

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

КАФЕ НА 50 МІСЦЬ

Методичні рекомендації
до виконання курсового проекту
з дисципліни «Архітектурне проектування»
для здобувачів першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти спеціальності
191 «Архітектура та містобудування»

Київ 2024

УДК 721.01, 725.71

K12

Укладачі: Ю. О. Хараборська, канд. арх., доцент;
О. М. Гершуні, доцент

Рецензент І. Л. Кравченко, д-р арх., професор

Відповідальний за випуск Г. Л. Ковальська, д-р арх.,
професор

*Затверджено на засіданні кафедри архітектурної
кваліметрії в архітектурі, протокол №1 від 11 вересня
2023 року.*

В авторській редакції.

Кафе на 50 місць: методичні рекомендації до виконання
K12 курсового проєкту з дисципліни «Архітектурне проєктування»
/ уклад.: Ю. О. Хараборська, О. М. Гершуні. – Київ: КНУБА,
2024. – 16 с.

Містить рекомендації та пояснення щодо проєктування
об'єктів швидкого харчування в умовах існуючої забудови.
Розглянуто особливості конструктивних рішень, об'ємно-
просторової та архітектурно-планувальної організації окремо
розташованих закладів харчування. Представлено завдання до
виконання курсового проєкту та склад проєкту.

Призначено для здобувачів першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти спеціальності 191 «Архітектура та
містобудування».

© КНУБА, 2024

ЗМІСТ

Загальні положення.....	4
Розділ 1. Вимоги до проектування підприємств громадського харчування.....	5
1.1. Загальні умови.....	5
1.2. Вимоги до ділянки та генерального плану.....	6
1.3. Об'ємно-планувальні рішення.....	7
Розділ 2. Склад приміщень.....	11
Розділ 3. Склад та оформлення проєкту.....	12
Рекомендації до виконання проєкту та питання семінару.....	12
Список літератури.....	14

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Цей курсовий проєкт є результатом зростання загального попиту на об'єкти швидкого харчування поза домом. Термін «швидке харчування» визначає систему харчування, яка забезпечує обмежений діапазон високо стандартних продуктів, що можуть бути спожиті в приміщенні підприємства харчування, або куплені на винос. Проєкт будь-якого об'єкта харчування повинен мати на меті: надати клієнту задовільне обслуговування та приємні враження, а також виконати відповідний обсяг продажу, контролювати вартість та зростання ефективності. Основні вимоги до проєкту: відповідність до чинних будівельних норм, гігієна, безпека, доступність для людей з обмеженими можливостями. А також будівля кафе повинна відповідати містобудівельним, функціональним, конструктивним, економічним і естетичним вимогам.

Виконання курсового проєкту «Кафе на 50 місць» має на меті вивчення основ проєктування окремо розташованих невеликих підприємств громадського харчування та оформлення демонстраційних матеріалів до архітектурного проєкту. Під час виконання роботи студенти набувають знань та навичок, які необхідні як для виконання курсових і дипломних робіт з архітектурного проєктування, так і в подальшій практичній діяльності, а саме:

- засвоюють особливості адресного підходу у творчому методі архітектора;
- започатковують придбання досвіду аналізу ділянки забудови та її оточення;
- розвивають уяву щодо створення образу будівлі за рекомендованим призначенням;
- пізнають основи і прийоми функціонального та архітектурно-конструктивного рішення будівлі;
- засвоюють техніку та естетику архітектурно-будівельного креслення тощо.

РОЗДІЛ 1. ВИМОГИ ДО ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1. Загальні умови

Розробити проєкт малого (на 50 місць) кафе за заданими площами та на заданому місці.

Для проєктування пропонуються наступні заклади харчування:

- *Кафе* – заклад із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

- *Кафе-бар* – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе.

- *Кафетерій* – заклад ресторанного господарства (РГ) самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

Кафе використовується цілий рік і проєктується з вхідним тамбуром і гардеробом. Графік руху повинен забезпечувати зручний зв'язок вхідної групи із обідньою залою та виключати перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу. Приміщення зали може бути запроектовано в одному або двох рівнях (два поверхи чи один поверх з антресолю). Можливо розширення посадкової площі основного приміщення в теплу пору року за рахунок відкритих майданчиків, терас, веранд. Обслуговування передбачається через офіціанта (бармена) чи самообслуговування залежно від типу закладу.

