Федеральное агентство по образованию

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

«Восточно-Сибирский государственный технологический университет»

Факультет сервиса, технологии и дизайна

Кафедра «Социального и технологического сервиса»

**КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

по дисциплине " Организация внутреннего пространства и дизайн предприятий питания "

Тема: «**Организация планировочных решений, дизайна кафе китайской кухни**»

Выполнил: Жербакова О.В.

Проверил: Хамнаева Н.И.

Улан-Удэ 2011

**Содержание**

Введение

1. Аналитический раздел

1.1 Характеристика современных требований к проектированию предприятий питания

1.2 Анализ современных направлений создания концепции дизайна предприятий питания

2. Экспериментальный раздел

2.1 Характеристика планировочных решений кафе китайской кухни

2.2 Характеристика концепции дизайна кафе китайской кухни

Заключение

Список использованной литературы

**Введение**

Дизайн (от англ. «design» – замысел, проект, чертеж, рисунок) – обозначает различные виды проектировочной деятельности, имеющей целью формирование эстетических и функциональных качеств предметной среды.

В Китае традиции питания, имеющие многовековую историю, неразрывно связаны с эстетикой окружающей среды. Принятие пищи было ритуалом, который требовал соответствующего декоративного оформления. В современной китайской культуре наблюдается тенденция к сохранению этого стереотипа, что находит, в частности отражение в том внимании, которое уделяется оформлению интерьера ресторанов национальной кухни. Анализ композиционно-художественных концепций интерьера позволяет в определенной мере понять эстетические приоритеты и тенденции культуры сегодняшнего Китая.

Целью данного курсового проекта является организация планировочных решений, дизайна кафе китайской кухни.

Задачи курсового проекта:

1. Исследование современных требований к проектированию предприятий питания.

2. Анализ современных направлений создания концепции дизайна предприятий питания.

3. Разработка концепции дизайна предприятия питания.

4. Разработка планировочных решений предприятия питания.

**1. Аналитический раздел**

**1.1** **Характеристика современных требований к проектированию предприятий питания**

Проектирование предприятий питания должно осуществляться с учетом климатических, экологических, гидрогеологических, демографических, национально-бытовых и других местных условий конкретных районах строительства.

При проектировании следует также руководствоваться СНиП "Строительная климатология и геофизика", дополненным БСТ № 10, 1984 г. - карта климатических районов.

Размещение предприятий общедоступной сети в системе застройки города, их величину (вместимость) и специализацию (тип) следует определять, руководствуясь предварительно разрабатываемыми перспективными планами (схемами) размещения предприятий питания (в комплексе с сетью предприятий торгового и культурно-бытового назначения) в развитие генеральных планов городов, с учетом как нового строительства, так и реконструкции действующих предприятий и возможностью их переспециализации [1].

Предприятия городского значения могут быть самых разнообразных типов и вместимостей и должны формироваться в общественных и торговых центрах, на магистралях и площадях, вблизи остановок городского транспорта, станций метрополитена, железнодорожных и автовокзалов и т.п., т.е. в местах оживленного движения населения и приезжего контингента.

На земельном участке предприятия общественного питания предусматривается четкое зонирование, с выделением:

* зоны для посетителей с площадкой для размещения в летнее время столиков (дополнительных мест) на открытом воздухе;
* хозяйственный двор с подъездными путями для грузовых автомобилей и разгрузочной площадкой, примыкающей к группе складских помещений здания, мусоросборником, зоной отдыха для персонала;
* стоянки для индивидуального автотранспорта;

Расстояние от окон и дверей помещений предприятия питания до площадок с мусоросборником должно быть не менее 20 м [1].

Площадки для автомобилей рассчитываются согласно нормативным документам по планировке населенных пунктов.

