

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до проведення практичних занять та організації самостійної роботи
з навчальної дисципліни

**«АРХІТЕКТУРНЕ ПРОЄКТУВАННЯ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД:
КАФЕ НА 75–100 МІСЦЬ»**

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної форми навчання зі спеціальності
G17 – Архітектура та містобудування)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2026

Методичні рекомендації до проведення практичних занять та організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Архітектурне проектування будівель і споруд: кафе на 75–100 місць» (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання зі спеціальності G17 – Архітектура та містобудування) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. А. С. Борисенко, В. В. Нестеренко, Н. О. Малік. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2026. – 39 с.

Укладачі: канд. арх., доц. А. С. Борисенко,
канд. арх., ст. викл. В. В. Нестеренко,
асист. Н. О. Малік

Рецензенти:

Ю. С. Велігоцька, кандидат архітектури, доцент Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова;

О. В. Смірнова, кандидат архітектури, доцент Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

*Рекомендовано кафедрою архітектури будівель і споруд, протокол № 1
від 25 серпня 2025 р.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	5
2 СТРУКТУРА І ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ.....	5
3 ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРОЄКТУВАННЯ БУДІВЕЛЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	8
3.1 Типи підприємств громадського харчування та їх характеристики.....	8
3.2 Об'ємно-планувальні рішення закладів громадського харчування.....	10
3.3 Функціональне зонування і вимоги до проєктування окремих груп приміщень закладів громадського харчування.....	12
3.4 Вимоги до організації території закладів громадського харчування.....	13
4 ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗАВДАНЬ ПРОЄКТУ «КАФЕ НА 75–100 МІСЦЬ».....	15
4.1 Передпроектний аналіз території для проєктування.....	15
4.2 Функціональне планування та об'ємно-просторове рішення кафе.....	18
4.3 Розробка інтер'єрного простору кафе.....	21
4.4 Оформлення експозиції та захист проєкту.....	23
5 МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ.....	24
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ТА РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	28
ДОДАТОК А.....	31
ДОДАТОК Б.....	32
ДОДАТОК В.....	33
ДОДАТОК Г.....	34
ДОДАТОК Д.....	37

ВСТУП

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів навичок практичного застосування методики архітектурного проєктування закладів громадського харчування, зокрема кафе на 75–100 місць; засвоєння навичок композиційного мислення при формоутворенні, які базуються на сучасних естетичних та технологічних тенденціях сталого розвитку, нормативній документації, навичок роботи з архітектурними конструкціями, матеріалами, меблями та інженерним устаткуванням; а також розуміння ролі і відповідальності архітектора у створенні штучного архітектурного середовища для обживання людьми у контексті міського життя.

Студенти оволодівають та розвивають навички, необхідні для розробки архітектурних проєктів на практиці, зокрема:

- загальний типологічний та структурно-просторовий аналіз об'єкта, що проєктується, з його характерними типологічними та географічно зумовленими особливостями;

- аналіз ситуації для проєктування зі створенням графоаналітичних схем та моделей відображення її окремих характеристик (транспортний та пішохідний рух, функціональна організація території, архітектурно-композиційні характеристики, містобудівні планувальні обмеження тощо);

- синтез відомостей про особливості типології та ситуаційного контексту об'єкта для створення структури та пророблення творчої ідеї об'ємно-планувального рішення кафе на 75–100 місць;

- пророблення послідовних та комплексних архітектурних рішень щодо функціонального, конструктивного та естетичного формування закладу громадського харчування зі створенням відповідних креслень планів, розрізів, фасадів;

- презентація проєктних рішень.

1 ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Методика викладання курсу «Архітектурне проектування будівель і споруд: кафе на 75–100 місць» передбачає роботу в діалозі викладача зі студентами й розрахована на 48 годин практичних занять та 72 години самостійної роботи.

Для розуміння студентами структури навчального процесу та зв'язку практичних занять і самостійної роботи наступний розділ подається у вигляді структурно-змістової таблиці, що містить інформацію про зміст, структуру та часовий розподіл за окремими темами та видами занять. В наступних розділах наведені загальні відомості щодо проектування закладів громадського харчування і практичні рекомендації стосовно виконання та оформлення завдань із проектування кафе на 75–100 місць за модулями навчального курсу.

2 СТРУКТУРА І ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Організація практичних і самостійних робіт має створити умови для поетапного засвоєння студентами знань, умінь, прийомів і методів розроблення архітектурного об'єкта проектування. За кожною темою викладач проводить практичні заняття (табл. 1), на яких формує у студентів уміння та навички практичного застосування окремих теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання графічно-аналітичних завдань.

Таблиця 1 – Структура організації та зміст практичних занять

Тема	Тематика, зміст та методичні рекомендації щодо проведення практичних занять	Кількість годин
Змістовий модуль 1 Передпроектний аналіз проєктованої території		
Тема 1 Методика проєктування закладів громадського харчування	Визначається методика проєктування культурно-видовищних споруд. Аналізуються аналоги об'єкта проєктування – кафе на 75–100 місць.	5
Самостійна робота	Вивчення літератури, інформаційних ресурсів та нормативних документів із заданої теми. Пошук та обробка матеріалів до виданого реферату. Оформлення реферату «Кафе на 75–100 місць» (письмовий контроль)	5

Продовження таблиці 1

1	2	3
Тема 2 Архітектурно-ландшафтне рішення території закладу громадського харчування	Вивчаються основні фактори впливу на формування закладів громадського харчування. Виконується передпроектний аналіз ділянки на проектування	5
Самостійна робота	Розробка аналітичних схем щодо містобудівних обмежень та особливостей обраної території проектування. Робота над альбомом графічних робіт № 1 за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача – формат А3, А4, pdf (графічний контроль)	4
Тема 3 Розробка генерального плану території кафе на 75–100 місць	Вивчаються нормативні вимоги до генеральних планів ділянки проектування, транспортно-пішохідних зв'язків, функціонального зонування та предметного наповнення території. Розробляється генеральний план території кафе на 75–100 місць	6
Самостійна робота	Аналіз літератури за темою; оформлення схематичного генплану за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача (графічний контроль). Оформлення альбому графічних робіт № 1 за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача – формат А3, А4, pdf (графічний контроль)	5
Змістовий модуль 2 Функціонально-планувальне та об'ємно-просторове розв'язання кафе на 75–100 місць		
Тема 4 Об'ємно-просторове рішення кафе на 75–100 місць	Аналізуються особливості формування та розробляється об'ємно-просторове рішення кафе на 75–100 місць	5
Самостійна робота	Аналіз літератури за темою; робота над альбомом графічних робіт № 2 за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача – формат А3, А4, pdf (графічний контроль)	5
Тема 5 Функціональне та конструктивне рішення кафе на 75–100 місць	Вивчаються особливості технології функціонування закладів громадського харчування. Визначається конструктивна система проєктованого закладу	6

Продовження таблиці 1

1	2	3
	Розробляються плани кафе на 75–100 місць	
Самостійна робота	Аналіз літератури за темою; робота над альбомом графічних робіт № 2 за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача – формат А3, А4, pdf (графічний контроль)	5
Тема 6 Композиційні прийоми проєктування кафе на 75–100 місць	Вивчаються композиційні прийоми проєктування для створення індивідуального художнього образу закладу громадського харчування. Розробляються фасади кафе на 75–100 місць	5
Самостійна робота	Аналіз літератури за темою; оформлення альбому графічних робіт № 2 за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача – формат А3, А4, pdf (графічний контроль)	4
Змістовий модуль 3 Розробка інтер'єрного простору кафе		
Тема 7 Об'ємно-просторове інтер'єрне рішення обідньої зали кафе	Вивчаються прийоми та способи організації інтер'єрного простору відповідно до вимог функції, конструкцій, ергономіки та створення безбар'єрного середовища. Розробляються розрізи кафе на 75–100 місць	8
Самостійна робота	Аналіз літератури за темою; робота над альбомом графічних робіт № 3 за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача – формат А3, А4, pdf (графічний контроль)	14
Тема 8 Композиційні прийоми оформлення інтер'єрного рішення кафе на 75–100 місць	Вивчення та застосування композиційних прийомів оформлення інтер'єрного рішення для створення індивідуального художнього образу інтер'єру кафе на 75–100 місць	8
Самостійна робота	Аналіз літератури за темою; оформлення альбому графічних робіт № 3 за результатами практичного заняття з урахуванням зауважень викладача – формат А3, А4, pdf (графічний контроль)	15

