

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

**«АРХІТЕКТУРНО-ДИЗАЙНЕРСЬКЕ ПРОЄКТУВАННЯ:
АРТ-КАФЕ З ТЕРАСОЮ НА 75–100 МІСЦЬ»**

*(для студентів 2 курсу 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 «Архітектурно-дизайнерське проектування: арт-кафе з терасою на 75–100 місць» (для студентів 2 курсу 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. : М. А. Вотінов, О. В. Смірнова, М. Ю. Блінова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2026. – 41 с.

Укладачі: канд. арх., доц. М. А. Вотінов,
канд. арх., доц. О. В. Смірнова,
д-р арх., проф. М. Ю. Блінова

Рецензент

М. М. Данилов, доктор архітектури, завідувач кафедри урбаністики та містобудування Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою інноваційних технологій у дизайні архітектурного середовища, протокол № 1 від 2 серпня 2025 р.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Рекомендації до проєктування будівель підприємств громадського харчування	6
1.1 Типи підприємств та їхні характеристики.....	6
1.2 Вимоги до проєктування підприємств громадського харчування	8
1.3 Об'ємно-планувальні рішення закладів громадського харчування	11
1.4 Функціональне зонування і вимоги до проєктування окремих груп приміщень закладів громадського харчування	14
1.5 Організація внутрішнього простору закладів громадського харчування	22
2 Завдання на проєктування арт-кафе з терасою на 75–100 місць.....	26
2.1 Типологічні особливості арт-кафе як закладу громадського харчування	26
2.2 Передпроектний аналіз ділянки проєктування	30
2.3 Розробка генерального плану ділянки проєктування.....	35
2.4 Функціональне планування та просторове рішення арт-кафе	36
2.5 Дизайн інтер'єру та екстер'єру арт-кафе.....	37
Список використаних джерел	39

ВСТУП

Метою вивчення дисципліни є: формування у здобувачів навичок практичного застосування методики архітектурно-дизайнерського проєктування закладів громадського харчування, зокрема арт-кафе на 75–100 місць із терасою; освоєння навичок композиційного мислення під час формоутворення, які базуються на сучасних естетичних та технологічних тенденціях сталого розвитку, нормативній документації, а також навичок роботи з архітектурними конструкціями, матеріалами, меблями та інженерним устаткуванням; розуміння ролі і відповідальності фахівця зі створення штучного середовища на рівні сучасних вимог суспільства, розвитку культури і особистості.

У результаті вивчення дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати програмні результати навчання, зазначені нижче.

ВРН 17 Знати основи і методи архітектурно-дизайнерського проєктування архітектурних об'єктів.

ВРН 17.1 Вміти аналізувати містобудівну ситуацію, визначати проєктні вимоги та відповідні методи архітектурно-дизайнерського проєктування для об'єктів громадського харчування.

ВРН 17.2 Застосовувати набуті знання у формуванні архітектурно-дизайнерського рішення об'єкта громадського харчування в контексті концепції сталого розвитку.

ВРН 18 Застосовувати набуті знання до комплексного проєктування естетично виразного, гармонійного, комфортного, інклюзивного та безпечного архітектурного середовища, предметно-просторових середовищних ситуацій, систем і об'єктів (розроблення дизайнерських концепцій та участь у розробленні проєктної документації).

ВРН 18.1 Вміти проєктувати об'єкти громадського харчування з урахуванням вимог функціональної організації, сучасних тенденцій в дизайні, а також принципів безбар'єрної архітектури та енергоефективності.

ВРН 18.2 Вміти розробляти проєктні пропозиції для об'єктів громадського харчування, інтегруючи сучасні технології, засоби художньої виразності та методи цифрового моделювання.

У результаті вивчення дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати компетентності, зазначені нижче.

ВФК 8 Уміння використовувати архітектурно-дизайнерські методи, засоби й дизайн-прийоми відповідно до певного типу середовища.

ВФК 9 Уміння організувати діяльність із проєктування архітектурного середовища, розробити дизайн-концепцію та виконати дизайн-проєкт.

Міждисциплінарні зв'язки навчальної дисципліни «Архітектурно-дизайнерське проєктування: арт-кафе з терасою на 75–100 місць» визначені відповідно до структурно-логічної схеми освітньої програми за такими дисциплінами: «Архітектурна композиція»; «Архітектурне матеріалознавство»; «Історія архітектури, містобудування, мистецтв та дизайну»; «Архітектурне проєктування»; «Історія архітектури та містобудування від Відродження до сучасності». Навчальна дисципліна «Архітектурно-дизайнерське проєктування: арт-кафе з терасою на 75–100 місць» є паралельною дисциплінам: «Сучасні архітектурно-будівельні конструкції»; «Програмні засоби проєктування архітектурних об'єктів в міському середовищі».

Тематика дисципліни обрана з огляду на те, що розвиток ринкових відносин у нашій країні скасував багаторічну монополію держави у сфері ресторанного сервісу. Розвиток вільної економіки та підприємництва в Україні надають чимало нових можливостей. Арт-кафе як тип громадського закладу займає проміжне положення між класичними підприємствами громадського харчування та просторами культурно-мистецької діяльності. Його ключовою особливістю є поєднання функції споживання їжі й напоїв із функцією культурної комунікації, творчого самовираження та неформальної освіти. У контексті архітектурно-дизайнерського проєктування арт-кафе розглядається не лише як об'єкт сервісу, а як просторова платформа для взаємодії людей, ідей та мистецьких практик, що безпосередньо впливає на формування об'ємно-планувальних, функціональних і стилістичних рішень.

1 РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРОЄКТУВАННЯ БУДІВЕЛЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1 Типи підприємств та їхні характеристики

Підприємство громадського харчування – це підприємство, що призначене для виробництва кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів, їхньої реалізації і організації споживання.

Залежно від характеру діяльності, підприємства харчування поділяються так:

- заготівельні підприємства, які виготовляють харчові напівфабрикати, призначені для їдалень, ресторанів і відкритого продажу в спеціалізованих магазинах напівфабрикатів і кулінарії;
- підприємства, які організують виробництво і реалізацію продукції власного виробництва та продаж покупних продовольчих товарів на місці (ресторан, кафе, бари, їдальні);
- підприємства, які організують продаж продукції громадського харчування (магазини кулінарії, кафетерії);
- підприємства з повним виробничим циклом, що працюють на сировині і реалізують свою продукцію у вигляді готових страв.

Кожне підприємство громадського харчування характеризується певними ознаками. Під час визначення типу підприємства враховують:

- асортимент продукції, що реалізовується, її різноманітність і складність виготовлення;
- технічну оснащеність (матеріальну базу, інженерно-технічне оснащення і устаткування, склад приміщень, кількість місць, архітектурно-планувальне рішення);
- методи і форми обслуговування;
- якість обслуговування (комфортність, етику спілкування, естетику);
- основний контингент відвідувачів;

Базуючись на перерахованих вище факторах можна дати визначення основним підприємствам громадського харчування.

Їдальні – найбільш масовий тип підприємств, що виготовляє обідні страви з напівфабрикатів, або з сировини. Залежно від обслуговуваного контингенту і місця розташування, поділяють на загальнодоступні – відкритого типу, і закритого типу – їдальні при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дієтичні.

Буфети – підприємства, що реалізують переважно найпростіші холодні закуски, кондитерські вироби, мінеральні напої. Зазвичай вони не мають кухні, а отримують продукцію з інших підприємств в готовому вигляді.

Бари – підприємства з організації дозвілля із наданням широкого асортименту напоїв, десертів, закусок. У деяких барах допускається реалізація гарячих страв нескладного приготування. Бари бувають: загальнодоступні за місцем роботи чи навчання; за організацією дозвілля – вар’єте-бар, стерео-, відео-бари тощо; постійні та сезонні.

Закусочна (шинок) розрахована на швидке обслуговування відвідувачів. Асортимент страв на підприємствах швидкого обслуговування не дуже широкий, переважно це холодні страви нескладного приготування. Закусочні можуть бути стаціонарні і сезонні, загального типу і спеціалізовані. До спеціалізованих належать сосисочні, пельменні, шашличні, пиріжкові тощо. Основна форма обслуговування – самообслуговування і з допомогою торговельних автоматів. Підприємства цього типу мають бути розраховані на різний контингент споживачів: молодь, дітей, людей, що бажають просто перекусити, і тих, хто хоче відпочити, а також відвідувачів, яких об’єднують загальні інтереси і захоплення.

