

MODERNISM
POST
POST
MODERNISM

XXI

SIGN

ДНІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ КОНФЕРЕНЦІЇ

Дизайн після епохи
постмодерну: ідеї,
теорія, практика

Всеукраїнська
науково-практична
конференція

КНУКІМ

15-16
КВІТНЯ
2021

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ КОНФЕРЕНЦІЇ

МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ
І МИСТЕЦТВ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

Всеукраїнської науково-практичної
конференції
Київського національного
університету культури
і мистецтв

**ДИЗАЙН ПІСЛЯ ЕПОХИ
ПОСТМОДЕРНУ: ІДЕЇ,
ТЕОРІЇ, ПРАКТИКА**

15 – 16 квітня 2021 р.

УДК 7.012+7.038.6

Рекомендовано до друку Вченою радою
Київського національного університету культури і мистецтв
(Прокол №10 від 22.03.2021)

Дизайн після епохи постмодерну: ідеї, теорія, практика: матер.
Всеукр. наук.-практ. конф., 15 – 16 квітня 2021 р. / МОН України,
Київ. нац. ун-т к-ри і мист; редкол.: Удріс-Бородавко Н.,
Болтенков А., – К.: КНУКіМ, 2021. – 222 с.

УДК 7.012+7.038.6

© Автори публікацій, 2021

© Київський національний університет культури і мистецтв, 2021

ЕПОХА, В ЯКУ ЖИВЕМО ТА ПРОЄКТУЄМО

Легенький Юрій Григорович КОМПОЗИЦІЙНА МОДЕЛЬ ДИЗАЙНУ: ДОМОДЕРНІ, МОДЕРНІ, ПОСТМОДЕРНІ, МЕТАМОДЕРНІ РЕЛЯЦІЇ COMPOSITIO.....	8
Ареф'сва Анна Юїївна ГЛОБАЛІЗАЦІЙНІ ТА ІНТЕГРАТИВНІ ПРОЦЕСИ В КУЛЬТУРІ.....	17
Легенький Іларіон Юрійович ФЕНОМЕН СТИЛЬОВОЇ ДИНАМИКИ В КУЛЬТУРІ ХХ СТОЛІТТЯ.....	23
Будник Андрій Вікторович, Сухотенко Марія Ігорівна АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ СЛОВОСПЛУЧЕННЯ «РЕПОСТ-МОДЕРНІЗМ».....	30
Костюк Ольга Петрівна ПРОБЛЕМИ ТВОРЧОСТІ У ДИЗАЙНІ.....	37
Черкесова Інна Григорівна ВПЛИВ ЦИФРОВИХ МОДЕЛЕЙ ДІДЖИТАЛ САПІЄНС НА ФОРМУВАННЯ СУСПІЛЬСТВА ТУРБОТИ.....	42
СУЧАСНИЙ ДИЗАЙН ЯК РЕЗУЛЬТАТ ПЕРЕОСМИСЛЕННЯ МОДЕРНИХ І ПОСТМОДЕРНИХ ТЕОРІЙ	
Дядюх-Богатько Наталія Йосипівна ЕЛЕМЕНТИ ДИЗАЙНУ В МІСТАХ ЯК ПЕРЕОСМИСЛЕННЯ ВИХОВНОЇ ФУНКЦІЇ.....	46
Швець Ірина Владиславівна ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ДИЗАЙН-КОДУ В КОНТЕКСТІ КУЛЬТУРНОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ МІСТА КИЄВА.....	49
Владимир Ольга Михайлівна ЕВОЛЮЦІЙНІ ЗМІНИ У РОЗУМІННІ ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	51

СУЧАСНИЙ ДИЗАЙН ЯК РЕЗУЛЬТАТ ПЕРЕОСМИСЛЕННЯ МОДЕРНИХ І ПОСТМОДЕРНИХ ТЕОРІЙ

УДК 640. 7.012

ЕВОЛЮЦІЙНІ ЗМІНИ У РОЗУМІННІ ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Владимир Ольга Михайлівна,
кандидат економічних наук, доцент
Тернопільський національний технічний
університет імені Івана Пулюя
ORCID ID: 0000-0002-1244-101X

***Ключові слова:** готель, ресторан, дизайн, комфорт, функціональність, фірмовий стиль.*

У сучасному світі роль дизайну значуща. Стосовно дизайну середовища, зокрема приміщень різного функціонального призначення, розуміння дизайну полягає не лише у компонованні та облаштуванні просторів перебування людей. Це організаційний механізм, який дозволяє виокремити певний комплекс приміщень серед інших подібних завдяки загальній візуальній концепції, брендингу, обраному стилю, що виявляється у всіх складових закладу. Але таке розуміння дизайну простору, зокрема готельно-ресторанного сегменту, сформувалося не одразу. Впродовж усієї історії становлення та розвитку закладів, видозмінювалось як їх призначення та рівень обслуговування, так і особливості оформлення їх внутрішнього простору.