Закінчення таблиці 1

1	2	3
	Оформлення графічної експозиції проєкту – 1–2 аркуші А1 або на еквівалентний за площею цільний аркуш (графічний контроль)	
Підсумковий контроль		15
Всього годин		120

3 ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРОЄКТУВАННЯ БУДІВЕЛЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

3.1 Типи підприємств громадського харчування та їх характеристики

Підприємства громадського харчування є найважливішим елементом системи торгівельного обслуговування населення. Вони розміщуються у місцях праці та навчання, у житлових масивах та рекреаційних зонах.

Такі підприємства можуть бути запроектовані у складі громадсько-торгівельних центрів, вбудованими чи прибудованими до будівель іншого призначення або окремими об'єктами. Поточне завдання передбачає переважно останній варіант.

Різні типи підприємств громадського харчування – їдальні, кафе, ресторани, закусочні – розрізняються, насамперед, за ознаками організації харчування, тобто за раціоном, асортиментом страв та системою обслуговування відвідувачів.

Їдальні – найбільш масовий тип підприємств харчування, що виготовляють переважно страви масового попиту. Їдальні бувають загального типу та спеціалізовані, до яких належать дієтичні, дитячі та ін. Вони забезпечують відвідувачів повним раціоном – сніданком, обідом та вечерею. Як правило, в них задіяно систему самообслуговування.

Кафе можуть бути загального типу та спеціалізовані. Асортимент кафе включає різноманітні гарячі та холодні напої, молочні продукти, кондитерські вироби, а також бульйони, гарячі та холодні закуски нескладного приготування. Особливу групу становлять вечірні кафе відпочинку з розширеним асортиментом страв, куди входять фрукти, десертні напої, вина та страви більш складного приготування.

Ресторани відрізняються від інших підприємств громадського харчування підвищеним рівнем комфорту. Відвідувачі в ресторанах обслуговуються обідами та вечереми широкого асортименту, включаючи страви на замовлення відвідувачів, а також кулінарні або кондитерські вироби. В асортименті ресторану широко представлені вина та винно-горілчані вироби, фрукти, десертні напої, морозиво та тютюнові вироби. Обслуговування та розрахунок у ресторанах ведеться офіціантами.

Закусочні розраховані на швидке обслуговування відвідувачів, здебільшого холодними та гарячими закусками, а також обідами, що складаються з двох-трьох найменувань перших та других страв. До раціону спеціалізованих закусочних входять також кондитерські вироби та напої (останні в меншому асортименті, ніж у кафе).

Бари за асортиментом близькі до закусочних або кафе, але відрізняються методом обслуговування.

Буфети – це філії їдалень та ресторанів, що реалізують готову продукцію: бутерброди, хлібобулочні та кондитерські вироби, гарячі та холодні напої.

Їдальні, кафе, ресторани, буфети можуть розташовуватися самостійно або бути важливою частиною будівель різного громадського призначення. Розрізняючись насамперед за асортиментом страв, системою обслуговування і комфортабельності, кожен з основних типів підприємств (ресторан, їдальня, кафе тощо) вирізняється за своїм розташуванням. Воно визначає цілі та характер відвідування закладу.

За своїм місцем у системі обслуговування населення міста підприємства харчування можна поділити так:

– їдальні, кафе та буфети закритої мережі при вищих навчальних закладах, ділових або адміністративних установах, промислових підприємствах, що розраховані на щоденне відвідування постійного контингенту відвідувачів;

– кафе, закусочні, ресторани та бари відкритої мережі міських центрів, зон відпочинку, спортивних комплексів, вокзалів, готелів тощо – великих місць скупчення людей, цікавість та відвідування яких заклади мають використовувати.

3.2 Об'ємно-планувальні рішення закладів громадського харчування

За прийомами розміщення підприємства харчування поділяються на окремо розташовані, зблоковані, кооперовані або вбудовані.

Характерною особливістю архітектури підприємств громадського харчування (як і інших громадських будівель) є їх комплексне утилітарне, естетичне та соціально-культурне значення. Їхні архітектурно-композиційні та об'ємно-планувальні рішення повинні відповідати функціональному призначенню, місцю розташування та містобудівному значенню їх у системі міської забудови й навколишнього середовища, а також соціальному значенню цих споруд у житті та дозвіллі людей. Вони повинні брати активну участь у формуванні міських ансамблів або торгівельних центрів. Варіанти розташування в рекреаційних зонах та житлових районах потребують особливої уваги щодо привабливості їх середовища для перебування людей – це зумовлює особливі вимоги до виразності та характеру образу. Підхід до архітектури закладів громадського харчування, як інструменту формування в них просторів для обживання людьми в контексті їх міського життя, відображає сучасні тенденції та погляди на формування громадських споруд як середовище міського життя, продукт взаємного впливу людини та її оточення, привабливе «місце» як для основної своєї функції, так і спілкування та інших видів людської активності.

Основу композиції визначають обраний спосіб взаємного розташування торгових та неторгових груп приміщень, а також поверховість будівлі. До того ж розміщення основних груп приміщень та їх складових елементів визначається функціональним призначенням кожної з них відповідно до прийнятої об'ємно-просторової схеми будівлі, її поверховості, конфігурації плану тощо.

Об'ємно-планувальну композицію будівель громадського харчування в цілому визначають умови раціонального компонування взаємозв'язку обідньої зали кафе та блоку кухонь із підсобними приміщеннями.

До архітектурно-планувальних рішень підприємств харчування всіх типів висуваються такі загальні вимоги:

- розміщення торгових та неторгових груп приміщень відповідно до прийнятої об'ємно-планувальної структури будівлі (одноповерхової або багатоповерхової), а також з урахуванням технологічних особливостей кожної групи;
- взаємне розташування основних груп приміщень має забезпечити найкоротші взаємозв'язки та чітке рішення без перетину потоків відвідувачів і персоналу, чистого та брудного посуду, напівфабрикатів, сировини та відходів;
- створення компактної структури будівлі з ізоляцією (без капітальних перегородок) торгових та неторгових приміщень, а також із можливою трансформацією будівлі у зв'язку зі змінами технології виробництва.

Композиційні схеми закладів громадського харчування:

1. Центрична схема має форму, близьку до квадрата або круга в плані, з розташуванням обслуговуючих приміщень у центрі будівлі, а обідніх залів із роздавальними – навколо виробничих приміщень. За цією схемою можуть бути вирішені підприємства харчування з кількома залами (загального типу, дієтичний, закусочної тощо). Така схема дає найбільший економічний ефект за місткості обідньої зали від двохсот і більше місць.

2. Фронтальна схема характеризується розташуванням торгових приміщень по поздовжній осі будівлі паралельно до неторгових приміщень.

Будівля при цьому відрізняється видовженою формою зали та довшим графіком технологічного процесу.

3. Глибинна схема характеризується розміщенням блоку кухні в торці обідньої зали.

4. Кутова схема характеризується розміщенням блоку кухні в одному з кутів плану так, що своїми двома сторонами прилягає до обідньої зали. Схема підходить для закладів на 200 і більше місць із кількома відокремленими залами.

