**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**
**НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВР**

на тему:
«Критий ринок у м. Чернігові»

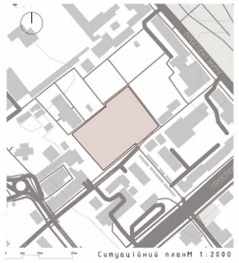
Виконала: студентка групи 20-5
191 «Архітектура та містобудування»,
(шифр і назва спеціальності, спеціалізації)

**Самойленко Дар'я Олексіївна**

Керівник: канд.арх., доцент, **Зінов'єва Олена Сергіївна**

Рецензент кафедра ДАС

Київ 2024 р.



Ситуаційний план М 1:2000

Генеральний план М 1:500

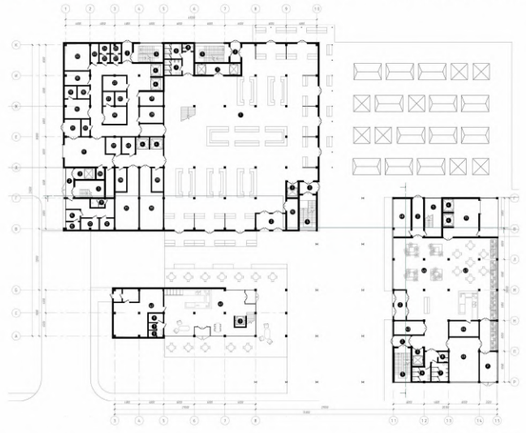
Фасад в осях 1-14 М 1:200

Фасад в осях К-Р М 1:200

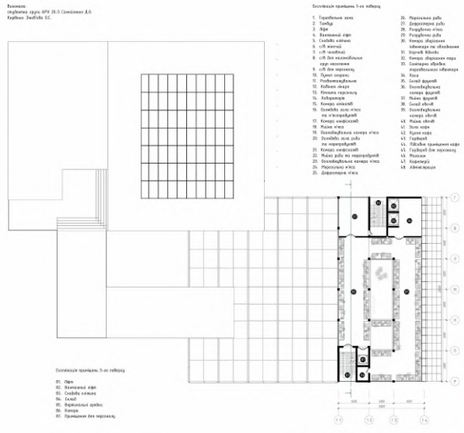
Фасад в осях 15-1 М 1:200

Розріз 1-1 М 1:200

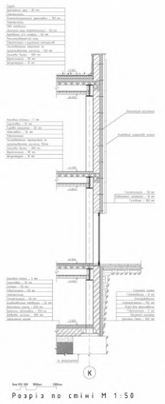
# КРИТИЙ РИНОК У М. ЧЕРНІГОВІ



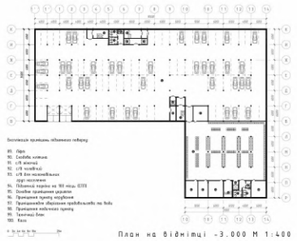