Клієнти повинні мати можливість помити руки, привести себе до належного вигляду та скористатися вбиральною. Протягом холодної пори року клієнти повинні мати змогу зняти теплий одяг та помістити його в гардероб. Наявність гардеробу в закладі харчування визначається завданням на проєктування.

Обслуговуючий персонал готує їжу, підносить клієнту на стіл або на барну стійку, прибирає, миє посуд, виносить відходи, розвантажує продукти.

До побутових потреб персоналу входять – переодягання в робочий одяг, водні процедури, прийом їжі, відпочинок.

Пріоритетною є компактна композиція. Важливо врахувати оточення та призначення.

Конструктивне рішення та матеріали приймаються на розсуд автора.

1.2. Вимоги до ділянки та генерального плану

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування з виділенням таких зон:

- зони для відвідувачів з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі;
- виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень;
- сміттєзбірник;
- майданчик відпочинку для персоналу;
- стоянки для індивідуального автотранспорту.

Згідно з ДБН Б.2.2–12:2019 [2] біля кафе має бути 4-5 машино-місць, а також місце для паркування мотоциклів, велосипедів та самокатів. Одне машино-місце слід виділяти для особистого транспорту людей з обмеженими можливостями.

Відстань від вікон і дверей приміщень підприємств харчування до майданчиків із сміттєзбірником повинна бути не менше ніж 20 м.

На ділянці підприємства харчування слід передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення.

1.3. Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення ґрунтуються на врахуванні функціональних, фізико-технічних, конструктивних, архітектурно-художніх і економічних вимог.

Кафе розділяється на дві функціональні зони:

- зона відвідувачів (вестибюлі, обідні зали, холи та ін.) ;
- виробнича зона (виробничі цехи і приміщення для приготування їжі, складські, адміністративно-побутові і технічні).

Основну групу приміщень будівлі кафе становлять обідня зала, приміщення виробничого (кухня) та адміністративного призначення.

Приміщення для відвідувачів

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід розраховувати як 1,6 м² на одне місце в залі.

Планувальне рішення зали повинне сприяти швидкому та зручному обслуговуванню відвідувачів, забезпечити найкоротші та прямолінійні шляхи руху відвідувачів і офіціантів, швидкій орієнтації відвідувачів у залі. Ширину проходів у залі беруть згідно з нормами, зазначеними у ДБН В.2.2-25:2009 [1].

У доступних інвалідам підприємствах харчування під час обслуговування офіціантами не менше ніж 5 % кількості місць в залах повинно бути пристосовано для обслуговування відвідувачів на кріслах-колясках.

Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до стелі) повинна бути не менше ніж 3,3 м. У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами приміщення висота приміщення в будь-якій його частині повинна бути не менше ніж 2,5 м.

У будинках кафе слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу. Вхід для персоналу допускається через приміщення завантажувальної.

Для кожного зовнішнього входу передбачають тамбури для теплового та вітрового захисту. Ширина тамбуру повинна

перевищувати ширину отвору не менше ніж 0,15 м з кожного боку, а глибина тамбура перевищувати ширину полотна дверей не менше ніж 0,2 м. Мінімальна глибина тамбуру 1,2 м. Глибина тамбура, під час користування людьми з обмеженими можливостями і іншими маломобільними групами населення, повинна складати не менше ніж 1,8 м, а ширина – 2,2 м. Тамбури допускається не влаштовувати на виходах з будівель, якщо ці виходи є тільки евакуаційними, або з неопалюваних приміщень. При обґрунтуванні допускається не передбачати тамбур біля зовнішнього входу в приміщення малої площі (до 100 м²). У такому разі необхідно передбачити теплову завісу, а двері обладнати пристроями самозачинення.

Двері евакуаційних виходів і двері на шляхах евакуації мають відкриватися у напрямку виходу людей з будівлі. Такі виходи не влаштовуються через розсувні і підйомно-опускні двері чи ворота, турнікети.

У залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях рекомендується мати природне освітлення (бічне, верхнє).

За кількості місць в залі до 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником, але нормами рекомендовано розділяти вбиральні на жіночу та чоловічу. Туалет для відвідувачів з обмеженими можливостями на кріслі-колясці обумовлюється завданням на проектування.