3.3 Функціональне зонування і вимоги до проєктування окремих груп приміщень закладів громадського харчування

Функціональна схема закладу громадського харчування має формуватися з чіткою структурною логікою та не дозволяти перетину потоків відвідувачів та персоналу, чистого та використаного посуду, а також руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції та відходів. При цьому планування основних груп необхідно вирішувати компактно, забезпечуючи необхідну ізоляцію торгових та неторгових приміщень. Це дозволить уникнути проникнення запахів кухні в обідні зали, зберегти відповідний температурно-вологісний режим у кожній групі приміщень і задовольнити вимоги до комфорту як відвідувачів, так і працівників.

Склад виробничих приміщень кухонь залежить від характеру виробництва (на сировині чи напівфабрикатах). Склад приміщень для відвідувачів залежить від типу підприємства та форми обслуговування.

Можна виокремити такі основні групи приміщень за функціональним призначенням:

– приміщення для відвідувачів – торгові приміщення (зали кафе, буфет, вестибюль із гардеробом, санвузли, приміщення для видачі обідів додому, магазин кулінарії);

- виробничі приміщення – гарячий та холодний цехи, цехи з обробки продуктів (овочевий, м'ясо-рибний, кондитерський, пиріжковий), хліборізка, мийна столового посуду та мийна кухонного посуду;
- складські приміщення – завантажувальна, комори для сухих продуктів, овочів, інвентаря, білизни та тари, охолоджувальні камери;
- адміністративно-побутові приміщення – конторські приміщення, кабінет директора, кімната персоналу, вбиральні, душові, с/в;
- технічні приміщення – венткамери, щитова, тепловий вузол, кондиціонери.

3.4 Вимоги до організації території закладів громадського харчування

В загальному вигляді ділянка території закладу громадського харчування поділяється на дві зони: зону для відвідувачів та господарську зону, з шляхами під'їздів та розвантажувальними майданчиками.

Важливе значення для проєктування, будівництва та експлуатації закладу мають особливості ділянки, де передбачається його розміщення. Розташування таких ділянок можливе на житлових вулицях, всередині територій мікрорайонів, на перехрестях магістралей, поблизу зупинок транспорту, а також в місцях відпочинку і на шляхах руху населення.

Для підприємств, розташованих на периметрі забудови, кутових ділянках та в глибині забудови, організація ділянки вирішується виходячи з функціонального зонування на дві частини: зона будівлі закладу з територією, призначеною для додаткових сезонних посадкових місць на відкритому повітрі (за необхідністю), та зона господарського призначення з підсобно-господарськими спорудами. Найкраща у санітарно-гігієнічному відношенні частина ділянки відводиться для основної будівлі з кращими мікрокліматичними умовами, інсоляцією, аерацією та захистом від зовнішніх умов, а також зеленими насадженнями, що особливо важливо у південних районах.

Для розміщення підсобно-господарських будівель відводиться ділянка господарської зони з господарським подвір'ям. Для підприємств громадського харчування, які розміщені на вільних від забудови ділянках, необхідно передбачати внутрішні господарські подвір'я. Таке рішення забезпечує видимість всіх фасадів будівлі з ізоляцією підсобно-господарської зони ділянки.

В'їзд на територію господарського подвір'я доцільно влаштовувати з другорядної вулиці. Ділянка може мати тупиковий в'їзд чи наскрізний проїзд. При тупиковому в'їзді біля господарського подвір'я влаштовуються дороги з петлевими об'їздами чи з майданчиками, що забезпечують розворот машин. При наскрізному проїзді передбачають окремі в'їзди на територію та виїзд з території.

На земельній ділянці потрібно передбачити чітке зонування з виділенням зони для відвідувачів, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі (за необхідності); виробничої зони, куди можуть входити господарське подвір'я з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що прилягає до групи складських приміщень споруди, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу, а також стоянки для індивідуального транспорту. При проектуванні вбудованих та прибудованих приміщень підприємств харчування необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території підприємства харчування.

На ділянці закладу громадського харчування потрібно передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення та озеленення. Загальне вирішення генплану має підкреслювати доступність і привабливість запропонованих громадських просторів, а також підтримувати або підкреслювати архітектурно-художній образ закладу громадського харчування.

4 ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗАВДАНЬ ПРОЄКТУ КАФЕ НА 75–100 МІСЦЬ

4.1 Передпроектний аналіз проєктованої території

Аналіз ділянки території надає основні відомості щодо об'ємно-просторового та архітектурного контексту ситуації разом з її проєктними обмеженнями – інформації, що разом з типологічними особливостями споруди значною мірою допомагає в пошуку майбутнього проєктного рішення.

Ситуаційна схема. На цій схемі окремим кольором, що виділяється, вказується розташування ділянки на проєктування в структурі міста або його окремого району. Це дає змогу скласти попереднє уявлення про загальний контекст розміщення об'єкта, що проєктується, його місце відносно існуючих міських районів та магістралей та зв'язок із міським середовищем.

Схема аналізу функціонального використання територій. На цій і наступних схемах ділянку на проєктування варто виділяти, позначивши її межі контрастним кольором (наприклад, червоним). Зокрема, на цій схемі вказуються основні функціональні зони довколишньої забудови, виділені напівпрозорою заливкою різних кольорів, що відповідають певним функціям – житловій, громадській, культурній, освітній, комунально-складській тощо. Це допомагає скласти уявлення про способи використання навколишніх територій та обґрунтованість функціональної логіки розміщення об'єкта на проєктування.

Схема аналізу транспортного та пішохідного руху. На ній треба вказати основні дороги на прилеглих територіях із зазначенням інтенсивності руху (для цього можна використовувати заливку різних тонів одного кольору, що відповідають різним рівням доріг – магістралям міського значення, вулицям, проїздам тощо), а також відобразити характер пішохідного руху, вказавши за допомогою іншого кольору та його тонів більш і менш інтенсивні його маршрути. Додатково на схемі позначаються основні зупинки громадського транспорту (автобус, трамвай, метро тощо) за допомогою відповідних символів.

Схема аналізу морфології міської забудови. На ній насамперед виділяються основні архітектурні об'єми навколишньої забудови із зазначенням їх поверховості (що доречно виділити різними кольорами з відповідним поясненням в умовних позначеннях). Додатково можуть бути вказані визначні архітектурні зразки навколишньої забудови в разі їх наявності та можливого впливу на архітектурне рішення проєктованого об'єкта, із супутньою фотофіксацією їх екстер'єрів у міській забудові.

Схема композиційного аналізу ділянки на проєктування. Вона відображає основні закономірності навколишньої забудови, здатні спричинити вплив на формотворення проєктованої споруди – відомості, що слугують основою подальшої розробки композиційного рішення об'єкта. Зазвичай такі закономірності можна передати через основні напрями сприйняття ділянки і майбутнього об'єкта, композиційні осі, зумовлені морфологією архітектурного та природного оточення, а також проєктні обмеження території (наприклад, санітарно-захисна зона річки). Особливості сприйняття ділянки можна схематично зазначити за допомогою основних точок (ракурсів) сприйняття, напрямів сприйняття, фронтів сприйняття (виділених сторін ділянки з особливим візуальним значенням) або полів сприйняття (зон, звідки ділянка та об'єкт можуть сприйматися). Можна обрати один або декілька таких способів показу особливостей сприйняття ділянки, використовуючи специфіку її візуального розкриття.

Схеми супроводжуються **фотофіксацією** – декількома знімками наявного стану природного і архітектурного середовища на ділянці проєктування та прилеглих територіях, що також відображають основні ракурси її сприйняття.

Генплан. На основі аналізу території, зокрема композиційної схеми, формується основна концепція розташування об'ємів та використання території об'єкта громадського харчування, яка і фіксується у попередньому рішенні генплану.