План на відмітці 0.000 М 1:200



План на відмітці +9.000 М 1:200

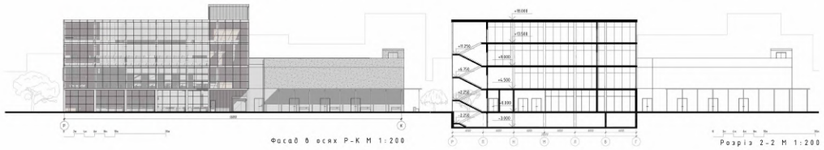


Розріз по стіні М 1:50



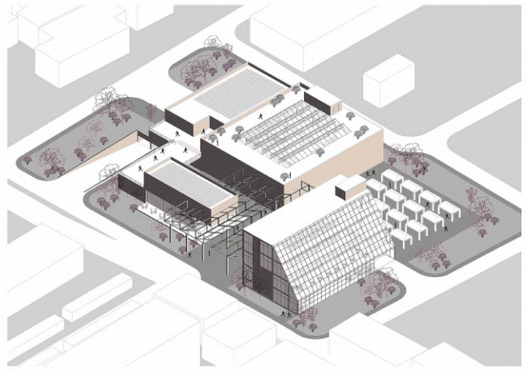
План на відмітці -3.000 М 1:400

План на відмітці +4.500 М 1:400

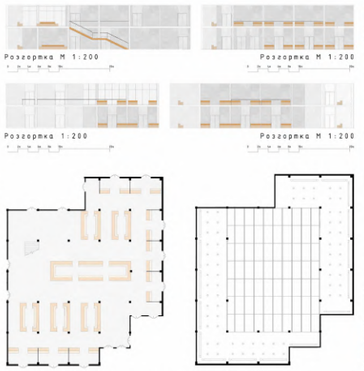


Фасад в осях Р-К М 1:200

Розріз 2-2 М 1:200



Аксонометричне зображення