Кафе виготовляють кулінарні вироби для сніданків, полуденків і вечерь. Вони можуть бути загального типу і спеціалізованого типу: кафе-кондитерська, кафе-молочна, кафе-морозиво, дитяче кафе тощо. Обслуговування проводиться переважно офіціантами, деякі кафе працюють на самообслуговуванні.

Залежно від рівня комфорту і додаткових послуг, що надаються споживачам кафе можуть бути вищої, першої і другої категорії. У деяких кафе ввечері збільшується асортимент страв, і воно працює як ресторан.

Кав'ярня – різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

Кафе-бар – різновид кафе, до складу якого входить бар, поєднаний із торговельною залою кафе або барною стійкою, що розміщена в торговельній залі кафе.

Кафе-пекарня – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

Ресторани – підприємства громадського харчування підвищеного класу, які обслуговують населення у денний і вечірній час із різноманітним асортиментом холодних і гарячих страв, які іноді виготовляють за індивідуальним замовленням. У ресторанах класу люкс і вище є обов'язковим наявність банкетного залу та бару, де безпосередньо надаються умови для культурного відпочинку і розваг відвідувачів (естрада, музика, танці, тематичні вечори). Обслуговування проводиться офіціантами.

Нічний клуб – різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом. Розрізняють нічні клуби з послугами дозвілля типу кабаре, більярд, диско тощо.

1.2 Вимоги до проєктування підприємств громадського харчування

Розміщення загальнодоступних підприємств харчування – закладів ресторанного господарства (далі – РГ), їхню місткість і тип необхідно передбачати, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів з урахуванням як нового будівництва, так і реконструкції чинних підприємств, із можливою зміною їхньої спеціалізації з огляду на інвестиційні переваги замовників та недопущення негативних факторів впливу на умови проживання населення, навколишнє середовище.

Підприємства харчування (заклади РГ) місткістю 100 і більше місць (ресторани, бари, кафе, зазвичай великої місткості) доцільно розміщувати у громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях. Підприємства харчування (заклади РГ) повсякденного обслуговування місткістю зазвичай від 25-ти до 75-ти місць (кафе і спеціалізовані закусові, бари, магазини кулінарії, загальнодоступні, дієтичні і роздавальні їдальні – зокрема для людей похилого віку, маломобільних груп населення та добродійні), а також домові кухні необхідно орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях.

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50-ти посадочних місць, із режимом функціонування до 22-ї години згідно з вимогами ДБН В.2.2-15 і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів із торговельною площею не більше за 150 м² відповідно до ДБН В.2.2-9, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі.

На земельній ділянці необхідно передбачити чітке зонування з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір із під'їзними шляхами для вантажних автомобілів; розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень; сміттєзбірник; майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. Під час проєктування вбудованих та прибудованих приміщень підприємств харчування (закладів РГ) необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території підприємства харчування (закладу РГ).

Господарську зону і розвантажувальні майданчики підприємств харчування (закладів РГ), що розміщуються в житлових будинках, необхідно

розташовувати з того боку житлового будинку, де немає вікон і входів у житлові приміщення.

Відстань від вікон і дверей приміщень підприємств харчування (закладів РГ) до майданчиків із сміттєзбірником повинна бути не менше ніж 20 м. Лінійні розміри майданчиків у плані повинні з усіх боків на 1,5 м перевищувати площу сміттєзбірника. Майданчики із сміттєзбірниками підприємств харчування повинні мати свою систему збирання і накопичення сміття, та бути відокремленими від сміттєзбиральних майданчиків житлового будинку.

Розрахункова кількість машино-місць на автостоянках та в гаражах ресторанів і кафе обирається за завданням на проєктування, але не менше ніж вимагається за ДБН Б.2.2-12:2019. Необхідність майданчика для стоянки автомобілів, мотоциклів і велосипедів поблизу підприємств харчування, визначається за ДБН В.2.3-15:2007 та завданням на проєктування. Він повинен знаходитись на відстані не далі ніж 200 м згідно з вимогами ДБН Б.2.2-12:2019.

Автостоянки для особистого транспорту інвалідів поблизу підприємств харчування з місткістю менше ніж 100 місць потрібно виділяти не менше 1 місця.

На ділянці підприємства харчування необхідно передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Освітлення фасадної групи підприємств харчування (закладів РГ) повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-28:2018, не створювати негативного впливу (світлове навантаження в нічний час доби) на приміщення прилеглих житлових будинків. Елементи ділянки повинні бути доступні для інвалідів згідно з вимогами ДБН В.2.2-17:2006:

1) відкриті сходи і пандуси на ділянці повинні забезпечувати безпеку і зручність пересування;

2) огорожі, поручні і пристосування повинні використовуватися також для руху індивідуальних колясок;

3) матеріали покриття та їхня фактура, що застосовуються на шляху руху людей, повинні запобігати ковзанню тощо.

1.3 Об'ємно-планувальні рішення закладів громадського харчування

Розробка об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування є основним етапом їхнього проєктування, що ґрунтується на комплексному врахуванні різнобічних вимог – функціональних, фізико-технічних, конструктивних, архітектурно-художніх і економічних. Формування об'ємно-планувальних рішень будівель визначають за такими основними чинниками:

- функціональним процесом і встановлюваним на його основі складом приміщень, геометричними параметрами, вимогами до їхнього угруповання, взаємозв'язку з умовами уніфікації планувальних і конструктивних елементів;
- містобудівними і природно-кліматичними умовами, включно з особливостями ділянки будівництва, рельєфом, що оточує забудову, а також ландшафтними та іншими характеристиками місцевості;
- конструктивними особливостями проєктованої будівлі, пов'язаними з величиною прольотів, висотою й іншими геометричними параметрами, матеріалом несучих і огорожувальних конструкцій.

Величина підприємств харчування характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що виготовлюються за зміну). Місткість і продуктивність підприємств харчування визначаються завданням на проєктування або проєктом. Оптимальні величини кількості місць в залі загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ) зазначено в таблиці 1.

У завданні, за необхідності, додатково вказується кількість місць для сезонного розширення.

Від функціонального призначення підприємства харчування та специфіки технологічного процесу залежить склад приміщень, їхня площа, взаємозв'язок і групування приміщень.

Таблиця 1 – Оптимальні величини кількості місць

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
1	2
Ресторан	50–200
Бар:	
– винний, молочний, гриль тощо;	25–50
– пивний	25–100
Кафе:	
– загального типу;	50–200
– спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерське, морозиво, молочне тощо)	25–100
Їдальня:	
– загальнодоступна;	50–200
– дієтична;	50–100
– роздавальна	25–50
Закусочна:	
– загального типу;	25–50
– спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25–50
Кафетерій	8–50
Магазин кулінарії (без виробництва) торговельною Площею	40–180 м ²
Примітка 1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць. Примітка 2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проєктування або проєктом. Примітка 3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів на підприємствах харчування (закладах РГ), а також поєднання типів залів у комплексному підприємстві харчування (закладі РГ) встановлюється завданням на проєктування або проєктом.	

Основна мета розробки об'ємно-планувального рішення – об'єднання всіх груп приміщень, які входять до складу підприємства, з урахуванням їхнього взаємозв'язку та вимог, що висувають до оптимальної роботи виробництва, реалізації та споживання кулінарної продукції. Для зниження непродуктивних витрат праці працівників їдалень, ресторанів і кафе порядок розміщення приміщень та їхній функціональний взаємозв'язок повинні визначатися загальною технологічною схемою підприємства, що забезпечує поточність усіх технологічних процесів.

Відповідно до технологічного процесу виробництва продукції та її реалізації у закладах громадського харчування наявне функціональне зонування приміщень, що припускає виділення окремих груп приміщень та їхній взаємозв'язок, який повинен забезпечити:

- поточність технологічного процесу – від надходження продуктів для готування і до подання кулінарної продукції;
- мінімальну довжину технологічних, транспортних і людських потоків із метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працівників підприємства;
- дотримання правил охорони праці та санітарно-гігієнічних норм і правил.

У завданнях на проектування будівель підприємств громадського харчування наводять склад робочих і обслуговуючих приміщень, їхню місткість чи пропускну здатність, площі, висоти і пропоновані до них функціональні і фізико-технічні вимоги.

Їхні параметри обчислюють на підставі встановлених об'ємно-планувальних норм. Розміри допоміжних приміщень встановлюють у процесі проектування об'ємно-планувального рішення на основі чинних технологічних нормалей і будівельних норм.