Також у процесі роботи за першим модулем виконується аналіз прототипів (аналогів) рішень кафе, обраних студентом як релевантні для його задачі. Результати аналізу оформлюються як **реферат «Кафе на 75–100 місць»**.

Структура реферату має відповідати змісту та передбачати послідовне розкриття таких змістових блоків:

- вступ, що містить загальну типологічну інформацію про заклади громадського харчування із загальним обґрунтуванням актуальності кафе як об'єкта на проєктування;

- аналіз 2–3 аналогів, які ілюструють сучасний досвід проєктування кафе, що дозволяє виявити основні підходи до формування об'єкта, уточнити його функціональний склад, виокремити провідну та додаткові функції і визначити їх вплив на організацію архітектурного об'єкта;

- список використаних джерел, який має оформлюватися відповідно до ДСТУ 8302:2015 мовою оригіналу у вигляді нумерованого списку;

- графічні матеріали (схеми, ілюстрації, таблиці), які повинні бути пронумеровані, мати назву та розміщуватися після першого посилання на них у тексті або оформлюватися як окремі додатки (дод. А, дод. Б тощо). Підписи виконуються шрифтом Times New Roman, 14 пт.

Оформлення результатів за першим модулем.

Основним результатом роботи за першим модулем є **альбом схем аналізу ситуації**. Він складається із ситуаційної схеми, схеми аналізу функціонального використання територій, схеми транспортного та пішохідного руху, схеми морфології міської забудови і схеми композиційного аналізу ділянки на проєктування. Завершується цей альбом схематичним на цьому етапі рішенням генплану об'єкта, що презентує його просторову концепцію розташування об'ємів і використання території.

Альбом графічних завдань (клаузур) складається з аркушів альбомного формату А4. На титульному аркуші позначається назва альбому та ПІБ виконавця. На аркушах альбому у верхній частині обов'язково вказується назва зображення і номер сторінки. Кожна окрема схема, креслення та зображення

повинна мати назву згідно зі змістом графічного завдання. Схеми мають супроводжуватися поясненням використаних умовних позначень.

Обсяг **реферату «Кафе на 75–100 місць»** повинен становити не менше 5–10 друкованих аркушів формату А4, шрифт – Times New Roman, 14 пт, міжрядковий інтервал – 1,5. Аркуші повинні бути пронумеровані в нижній частині по центру сторінки. Титульний аркуш повинен бути оформлений відповідно до зразка, поданого в додатку А. Основний текст реферату має відповідати змісту. У змісті реферату необхідно вказати початкові сторінки всіх його розділів. Реферат повинен мати ілюстративний матеріал за тематикою розділів – рисунки, креслення, схеми, таблиці тощо.

4.2 Функціонально-планувальне та об'ємно-просторове рішення кафе на 75–100 місць

Головним завданням під час розроблення планувального рішення кафе є раціональний розподіл та взаємне розташування великих блоків приміщень для відвідувачів, виробничої зони кухонь, приміщень складів та персоналу так, щоб водночас забезпечити необхідну ізоляцію процесів та потоків руху крізь них, нерозривність внутрішніх технологічних зв'язків приміщень, а також підтримку загального архітектурно-просторового естетичного задуму екстер'єру та інтер'єру кафе. Основні варіанти взаємовідношення публічних (торгових) та технологічних виробничих (неторгових) приміщень описані в розділі 3.2, тоді як загальна логіка функціонального рішення кафе зазначена в розділі 3.3. Відповідно, в даному розділі будуть наведені основні практичні рекомендації з організації планування і поєднань приміщень за основними функціональними блоками.

Приміщення для відвідувачів становлять найбільш репрезентативну частину внутрішніх просторів та зовнішніх об'ємів кафе – саме вони стануть основою для подальшого завдання розроблення інтер'єрного рішення. Відповідно, їх планувальні і просторові характеристики закладаються з усвідомленням необхідної композиційної виразності, що забезпечить

формування виразних інтер'єрів. Приміщення для відвідувачів публічно доступні, містять найбільш просторі та вільні для виконання форми приміщення (наприклад, обідні зали), що формує основне естетичне враження відвідувачів, закладає основу для формування сприйняття ними атмосфери перебування в кафе і загального враження від візиту до закладу громадського харчування. Окрім основної обідньої зали, приміщення для відвідувачів містять відповідну групу санвузлів, зокрема спеціальних санвузлів для осіб з обмеженою мобільністю, а також можуть містити аванзалу, гардероб, окрему бенкетну залу та межувати із зовнішніми обідніми майданчиками на відкритому просторі.

Виробничі приміщення кухонь містять найбільш важливі технологічні ланцюги для функціонування кафе. Весь блок варто організувати так, щоб виробничі потоки всередині не перетиналися ні з потоками руху відвідувачів у громадській (торговій) зоні, ні з потоками руху персоналу від службового входу до душі та гардеробу, а також рухом вантажів від завантаження до складів, формуючи власну «чисту» зону. Всередині виробничого блоку, необхідно забезпечити зовнішнє освітлення та компактне розташування групи основних кухонних приміщень (зокрема, гарячого та холодного цехів, а також додаткових спеціалізованих цехів за наявності) з прямим доступом до мийної кухонного посуду, а також зручною і швидкою доставкою продуктів зі складської зони та передачею страв до групи приміщень роздавальної групи.

Відповідно, роздавальна група приміщень, що складається з доготівельного цеху, хліборізки, сервірувальної і роздавальної, має бути розташована по сусідству з обідньою залою (роздавальна повинна мати зручний вихід до зали), зазвичай з барною стійкою та/або прилавком всередині зали. Ця група також повинна мати прямий доступ до мийної столового посуду (поруч із сервірувальною та обідньою залою). Мийні столового та кухонного посуду варто за можливості розташувати поруч, щоб забезпечити зручне використання систем водопостачання та водовідведення, але близькість до відповідних функціональних груп кухонних цехів та роздавальної можуть обумовити їх

роздільне розташування – в такому випадку вони просторово блокуються з іншими приміщеннями, що використовують водопостачання (санвузлами або душовими).

Складські приміщення зазвичай згруповані у віддаленій частині об'єму кафе, ближче всього до господарського подвір'я, поруч із яким організоване завантаження продуктів всередину через окремий вхід і відповідне приміщення всередині. Далі продукти розподіляються по спеціалізованих приміщеннях зберігання (наприклад, склад сухих продуктів, холодильні камери тощо) за допомогою службового коридору або коридорів, які варто розташувати так, щоб вони межували, але не перетиналися із зоною виробничих приміщень кухонь. До того ж коридори потрібно формувати якомога компактнішими, орієнтуючись на мінімальну необхідність доступу до входів у відповідні приміщення, і не роблячи їх довшими, ніж це необхідно для відповідних зв'язків. Охолоджувальна камера відходів також розміщується в цій зоні, поблизу від виходу на господарське подвір'я.

Приміщення для персоналу варто організовувати поблизу службового входу, що може розташовуватися поруч із господарським подвір'ям, або на боковому фасаді, на віддалі від основного входу (бажано зі зручним зв'язком із зоною паркування для персоналу на прилеглій території). Цей функціональний блок містить гардероб для персоналу (що може використовуватися як кімната для відпочинку), прилеглі до нього душові, а також санвузли, білизняну та інвентарну комори. Ця зона фактично слугує бар'єром між «чистою» зоною виробничих приміщень та зовнішнім входом, тому вона має прилягати до цієї зони, але не перетинатися з нею, а також має бути забезпечена можливість доступу всередину переодягненого персоналу після душових. Кабінет завідувача виробництвом має мати зручний доступ до зони кухонь. Блок приміщень для персоналу також може містити службові сходи та ліфт для доступу на інші поверхи, якщо рішення кафе передбачає більше одного поверху. Окремо варто розташувати приміщення адміністрації – вони також використовують службовий вхід (можуть мати і власний), але функціонально

пов'язані з приміщеннями громадської зони, до якої має бути організований доступ. Ця група приміщень містить кабінети бухгалтера та директора, у яких потрібно забезпечити зовнішнє освітлення.