Виробничі приміщення

Виробничу групу приміщень рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні.

До виробничої групи приміщень входять виробничі, складські та службово-побутові приміщення

Розміщення цехів у структурі будинку повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів для мінімальної протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків. Завантажувальна \Longrightarrow склади \Longrightarrow виробничі цехи \Longrightarrow роздавальна чи сервувальна).

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, пов'язані послідовними технологічними процесами. У закладах харчування до 50 місць допускається об'єднувати в одному приміщенні, але розділяти технологічними бар'єрами:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового і кухонного посуду.

Основна з функціональних вимог – не перетинання шляхів чистого та брудного посуду.

Всі приміщення виробничої зони пов'язані між собою через коридор. Ширина коридорів береться 1,3 м (без дверей, що в нього відкриваються).

У випадку відкривання дверей у коридор ширину визначають згідно з вимогами ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги» [5]. Водночас враховується розташування дверей обабіч або з однієї сторони коридору та ширина дверного полотна.

Приміщення роздавальної в підприємствах харчування з обслуговуванням офіціантами повинно мати безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба (об'єднаним цехом), сервізною, мийною столового посуду і буфетом через технологічні або дверні прорізи.

Якщо вказані приміщення розташовані з одного боку роздавальної (сервувальної), то ширина такого приміщення має бути не менше ніж 2 м. У разі розташування цих приміщень з двох і більше боків роздавальної (сервувальної) – не менше ніж 3 м.

Розміщуючи обідню залу в двох рівнях (два поверхи чи один поверх з антресолю) в зоні роздавальної (сервувальної), слід передбачати підйомник для передачі їжі на другий рівень, а також сходи для офіціантів. Також у другому рівні має бути влаштовано підсобні приміщення.

Туалети, що проєктуються на другому поверсі чи антресолі не допускається розміщувати над виробничими та складськими приміщеннями кухні.

У закладах харчування місткістю до 50 відвідувачів дозволяється не робити охолоджувальну камеру для харчових відходів, а встановлювати холодильники безпосередньо в мийній.

Приміщення приймання та зберігання продуктів

Приміщення зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними.

Треба передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

У кафе до 50 місць для зберігання продуктів, що потребують охолодження, допускається передбачати приміщення з роздільними, за групою продуктів, холодильними шафами.

Адміністративно-побутові приміщення

Службові приміщення слід розміщувати ізольовано від інших приміщень, але передбачати їх зв'язок з приміщеннями іншого функціонального призначення.

Побутові приміщення (гардеробні, душові, туалети) проєктуються з розрахунку співвідношення працюючих за статтю – 70 % жінок, 30 % чоловіків.

Вхід до душових слід передбачати безпосередньо з гардеробної. Вхід у туалети передбачається з коридору. Туалет передбачає встановлення умивальника та унітаза в окремих приміщеннях відокремленими дверима.

Площу білизняної треба брати з розрахунку 5 м² на 50 місць в залі. Також обов'язковим є влаштування кімнати прибирального інвентарю.

РОЗДІЛ 2. СКЛАД ПРИМІЩЕНЬ

1. **Вхідна група – 27*/ 22м²** в тому числі:
 - Тамбур – 2 м²;
 - Хол – 12 м²;
 - Гардероб – 5 м² (визначається завданням на проєктування)*;
 - Туалет загальний – 4 м² (рекомендовано 2 х 2,5 м²) ;
 - Туалет для людей з обмеженими можливостями – 4 м².
2. **Обідня зала на 50 місць – 80 м².**

