

КИЇВСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Методичні вказівки
до виконання курсового проекту
з дисципліни «Архітектурне проектування. Частина 2
«Архітектурне проектування» «Кафе на 50 місць»
для студентів 2 курсу спеціальності 191 Архітектура та містобудування
галузі знань 19 Архітектура та будівництво**

Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни «Архітектурне проектування» Частина 2 «Архітектурне проектування» «Кафе на 50 місць» для студентів 2 курсу спеціальності 191 Архітектура та містобудування галузі знань 19 Архітектура та будівництво / Київський міжнародний університет; уклад.: М. В. Омеляненко, М. В. Омеляненко. – К.: КиМУ, 2019 – 10 с.

Укладачі: М.В. Омеляненко, доктор технічних наук, доцент
М.В. Омеляненко, кандидат архітектури

Рецензент: Т.В. Русевич, кандидат архітектури, доцент

Рекомендовано кафедрою будівництва та архітектури,
протокол №11 від 20.06.2019 р.

1. Загальні дані

Передусім слід зазначити, що кафе – це одне з підприємств ресторанного господарства.

Ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Класифікація закладів ресторанного господарства базується на комплексі вимог до:

- асортименту продукції;
- рівня обслуговування і надаваних послуг.

Заклади ресторанного господарства поділяють на такі групи:

1. Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них. До цієї групи входять:

- ресторан;
- ресторан-бар;
- кафе;
- кав'ярня;
- кафе-бар;
- кафе-пекарня;
- чайний салон;
- кафетерій;
- закусошна;
- шинок.

2. Продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них. До цієї групи належать:

- бар;
- нічний клуб;
- пивна зала.

3. Продаж їжі і напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками. До цієї групи належать:

- їдальня;
- буфет.

4. Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях. Ця група охоплює:

- фабрику-заготівельню;
- фабрику-кухню;
- домову кухню;
- ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Оскільки об'єктом проектування є кафе, конкретизуємо це поняття. Кафе – заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв

нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства визначають відповідно до таких основних характеристик:

- місце розташування закладу і стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- рівень оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, столовою білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, прейскуранту і карти вин;
- освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

У всіх закладах ресторанного господарства має бути передбачено відповідність вимогам щодо безпеки життя і здоров'я споживачів згідно з чинними нормативно-правовими та нормативними документами.

У всіх закладах ресторанного господарства має бути передбачено надання змоги інвалідам пересуватися у візках.

Відповідно до свого типу у закладах ресторанного господарства має бути передбачено наявність необхідних виробничих, торговельних та побутових приміщень згідно з чинними санітарними нормами, державними стандартами та іншими документами.

Відповідно до типу в закладах ресторанного господарства має бути передбачено наявність необхідного устаткування для готування та продажу їжі згідно з Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів громадського харчування.

Професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання встановлених вимог.

Рекомендовані відмінні вимоги до кафе:

1. Місце розташування закладу і стан прилеглої території:
 - будівля побудована чи реконструйована за повторним або типовим проектом;
 - під'їзні шляхи, підходи до входу в заклад зручні, забезпечені довідково-інформаційними покажчиками, вся прилегла територія впорядкована, декоративно оформлена, озеленена, добре обладнана, ввечері штучно освітлена;
 - паркування легкових автомобілів відвідувачів поряд із закладом;
2. Вид, тип та особливості будівлі:
 - капітальна будівля;
3. Комфортність внутрішнього і зовнішнього дизайну приміщень:
 - центральний вхід забезпечує одночасний рух зустрічних потоків відвідувачів і має повітряно-тепловий захист;

- кондиціювання повітря з автоматичним підтримуванням оптимальних режимів температури та вологості;
- системи вентиляції;
- архітектурно-художнє оформлення приміщень закладу;
- створення атмосфери, сприятливої для дозвілля і відпочинку за допомогою декоративного озеленення, художніх композицій, кольорової гами, освітлювання тощо;

4. Оснащеність закладу устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, білизною:

- меблі стандартні та зручні, відповідають інтер'єру приміщень;

5. Процес обслуговування:

- обслуговування офіціантами;
- самообслуговування;
- накривання столів за попереднім замовленням.
- рівень сервісу: «вище доброго», «добрий»;

6. Асортимент продукції та вимог до оформлення меню, преїскуранту і карти вин:

- меню і карта вин або меню і преїскурант художньо оформлені;
- меню складено українською та англійською мовами; українською або українською і російською мовами.

Також визначено номенклатуру додаткових послуг, які можуть надаватися підприємствами ресторанного господарства. Зокрема, для кафе визначено таку номенклатуру додаткових послуг:

- бронювання місць;
- міські телефони-автомати;
- супутникове телебачення;
- Інтернет;
- більярд, дартс, боулінг, міні-гольф тощо;
- дискотека;
- музика;
- доглядання дітей;
- обслуговування в автомобілях;
- організування бізнес-ланчів;
- постачання їжі, напоїв з обслуговуванням;
- організування бенкетів;
- продаж продукції на винос;
- організування відкритого майданчика для харчування.