Технічні приміщення, зокрема електрощитова та венткамери, розташовуються поза громадським доступом, поруч зі складською зоною або зоною для персоналу і не потребують зовнішнього освітлення.

Особливо варто підкреслити сучасні вимоги до **організації безбар'єрного середовища** та можливостей легкого використання всіх приміщень кафе для людей з обмеженою мобільністю. У місцях перепаду відміток мають бути організовані пандуси – як всередині кафе, так і на прилеглий до нього території, а доступ до верхніх поверхів має бути забезпечений ліфтами. В кафе мають бути організовані зручні санвузли для людей з обмеженою мобільністю, а на генплані відповідні місця для паркування.

Оформлення результатів за другим модулем.

Результатом роботи за другим модулем має бути альбом, що містить рішення всіх планів у розмірах, із розміткою осей і розстановкою столів та основного обладнання, а також рішення основних фасадів (від двох).

Альбом графічних завдань (клаузур) складається з аркушів альбомного формату А4. На титульному аркуші позначається назва альбому та ПІБ виконавця. На аркушах альбому, у верхній частині, обов'язково вказується назва зображення і номер сторінки. Кожна окрема схема, креслення та зображення повинна мати назву згідно зі змістом графічного завдання. На планах зазначаються осі та розміри між ними. Креслення мають супроводжуватися експлікацією приміщень із зазначенням площі кожної.

4.3 Розробка інтер'єрного простору кафе

На цьому етапі формуються розрізи та розробляється основне просторове рішення інтер'єру зали кафе. Воно має задовольняти основні вимоги комфорту, створювати необхідний рівень відчуття затишку, а також формувати характерне візуальне враження, що запам'ятовується. Важливим є вибір загальної тематики

та прогнозованого впливу оформлення інтер'єру на відчуття та настрої відвідувачів, які доцільно пов'язати із загальною тематикою, назвою та спеціалізацією кафе (за її наявності) та стилем його зовнішнього рішення. Це сприяє цільності сприйняття художнього образу відвідувачами і допомагає сформувати основний характер їх вражень від закладу.

Основою для рішення інтер'єру стає виразна просторова композиція зали та її конфігурація в плані, що закладаються ще на етапі створення функціонального рішення. Розташування та типи столів у залі визначають характер руху відвідувачів, а також спосіб використання різних зон (більш масова, більш затишна тощо) і, відповідно, значною мірою впливають на функціональне та просторове рішення її інтер'єру. Різні за використанням зони всередині зали можуть мати різне характерне оформлення в межах єдиної тематики. Колони, ліфти та сходи можуть бути оформлені як виразні елементи інтер'єру. Також можливе активне використання декоративних скульптурних елементів, фонтанів, озеленення тощо.

У залі кафе може бути організована видовищно-розважальна зона у вигляді естради або танцювального майданчика. Такі елементи можуть слугувати активними елементами композиції за рахунок їх помітного розташування та унікального архітектурно-дизайнерського рішення.

Складний розріз може сприяти формуванню виразного інтер'єру – із його допомогою в інтер'єр можна додати верхнє освітлення, балкони, атріуми, пов'язати з терасами на різних рівнях. Різна висота стелі модифікує враження від різних частин зали – від величного до затишного і комфортного, а різні відмітки підлоги здатні допомогти у формуванні різних зон із характерним естетичним оформленням. Види назовні також можуть бути виразними елементами інтер'єру, візуально залучаючи міські простори у поле сприйняття відвідувачів всередині крізь вікна.

Оформлення результатів за третім модулем.

Результатом роботи за третім модулем є альбом графічних зображень, що містить тривимірне рішення інтер'єру (надане у вигляді одного або декількох

перспективних зображень, що відображають внутрішнє середовище основної зали та, за бажанням, інших просторів), а також основні розрізи кафе (один або два, до того ж хоча б на одному з них бажано надати вертикальне рішення основної зали).

Альбом графічних завдань (клазур) складається з аркушів альбомного формату А4. На титульному аркуші позначається назва альбому та ПІБ виконавця. На аркушах альбому, у верхній частині, обов'язково вказується назва зображення і номер сторінки. Кожна окрема схема, креслення та зображення повинні мати назву згідно зі змістом графічного завдання. На розрізах зазначаються основні відмітки висот. Креслення мають супроводжуватися поясненнями використаних умовних позначень.

4.4 Оформлення експозиції та захист проєкту

На завершальному етапі уточнюються основні архітектурні та планувальні рішення, фіналізується генеральний план, створюються основні тривимірні перспективні зображення та формується експозиція графічних матеріалів на аркуші, що буде презентувати проєкт під час його захисту.

Оформлення експозиції графічних матеріалів проєкту.

Експозиція графічних матеріалів розробляється з урахуванням послідовності надання матеріалів, що відповідає послідовності роботи над проєктом (звичайна логіка сприйняття аркуша – з лівого верхнього кута до правого нижнього). Спочатку надається блок креслень і схем, пов'язаних із розташуванням ділянки на проєктування та її аналізом, що підводять до генерального плану вирішення ділянки. Схеми аналізу ділянки надаються в масштабі 1 : 2 000 або без масштабу, генплан – в масштабі 1 : 500 або 1 : 1 000. На генплані та схемах вказується напрям на північ. Умовну середину експозиції займають плани в масштабі 1 : 100 з експлікаціями, а також фасади в масштабі 1 : 100 (зазвичай розташовуються поруч так, щоб відмітки висот співпадали) і розрізи в масштабі 1 : 100.

Основні тривимірні зображення екстер'єру та інтер'єру будівлі розміщуються ближче до нижнього правого кута, але додаткові зображення можуть розташовуватися в інших місцях експозиції. За наявності декількох зображень одне або два обираються як основні і подаються в більшому розмірі, зосереджуючи увагу глядача на важливих аспектах рішення. Плани, розрізи та фасади зазвичай надаються в монохромному вирішенні, тому кольорові тривимірні зображення відіграють важливу роль у сприйнятті аркуша як цілісної графічної композиції. Задля виразності експозиції додатково можуть використовуватися ефекти фону (кольорова заливка або фонові зображення), але так, щоб не перешкоджати сприйняттю основних креслень.

Експозиція графічних матеріалів виконується на 1–2 аркушах формату А1 (841 мм × 954 мм) або на еквівалентному за площею цільному аркуші. Кожна окрема схема, креслення та зображення повинні мати назву згідно зі змістом графічного завдання.

5 МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Основні методи контролю:

1. Поточний контроль: письмовий контроль (реферат) і графічний контроль (альбоми клаузур, виконані під час проведення практичних занять і виконання самостійної роботи).

2. Модульний контроль: усний контроль (презентація та захист альбомів клаузур за етапами архітектурного проектування будівель і споруд).

3. Підсумковий семестровий контроль: диференційований залік (оформлення і захист загальної експозиції проектного рішення).

Оцінюються дві основні складові:

1. Рівень якості змісту практичного завдання (текстова й графічна частини).

2. Рівень якості презентації практичного завдання (доповідь та відповіді на запитання).

Оцінка якості практичного завдання базується на таких показниках:

- відповідність змісту поставленому завданню й методичним вимогам щодо виконання;
- ступінь самостійності у вирішенні завдання, розробленні проєкту, побудові креслень;
- аргументованість рішень і узгодженість результатів із сучасними стандартами практики;
- уміння користуватися нормативними документами та літературою із посиланнями на джерела;
- коректне оформлення реферату й графічних елементів за нормами ДСТУ.