Якщо розглядати перші прототипи закладів громадського харчування, то слід зазначити, що все розпочиналося із таверн, які відомі ще з давніх часів. У Римі таверни можна було пізнати по

колонах, оперезаних ланцюгом фляг, і по червоних ковбасах, що висіли уздовж стін. Підлоги були викладені яскравою мозаїкою, а стіни прикрашали картини. В епоху Середньовіччя таверни здебільшого обслуговували мандрівників та приїжджих, а місцеве населення туди майже не заходило. І цьому можна знайти логічне пояснення у давніх описах-спогадах про середньовічні таверни. Мандрівник, що проїздив через Париж в 1718 році висловився з приводу закладів такого типу: «Столи цілком непридатні для іноземців, але інших столів тут немає. Надмірно скромна і ввічлива людина не зможе навіть поїсти там до пугтя. Ближче до центру столу усаджуються завідники, які без перерви розповідають свіжі анекдоти. Озброєні невтомними щелепами, вони накидаються на їжу по першому сигналу. Горе тому, хто поволі пережовує їжу! Марно звертатися до слуги – стіл спустіє ще до того, як людина приступить до трапези» [1]. Із даних спогадів можна зробити висновок, що у ті часи мало уваги звертали на комфорт і затишок відвідувачів, на належне облаштування та умеблювання простору.

До початку XVIII століття середньовічні таверни практично себе вичерпали і почали занепадати, настав час кардинальних змін, орієнтованих на високий рівень обслуговування та покращення комфорту.

Відтак одним із перших ресторанів нового типу можна назвати перший розкішний ресторан, відкритий у 80-х роках XVIII ст. на основі англійської таверни в Пале-Рояль. Власник цієї таверни Антуан Бовіллер, шеф-повар графа Прованського, постарався зробити все можливе для зручності і комфорту клієнтів. Його заклад відрізнявся шикарною і вишуканою обстановкою: столи були зроблені з червоного дерева, кришталеві люстри, скатертини з дамаським візерунком, в ресторані був власний винний погріб та їжа вищої якості [1].

У нових закладах власники стали все більше уваги приділяти стилю ресторану, обслуговуванню та запровадженню різноманітності в меню із залученням кухонь інших народів світу. Ресторани стали тим затишним місцем, де можна смачно поїсти і добре відпочити.

Що стосується розвитку готелів, то вони мають давню історію. Готелі в сучасному розумінні виникли ще в часи Давньої Греції. Споруджувалися вони поблизу місць, де відбувалися громадські свята, поблизу численних храмів, як, наприклад, в Олімпії біля храму Афродіти й інших культових і курортних визначних пам'яток. Мобільність населення в епоху античності була напрочуд високою. Такі події, як Олімпійські ігри, збирали атлетів, глядачів, а також торговців і ремісників з усієї Давньої Греції. На околицях Олімпу будувалися споруди, павільйони для проживання в них атлетів, а також для надання всіляких побутових послуг [2, с.7].

В основу організації готельної справи в Римській імперії була покладена розроблена державною владою певна класифікація готелів. Існувало два типи готелів: лише для патриціїв (мансіонес) і для плебеїв (стабулярії).

Готелі, як правило, будувалися з каменю. У зимовий час обігрівалися. Деякі готелі обслуговували лише офіційних осіб за спеціальними документами, що видавалися державною владою. Ця традиція збереглася дотепер, скажімо, у формі спеціальних приміщень для особливо важливих персон в аеропортах, вокзалах тощо. Із розвитком господарських відносин у Римській імперії зростали вимоги подорожуючих рівня обслуговування та умов проживання у постійних дворах. Виникає багато впорядкованих і багатих постійних дворів. Як повідомляє Цицерон, у них були лазні, масажні, пральні, чищення взуття [3]. Слідкували за порядком, чистотою і дотриманням законності при наданні послуг державні чиновники – еділи.

