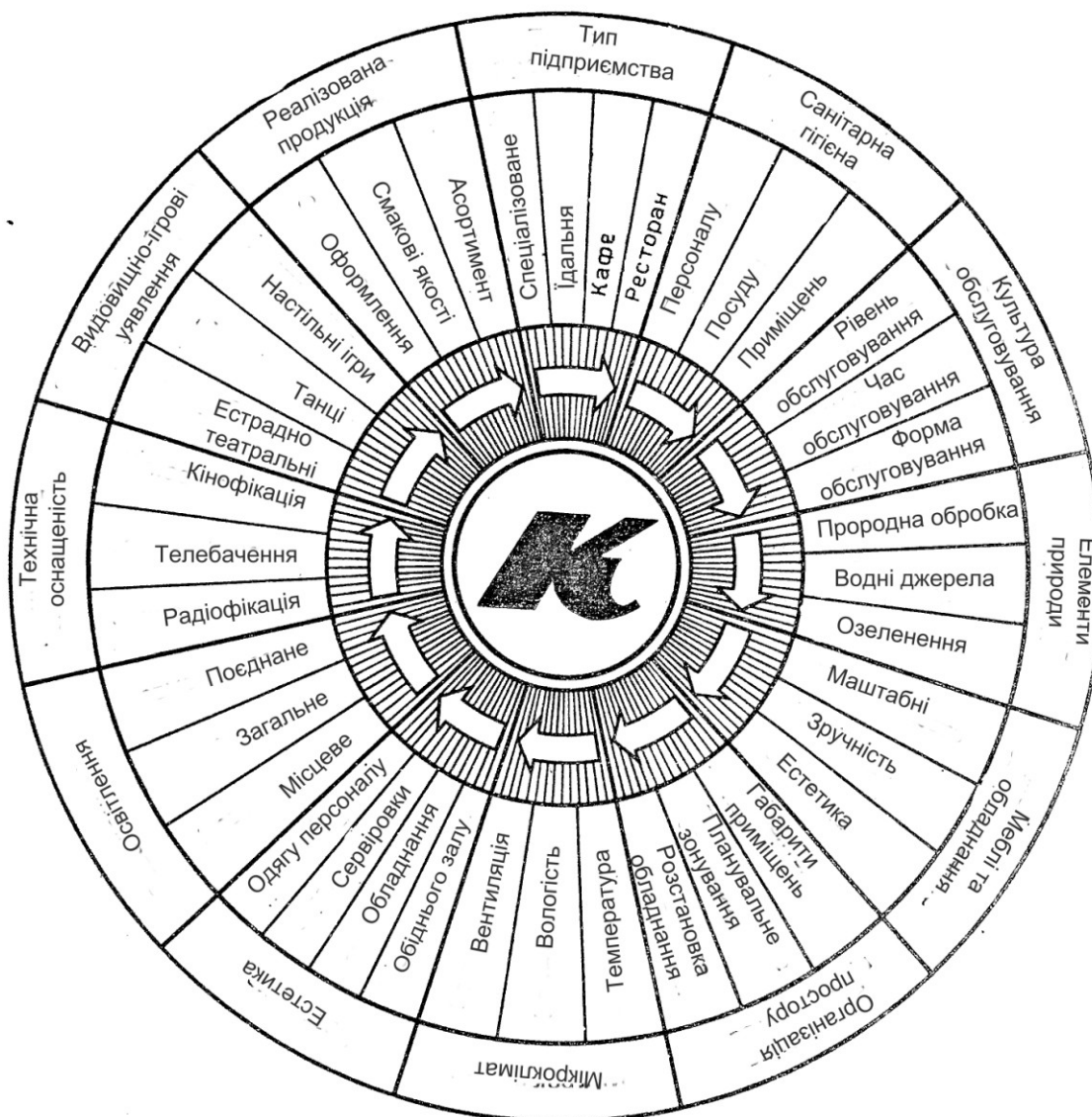


Рис. 1. Чинники комфортності підприємств громадського харчування

Проблемою інтер'єрів закладів громадського харчування на базі університетів є відсутність єдиного стилю. Єдність стилю в інтер'єрі досягається співвідношенням об'ємно-просторового вирішення, колірної гармонії, системою освітлення та декоративними елементами. З вирішенням інтер'єрів має бути органічно пов'язане оформлення технологічного, торговельного і холодильного устаткування в закладі, стиль меблів та посуду.