Оцінка якості захисту проводиться за такими критеріями:

- інформативність доповіді щодо головних результатів роботи;
- структурованість і логіка викладу матеріалу;
- аргументованість висновків і пропозицій для практичного впровадження;
- застосування професійної термінології галузі та науки;
- точність, деталізованість і обґрунтованість відповідей на запитання.

Модульний контроль оцінюється за певною шкалою рівнів із максимальною бальною сумою, передбаченою модулем:

1. Високий рівень (завдання виконані правильно).
2. Достатній рівень (завдання виконані з незначними помилками).
3. Середній рівень (завдання виконані із суттєвими помилками).
4. Початковий рівень (завдання виконані неправильно).

Критерії оцінювання підсумкового контролю (диференційований залік)

Підсумковий семестровий контроль – оформлення і захист архітектурного проєкту (диференційований залік) (табл. 2).

Таблиця 2 – Підсумковий контроль

Підсумковий контроль: диференційований залік – оформлення і захист загальної експозиції проєктного рішення	30
Оформлення загальної графічної експозиції архітектурного проєкту	20
Захист архітектурного проєкту	10

Критерії оцінювання за 100-бальною шкалою

Результати вивчення дисципліни оцінюються за національною (чотирибальною) шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-бальною системою; уніфікованою рейтинговою (семибальною) шкалою – «відмінно» (A), «добре» (B, C), «задовільно» (D, E), «незадовільно» (FX, F). Відповідність балів за 100-бальною шкалою рівню компетентності наведена в таблиці 3.

Таблиця 3 – Шкала оцінювання

100-бальна шкала	Рівень компетентності	Чотирибальна / двобальна шкала	
		екзамен	залік
90–100	високий	відмінно	зараховано
82–89	достатній	добре	
74–81			
64–73	середній	задовільно	
60–63			
35–59	низький	незадовільно	не зараховано
0–34			

90–100 балів здобувачі отримують за високий (відмінний) рівень знань (можуть бути мінімальні неточності) навчального матеріалу освітнього компоненту; демонструють вміння аналізувати, використовувати набуті знання під час прийняття рішень у відповідній предметній області,

застосовувати теоретичні положення під час вирішення практичних завдань; чітко, лаконічно, логічно, послідовно відповідати / вирішувати на поставлені запитання / завдання;

82–89 балів здобувачі отримують за хороший рівень знань (можлива невелика кількість неточностей) навчального матеріалу освітнього компоненту вище від середнього рівня; аргументовані відповіді рішення на поставлені запитання / завдання, уміння застосовувати теоретичні положення під час вирішення практичних завдань;

74–81 бал здобувачі отримують за загалом правильне (добре) розуміння навчального матеріалу освітнього компоненту; уміння відповідати / вирішувати на поставлені запитання / завдання та застосовувати теоретичні положення під час вирішення практичних завдань із певними (несуттєвими) недоліками;

64–73 бали здобувачі отримують за посереднє знання навчального матеріалу освітнього компоненту, мало аргументовані відповіді, наявність помилок у вирішенні завдань, слабе застосування теоретичних положень під час вирішення практичних завдань;

60–63 бали здобувачі отримують за слабе знання навчального матеріалу освітнього компоненту, неточні або мало аргументовані відповіді з порушенням послідовності викладення, наявність значних помилок під час вирішення завдань, слабе застосування теоретичних положень під час вирішення практичних завдань;

35–59 балів здобувачі отримують за незнання значної частини навчального матеріалу освітнього компоненту, суттєві помилки у відповідях / завданнях, неуміння застосовувати теоретичні положення під час вирішення практичних завдань;

0–34 бали здобувачі отримують за незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу освітнього компоненту, нездатність відповідати / вирішувати на поставлені запитання / завдання, неуміння елементарно орієнтуватися під час вирішення практичних завдань.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ТА РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Із Зміною № 1 та Зміною № 2 [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2010–09–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 85 с. – Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=25951, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.
2. ДБН Б.2.2–12:2019 Планування і забудова територій [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2019–10–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіон України, 2019. – 177 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3719055419235108718?doc_type=2, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.
3. ДБН В.2.3-5:2018 Вулиці та дороги населених пунктів. Зі Зміною № 1 [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2022–09–01. Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіон України, 2022. – 61 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199686959802877315?doc_type=2, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.
4. ДБН В.2.3.-15:2007 Споруди транспорту. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів. Із Зміною № 1, Зміною № 2 та Зміною № 3 [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2022–09–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Міністерство розвитку громад та територій України, 2022. – 47 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3200360843703224166?doc_type=2, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.
5. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки і споруди. Основні положення [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2022–09–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіон України, 2022. – 43 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199648113669179181?doc_type=2, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.
6. ДБН В.2.2-11-2002 Підприємства побутового обслуговування. Основні положення [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2002–05–01. – Електрон. текст.

дані. – Київ : Держбуд України, 2002. – 41 с. – Режим доступу: <http://document.vobu.ua/wp-content/uploads/DBN/DBN-V.2.2-11-2002.pdf>, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.

7. ДБН В.2.2-16:2019 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллєві заклади [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2019–11–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074791651063890960?doc_type=2, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.

8. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. Із Зміною № 1 та Зміною № 2 [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2025–05–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрозвитку, 2025. – 94 с. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3626580502787392825?doc_type=2, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.

9. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2017–06–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіон України, 2017. – 41 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3080743763845318619?doc_type=2, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.

10. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електрон. ресурс]. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>, вільний (дата звернення: 05.06.2026). – Назва з екрана.

11. Règlement Général De La Construction. Bulletin Officiel 6874 [Electronic resource]. – Valid since 2020–04–16. – Electronic text data. – Royaume Du Maroc, 2020. – 818 p. – Regime of access: https://ordresearchicentre.org/wp-content/uploads/2020/06/BO_6874_Fr-R%C3%A8glementg%C3%A9n%C3%A9ral-de-construction.pdf, free (date of the application: 05.06.2026). – Header from the screen.

12. Reglement de securite contre les risques d'incendie et de panique dans les constructions [Electronic resource]. – Valid since 2017–11. – Electronic text data. – Royaume Du Maroc: Ministere de l'interieur direction generale de la protection

civile, 2017. – 197 p. – Regime of access: https://www.ordresearchcentre.org/wp-content/uploads/2017/11/Reglement_de_securite-incendie.pdf, free (date of the application: 05.06.2026). – Header from the screen.

13. Règlement thermique de construction au Maroc [Electronic resource]. – Valid since 2020–05. – Electronic text data. – Royaume Du Maroc : Agence Nationale pour le Développement des Energies Renouvelables et de l’Efficacité Energétique, 2020. – 52 p. – Regime of access: <https://ordresearchcentre.org/wp-content/uploads/2020/05/R%C3%A8glement-thermique-de-construction-au-Marocpdf>, free (date of the application: 05.06.2026). – Header from the screen.

14. Specification for Buildings to be Built in Seismic Zones [Electronic resource]. – Valid since 2007–03. – Electronic text data. – Ankara : Ministry of Public Works and Settlement, 2007. – 30 p. – Regime of access: https://iisee.kenken.go.jp/worldlist/53_Turkey/53_Turkey_Overall.pdf, free (date of the application: 05.06.2026). – Header from the screen.

15. Architects` Data [Electronic resource] / Ernst and Peter Neufert. – WILEY-BLACKWELL. – 2012. – 608 c. – Electronic text data. – Regime of access: <https://byarchlens.com/wp-content/uploads/2020/11/Neufert-4th-edition.pdf>, free (date of the application: 05.06.2026). – Header from the screen.