Проекты новых предприятий питания должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям организации производства на предприятии, градостроительным условиям размещения, определяющим требования к объемно-планировочным и архитектурным решениям здания, требованиям по внедрению прогрессивных конструктивных систем и отделочных материалов, нормативно-экономическим требованиям проектных решений. Проектирование предприятий питания должно осуществляться в соответствии с современными достижениями научно-технического прогресса в отрасли строительства и общественного питания [1].

Выбор проектирования встроенного предприятия питания или отдельно стоящего здания определяется его типом, величиной и градостроительным назначением. Величина предприятий питания характеризуется количеством мест в обеденных залах.

Величины предприятий питания, состав и площади помещений, соответственно схемы функциональной взаимосвязи помещений и принципиальные планировочные решения зависят от двух основных факторов: исходного продукта, на основе которого работает предприятие - технологической основы, а также форм и методов обслуживания посетителей.

Проектирование предприятий питания может осуществляться на основе применения самых разнообразных конструктивных систем и материалов. На основе полносборных железобетонных систем, каркасно-панельных и крупнопанельных конструкций, монолитного железобетона, кирпича, местных строительных материалов, из металлических облегченных конструкций, в том числе - большепролетных, из деревоклееных конструкций, на основе применения смешанных конструктивных систем и материалов и пр.

Высота помещений предприятия питания до низа выступающих конструкций и подвесных потолков должна быть не менее 2,7 м. При этом рекомендуется для производственных помещений принимать: 2,7 м – в предприятиях до 150 мест;

Высоту помещений горячих цехов и моечных не рекомендуется проектировать ниже высоты смежных с ним обеденных залов и выше 3,6 м (для объектов массового строительства) [1].

Высоту до низа выступающих вентблоков в производственных, складских и бытовых помещениях допускается принимать 2,5 м.

Все типы предприятий питания включают в свой состав пять основных функциональных групп помещений: группу помещений для посетителей; группу производственных помещений; группу складских помещений; группу административно-бытовых помещений и группу технических помещений. В структуре предприятия при проектировании каждой из пяти обозначенных групп помещений должны учитываться рекомендации и требования, предъявляемые в соответствии с их специфическими функциональными особенностями. Все основные функциональные группы помещений в структуре предприятия (здания) должны иметь четкое зонирование и удобную функционально-технологическую взаимосвязь по средствам производственных коридоров, исключая пересечение людо- и грузопотоков.

Входы в здание предприятия питания и лестницы для посетителей и персонала должны проектироваться автономными. Вход для персонала в предприятиях до 100 мест допускается проектировать через приемочные помещения [2].

В предприятиях питания не допускается проектировать помещения площадью менее 5 м2. В производственных помещениях, в помещениях приема и хранения продуктов, площадью до 10 м2, двери проектируются шириной не менее 0,9 м, площадью более 10 м2 - не менее 1,2 м; двери для тележек с поддонами следует принимать шириной 1,8 м. Окна и витражи зданий объектов питания должны быть расчленены на элементы, обеспечивающие их безопасность периодического открывания для санитарной обработки [2].

Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот; в покрытиях полов не допускается применение дегтей и дегтевых мастик.

Полы, ограждающие конструкции помещений и вентиляционные короба, должны быть защищены от проникновения грызунов.

Устройство порогов на путях перемещения продуктов, готовых блюд и использованной посуды не допускается.

Гидроизоляция в полах предусматривается в помещениях с мокрыми процессами и там, где требуется установка трапов, т.е. в производственных помещениях, в санитарных узлах и душевых.

Полы в помещениях с мокрыми процессами проектируются с уклонами к трапам не менее 1%. Отметка пола в моечных уборных и. душевых должна быть на 2 см ниже отметки пола соседних помещений. Покрытие полов в таких помещениях необходимо предусматривать из влагоустойчивых материалов.

Стены и колонны в помещениях: производственных, для приема и хранения продуктов, моечных, душевых, уборных и в других помещениях с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту 1,6 м, а в охлаждаемых камерах - на всю высоту помещения [2].