Для кафе-бару та кафетерію площа приміщення збільшується за рахунок розміщення барної стійки та роздавальної відповідно.
3. **Виробнича зона (кухня) – 76*/ 58 м²,** в тому числі:
 - Доготівельний цех (гарячий, холодний цехи та нарізка хліба) – 42 м²;
 - Буфет – 6 м²;
 - Роздавальна – 12 м² (якщо обслуговують офіціанти)*;
 - Сервувальна – 6 м² (якщо обслуговують офіціанти)*;
 - Мийна столового та кухонного посуду – 10 м².
4. **Зона приймання та зберігання продуктів – 24 м²,** в тому числі:
 - Завантажувальна – 6 м²;
 - Комора з холодильними шафами – 6 м²;
 - Комора сухих продуктів – 6 м²;
 - Приміщення миття та зберігання тари – 6 м².
5. **Адміністративно-побутова зона – 43* / 38 м²:**
 - Кабінет директора та бухгалтера – 10 м²;
 - Гардеробна жіноча – 11 м² (в тому числі: душ – 2 м²);
 - Гардеробна чоловіча – 7 м² (в тому числі: душ – 2 м²);
 - Гардероб офіціантів та барменів – 5 м² (якщо обслуговують офіціанти)*;
 - Туалет персоналу – 2,5 м² (рекомендовано 2 х 2,5 м²);
 - Білизняна – 5 м²;
 - Комора прибирального інвентарю 2,5 м².
6. **Літній майданчик (тераса, веранда) на 20 місць з розрахунку 1,3 м²**

Примітки: *(зірочкою) позначені площі приміщень закладів харчування з обслуговуванням офіціантами.

РОЗДІЛ 3. СКЛАД ТА ОФОРМЛЕННЯ ПРОЄКТУ

Ситуація - **М 1: 1000**

Генплан - **М 1: 500**

Фасади - **1: 100**

Плани - **1:100**

Архітектурний розріз - **М 1: 100**

Перспектива – **А3**

Макет – **М 1: 100.**

Всі креслення виконуються лінійною графікою з використанням туші та фарби (акварель, гуаш, темпера) та виявленням на фасадах і перспективі світлотіней.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ПРОЄКТУ

Передпроектна робота

По засвоєнні задачі проводиться збір матеріалів та ознайомлення з нормами проєктування. Пошук аналогів, аналіз вітчизняного та світового досвіду. Опрацьовується перелік питань наведених у плані семінару.

Кожне проєктування об'єкту починається з аналізу ділянки забудови. В якості підготовчого етапу проєктування проводиться аналіз наданої містобудівної ситуації:

- розміри ділянки і місце розташування в структурі міста;
- характер навколишньої забудови;
- рельєф і природно-ландшафтні особливості ділянки (наявність водойми, дерев, чагарників тощо);
- пішохідно-транспортна ситуація, визначення основних напрямків руху пішоходів, зв'язки із зупинками транспорту та основними містобудівними об'єктами;
- напрямки можливих під'їздів та підходів до ділянки;
- визначення секторів привабливих видів з ділянки;
- місця можливих акцентів у композиції споруди.

Для цілеспрямованого пошуку композиції доцільно зобразити схему функціонального взаємозв'язку приміщень будівлі та об'єми груп приміщень у масштабі (блоки параметрів) відносно аналізу містобудівної ситуації ділянки. На цій основі підготувати концепцію будівлі (клаузура).

Проектування

Розробка ескіз-ідеї:

- трансформація задуму на основі отриманих знань у ході передпроектної роботи та відповідно до умов і ситуації;
- гармонізація обраного задуму та планувального рішення.

Розробка ескізу:

- виправлення недоліків планування та об'ємно-просторового рішення (доведення форм до гармонії);
- графічне оформлення проєкту.

Питання семінару

1. Вимоги до генерального плану.
2. Розміри місць паркування (автомобіль, мотоцикл, велосипед).
3. Під'їзди та підходи до будівлі. Розвантажувальні майданчики.
4. Функціональні зони та їх склад.
5. Функціональна схема взаємозв'язку приміщень.
6. Вимоги до параметрів приміщень (площа, висота, освітлення).
7. Горизонтальні комунікації (розрахунок ширини коридорів, проходи в обідній залі).
8. Вертикальні комунікації (розрахунок сходів та пандусів, технологічні підйомники).
9. Приклади розміщення обладнання у залі. Габарити меблів.
10. Приклади планування та габарити туалетів, туалетних кімнат, душових.
11. Планування гардеробних персоналу. Габарити обладнання.
12. Конструктивні рішення.
13. Зовнішнє оздоблення.