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

Кафе поєднує функції виробничого і обслуговуючого підприємства. Тому в його структурі виділяються дві основні категорії приміщень:

- приміщення для відвідувачів (вестибюлі, обідні зали, холи, тераси тощо), наявність яких обумовлена функцією обслуговування значного контингенту відвідувачів;
- приміщення, безпосередньо пов'язані з приготуванням їжі: виробничі цехи і приміщення, складські, адміністративно-побутові й технічні.

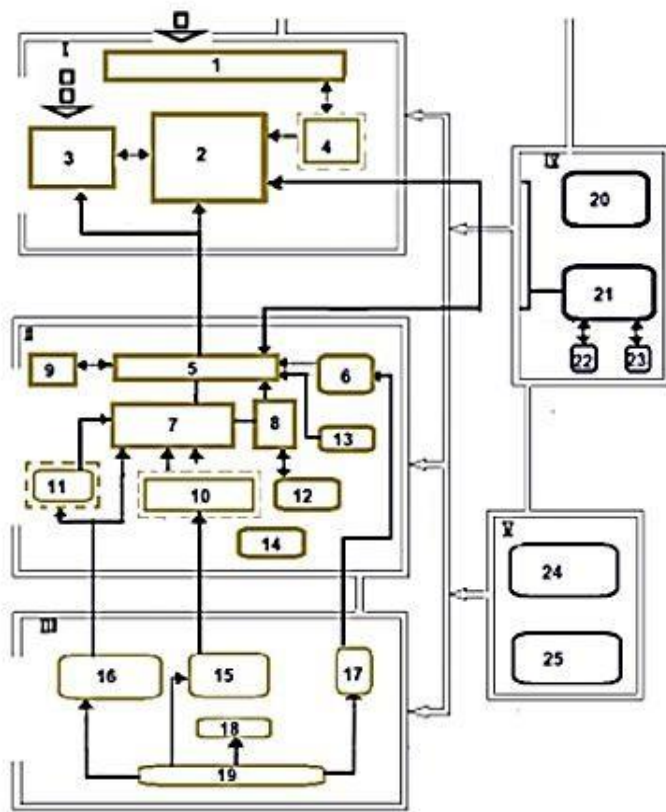
З огляду на це до принципово різних за функцією груп приміщень під час проєктування висуваються відповідно різні вимоги.

Основні функціональні групи приміщень у структурі підприємства (будівлі) повинні мати чітке зонування і зручний функціонально-технологічний взаємозв'язок за використанням виробничих коридорів, виключаючи перетин людських та вантажних потоків.

Основну групу приміщень будівлі ресторану або кафе становлять обідня зала, приміщення виробничого (кухня) та адміністративного призначення, а також тераси.

Будинки підприємств харчування повинні відповідати експлуатаційним вимогам до території, приміщень приймання, зберігання, виробництва і реалізації продукції, а також до умов праці персоналу незалежно від форм власності та організаційно-правових форм відповідно до Наказу Мінекономіки № 2708 (Гігієнічні вимоги до закладів громадського харчування).

Функціональний взаємозв'язок груп приміщень підприємств громадського харчування з обслуговуванням офіціантами наведено на рисунку 1. Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів у підприємствах харчування (закладах РГ) різного типу і класу наведено у таблиці 2.



- 1 - вестибюль з гардеробом, умивальні, туалетами; 2 - обідня зала; 3 - банкетна зала; 4 - бар;
- 5 - роздавальна; 6 - буфет;
- 7 - гарячий цех; 8 - холодний цех; 9 - мийна столового посуду;
- 10 - цех доготування страв;
- 11 - цех борошняних виробів;
- 12 - мийна кухонного посуду;
- 13 - приміщення різання хліба;
- 14 - приміщення завідувача виробництвом;
- 15 - охолоджувальні камери
- 16 - комора сухих продуктів;
- 17 - комора напоїв; 18 - комора інвентарю; 19 - завантажувальний;
- 20 - кабінет директора і службові приміщення; 21 - гардероби для персоналу та офіціантів;
- 22 - душові та санвузли для персоналу;
- 23 - комора білизни; 24 - вентиляційні камери;
- 25 - електрощитова.

Рисунок 1 – Схема взаємозв'язку функціональних груп приміщень підприємств громадського харчування, що обслуговуються офіціантами:

I – приміщення для відвідувачів; II – виробничі; III – для прийому і зберігання продуктів; IV – службові та побутові; V – технічні

Таблиця 2 – Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів

Приміщення для відвідувачів	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Клас						Ка- фе	Їда- льня	За- ку- со- чна
	Ресторани			Бари					
	люкс	ви- щий	пер- ший	люкс	ви- щий	пер- ший			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Аванзал, хол	+	+	*	+ ¹	+ ^{1*}	*	+ ²	*	*
Обідня зала	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Естрада та танцмайданчик	+	+	*	+	+	*	+ ²	*	*
Артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів	+ ⁴	+ ⁴	*	*	*	*	+ ²	*	*
Зона музичних автоматів, звуко- та відео-відтворювальної апаратури тощо	*	*	+	+	+	+	+ ²	*	*
Банкетна зала, окремі кабінети	+	+	+	*	*	*	*	*	*
Тераси	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Роздавальні	*	*	*	*	*	+ ³	*	+	+
Приміщення для цільових заходів дозвілля ⁵	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Вестибюль	+	+	+	+ ¹	+ ¹	+ ¹	+ ⁶	+	*
Гардероб	+	+	+	+ ¹	+ ^{1D}	+ ¹	+ ⁶	+ ⁷	*
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	+	+	+	+ ¹	+ ¹	*	+ ⁶	*	*
Туалет (вбиральня)	+	+	+	+	+	+	+ ⁷	+ ⁷	*
Туалетна при вбиральні	+	+	+	+	+	*	+ ⁷	*	*
Кімната для паління	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Приміщення відпочинку для відвідувачів та кабінет лікаря	*	*	*	*	*	*	*	+ ⁸	*
Приміщення для ігор	*	*	*	*	*	*	+ ⁹	*	*
Приміщення для надання додаткових Послуг	+	+	+	+	+	*	+	+	*
Магазин (відділ) кулінарії	+	+	+	*	*	*	*	+	*

¹ Тільки у разі автономного функціонування.

² Встановлюється завданням на проєктування з виключенням впливу негативних факторів фізичної, хімічної та біологічної природи.

³ Обслуговування барменом за стійкою бару.

⁴ У залах на 200 місць і більше.

⁵ Вид заходів дозвілля, склад та площі приміщень встановлюється завданням на проєктування.

⁶ У підприємствах харчування (закладу РГ) типу «кафе», де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова.

⁷ Для підприємств харчування (закладів РГ) місткістю більше 50 місць.

⁸ Для їдалень із дієтичним харчуванням.

⁹ Для дитячих кафе.

*+ – Наявність приміщення обов'язкова.

** – Наявність приміщення необов'язкова.

Приміщення для відвідувачів. Склад приміщень для відвідувачів залежить від типу підприємства і містить: зали, аванзали, бари, буфети для відвідувачів, магазин кулінарії, вестибюль із гардеробом та санітарними вузлами, тераси.

Торгівельну групу приміщень розташовують у надземних поверхах. У разі розміщення залів вище за третій поверх передбачають ліфти для переміщення відвідувачів. Зали і входи для відвідувачів зазвичай розміщують з боку головного фасаду, але дозволяється розміщувати і з боку бічного фасаду. Зали повинні мати природне освітлення або гарне штучне.

Площу обідньої зали (без роздавальної) необхідно обирати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- у ресторанах – 1,8 м²;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком – 2,0 м²;
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах – 1,8 м²;
- у кафе, закусочних і пивних барах – 1,6 м²;
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах – 1,4 м².

У залі виділяють такі зони:

- вхідну зону, яка дозволяє відвідувачам оглянути зал, знайти вільне місце та визначити шлях переміщення;
- обідню зону;
- естраду, танцювальну зону (розміщують естраду і танцювальний майданчик разом).

Планувальне рішення зали повинне сприяти швидкому та зручному обслуговуванню відвідувачів, забезпечити найкоротші та прямолінійні шляхи руху відвідувачів і офіціантів, швидкій орієнтації відвідувачів у залі.

Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони переділками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо. Ширину проходу в залах необхідно обирати не менше за вказану в таблиці 3.

Таблиця 3 – Ширина проходу у ресторанній залі

Проходи у залі	Ширина у метрах (не менше)			
	Ресторан / Бар	Кафе	Їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6)*
Додаткові: – для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1)*
– для підходу до окремих Місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8)*

*У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи.

Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (у разі відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.

Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200-т місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожні 100 місць понад 200 місць, але не більше ніж на 1,2 м.

Організація внутрішнього простору. Під час організації внутрішнього простору необхідно використовувати розстановку устаткування, його форму і габарити. Ефективним є прийом поділу простору зали на окремі зони, які можуть змінювати свій характер залежно від потреби і способу застосування пересувної або стаціонарної меблі.

Деякі прийоми та габарити розміщення обладнання в обідніх залах показані на рисунку 2.

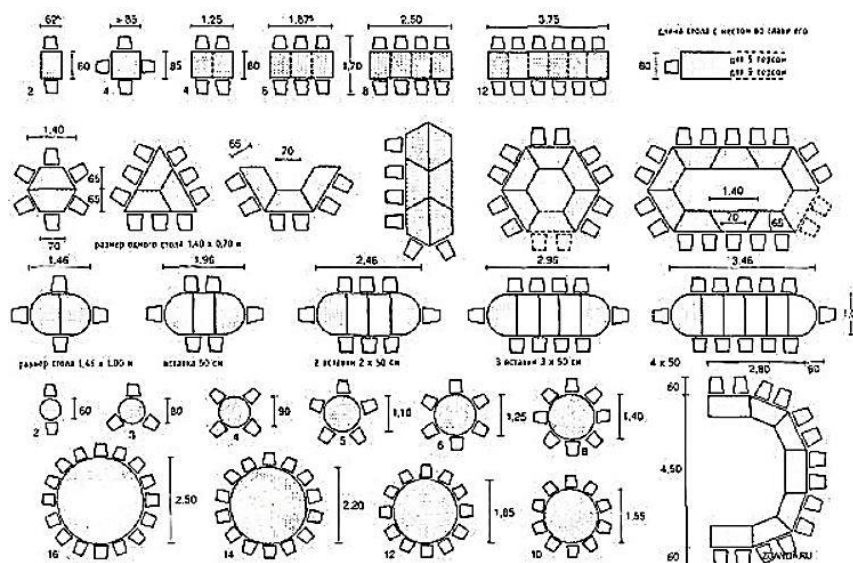


Рисунок 2 – Прийоми розміщення обладнання в обідніх залах

Під час організації інтер'єру кафе і ресторанів необхідно враховувати: призначення приміщення, його габарити; конфігурацію плану і членування об'єму; особливості конструктивного рішення; можливості розкриття внутрішнього простору і зв'язок інтер'єру з навколишньою природою або його замкнуте рішення; прийоми розстановки обладнання з урахуванням форми обслуговування і принципів організації руху відвідувачів.

Важливим психологічним фактором, що визначає експлуатаційні якості інтер'єру ресторану і кафе, є умова створення затишку. При цьому використовують прийоми членування об'єму приміщень, обмеження та ізоляції простору для створення внутрішнього самостійного середовища. Це можуть бути приміщення на певну кількість місць, виділені з загального обсягу, ізольовані зони для групи місць, що створюються за допомогою різних видів переділок, штор, елементів озеленення і обладнання.

Допоміжні приміщення. До складу допоміжних приміщень входять вестибюль із гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам.

Вхідна зона містить тамбур, хол, гардеробні та санвузли. Вона повинна найбільш раціонально розподіляти потоки відвідувачів. Гардеробні повинні розміщуватися таким чином, щоб людям, які одягаються, не заважали, отже, ідеальним буде відокремлення цієї зони. Санвузли не повинні проглядатися з зони входу і з основного залу.

Входи до вбиральень для відвідувачів передбачаються з вестибюля. Кількість унітазів у вбиральнях для відвідувачів обирається з розрахунку 1 унітаз на кожні 60 місць. У підприємствах менше ніж 50 місць допускається проектувати дві вбиральні (для чоловіків і жінок). Також необхідно передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці.

У підприємствах громадського харчування, розташованих у зонах масового туризму, на автотрасах і в інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендується подвоювати кількість санітарних приладів, а площу вестибюля при цьому збільшувати до 30 % від встановленої правилами.

Під час проєктування загальнодоступних підприємств громадського харчування необхідно враховувати також інтереси соціально незахищених груп населення, зокрема – інвалідів. Нормами ДБН рекомендується враховувати під час проєктування такі позиції: біля входів у будівлі громадського харчування, місткістю від 100-а місць сходи дублювати пандусом з жорсткою поверхнею, шириною не менше 1,2 м для доступу відвідувачів в інвалідних колясках, при цьому ширина полотна двері повинна бути не менше 0,9 м; рекомендується відводити до 10-ти місць для інвалідів на візках, при цьому виділена зона в залі повинна мати зручний доступ до роздавальної і забезпечувати розворот коляски з діаметром кола 1,5 м, тобто не менше 3 м на одне місце; проєктування вбиральнь для інвалідів повинно враховувати такі специфічні вимоги: площа кабінки повинна розраховуватися з огляду на розмір інвалідного візка з вільним підходом із трьох сторін до унітазу (для супроводжуючої людини).

Якщо будівля двоповерхова або більше на території вестибюля розташовують сходи, територію вестибюля збільшують з урахуванням площі сходів.

У громадських будівлях біля кожного зовнішнього входу передбачають тамбури для теплового та вітрового захисту. Ширина тамбуру повинна перевищувати ширину отвору не менше ніж на 0,15 м із кожного боку, а глибина тамбура перевищувати ширину полотна дверей не менше ніж на 0,2 м. Мінімальна глибина тамбуру 1,2 м. Глибина тамбура, у разі користування інвалідами та іншими маломобільними групами населення, повинна складати не менше 1,8 м, а ширина – 2,2 м. Тамбури допускається не влаштовувати на виходах із будівель, якщо ці виходи є тільки евакуаційними, або з неопалюваних приміщень. Під час обґрунтування допускається не передбачати тамбур біля зовнішнього входу у приміщення малої площі (до 100 м²). У такому випадку необхідно передбачити теплову завісу, а двері обладнати пристроями самозакривання.

Двері евакуаційних виходів і дверей на шляхах евакуації повинні відкриватися у напрямі виходу людей з будівлі. Такі виходи не влаштовуються

через розсувні і підйомно-опускні двері та ворота, турнікети.

Виробничі приміщення. До виробничої групи приміщень належать: виробничі, складські та службово-побутові приміщення. Перелік виробничих приміщень потрібно обирати за таблицею Д.1 додатка Д (ДБН В.2.2-25:2009). Виробничі цехи для підприємств харчування меншої продуктивності (до 50-ти місць), які працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні: гарячий і холодний цехи; мийну столового і кухонного посуду. Виробничу групу приміщень необхідно розміщувати в єдиній функціональній зоні. Розміщення цеху в структурі будівництва повинно забезпечити послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів за мінімальної тривалості функціональних зв'язків та браком перетину технологічних та транспортних потоків. Цехи не повинні бути прохідними, виключення можуть складати відділення цеху, пов'язані з послідовними технологічними процесами.

Центральне місце у виробничій групі займають гарячі цехи (кухні) – приміщення, де сконцентровані основні процеси теплової обробки продуктів. Гарячий цех повинен мати зв'язок із роздільними та торговими приміщеннями. Для об'єднання в одному приміщенні цехів із різними температуро-вологими режимами, а також мийних різного призначення необхідно застосовувати технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи потрібно розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Адміністративно-побутові приміщення необхідно розміщувати ізолювано від інших приміщень, але передбачати їхній зв'язок із приміщеннями іншого функціонального призначення. Вхід для персоналу необхідно проєктувати окремо від входу для відвідувачів.

1.5 Організація внутрішнього простору закладів громадського харчування

Планування будівлі здійснюється у такому порядку: вибір типу будівлі (стоїть окремо, прибудована або вбудована у будівлю іншого призначення); вибір поверховості та конфігурації; вибір архітектурно-планувальної схеми розміщення приміщень у будівлі та розміщення устаткування. Під час планування суспільних залів враховується форма обслуговування, залежно від якої визначаються розташування входів і виходів, величина проходів між столами, їхнє розміщення та деякі інші чинники.