Помещения для посетителей необходимо проектировать в соответствии с категорией предприятия, т.е. с учетом типа предприятия, его вместимости, избранных форм и методов обслуживания, контингента посетителей и их целевых установок.

Обеденные залы, как правило, рекомендуется располагать в одном уровне с основной группой производственных помещений: горячим и холодным цехами, моечными посуды, буфетами и раздаточными [2].

Таким образом, в данной главе была дана характеристика современных требований к проектированию предприятий питания.

**1.2 Анализ современных направлений создания концепции дизайна предприятий питания**

Кафе, рестораны, бары — с каждым днем их становится все больше, но лишь немногие выделяются из общей массы и запоминаются. Чтобы у подобного заведения появились завсегдатаи, оно должно чем то отличаться от всех остальных. Поводом для повторного посещения ресторана могут стать оригинальное меню, высококлассный повар, прекрасное обслуживание, низкие цены, скидки, продуманный интерьер, непринужденная обстановка и, наконец, приятная атмосфера.

Оформление кафе, ресторана, бара - не просто выбор мебели, но и разработка общей концепции дизайна. Гости обращают внимание на все: не только на оригинальность мебели, но еще и на то, как выгладят стены, потолок, двери, окна, а также на различные светильники и аксессуары. Гармоничное сочетание всех элементов обстановки помогает создать особую неповторимую атмосферу [3].

Помещение в китайском стиле представляет собой своеобразный комплекс дом-сад, в котором реальность переплетается с мифологией. Специфичными архитектурно-композиционными элементами в интерьерах ресторанов китайской кухни являются колонны, балюстрады, беседки, ширмы, стеклянные витражные конструкции. Ширмы могут быть либо стационарными, либо портативными. В их отделке применяются ажурный и рельефный декор, орнаментация, символические зооморфные и растительные изображения, иероглифические надписи. Главные цвета – красный, золотистый и коричневый.

Важным элементом архитектуры и оформления китайского ресторана может стать украшение дверей и окон. Их расположение обычно тщательно продумано: широкие дверные проемы, находящиеся друг против друга, соединяют интерьер с окружающим миром. Двери могут быть весьма причудливой формы – в виде круга или восьмиугольника. Так, круглые «лунные» двери символизируют совершенство бытия и напоминают о возвращении на небеса [3].

Безусловно, важную роль в создании китайского интерьера в оформлении окон и беседок играет текстиль. В большинстве случаев в китайском интерьере должны присутствовать легкие прозрачные занавески, пропускающие свет. Соответственно изящество китайского стиля предполагает использование легких, пластичных тканей. В данном случае востребован шелк и его имитация, тафта, тонкие росписи на грубых «бумажных» полотнах. Вместо прозрачной занавески можно повесить и вертикальные плотные рулонные шторы (австрийские или римские). С другой стороны, китайский интерьер может полностью исключать текстильное оформление окон.

Традиционным материалом для изготовления китайской национальной мебели является бамбук, обработанный специальным образом. Но китайские мебельщики не ограничивали себя только бамбуком и использовали древесину тика, дуба, вяза, красного дерева. Изюминка китайской мебели – использование различных техник декорирования (многослойная лакировка темным полуматовым лаком, тонировка, подчеркивающая натуральность материала, старение древесины, инкрустация и художественная резьба) [4].

Помимо специфичной мебели, в интерьерах современных ресторанов китайской кухни заметный акцент делается на оформление потолочной зоны и стен декоративными стеновыми панелями. В данном случае также востребовано натуральное дерево.

Кафе «Чайна-клуб» находится на юго-востоке Москвы в зеленом районе Жулебино, который рассчитан на 100 посадочных мест.

Здесь можно принять участие в одной из прекраснейших традиций Востока- чайной церемонии (зеленый, черный и белый чай, травяные, ягодные и цветочные сборы лучших сортов мира). Также в кафе можно заказать изысканные блюда китайской кухни.