16. Archdaily [Electronic resource]. – Electronic text data. – Regime of access: <https://www.archdaily.com/>, free (date of the application: 05.06.2026). – Header from the screen.

17. Dezeen [Electronic resource]. – Electronic text data. – Regime of access: <https://www.dezeen.com/>, free (date of the application: 05.06.2026). – Header from the screen.

ДОДАТОК А

Зразок оформлення титульної сторінки реферату

ННІ АМД ХНУМГ ім. О. М. Бекетова

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

ННІ Архітектури, містобудування та дизайну
Кафедра архітектури будівель і споруд

РЕФЕРАТ

на тему

«КАФЕ НА 75-100 МІСЦЬ»

з дисципліни «Архітектурне проектування будівель і споруд», ЗМ1

Виконав (-ла): здобувач (-ка) 2 курсу,

Групи _____

Спеціальності:

G17 «Архітектура та будівництво»

(шифр і назва напрямку підготовки, спеціальності)

ОП «Архітектура та містобудування»

(шифр і назва напрямку підготовки, спеціальності)

ПІБ

(прізвище та ініціали)

Перевірили:

ПІБ

ПІБ

(прізвище та ініціали)

Харків – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова – 2026

ДОДАТОК Б

Орієнтовний список приміщень кафе (наданий для кафе на 75 місць)

№ з/п	Найменування приміщень	Показник (мінімальний)	Одиниця вимірювання
1	Генплан		
1.1	Автомобільна стоянка	50	маш.-місць
1.2	Паркувальні місця для маломобільних осіб	1–5	маш.-місць
1.3	Відкриті посадочні місця	варіюється	м ²
1.4	Розворотний майданчик 12 м × 12 м (розвантажувальна зона)	144	м ²
1.5	Зелена зона	варіюється	м ²
Разом		2 300	м ²
2	Кафе на 75 місць		
2.1	Обідня зала кафе	135	м ²
2.2	Гарячий цех	36	м ²
2.3	Холодний цех	12	м ²
2.4	Приміщення для нарізання хліба	8	м ²
2.5	Доготівельний цех	12	м ²
2.6	Мийна столового посуду	20	м ²
2.7	Мийна кухонного посуду	12	м ²
2.8	Сервірувальна (сервізна)	9	м ²
2.9	Роздавальня	18	м ²
2.10	Охолоджувальні камери	9 + 6	м ²
2.11	Охолоджувальна камера відходів	4	м ²
2.12	Комори сухих продуктів	12 + 9	м ²
2.13	Інвентарна, мийна тари	9	м ²
2.14	Розвантажувальна	12	м ²
2.15	Гардероб персоналу	20	м ²
2.16	Білизняна	6	м ²
2.17	Кабінет завідувача виробництвом	9	м ²
2.18	Санітарні вузли для персоналу	18	м ²
2.19	Душові	2 × 4	м ²
2.20	Санітарні вузли	12	м ²
2.21	Комора	4	м ²
2.22	Кабінет директора	9	м ²
2.23	Бухгалтерія	9	м ²
Разом		420 (+10–15 %)	м ²