Таблиця 4 – Мінімально допустимі площі груп приміщень для відвідувачів

Підприємства харчування (заклади РГ)	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування (заклади РГ) із самообслуговуванням		Підприємства харчування (заклади РГ) з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	Зокрема, зала з роздаваль- ною	Всього	Зокрема, зала без роздавальної
1	2	3	4	5
1. Ресторани:				
– на 50 місць;	–	–	163	141
– на 75 місць (розрахункова площа);	–	–	175	135
– на 100 місць (розрахункова площа);	–	–	254	180
– на подальше місце понад 100	–	–	2,2	1,8
2. Кафе, закусочні, антикафе, дитячі кафе, спеціалізовані кафе:				
– на 50 місць (розрахункова площа);	96	60	91	70
– на подальше місце понад 50 (до 200-сот);	1,96	1,6	1,75	1,4
– на 200 місць (розрахункова площа);	390	320	353	280
– на подальше місце понад 200-ті	1,91	1,6	1,75	1,4
3. Кафе-автомати:				
– на 75 місць (розрахункова площа);	168	150	–	–

Продовження таблиці 4

1	2	3	4	5
– на подальше місце понад 75	2,08	2,0	–	–
4. Кафе-морозиво:				
– на 50 місць (розрахункова площа);	96	70	–	–
– на подальше місце понад 50	1,68	1,4	–	–
5. Кафе-кондитерські:				
– на 50 місць; (розрахункова площа)	100	80	–	–
– на подальше місце понад 50	1,84	1,6	–	–
6. Пивні бари:				
– на 50 місць (розрахункова площа);	106	80	96	70
– на подальше місце понад 50	1,88	1,6	1,68	1,4
7. Спеціалізовані закусочні:				
– на 50 місць (розрахункова площа);	100	80	–	–
– на подальше місце понад 50	1,8	1,6	–	–
8. Підприємства швидкого обслуговування:				
– на 50 місць (розрахункова площа);	84	70	–	–
– на подальше місце понад 50	1,64	1,4	–	–
9. Їдальні загальнодоступної мережі:				
– на 50 місць (розрахункова площа);	118	90	–	–
– на подальше місце понад 50 місць	2,12	1,8	–	–

Допустимі відстані під час компонування обідніх столів обираються не менше ніж 0,6 м між кутами за діагонального розташування. Якщо столи розташовують паралельно до стін, то низку біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше ніж 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи обираються не менше ніж 1,5 м, допоміжні – 0,75 м. Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві. Розстановка меблів в обідній залі повинна здійснюватися з урахуванням забезпечення необхідних проходів до столів (рис. 3, 4).

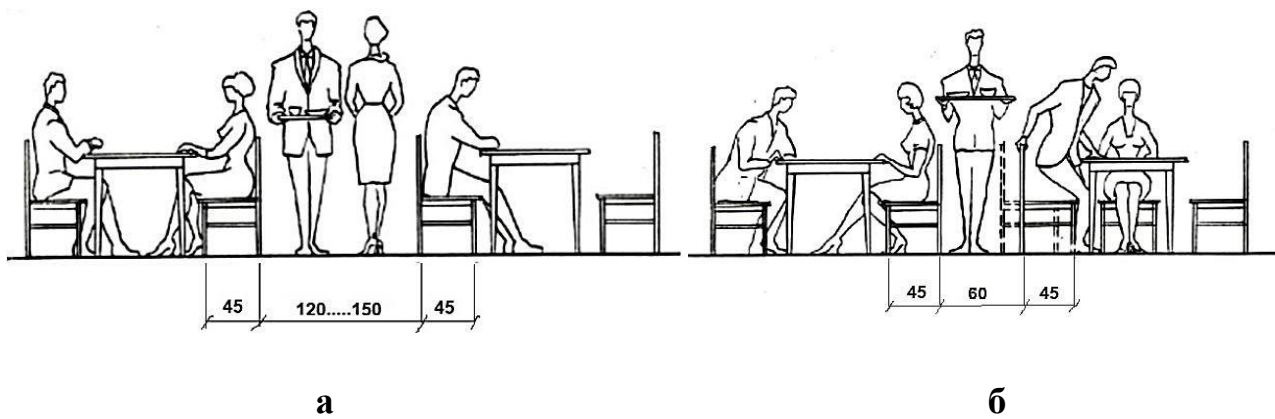


Рисунок 3 – Ширина проходів:
а – головних; б – другорядних

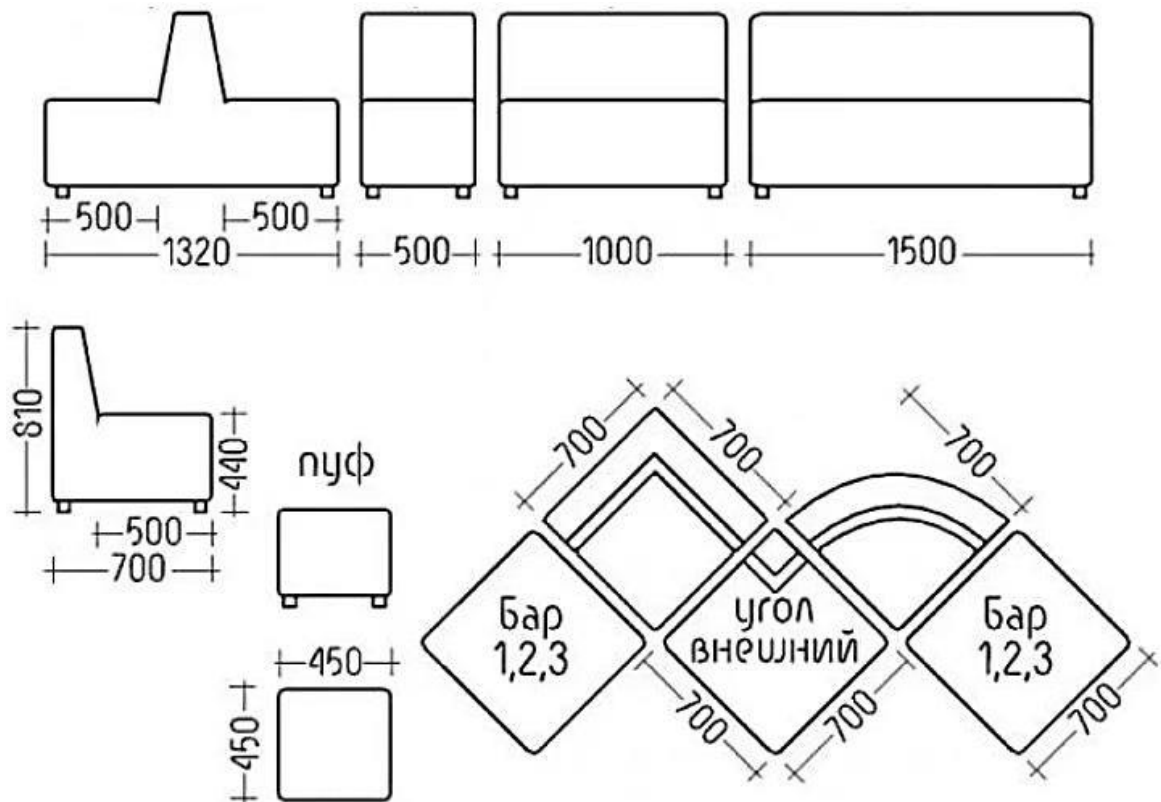


Рисунок 4 – Розміри диванів для кафе

Можлива розстановка столів рядами з широкими проходами і діагональна розстановка. Раціональна організація внутрішнього середовища підприємств громадського харчування загалом та інтер'єрів зокрема, значною мірою визначає якість обслуговування, надаючи людині необхідний комплекс страв і послуг у комфортних умовах. Основною задачею є створити максимально

комфортне внутрішнє середовище і художній образ інтер'єру, що запам'ятовується, засобами архітектури і декоративно-прикладного мистецтва.

У кафе можлива організація зони видовищ і розваг. Це естради і танцювальні майданчики. Такі зони можуть бути композиційним центром приміщення, чому сприяє їхнє розташування, а також комплекс декоративних, пластичних, кольорових і світлових прийомів їхніх рішень.

На характер інтер'єру впливає тип підприємства громадського харчування, зокрема такого, як арт-кафе. Тут передбачається наявність певного художнього спрямування – простору для експозицій, майстер-класів, майстерень, галерей. Змінюється характер меблювання, а тенденції до збільшення вільних площ зали спричиняє необхідність компактного розміщення устаткування, появи вбудованих меблів.

Тераси за такого типу закладу як арт-кафе також можуть мати певні експозиційні функції або бути залучені в загальному спрямуванні закладу іншим чином (як коворкінг, простір для творчих зустрічей, творчих ярмарків тощо).