Интерьер кафе выполнен в традиционном китайском стиле, в соответствии с канонами Фэншуй (см. Приложение 1). Элементы предметного наполнения, как и элементы архитектурно-пространственного компонента, выполнены в традиционной китайской манере. Мягкий свет китайских фонарей, китайские свечи, свитки с традиционной китайской живописью на стенах, мягкие диваны с уютными подушками у столиков. Все это в совокупности с не громкой мелодичной музыкой создает неповторимую атмосферу уюта и покоя.

Художественно-эстетическая организация интерьера кафе «Чайна-клуб» сочетает традиционные подходы к композиции и творческую интерпретацию культурных канонов Поднебесной. Интерпретация проявляется в избирательности и синтетическом сочетании традиционных элементов, их стилизации и модификации. Основным содержанием сюжетов художественно-эстетической организации интерьера является светская культура Китая периодов Мин и Цин. Периоды Мин и Цин можно считать временем расцвета китайского традиционного интерьера, формирования всех его основных характеристик. Цветовая семантика интерьера кафе соответствует общим принципам колористической символики китайской культуры. Три цвета – красный, желтый, сине-зеленый – являются в этой гамме доминирующими. Можно отметить тенденцию соответствия этих цветов композиционным доминантам интерьера. Предпочтение в оформлении отдается дракону, фениксу и бамбуку, олицетворяющим соответственно несокрушимую мощь нации, мир и спокойствие, долголетие и жизненную стойкость [5].

В стенах этого кафе клиент окунется в атмосферу покоя и уюта. Приятная музыка и внутренняя обстановка поведают о загадочной душе страны восходящего солнца. Изысканные блюда китайской кухни очаруют своей простотой и неповторимостью вкусов. Чайные церемонии и ароматный дым кальяна наполнят душу теплом и светом. А первоклассное обслуживание в кафе оставит наилучшее впечатление о проведенном времени [5].

Кафе «Ян Цзы» находится в городе Кироа, рассчитано на 70 посадочных мест. Кафе имеет 2 зала. В первом зале стоят круглые 4-х местные столики, 2-ой зал разделен на кабинки (4-х и 6-ти местные).

В кафе роспись стен в стиле легкой китайской живописи (см. Приложение 2). Пейзаж выполнен аэрографией по декоративной штукатурке, называемой короед. Неровная фактура стен придает особый колорит интерьеру, имитирующему старый китайский домик.

Основной композицией кафе является скульптура Хотея. Веселый божок, обещающий богатство привлекает посетителей. Гости заведения самозабвенно трут круглый животик скульптуры в ожидании исполнения желаний, и говорят – они исполняются. Скульптура выполнена из пенобетонных блоков, с росписью бронзой и позолотой. Тонкослойная деликатная, едва фактурная ручная лепнина на стенах и барной стойке покрыта настенной росписью под китайский пейзаж. Изображения птиц, цветов и традиционного китайского пейзажа с пагодами и водопадами, погружают посетителей в уютную атмосферу Китая [6].

Скульптура китайского Хотея выполнена из пенобетона. Зашпаклевана и выкрашена в золото. Время показало, что к Хотею ходят специально, погладить его живот и загадать желание, следуя старой китайской традиции.

Следуя прекрасной китайской легенде о танцующем журавле, трудно было сдержаться и не изобразить столь грациозную птицу.

Настроение гармонии, охватывающее с порога, невольно проецируется на все кафе, и восприятие антуража происходит сквозь призму ощущений, связанных с настенными росписями. Мебельный ансамбль изготовлен по персональным эскизам и индивидуальному заказу.

Также кафе имеет бар, винную полку и аквариумную крышку, стилизованные под пагоды — крыши [6].

Ресторан «Тао» открылся в январе 2004 года, в городе Москва. Находится по адресу 2-я Брестская ул., 37, стр.1. Работает с 12:00-23:00. Количество посадочных мест – 100, веранда-25.