Розгортка М 1:200

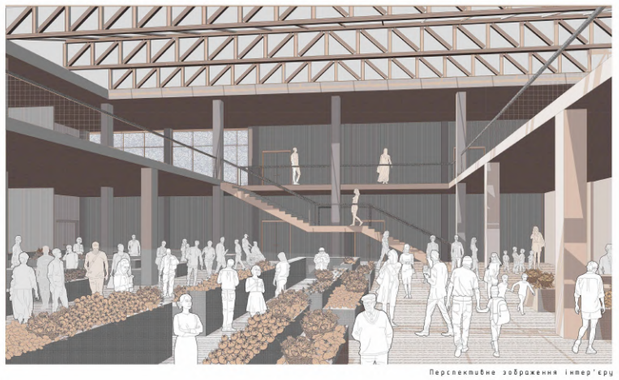
Розгортка М 1:200

Розгортка 1:200

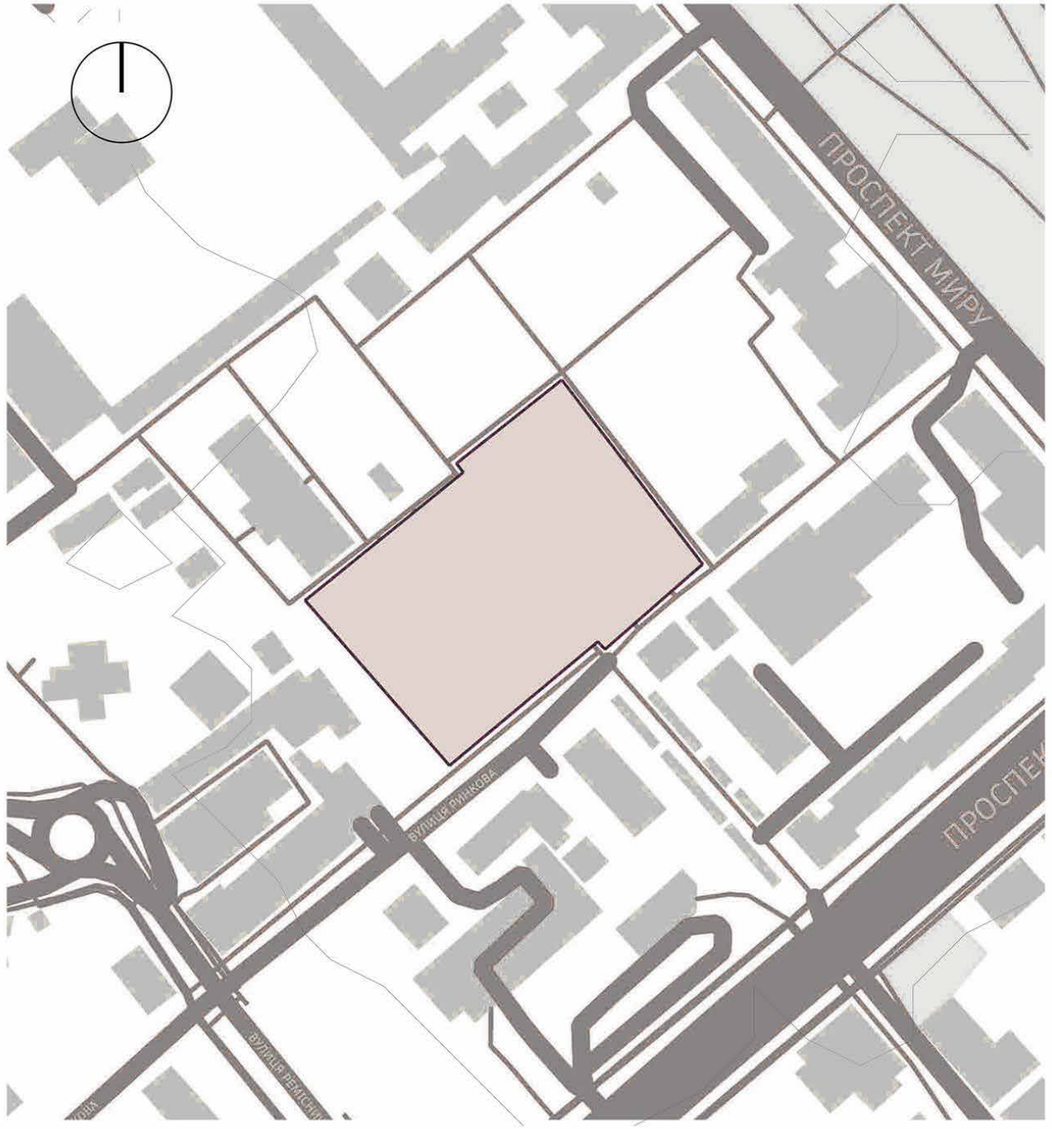
Розгортка М 1:200

План підлоги М 1:200

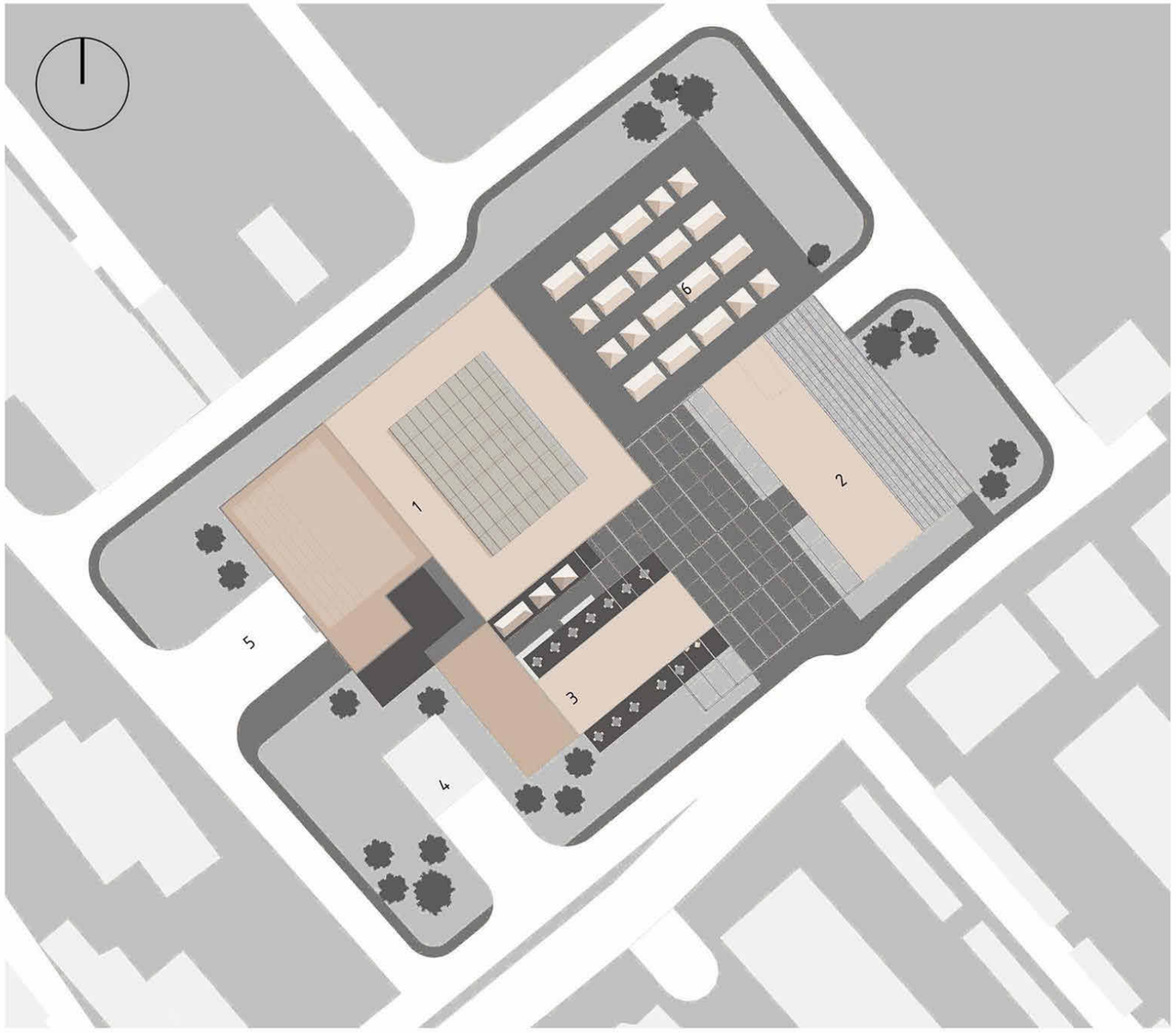
План стелі М 1:200



Перспективне зображення інтер'єру



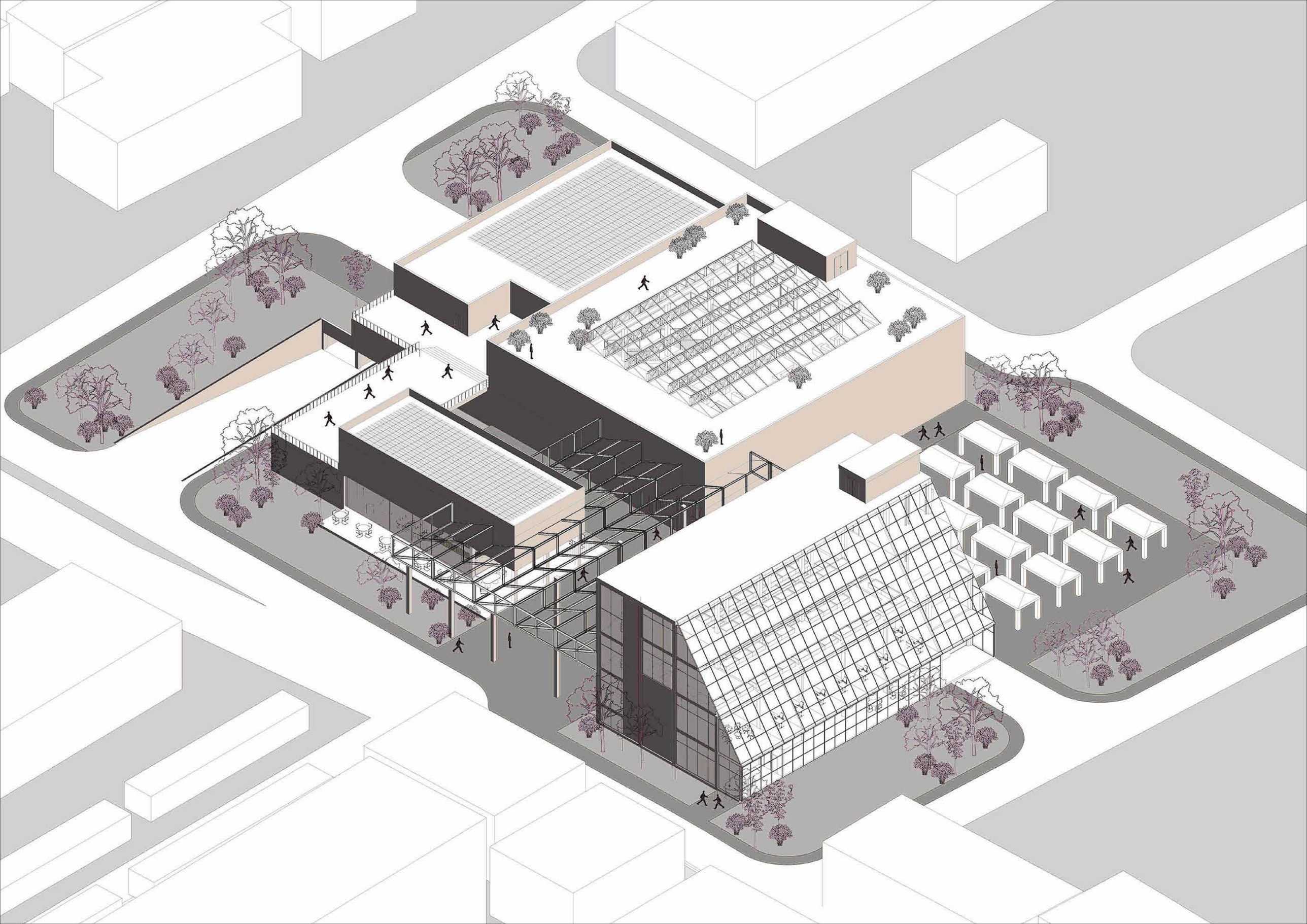

Ситуаційний планМ 1:2000

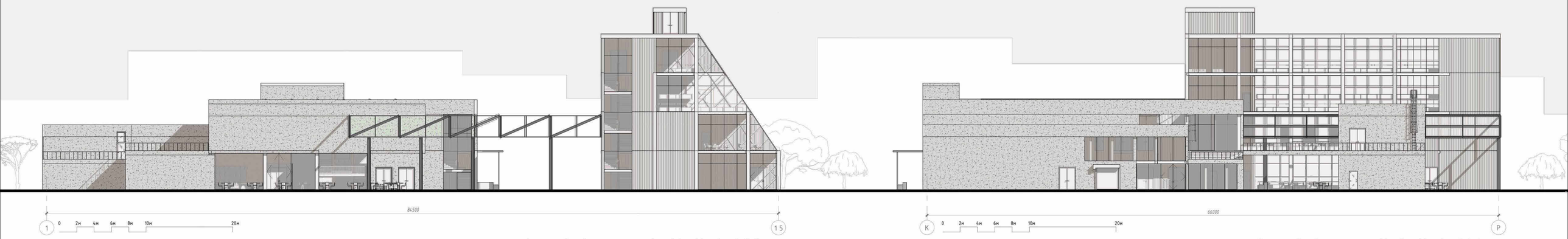