У сучасному інтер'єрі велике значення має функціональне співвідношення його елементів. Необхідно дотримуватись функціонального підходу до проекту, щоб отримати цілісне рішення інтер'єру. Чітка організація зв'язку виробничих приміщень із торговими та експозиційними залами впливає на пропорції залів. Елементарні гігієнічні вимоги обумовлюють перевагу світлих тонів в обробці приміщень, що створює відчуття простору. У разі зрозумілої функціональної організації простору і високої якості обробних матеріалів досить лише невеликого декоративного акценту, щоб інтер'єр набув закінченого оригінального вигляду. Вибір матеріалу для обробки стін, колон залежить від композиційного рішення кожного об'єкта.

Особливе місце в інтер'єрі підприємств харчування займає архітектурно-просторове рішення стелі. Конструкції підвісних стель дають можливість створити на його площині об'ємні пластичні композиції, які в сукупності з джерелами світла можуть створювати оригінальний світлотіньовий малюнок,

додаючи всьому інтер'єру певний характер. Доповненням до системи загального освітлення можуть бути настінні або настільні світильники.

2 ЗАВДАННЯ НА ПРОЄКТУВАННЯ АРТ-КАФЕ З ТЕРАСОЮ НА 75–100 МІСЦЬ

Арт-кафе з терасою проєктується в місті Харків. Розміщення будівлі в міському середовищі обирається і обґрунтовується студентом та повинно відповідати тематичному профілю об'єкта.

2.1 Типологічні особливості арт-кафе як закладу громадського харчування

Арт-кафе як тип громадського закладу займає проміжне положення між класичними підприємствами громадського харчування та просторами культурно-мистецької діяльності. Його ключовою особливістю є поєднання функції споживання їжі й напоїв із функцією культурної комунікації, творчого самовираження та неформальної освіти. У контексті архітектурного проєктування арт-кафе необхідно розглядати не лише як об'єкт сервісу, а як просторову платформу для взаємодії людей, ідей та мистецьких практик, що безпосередньо впливає на формування об'ємно-планувальних, функціональних і стилістичних рішень.

За типологією арт-кафе належить до малих або середніх громадських закладів відкритого типу, орієнтованих на широку, але водночас селективну аудиторію: студентів, митців, представників креативних індустрій, туристів, мешканців міста, зацікавлених у культурному дозвіллі. На відміну від традиційного кафе, арт-кафе не зосереджується виключно на гастрономічній складовій. Харчування тут відіграє підтримувальну роль, створюючи комфортне тло для основної діяльності – споглядання, спілкування, участі у мистецьких подіях або творчому процесі.

Функціональне наповнення арт-кафе зазвичай є багатошаровим і гнучким. Основою є загальний зал для відвідувачів, який може трансформуватися залежно від подій. У межах цього простору можуть організовуватися музичні виступи (камерні концерти, джазові вечори, акустичні сесії), літературні читання, поетичні следи, презентації книг або зустрічі з авторами. У такому випадку архітектурне рішення має враховувати акустичні характеристики приміщення, можливість локального затемнення, наявність невеликої сцени або підвищення, а також зручне зонування для глядачів і слухачів.

Образотворче мистецтво є одним із найпоширеніших арт-напрямів, інтегрованих у простір арт-кафе. Стіни закладу часто виконують функцію експозиційної площини для живопису, графіки, фотографії чи цифрового мистецтва. Це потребує продуманих рішень щодо освітлення, кольору поверхонь, фактур матеріалів і можливості періодичної зміни експозиції. У деяких арт-кафе передбачаються окремі ніші або галерейні проходи, де відвідувач може взаємодіяти з мистецьким об'єктом більш зосереджено, не порушуючи загального ритму закладу.

Скульптура та об'єктне мистецтво зазвичай інтегруються у простір у вигляді окремих акцентів – арт-об'єктів, інсталяцій, дизайнерських меблів або світлових композицій. В архітектурному проєкті важливо передбачити просторові «паузи», де такі об'єкти можуть бути прочитані без перевантаження середовища. Це можуть бути входи, перехідні зони, сходові майданчики або центральні вузли простору.

Окрім класичних мистецьких напрямів, сучасні арт-кафе часто містять міждисциплінарні формати: перформативне мистецтво, відеоарт, мультимедійні проєкції, воркшопи та відкриті майстерні. Це зумовлює потребу у гнучкому плануванні, мобільних переділках, трансформованих меблях і технічній інфраструктурі, здатній підтримувати різні сценарії використання простору протягом дня або тижня. Архітектурне рішення має залишати простір для експерименту, тимчасових інсталяцій та участі самих користувачів у

формуванні середовища. Саме ця відкритість і процесуальність відрізняє арт-кафе від стандартних типів закладів громадського харчування та робить його важливим об'єктом для вивчення у межах архітектурної освіти.

Режим функціонування арт-кафе зазвичай має змінний характер. У денний час заклад може працювати як спокійний простір для навчання, роботи або неформальних зустрічей, із переважанням природного освітлення та стриманої акустики. У вечірній час функція може зміщуватися у бік подієвості: концертів, презентацій, тематичних вечорів. Для архітектора це означає необхідність проєктувати простір, здатний адаптуватися до різної щільності відвідувачів, різних рівнів шуму та різного емоційного наповнення середовища.

Першим і принципово важливим кроком у виконанні архітектурно-дизайнерського проєкту арт-кафе з терасою на 75–100 посадкових місць є усвідомлений вибір тематичної спрямованості закладу та формування візуально-концептуальної основи проєкту у вигляді мудбордів. Саме на цьому етапі закладається ідейне ядро майбутнього об'єкта, яке в подальшому визначатиме функціональну структуру, просторову організацію, характер середовища та стилістичні рішення.

Вибір тематичної спрямованості арт-кафе передбачає визначення провідного мистецького або культурного вектора, навколо якого вибудовується концепція закладу. Студент має сформулювати, яке саме мистецтво або їхнє поєднання є основою ідентичності проєкту: музичне арт-кафе (джаз, електронна музика, камерні концерти); літературне арт-кафе (читання, дискусії, зустрічі з авторами); простір образотворчого мистецтва (галерейний формат, виставки, пленери); арт-кафе зі скульптурною або інсталяційною домінантою, міждисциплінарний креативний простір або заклад, орієнтований на сучасні цифрові мистецькі практики. Важливо, щоб обрана тема була не декларативною, а такою, що реально може бути підтримана просторовими, функціональними та образними засобами архітектури.

Паралельно з вибором теми студент має визначити характер цільової аудиторії та спосіб використання простору: чи це активний подієвий заклад із

вечірнім і нічним життям, чи більш спокійний денний простір з акцентом на роботу, навчання та неформальне спілкування; чи тераса є рівноцінною частиною арт-концепції, чи виконує переважно рекреаційну функцію. Ці міркування безпосередньо впливають на добір візуальних прототипів і подальше формування образу закладу.

Наступним етапом першого кроку є складання мудборду прототипів. Його завданням є аналіз і візуалізація існуючих архітектурних, дизайнерських та просторових рішень, близьких до обраної тематики. До такого мудборду належать приклади реалізованих арт-кафе, галерейних просторів, культурних центрів, тимчасових павільйонів, терасних рішень, а також фрагменти інтер'єрів і екстер'єрів, що демонструють цікаві підходи до зонування, організації посадкових місць, інтеграції мистецтва у простір. Важливо, щоб цей набір не був випадковим: кожне зображення має ілюструвати конкретний аспект, який студент вважає цінним для свого проєкту – атмосферу, тип простору, роботу зі світлом, взаємодію внутрішнього залу і тераси, масштабність або сценарій використання.

Мудборд прототипів виконує аналітичну функцію. Він допомагає студенту усвідомити, які архітектурні прийоми вже існують у практиці, які з них є релевантними обраній темі та які можуть бути адаптовані або переосмислені в індивідуальному проєкті. На цьому етапі не йдеться про копіювання, а про формування професійної візуальної бази та критичне осмислення аналогів.

Паралельно формується мудборд стильового рішення, який має більш концептуальний і образний характер. До нього входять зображення, що передають загальний настрій і емоційну атмосферу арт-кафе: колірні палітри, фактури матеріалів, приклади освітлення, характерні деталі меблів, елементи декору, арт-об'єкти, типографіка, ритм і масштаб простору. Якщо мудборд прототипів відповідає на питання «як це зроблено», то стильовий мудборд формує відповідь на питання «як це має відчуватися».

Особливу увагу варто приділити взаємозв'язку стильового рішення з обраною тематикою. Наприклад, музичне арт-кафе може асоціюватися з динамічними контрастами, глибокими темними тонами, акцентним світлом, тоді як літературне – з камерністю, теплими матеріалами, м'яким освітленням і спокійною кольоровою гамою. Для закладу з терасою важливо також продумати стилістичну єдність внутрішнього простору та зовнішнього середовища, щоб тераса сприймалася не як додаток, а як продовження концепції.