ДОДАТОК В

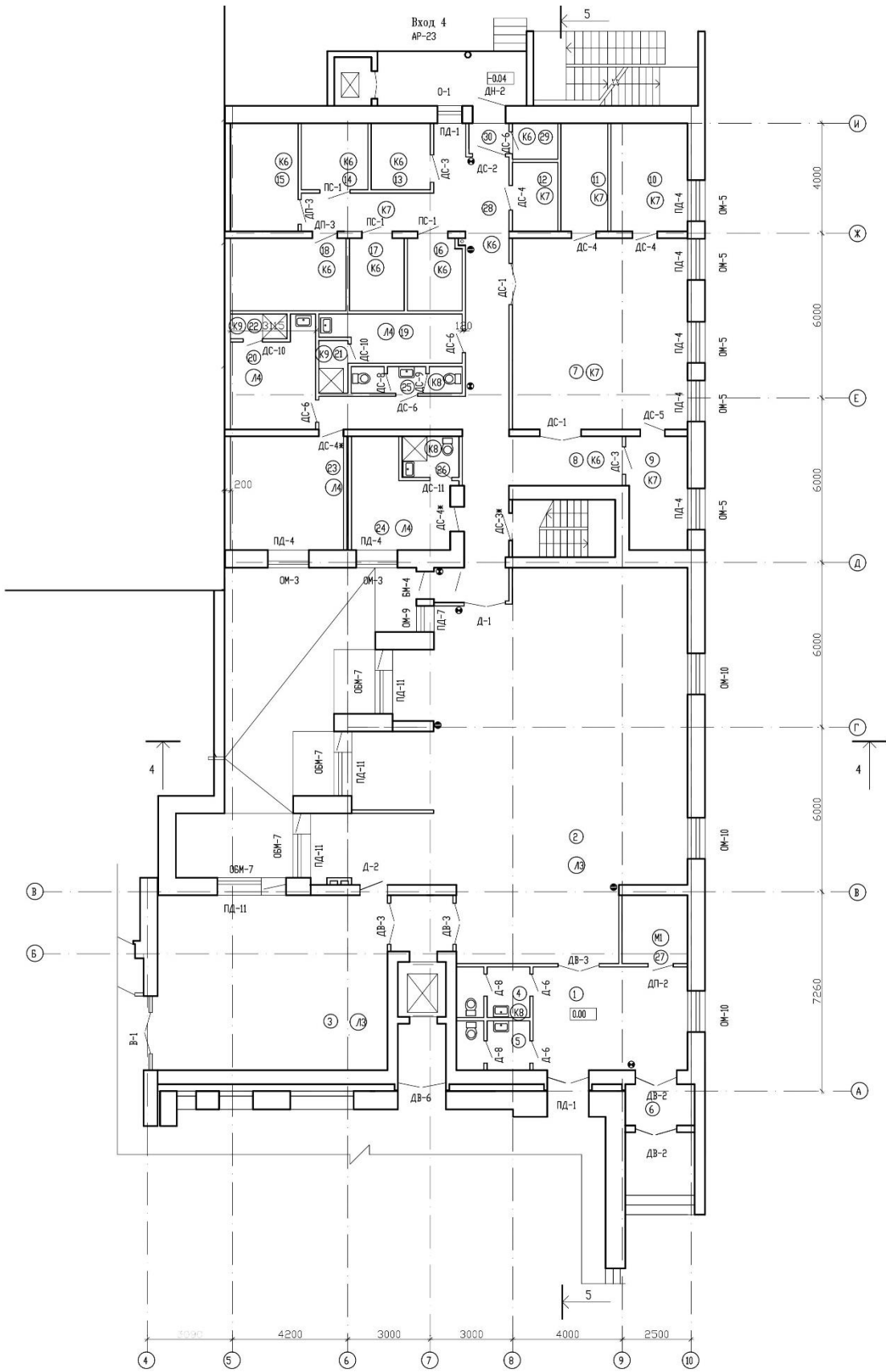


Рисунок В.1 – Зразок плану першого поверху закладу громадського харчування

ДОДАТОК Г

Зразки рішення інтер'єрів закладів громадського харчування



Рисунок Г.1 – Blue Bottle Coffee Shibuya Cafe, Токіо, Японія



Рисунок Г.2 – Nuygge Cafe, Бантен, Індонезія



Рисунок Г.3 – Keereetara Restaurant, Канчанабурі, Таїланд



Рисунок Г.4 – Dawn to Dusk Restaurant, Бангкок, Таїланд



Рисунок Г.5 – LAPH Cafe, Хюе, В'єтнам

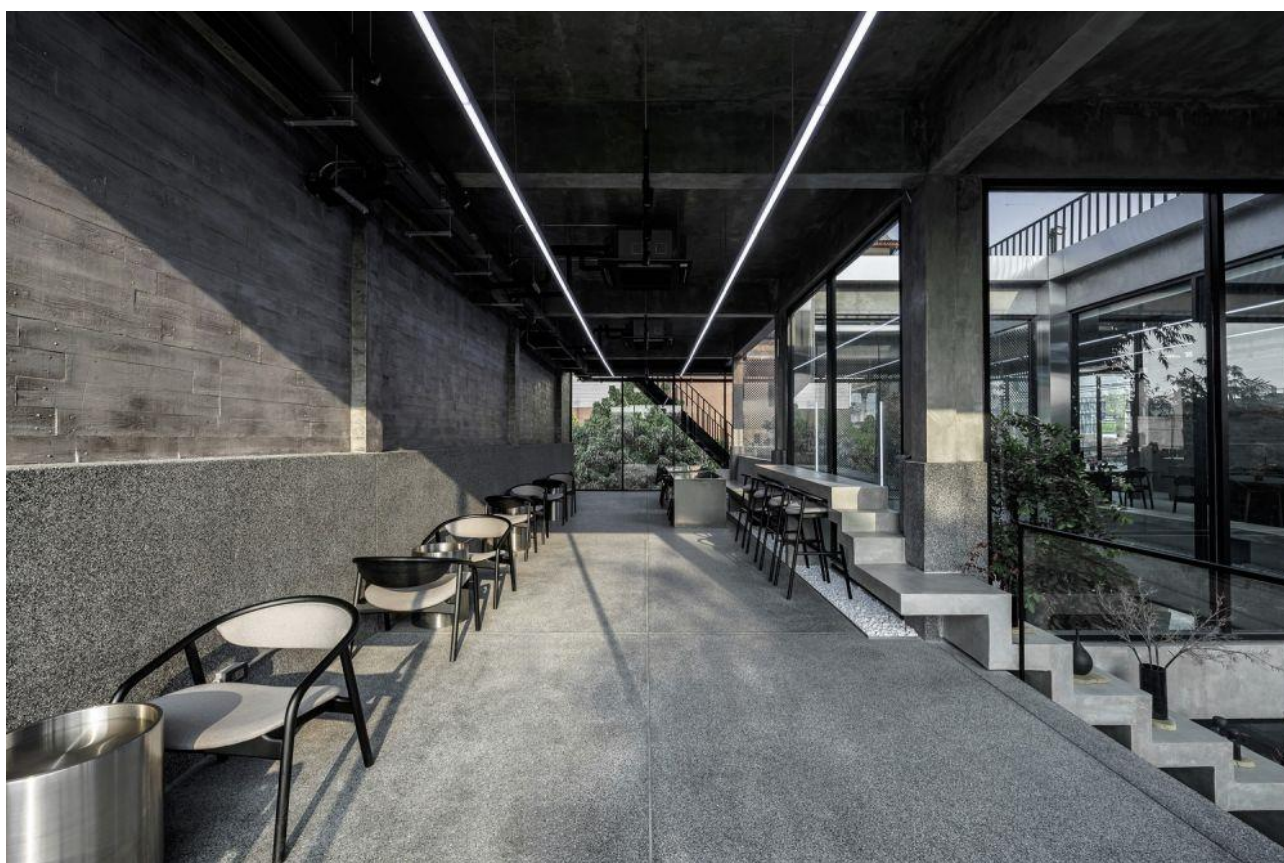


Рисунок Г.6 – Phuffle Restaurant and Café, Бангкок, Таїланд

ДОДАТОК Д

Зразки рішення графічної експозиції проєкту

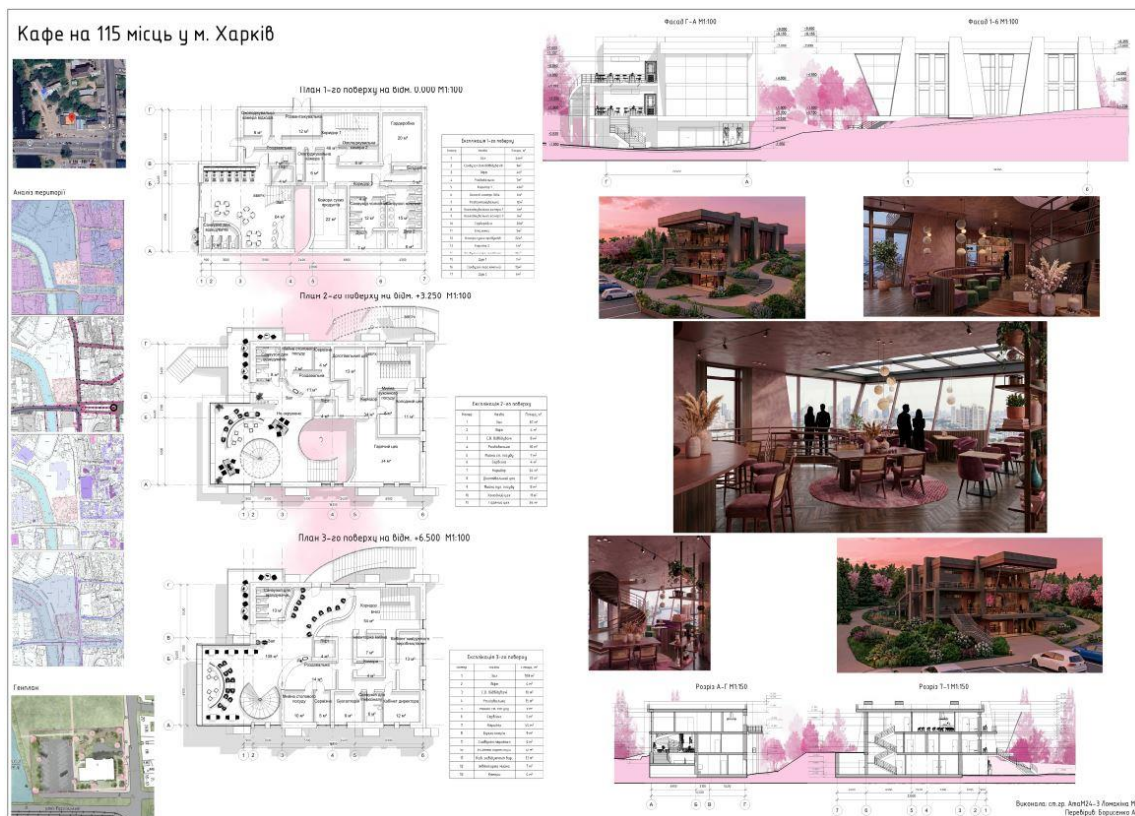


Рисунок Д.1 – Проєкт кафе ст. гр. АтаМ 2024-3 Ломакіної М. В.



Рисунок Д.2 – Проєкт кафе ст. гр. АтаМ 2024-3 Полянської Д. А.



Рисунок Д.3 – Проект кафе ст. гр. АтаМ 2024-2 Остапенко В. В.

Методичні рекомендації

до проведення практичних занять та організації самостійної роботи
з навчальної дисципліни

**«АРХІТЕКТУРНЕ ПРОЄКТУВАННЯ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД:
КАФЕ НА 75–100 МІСЦЬ»**

*(для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної форми
навчання зі спеціальності 191 – Архітектура та містобудування)*

Укладачі: **БОРИСЕНКО** Артем Сергійович,
НЕСТЕРЕНКО Віталій Володимирович,
МАЛІК Наталія Олексіївна

Відповідальний за випуск *О. В. Смірнова*
Редактор *О. А. Норик*
Комп'ютерне верстання *А. С. Борисенко, І. В. Волосожарова*

План 2026, поз. 94М

Підп. до друку 11.08.2026. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 2,3.

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Чорноглазівська, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК 8386 від 14.07.2025.