Дизайн-проект будь-якого закладу харчування розробляється з урахуванням безлічі факторів: місця розташування; наявності поблизу закладів схожої тематики; психологічного образу середньостатистичних даних відвідування; специфіки продукції;

цінової політики; режиму роботи; назви; технологічних особливостей – наявності відкритої кухні, якщо така є, стійки бару, шведського столу, кількості посадкових місць, тощо. Якісний дизайн передбачає правильний підбір гарних і зручних меблів, що гармонують зі стилем інтер'єру; грамотне розміщення освітлювальних приладів; єдиний стиль дизайну фасаду з його внутрішнім оздобленням; забезпечення належного рівня і якості обслуговування.

Є декілька важливих прийомів у вирішенні сучасного інтер'єру закладів громадського харчування, – поділ простору торгівельного залу на окремі зони та сектори. Для цього використовують розсувні стіни, невисокі перегородки. В обідніх залах використовуються різні варіанти розміщення столів з диванами, кріслами, лавами, з огороджувальними стінками – екранами тощо (рис. 2) [3]. Обов'язковим є поділ загального простору на дві різні за атмосферою, устаткуванням і емоційно-психологічним спрямуванням частини – зону споживання і зону обслуговування.

Таким чином заклад громадського харчування при університеті повинен реалізувати всі визначені вище особливості, означену специфіку обслуговування і головну функцію – сприяти утилітарному задоволенню вітальних потреб студента за умов створеного емоційно-психологічного комфорту, що неможливо без художньо-естетичного, дизайнерського оформлення інтер'єру.

Дьяченко Р. В. у своїй статті говорить, «...функціональна спрямованість сучасних ресторанних закладів ґрунтується на поєднанні різних варіантів конкретних функцій, пов'язаних як з колективним харчуванням, так і з елементами індивідуального дозвілля. Саме завдяки такій функціональній різноманітності варіюються об'ємно-просторові інтер'єрні рішення, ґрунтовані на так необхідному сьогодні «дозвіллевому акценті»...» [5].

Приміщення закладів громадського харчування саме при університетах – це заклад, в якому відвідувачів об'єднують спільні інтереси, професія або заняття. Саме тому, інтер'єр закладу громадського харчування при університетах повинен включати в себе не тільки якісне харчування, а також місця для комфортного відпочинку студентів, де б вони могли поспілкуватись, відпочити або попрацювати над своїми завданнями. Для цього необхідно розробити такий інтер'єр в якому студент відчуває себе якнайбільш комфортно.