Результатом першого кроку має стати чітко сформульована концепція арт-кафе, підкріплена двома логічно пов'язаними мудбордами. Вони слугують основою для подальших етапів проєктування – функціонального зонування, розробки планувальних рішень, об'ємно-просторової композиції та деталізації архітектурно-дизайнерських елементів.

2.2 Передпроектний аналіз ділянки для проєктування

В якості підготовчого етапу проєктування необхідно провести аналіз містобудівної ситуації і оцінити:

- розміри ділянки, її функціональний зміст і місце розташування в структурі міста;
- характер навколишньої забудови;
- рельєф і природно-ландшафтні особливості ділянки (наявність водойми, дерев, чагарників тощо);
- пішохідно-транспортну ситуацію, визначити основні напрями пішоходів, зв'язки із зупинками транспорту та основними містобудівними об'єктами, визначити класифікацію основних автомобільних доріг.

Містобудівний аналіз території починається з ознайомлення з перспективними схемами розвитку генеральних планів району, обраної ділянки та узгодження її функціонального призначення з міськими планами забудови. Аналізується та обґрунтовується можливість розміщення об'єкта проєктування саме на цій ділянці. Від розташування об'єкта проєктування

залежать його розміри, функціональне призначення та склад приміщень.

Для виконання першої схеми «Ситуаційний план» (рис. 5) треба обрати частину топографічної зйомки місцевості, завантажити файл на комп'ютер (у масштабі 1 : 2 000), роздрукувати у форматі А3. На схемі позначити межі проєктованої ділянки червоною лінією.

Клаузура № 1 Передпроектний аналіз



Ситуаційний план М: 1 : 2 000

Рисунок 5 – Ситуаційний план

Із місцем розташування ділянки тісно пов'язані такі її особливості, як розміри та конфігурація. Вони створюють передумови для можливих варіантів об'ємно-планувального вирішення об'єкта і в такий спосіб впливають на його формування.

Схема друга – «Містобудівного та ландшафтного аналізу території» (рис. 6) – виконується на форматі А3 у масштабі 1 : 2 000. На обраній

топографічній зйомці території червоною лінією позначаємо межі проєктованої ділянки. На схемі різними тонами одного кольору показуємо поверховість будівель, а різними типами штрихування вказуємо призначення існуючих об'єктів (житлові, громадські, спеціалізовані, транспортної інфраструктури тощо). Необхідно також проаналізувати основні коридори візуального контакту ділянки проєктування із найбільш відвідуваними місцями неподалік для більш ефективного проєктування об'ємно-планувального вирішення об'єкта з необхідністю визначення пріоритетних напрямків розкриття найвигідніших елементів композиції об'єкта проєктування (умовними позначками вказуємо видові точки розкриття).

Клаузура № 1 Передпроектний аналіз
Містобудівний і ландшафтний аналіз М: 1 : 2 000



Рисунок 6 – Схема містобудівного та ландшафтного аналізу

Схема третя – «Функціонального зонування території (зонінг)» (рис. 7) – виконується на форматі А3 в масштабі 1 : 2 000. Тут необхідно провести функціональний аналіз території, визначивши основні характеристики безпосереднього навколишнього середовища об'єкта. Уточнити межі проєктованої ділянки, визначити основні зони згідно з ДБН Б.1.1-22:2017 Склад та зміст плану зонування території, орієнтацію ділянки щодо сторін світла, наявність чи брак зелених насаджень, водойм, транспорту.

Клаузура № 1 Передпроектний аналіз
Функціональне зонування території М: 1 : 2 000



Рисунок 7 – Схема функціонального зонування території

На схемі четвертій – «Організація транспортного і пішохідного руху території» (рис. 8), яка виконується на форматі А3 в масштабі 1 : 2 000, – необхідно вказати межі проєктованої ділянки, показати зв'язок проєктованої території із зупинками громадського транспорту та найближчими станціями метрополітену. Також позначити: магістральні вулиці, дороги загальноміського значення, проїзди, житлові вулиці та дороги, пішохідні вулиці та доріжки.

Клаузура № 1 Передпроектний аналіз

Організація транспортного і пішохідного руху території М: 1 : 2 000

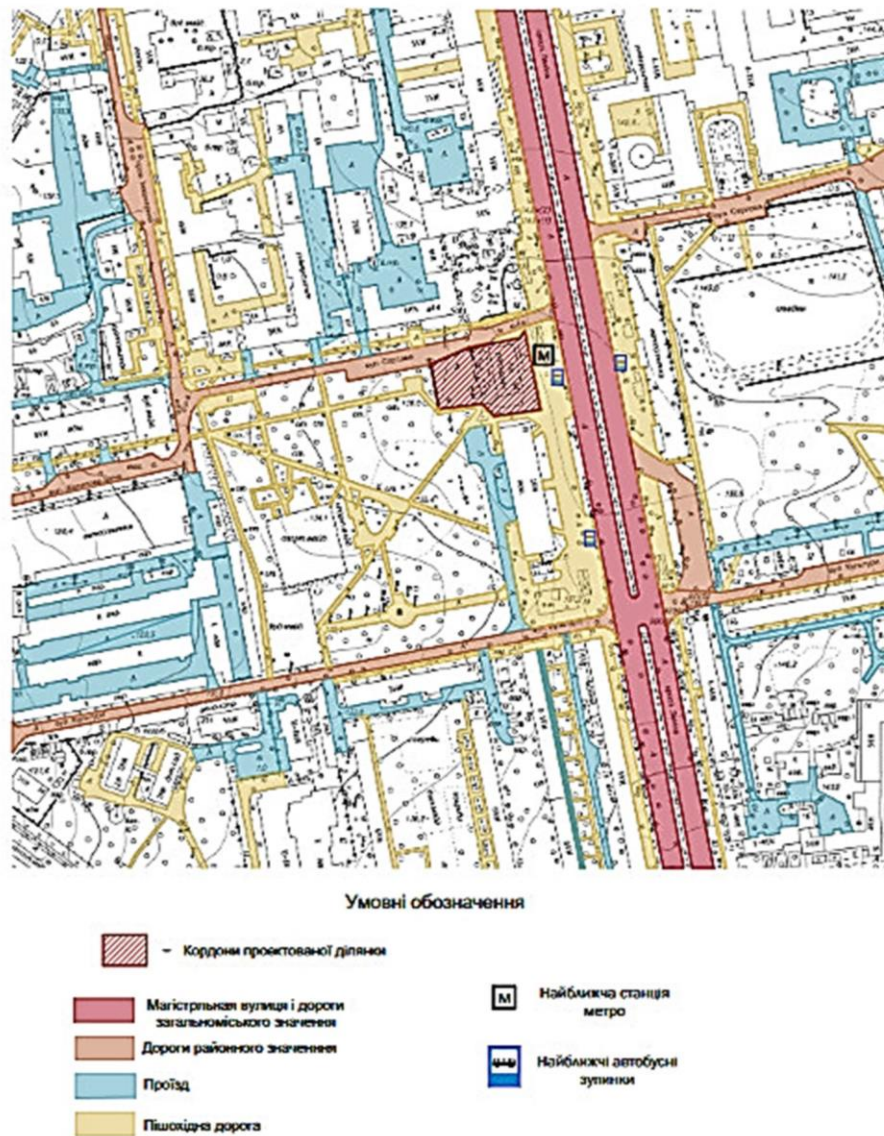


Рисунок 8 – Схема організації транспортного та пішохідного руху території

Напрям транспортних і пішохідних зв'язків, їхня інтенсивність, конфігурація, характер взаємного сполучення мають обов'язково бути враховані під час проєктування нової будівлі чи споруди. Ці фактори впливають на розміщення проєктованої будівлі в межах відведеної ділянки, на її орієнтацію, на організацію пішохідних підходів та транспортних під'їздів, а отже, і на об'ємно-планувальне рішення будівлі. Важливо зазначити, що значною мірою транспортно-пішохідні зв'язки пов'язані з існуючою мережею вулиць і доріг. Тому перед проєктуванням об'єкта необхідно уявити, принаймні в загальних рисах, де буде розташована стоянка для автомобілів і чи зможе вулично-дорожня мережа витримувати рух транспорту та пішохідний потік.

2.3 Розробка генерального плану ділянки проєктування

Приклад генерального плану зображено на рисунку 9.