Пройдя пешком от метро Белорусская по 2-ой Брестской улице и всего через пять минут возникнет настоящая китайская пагода – так выглядит снаружи ресторан Тао (в переводе с китайского - «путь»). Зайдя внутрь, клиент попадает в удивительный мир далекого Китая (см. Приложение 3).

В ресторане два уровня. "Нижний Китай" представляет собой бамбуковый сад с кабинками на шесть персон каждая. Темная мебель, классические китайские атрибуты: светильники, веера, красные занавески. Здесь же находится банкетный зал на 12 персон, выполненный в бардовых тонах. Перекрытия из темного дерева, на стенах китайские картины, декоративные цветы. В интерьере точно передан своеобразный колорит традиционных китайских улочек с приземистыми постройками и маленькими двориками. В залах превалируют приглушенные, глубокие тона с неожиданными яркими фрагментами, например, мерцающие золоченые павлины в каменистом садике. В декоре зала использован сухой бамбук. Бамбук в китайской культуре занимает особое место. Бамбук быстро растет, он высокий, прямой, очень прочный, вечнозеленый. Поэтому китайцы с древних времен сравнивали с бамбуком людей “честных, прямых, искренних, высоких духовных качеств». У китайцев это растение означает долгожительство, сыновнюю добродетель, а также зиму, поскольку, наряду со сливой и сосной, бамбук является одним из трех ее друзей. Бамбук - Эмблема Будды [7].

У лестницы, ведущей на второй этаж стоят две большие китайские вазы. "Верхний Китай" оформлен в классическом китайском стиле. Множество отдельных кабинок, красные шторы, всевозможные восточные аксессуары. В центре зала находится витрина со статуей Будды и антикварными вазами. На втором этаже - анфилада уединенных кабинок, обтянутых красным шелком. Китайцы издревле любили красный цвет, потому что красный — это цвет солнца и огня, он приносит людям тепло и свет. В китайской культуре красный цвет символизирует преданность и справедливость, а также является символом древнего Китая. В конфуцианской символике красный цвет означает небо, как некое светлое начало. Мягкое освещение китайскими светильниками гармонирует с мебелью темного дерева. Стены кабинок обшиты циновками, над столом яркий акцент - красочный веер из золотистой ткани. Уют кабинки располагает к приятной, неторопливой беседе.

В меню ресторана - изумительные закуски, разнообразная лапша, рис с овощами, мясом и птицей. Все блюда готовят китайские повара, супруги Шань Хай и Ван Лей. Так как ресторан являлся собственностью КНР, повара для этого ресторана отбирались китайским правительством с особой тщательностью, потому что в Китае «государственное» - знак высочайшего качества. Любители китайской кухни, несомненно, оценят большой ассортимент блюд меню [7].

В таблице 1 представлены все достоинства и недостатки трех вышеперечисленных китайских стилей, а именно: ресторана «Тао», кафе «Ян Цзы» и кафе «Чайна-клуб».

Таблица 1- Достоинства и недостатки китайских предприятий питания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование предприятия питания | Достоинства | Недостатки |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Кафе «Чайна-клуб» | - может принимать большое количество посетителей;- оригинальный дизайн;- проведение чайной церемонии;- имеет 2 торговых зала;- выдержана цветовая семантика. | -многослойная лакировка мебели;- скользкий пол. |
| 1 | 2 | 3 |
| 2. Кафе «Ян Цзы» | - имеет 2 торговых зала;- оригинальный дизайн стен. | - громкая музыка;- неприметная барная стойка и мебель в торговом зале;- маленький ассортимент блюд и напитков. |
| 3. Ресторан «Тао» | - может принимать большое количество посетителей;- оригинальный дизайн;- имеет 2 уровня;- имеет банкетный зал и отдельные кабинки;- большой ассортимент блюд;- выдержана цветовая семантика. | - жесткие стулья и лавки;- маленький банкетный зал. |