Всі перелічені вимоги до кафе слід враховувати при проектуванні об'єкта з передбаченням відповідних просторів/площ приміщень.

Слід зазначити, що документом визначено також номенклатуру приміщень для споживачів. Так, для кафе встановлено, що обов'язковими є такі приміщення: об'їжджане місце для зберігання верхнього одягу; зала;

туалетна кімната з приміщенням для миття рук.

Необов'язковими для кафе є: вестибюль; гардероб; чоловіча та жіноча туалетні кімнати з приміщеннями для миття рук.

2. Вимоги і розміщення ділянки

Рентабельність того чи іншого підприємства ресторанного господарства залежить від розташування в середовищі. Переважно їх розташовують на людних вулицях міст та інших населених пунктів, в перших поверхах житлових будинків, на магістралях.

Підприємства відкритої мережі ресторанного господарства проектується у складі громадських і торгових центрів, в окремо розташованих будівлях, у прибудовах або будівлях іншого призначення з максимальним наближенням їх до споживача.

Площі земельних ділянок для окремо розташованих будівель підприємства ресторанного господарства:

Кількість місць	Площа ділянки, м ² на одне місце в залі
50	28
100	23
200	14
300	10
500	9
1000	7

Для підприємств висотою більше двох поверхів, площу земельної ділянки потрібно зменшувати на 25%. На земельній ділянці підприємства ресторанного господарства передбачається огорожені майданчик або тераса для розміщення столиків для відвідувачів в літній період, господарську зону з під'їзними шляхами, розвантажувальними майданчиками та контейнерами для сміття.

Виробничу зону та розвантажувальні майданчики підприємств ресторанного господарства, які розміщуються в житлових будинках, потрібно розміщувати в торцевій частині будинку, де немає входу в житлові приміщення. Над розвантажувальними майданчиками та головними входами необхідно передбачити навіси. Будівлі та прибудови, які розміщують підприємства ресторанного господарства, в тому числі кафе, мусять розміщуватися на відстані не менше ніж 6 м від червоної лінії.

Відстань від вікон і дверей приміщень підприємств ресторанного господарства до майданчиків з контейнерами для сміття, мусять бути не менше 20 м.

На ділянці підприємства ресторанного господарства передбачуються під'їзди, автостоянки, пішохідні доріжки, штучне освітлення та озеленення.

Автостоянки для автомобілів і мотоциклів повинні знаходитися не далі 200 м, для велосипедів – поблизу даного об'єкта.

3. Вимоги до планування приміщення

На об'ємно-планувальні рішення впливають особливості національних кухонь і їх традицій.

За характером технологічного процесу всі приміщення поділяються на:

- приміщення для відвідувачів;
- виробничі;
- складські;
- адміністративно побутові;
- технічні.

Склад і площі приміщень кафе.

Вхідна група – 24 м², в тому числі:

- а) тамбур – 1,5 м²;
- б) гардероб – 5 м²;
- в) санвузол (чоловічий, жіночий) – 4 м² та 6 м²;
- г) вестибюль – 7,5 м².

Торговий зал на 50 місць – 80 м², в тому числі барна стійка на 3 посадочні місця.

Літній майданчик на 20 місць з розрахунку 1,3 м² на людину близько 24 м².

Кухонна зона – близько 52 м²:

- а) доготовочна (гарячий, холодний цехи та нарізка хліба) – 16 м²;
- б) роздаточна – 10 м²;
- в) мийка – 8 м²;
- г) кладовки 3 шт. (охолоджувальна камера, склад сухих продуктів і тари) по 6 м².

Допоміжна зона – близько 36 м²:

- а) завантажувальна – 16 м²;
- б) кімната персоналу – 14 м² (в тому числі: с/в з душем – 2,5 м² та білизняна – 2 м²);
- в) санвузол – 4 м²;
- г) тамбур – 2 м².

Господарчий двір для розвантаження продуктів та розміщення тари – 20 м².

Приміщення для відвідувачів а також адміністративні та виробничі, розміщуються в надземних, цокольних поверхах.

Складські приміщення, технічні, побутові, а при спеціальному обґрунтуванні – приміщення для відвідувачів, виробничі та адміністративні допускається розміщувати в підвальних поверхах при забезпеченні необхідних санітарно-гігієнічних умов і дотриманні вимог пожежної безпеки, а також технічно-конструкторських нормативів.

В кафе з кількістю місць в залах 50 осіб передбачаються в деяких випадках окремі входи для персоналу та відвідувачів. Сходи для персоналу розміщуються з умовою можливості використання їх для евакуації

відвідувачів. Вхід до кафе, яке розміщується в житлових будинках, повинен бути окремим, а при розташуванні у громадських будівлях допускається суміщувати з входами цих споруд. Сходові клітини мусять бути відділенні від приміщень будь-якого призначення дверима глухими або зашкльованими.