Розширення купецької справи сприяло розвитку готельної справи і на Близькому та Далекому Сході. Результати розкопок у південній частині Іраку підтверджують, що у п'ятому тисячоріччі до нашої ери існували хани – місця тимчасового притулку людей. Особливістю східної архітектури були караван-сараї, які служили тимчасовим притулком учасникам караванів. Вони були першим прототипом постійного двору для поштових карет, а також мотелю. Зальні караван-сараї – зустрічаються у Вірменії – це прямокутні будинки, розділені на нефі. Середній неф призначався для людей і товарів, у бічних нефах знаходилися тварини [3]. У Караван-сараях з внутрішнім двором для розміщення людей і збереження товарів служили відкриті у внутрішньому дворі невеликі приміщення, розташовані в один або кілька ярусів, тварини знаходилися у дворі.

В епоху Середньовіччя проживання у притулках (готелях) для подорожуючих («hospitium») характеризувалося низьким рівнем обслуговування і комфорту. У притулках (готелях) того часу протікали дахи, небезпечним було і саме проживання.

Із подальшим розвитком різних форм туризму зростання потреби у готелях і закладах ресторанного господарства лише зростали. Це призвело до виникнення великих отелів, розміщених у спеціально для цієї мети побудованих будівлях типу приватних резиденцій або в державних особняках. Звідси походить французька назва «отель», що означає міський палац магната, місце перебування представника іноземної держави або міської влади. Необхідно відзначити, що Бурбонський палац – на даний час це місце засідань палати депутатів Франції – у путівнику Парижа, виданому в XVIII ст, значиться як отель принца Конде.

У Німеччині на межі XVIII-XIX ст. виникають перші курорти мінеральних вод – у Гайлігендаммі, Нордернеї, Травемюнде. У цей період становлення туризму будувалися, передусім,

розкішні готелі, які обслуговували представників аристократії та інтелігенції.

У XIX ст. вимоги багатії готельної клієнтури зростають, що веде до підвищення комфорту і рівня оснащення готелів. Виникають свого роду величезні готельні комбінати з фешенебельними ресторанами та кав'ярнями у них. Саме XIX ст стало переломним у розвитку готельного господарства. По всій Європі почався період будівництва постійних дворів-готелів палацового типу підвищеної комфортності. Приплив заможних англійців і американців у Європу змінює традиційну культуру готельних послуг – вони приймають усе більш уніфікований і стандартизований характер. Саме в цей час в ужиток входять такі англійські слова як «експрес», «комфорт» та «дизайн».

Із початком XX ст. почалось будівництво готелів для бізнесменів і комерсантів. Після Другої світової війни в американському готельному бізнесі стали з'являтися нові тенденції. Однією із найбільш вагомих став вихід на міжнародний ринок послуг та будівництво світових готельних мереж, таких як Hotels & Resorts, Hyatt, Marriott, Hilton Hotels Corporation тощо.

Розвиток готельних комплексів міжнародного та мережевого типу наклали свій відбиток і на розвиток дизайну різних об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, передусім, це стосується не лише стилізованого та комфортно-функціонального оформлення житлових приміщень та інших просторів готелів та ресторанів, але розробки логотипів та власного фірмового стилю як складової брендингу.

Звичайно при оформленні та прийнятті дизайнерського рішення необхідно дотримуватися основних функцій дизайну та забезпечити комфортні й естетичні умови перебування різних груп відвідувачів відповідно до їх потреб, пріоритетів та очікувань від перебуван-

ня у готельному чи ресторанному закладі. Як сказано на початку публікації, у сучасному світі роль дизайну розширюється. Тепер це не лише інструмент компоновання та облаштування просторів перебування людей. Тепер це елемент, з допомогою якого формується загальний фірмовий стиль готельно-ресторанного комплексу, який дозволяє клієнту виокремити його з-поміж інших готельно-ресторанних комплексів та залишитися у його пам'яті. В сучасному світі особлива увага звертається не лише на комфорт готельних номерів, якість ресторанних страв, але і на рівень обслуговування та неординарність, нестандартність, оригінальність, яка проявляється від загальної архітектури до сувенірно-інформаційної продукції готельно-ресторанного комплексу. Сучасного клієнта потрібно забезпечувати не лише комфортом та затишком, але й необхідно вміти дивувати та вражати. Вдале застосування усього інструментарію дизайну дозволяє чудово справитися з такими викликами сьогодення.

Список використаних джерел:

1. Дизайн проект інтер'єру ресторану на 100 чоловік. URL: <https://referat.club/art/dizajn-proekt-nter-yeru-restoranu-na-100-cholov-k-110315.html> (дата звернення 24.03.2021)

2. Мунін Г., Змійов А., Зінов'єв Г., Самарцев Є., Гаца О., Максимець К., Роглев Х. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.

3. Роглев Х. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.