Из таблицы 1 видно, что ресторан «Тао» соответствует китайскому стилю и недостатков очень и очень мало. Кафе «Чайна-клуб» и ресторан «Тао» могут принимать большое количество потребителей за один раз. Также кафе «Чайна-клуб» и ресторан «Тао», в отличие от кафе «Ян Цзы» имеют отдельные кабинка. В кафе «Чайна-клуб» и ресторане «Тао» выдержана цветовая семантика. Все выполнено по принципу колористической символике китайской культуры. Это три цвета- красный, желтый, сине-зеленый.

Таким образом, в данной главе были рассмотрены современные направления создания концепции дизайна предприятий питания. Также были выявлены достоинства и недостатки трех, уже существующих китайских предприятий питания – это ресторана «Тао», кафе «Ян Цзы» и кафе «Чайна-клуб».

Таким образом, в данном разделе была дана характеристика современных требований к проектированию предприятий питания., также были рассмотрены современные направления создания концепции дизайна предприятий питания. Были выявлены достоинства и недостатки трех, уже существующих китайских предприятий питания –ресторана «Тао», кафе «Ян Цзы» и кафе «Чайна-клуб».

дизайн кафе китайский кухня

**2. Экспериментальный раздел**

**2.1 Характеристика планировочных решений кафе китайской кухни**

Помещения для посетителей в кафе китайской кухни «Тань-Шань» спроектированы в соответствии с категорией предприятия, т.е. с учетом типа предприятия, его вместимости, избранных форм и методов обслуживания, контингента посетителей. Кафе китайской кухни предусматривает торговый зал на 90 человек, обслуживание осуществляется официантами. Расстояние между проходами в кафе китайской кухни приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Расстояние между проходами в кафе

| Проходы | Расстояние м |
| --- | --- |
| Основной | 1,2 |
| Дополнительные: |  |
| для распределения потоков посетителей | 0,9 |
| для подхода к отдельным местам | 0,4 |

Входы в уборные для посетителей предусматриваются из вестибюля. В общедоступных предприятиях до 300 мест количество унитазов в уборных для посетителей принимается из расчета 1 унитаз на каждые 60 мест. Таким образом, в кафе установлено 2 унитаза- женский и мужской.

Здание предприятия питания спроектировано панельным, ширина несущих стен здания составляет 64см, а ширина внутренних стен составляет 30см. Площадь вестибюля – 45м². В вестибюле находится гардероб – 10м² и комната гигиены – 10м²**.** Торговый зал кафе составляет 182м².

Предметно-пространственная организация помещений для посетителей в предприятиях общественного питания с самообслуживанием и кафе «Тань-Шань», совмещающих функции питания и отдыха включают различные, отличающиеся назначением, составом и группировкой мебели, функциональные зоны. Это зоны входа, получения пищи и сервировки, приема пищи, отдыха. Различные зоны оснащаются специальной мебелью, отвечающей уровню комфорта предприятия.

В кафе организовано место для отдыха с мягкими диванчиками и журнальным столиком.

Основное значение в обеденном зале принадлежит зоне приема пищи. В кафе китайской кухни способ расстановкой мебели - параллельная, обеспечивающая рациональное использование площади обеденного зала, а также пристенная. Формы столов как круглые так и прямоугольные, которые рассчитаны на 6 посадочных мест. Имеются кабинки со столами и мягкими диванчиками на 4 посадочных мест. Организована пристенная барная стойка на 8 посадочных мест. В зале расположено 3 круглых стола, 6 прямоугольных и 7 кабинок с мягкими диванчиками.

Таким образом в данной главе рассмотрены планировочные решения помещений для посетителей кафе китайской кухни.