Головні сходові марші для відвідувачів з першого на другий поверх в будівлях другого ступеня вогнестійкості допускається проектувати відкритими без вестибюлів і поверхових холів. Влаштування порогів у залах, виробничих і складських приміщеннях не допускається.

В перекриттях приміщень для великогабаритного обладнання передбачають вантажні отвори.

Зали, виробничі та адміністративні приміщення повинні мати природне освітлення (бокове або верхнє).

Гардеробні, вбиральні, умивальні, душові, кладові, мийки, приміщення завідувача виробництва, роздаточні, сервізні, експозиції, технічні приміщення, коридори, а також всі приміщення в підвалах допускається проектувати без природного освітлення.

Стіни та перекриття приміщень підприємств громадського харчування, що розміщуються в житлових та інших будівлях, проектуються з урахуванням норм допустимого в них шуму.

Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустоти, а в покриттях підлог не допускається застосування паст і мастик.

Перепади рівнів підлог у виробничих приміщеннях і залах (окрім залів ресторанів) не допускається.

Стіни у виробничих і складських приміщеннях обов'язково повинні бути облицьовані на висоту 1,8 м, коридори – на висоту 1,5 м, водостійкими матеріалами, що допускають систематичне очищення, миття.

Кафе, які розташовані в парках, повинні мати велику кількість місць на відкритому просторі під навісом.

4. Вимоги до виконання проекту та його склад

Проект виконується у вигляді альбому креслень, зроблених на форматах А3 з дотриманням вимог Системи проектної документації для будівництва. До альбому креслень додається презентація проекту, яка виконується на форматі А1. Альбом креслень та презентація виконуються в ручній графіці або за допомогою комп'ютерної техніки. До проекту додається пояснювальна записка.

Склад проекту:

1. Ситуаційна схема, М 1: 1000.
2. Схема генплану з відкритим планом поверху, М 1:200.
3. План поверху (поверхів) із зазначенням необхідного обладнання, М 1:100.
4. Фасади, М 1:100.
5. Розріз, М 1:100.
6. Вузли, М 1:10, М 1:20.
7. Перспектива.

5. Рекомендована література

1. Будинки і споруди. Громадські будинки і споруди. Основні положення: ДБН В.2.2-9:2018. Вводяться на заміну ДБН В.2.2-9-2009. [Введені 01.06.2019]. К.: Мінрегіон України, 2019.
2. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення: ДБН В.2.2-11-2002. Вводяться вперше. [Введені 01.05.2002]. К.: Держбуд України, 2002. 41 с.
3. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі: ДБН В.2.2-23:2009. Вводяться на заміну ВСН 54-87. [Введені 01.07.2009]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 50 с.
4. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. Вводяться вперше. [Введені 01.09.2010]. К.: Мінрегіонбуд, 2010. 85 с.
5. Дизайн архитектурной среды /краткий терминологический словарь-справочник/ под ред. С.М. Михайлова. Казань: ДАС, 1994. 120с.
6. Иконников А. В., Каган М .С., Пилипенко В. Р. и др./под общ. Ред. Иконникова А .В. ВНИИ техн естетика/ Эстетические ценности предметно-пространственной среды. М.: Строиздат, 1990. 335с.
7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. Вводиться вперше. [Введений 01.07.2004]. К., 2004.
8. Комплексное формирование архитектурной среды. Книга 1. Основы теории. МАРХИ. Издательство СПЦ-принт, 2000. 188с.
9. Мигаль С. П. Проектування меблів: навч. посібник. Львів Світ 1999. 216с.ил.
10. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. Вводиться вперше. [Введений 01.10.1999]. К., 1999.
11. Степанов А. В. и др. Объёмно-пространственная композиция: Уч. для вузов. А. В. Степанов, В. И. Мамчин, Г. И. Иванов и др. Строиздат, 1993-256 с.
12. Nowoczesne projektowanie wnetrz. Johnny Grey. Suzane Arbley, Dinah Hall. Wiedza I Zysie, Warszawa 2000.

Навчально-методичне видання

Методичні вказівки
до виконання курсового проекту
з дисципліни «Архітектурне проектування»
Частина 2 «Архітектурне проектування»
«Кафе на 50 місць»
для студентів 2 курсу
спеціальності 191 Архітектура та містобудування
галузі знань 19 Архітектура та будівництво

Укладачі: Омеляненко Максим Вікторович
Омеляненко Марина Вікторівна

Редагування, коректура та комп'ютерне верстання М.В.Омеляненка

Підписано до друку «___»_____2019. Формат 60×84¹/₁₆

Ум. друк. арк. 0,56.

Тираж 50 прим. Зам. №

КиМУ, вул. Львівська, 49, Київ, Україна, 03171

Віддруковано в друкарні
Київського міжнародного університету