14. Літні майданчики (тераси, веранди). Сполучення із залом.
Меблювання, захист від сонця.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) - К. : Мінрегіонбуд України, – (Державні будівельні норми України).ДБН В.2.2-25:2009- Чинний від 2010-09-01. – К., 2010. – 85 с. – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf>. – Назва з екрана.
2. Планування і забудова територій – К. : Мінрегіонбуд України, (Державні будівельні норми України). ДБН Б.2.2-12:2019. - Чинний від 2019-10-01. – К., 2018. – 177 с. – Режим доступу: <https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2019/07/DBN-B22-12-2019.pdf>. – Назва з екрана.
3. Громадські будинки і споруди. Основні положення- К. : Мінрегіонбуд України, - (Державні будівельні норми України). ДБН В 2 2-9:2018- Чинний від 2019-06-01. – К., 2019. – 47 с. – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2019/03/V229-2018.pdf>. – Назва з екрана.
4. ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. Мінбудархітектури України. Чинний від 2014-01-01. – К., 2002. – 136 с. – Режим доступу: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn_360_92_ua/1-1-0-116. – Назва з екрана.
5. ДБН В.2.2-28:2010. Будинки і споруди. Будинки адміністративного та побутового призначення. Мінрегіон України. – Чинний від 1.10.2011. К., 2010. – 39 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3080029223885211423?doc_type=2. – Назва з екрана.
6. ДБН В.1.1.7-2016. – Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги.. – Київ : Мінрегіон України, – Чинний від 01.06.2017. К., 2017. – 47 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3080743763845318619?doc_type=2. – Назва з екрана.
7. ДБН В.2.2-11-2002 – Підприємства побутового обслуговування. Держбуд України. – Чинний від 01.05.2002 - К. 2002. – 41 с. – Режим

- доступу: <http://document.vobu.ua/wp-content/uploads/DBN/DBN-V.2.2-11-2002.pdf>. – Назва з екрана.
8. ДСТУ 3862-99 (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення.(40988). – Чинний від 26.03.1999. – К., 2003. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99. – Назва з екрана.
 9. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація (34057). – Чинний від 01.07.2004. – К., 2004 – Режим доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004. – Назва з екрана.
 10. Інклюзивність будівель і споруд для маломобільних груп населення К. : Мінрегіонбуд України, - (Державні будівельні норми України).ДБН В 2.2-40:2018. Чинний від 2019-04-01. –К., 2019. – 64 с. – Режим доступу: https://uu.edu.ua/upload/Inclusiya/Bezbarjernist/1832_DBN-v-2-2-40.pdf. – Назва з екрана.
 11. Pattern Language: Towns, Buildings, Construction [C. Alexander, M. Silverstein, M. Jacobson and others]. – NY: Oxford University Press, USA, 1977. – р. 1171. – Режим доступу: https://books.google.com.ua/books?id=hwAHmktpk5IC&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbv_ViewAPI&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false. – Назва з екрана.
 12. Нойферт. Будівельне проектування. – Д.: Книжкова літера, 2016. – 326 с.
 13. Andrea Langhi: проект ресторана в новому світі. Дата звернення – 23.09.2023 – Режим доступу: <https://projectfromitaly.blogspot.com/2020/05/andrea-langhi.html>. – Назва з екрана.
 14. Я. Антал, Л. Кушнір, И. Сламень. Архитектурное черчение. Киев: Будівельник, 1981. – 120 с.
 15. Курсове архітектурне проектування. Теоретичні основи : навч. посіб./ за заг. ред. проф. Л.М. Ковальського. – К.:КНУБА, 2018. – 180 с.

Навчально-методичне видання

КАФЕ НА 50 МІСЦЬ

Методичні рекомендації
до виконання курсового проєкту
з дисципліни «Архітектурне проєктування»
для здобувачів першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти спеціальності
191 «Архітектура та містобудування»

Укладачі: **Гершуні Ольга Михайлівна,**
Хараборська Юлія Олександрівна

Випусковий редактор *Ю. М. Долгополова*
Комп'ютерне верстання *Ю. М. Долгополової*

Підписано до друку 21.03.2024. Формат 60 x 84_{1/16}
Ум. друк. арк. 0,93. Обл.-вид. арк. 1,0.
Електронний документ. Вид. № 49/III-24

Видавець і виготовлювач:
Київський національний університет будівництва і архітектури
Повітрофлотський проспект, 31, Київ, Україна, 03037

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру суб'єктів
видавничої справи ДК № 808 від 13.02.2002