**2.2 Характеристика концепции дизайна кафе китайской кухни**

Кафе китайской кухни «Тань-Шань» рассчитано на 89 посадочных мест. Режим работы с 11:00-23:00. Работает на сырье и полуфабрикатах. Форма обслуживания - официантами.

Дизайн интерьера предприятия питания - это красота. Приятные ощущения взывает все натуральное: кожа, шелк, камень, красивый гранит. Основной цвет сегодня- цвет красный люкс становится яркой основой для создания стильного дизайна интерьера китайского кафе. Роскошь избыточна и многолика. Безмерна власть люкса.

Интерьер кафе выполнен в традиционном китайском стиле (см. Приложение 4). Мягкий свет китайских фонарей, китайские свечи, свитки с традиционной китайской живописью на стенах, мягкие диваны у столиков. Все это в совокупности с негромкой мелодичной музыкой создает неповторимую атмосферу уюта и покоя. Цветовая семантика интерьера кафе соответствует общим принципам колористической символики китайской культуры. Три цвета – красный, желтый, сине-зеленый - являются в этой гамме доминирующими.

Заранее заказанные керамические люстры с китайскими иероглифами очень красивые и хорошо вписываются в интерьер кафе.

Великолепные фактурные штукатурки позволили создать ощущение старинных каменных стен. Гравировка скальных изображений нанесенных на геодезический рельеф помогают почувствовать «поднебесность» пространства. Скульптурное изображение китайских драконов «Севера и Юга», держащих хвостами кадуцей богатства неба и земли, изготовлено из пенопласта. С последующим покрытием гладкими шпаклевками и выкрашено в традиционный китайский красный цвет с золочением. Настенные росписи вспомогательных помещений раскрывают пространство, привнося в него воздух и приятную утонченность китайского традиционного гохуа.

В кафе предусмотрено несколько типов освещения. Общий свет верхний, для торжественных случаев и начала мероприятий. Дополнительные источники над каждым столиком, в темноте создают впечатление островков – фонариков. Маленьких домиков одной большой земли. И конечно свет ночи, свет дискотеки. Это краски не видимые при простом свете, но мерцающие при ультрафиолетовом освещении.

В интерьере кафе используется не только лепнина ручной работы, но и скульптурные формы. Скульптурное изображение драконов выполнено из пенопласта горячей резьбой с последующим покрытием специальными художественными закрепляющими мастиками. Интерьер облагорожен настенными росписями, скульптуры расписаны в китайском стиле. Основной композицией кафе является скульптура Хотея. Веселый Божок, обещающий богатство, привлекает посетителей. Скульптура выполнена из пенобетонных блоков, с росписью бронзой и позолотой.

Дизайн интерьера способствует прекрасному проведению времени за деловой встречей или в компании хороших друзей.

Таким образом, в данной главе была дана характеристика концепции дизайна кафе китайской кухни «Тань-Шань».

В данном разделе были рассмотрены планировочные решения помещений для посетителей и характеристика концепции дизайна кафе китайской кухни «Тань-Шань».

**Заключение**

В курсовом проекте были изложены теоретические и практические аспекты, касающиеся организации планировочных решений, дизайна кафе китайской кухни.

В аналитическом разделе была дана характеристика современных требований к проектированию предприятий питания., также были рассмотрены современные направления создания концепции дизайна предприятий питания. Были выявлены достоинства и недостатки трех, уже существующих китайских предприятий питания –ресторана «Тао», кафе «Ян Цзы» и кафе «Чайна-клуб».

В экспериментальном разделе были рассмотрены планировочные решения помещений для посетителей и характеристика концепции дизайна кафе китайской кухни «Тань-Шань».

**Список используемой литературы**

1. СНиП II-Л 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. М.: Стройиздат, 1983г.

2. Никуленкова Т.Т. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: Колосс, 2006г.-127c.

3. http://www.allcafe.info

4. http://archive.travel.ru

5. http://china-club.biz

6. http://myaqua.ru

7. <http://tao.mykitay.ru>