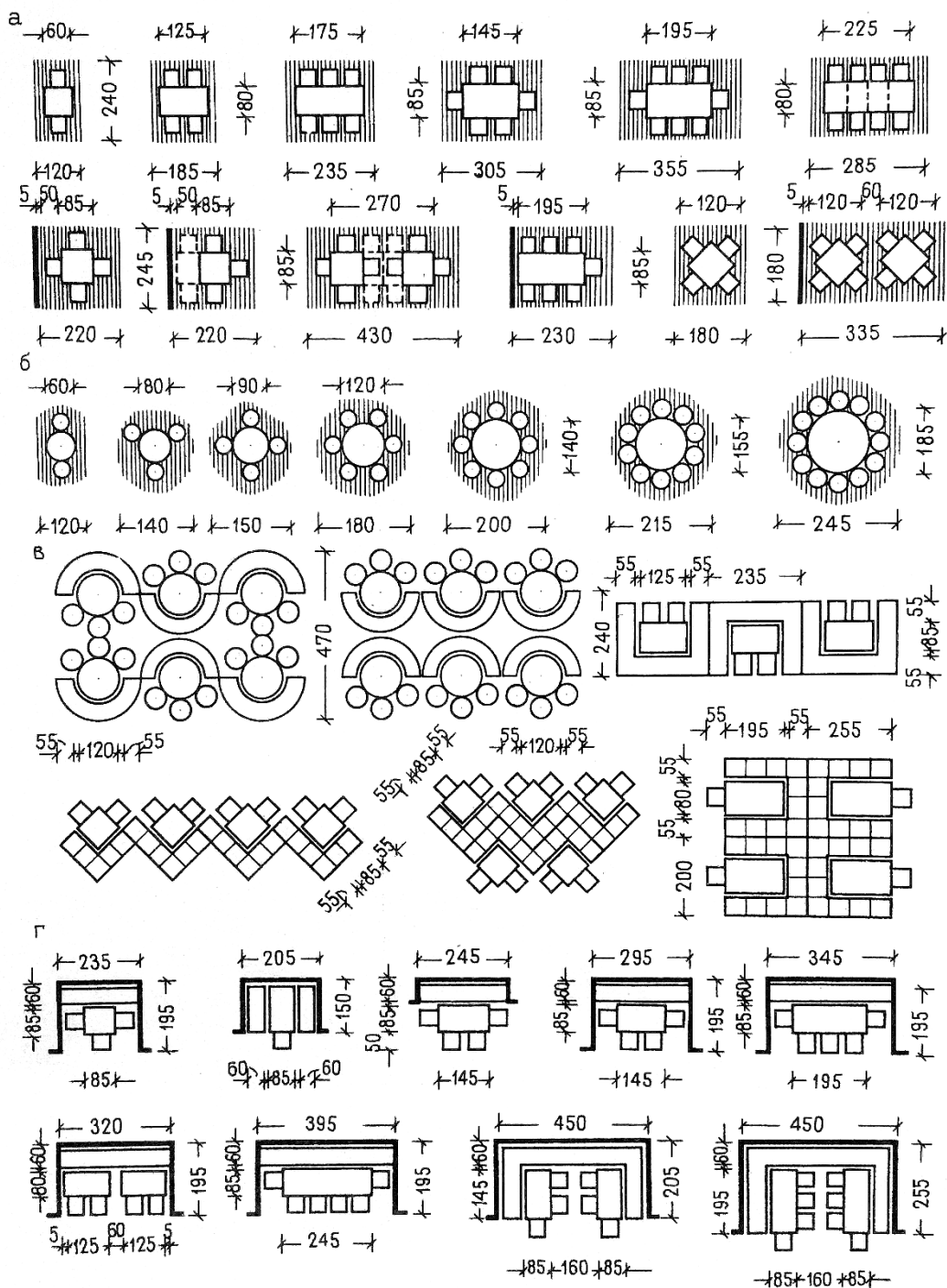


Рис. 2. Прийоми розстановки столів і функціональні зони в обідньому залі
 а – прямокутні і квадратні столи; б – круглі столи; в – варіанти угруповання меблів; г – розміщення меблів в боксах

Висновки

Підводячи підсумки вищесказаного необхідно відзначити, що саме естетичний комфорт визначає позитивний емоційний настрій людини. Це забезпечується завдяки засобам і прийомам, за допомогою яких досягається, об'єднання всіх елементів

інтер'єру у єдине ціле. Естетичний комфорт інтер'єру залежить, у першу чергу, від гармонійності предметно-просторового оточення, від того, наскільки досягнута цілісність і погодженість його елементів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Вікіпедія. Вільна енциклопедія. [Електронний ресурс]: Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Вищий_навчальний_заклад
2. Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах: Наказ від 05.03.2004 за № 93 [Електронний ресурс] // Інформаційно-правовий портал. – 2004. – № 93. – Режим доступу: <http://www.uazakon.com/big/text1045/pg1.htm>
3. Уренев В. П. Интерьеры предприятий общественного питания / В. П. Уренев – К. : Будівельник. – 1973. – С. 69-111.
4. Крижановская О. А. Формирование универсальной модели вуза / О. А. Крижановская // Кафедра градостроительства. Одесская государственная академия строительства и архитектуры. – С. 1.
5. Дьяченко Р. В. Художньо-естетичні особливості інтер'єрів закладів харчування як осередків дозвілля і розваг / Р. В. Дьяченко // Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. – 2015. – №1. – С. 2.

Особенности формирования интерьера помещений заведений общественного питания при университетах

Щербак О. В., Заварзин О. О.

Киевский национальный университет технологий и дизайна

Данная статья освещает тему появления новых типов помещений общественного питания при университетах. В статье анализируются типологические особенности общественного питания при вузах. Особое внимание в исследовании уделено актуальным на сегодняшний день вопросам совершенствования и внедрения современных технологий для создания новых типов помещений учреждений общественного питания при вузах. На основе проведенного исследования оказывается большая потребность в формировании и развитии принципиально новых типов заведений общественного питания при университетах.

Ключевые слова: *питание при университетах, современные технологии, структурные изменения, классификация помещений общественного питания*

Features of formation of the interior of catering establishments of public food consumption at universities

Shcherbak O. V., Zavarzin O. A.

Kyiv national university of technologies and design

This article covers the topic of new types of catering facilities at universities. This article analyzes the typological features of catering. Particular attention is paid to study important today to improvement and implementation of new technologies to create new types of catering facilities at universities. Based on the research a great need revealed for the formation and development of fundamentally new types of catering.

Keywords: *eating at universities, advanced technology, structural changes, classification of premises catering*