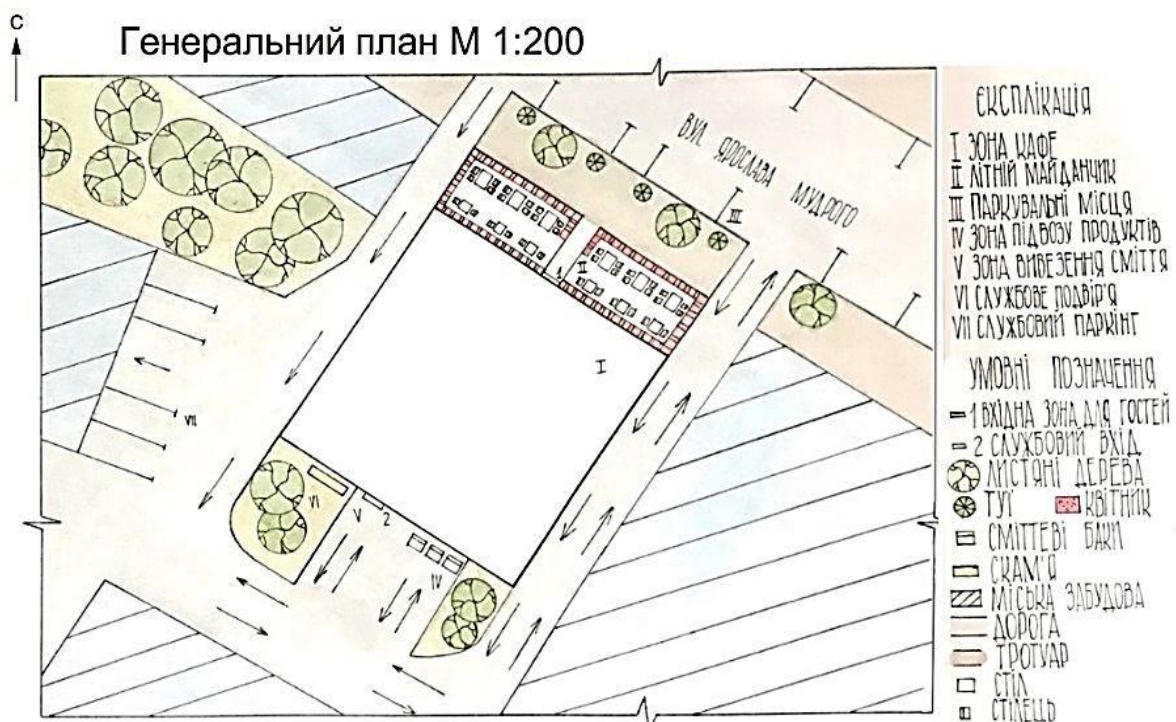


Рисунок 9 – Приклад рішення генерального плану території кафе

Кожне архітектурне спорудження існує в реальному контексті міського середовища та впливає на його формування.

Зі свого боку, особливості контексту будівництва та навколишнього землекористування у багатьох випадках визначають композиційне рішення споруди. Необхідно поділити територію на основну (для відвідувачів) і господарську зони. Позначити організацію пішохідного і транспортного руху, автостоянки для відвідувачів і працівників кафе.

Ландшафтна організація генерального плану території арт-кафе з терасою повинна містити використання різних видів озеленення, типів покриттів, а також малих архітектурних форм.

2.4 Функціональне планування та просторове рішення арт-кафе

Приклад планування приміщення кафе зображено на рисунку 10.



Рисунок 10 – Приклад виконання плану першого поверху

Спеціалізоване арт-кафе з терасою на 75–100 місць використовується цілий рік і проектується з входним тамбуром і гардеробом. Графік руху повинен забезпечувати зручний зв'язок входного вузла і зального приміщення, чітку орієнтацію відвідувачів на основне місце, виключати перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу.

Приміщення залу може бути запроєктовано в одному або двох рівнях. Обов'язково передбачити розширення посадкової площі основного приміщення

за рахунок тераси, веранди.

Обслуговування в кафе передбачається з допомогою офіціантів.

2.5 Дизайн інтер'єру та екстер'єру арт-кафе

Внутрішнє середовище підприємств громадського харчування повинно відповідати комплексу функціонально-утилітарних і емоційно-естетичних вимог. До елементів, що формують внутрішнє середовище, належать огорожувальні конструкції (підлога, стіни, стеля), а також інші конструктивні елементи (колони, напівколони); обладнання, що містять меблі; малі архітектурні форми; освітлювальні установки і світильники; пристрої для візуальних зв'язків і реклама; інженерне обладнання (опалювальні прилади, кондиціонери), а також елементи декоративно-ужиткового мистецтва, декоративні тканини, декоративні рослини тощо).

Крім цього гармонійність і комфортність внутрішнього середовища значною мірою визначають оздоблювальні матеріали, колористичні і акустичні характеристики предметів і середовища загалом, відповідний мікроклімат у приміщеннях (рис. 11, 12).



Рисунок 11 – Інтер'єр кафе у стилі «Прованс»



Рисунок 12 – Інтер'єр кафе у стилі «Лофт»

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) [Електрон. ресурс]. – Наказ Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 р. № 703. – Чинний від 2010–09–01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2023. – 83 с. – Режим доступу: [ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування \(заклади ресторанного господарства\) № ДБН В.2.2-25:2009](#), вільний (дата звернення: 01.01.2026). – Назва з екрана.
2. Державні будівельні норми України. Планування і забудова територій. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2019–04–26. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрозвитку, 2025. – 179 с. – Режим доступу: [ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій № ДБН Б.2.2-12:2019](#), вільний (дата звернення: 06.02.2026). – Назва з екрана.
3. ДБН Б.1.1-22:2017. Склад та зміст плану зонування території [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2017–12–27. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіон України, 2018. – 22 с. – Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=75765, вільний (дата звернення: 09.02.2026). – Назва з екрана.
4. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення [Електрон. ресурс]. – Чинний від 01.05.2025. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрозвитку, 2025. – 94 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3626580502787392825?doc_type=2, вільний (дата звернення: 15.01.2026). – Назва з екрана.
5. ДСТУ 3862-99 (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електрон. ресурс]. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4281-2004.pdf, вільний (дата звернення: 21.01.2026). – Назва з екрана.

6. Дудка С.-Р. О. Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів [Електрон. ресурс] : дис. ... канд. мистец. : 17.00.07 – Дизайн / Дудка Світлана-Роксолана Олександрівна ; Харківська державна академія дизайну і мистецтв. – Електрон. текст. дані. – Львів, 2019. – 322 с. Режим доступу: [Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів](#), вільний (дата звернення: 18.08.2025). – Назва з екрана.

7. Новосельчук Н. Сучасні пошуки образного вирішення інтер'єрів закладів харчування [Електрон. ресурс] / Н. Новосельчук, Л. Шевченко // Сучасні проблеми Архітектури та Містобудування. – Електрон. текст. дані. – 2022. – № 3 (63). – С. 268–279. – Режим доступу: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2022.63.268-279>, вільний (дата звернення: 07.02.2026). – Назва з екрана.

8. Федосова К. Проектування та дизайн ресторанних закладів з використанням штучного інтелекту [Електрон. ресурс] / К. Федосова, В. Кожевнікова, І. Шофул // Економіка та суспільство. – Електрон. текст. дані. – 2025. – № 8 (78). – С. 138–149 – Режим доступу: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-78-108>, вільний (дата звернення: 18.08.2025). – Назва з екрана.

9. Architects'Data [Electronic resource] / Ernst and Peter Neufert // WILEY-BLACKWELL. – Electronic text data. – 2022. – 608 p. – Regime of access: <https://byarchlens.com/wp-content/uploads/2020/11/Neufert-4th-edition.pdf>, free (date of application: 18.08.2025). – Header from the screen.

Електронне навчальне видання

Методичні рекомендації

до проведення практичних занять та організації самостійної роботи з
навчальної дисципліни

**«АРХІТЕКТУРНО-ДИЗАЙНЕРСЬКЕ ПРОЄКТУВАННЯ: АРТ-КАФЕ З
ТЕРАСОЮ НА 75–100 МІСЦЬ »**

*(для студентів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної
форми навчання зі спеціальності G17 – Архітектура та містобудування)*

Укладачі: **ВОТІНОВ** Максим Алекович,
СМІРНОВА Ольга В'ячеславівна,
БЛІНОВА Марія Юріївна

Відповідальний за випуск *О. О. Фоменко*
Редактор *Б. О. Хільська*
Комп'ютерне верстання *М. Ю. Блінова, І. В. Волосожарова*

План 2026, поз. 160М

Підп. до друку 11.05.2026. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 2,4.

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