Генеральний план М 1:500

Експлікація иенерального плану:

1 - торгівельний павільйон
2 - павільйон-вертикальна ферма
3 - павільйон громадського харчування
4 - в''їзд до підземного паркінгу
5 - господарський майданчик
6 - майданчик для літньої торгівлі

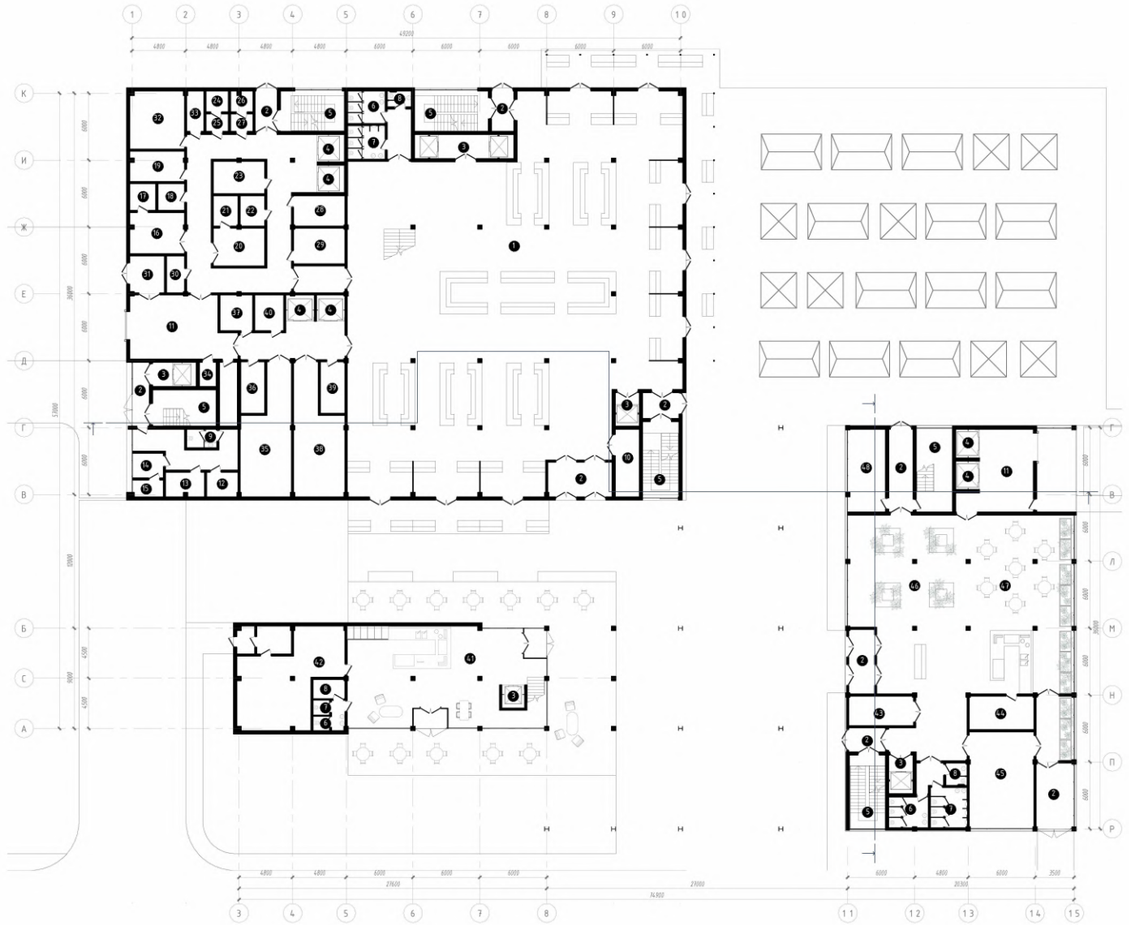




Фасад в осях 1-14 М 1:200



Фасад в осях К-Р М 1:200



План на відмітці 0.000

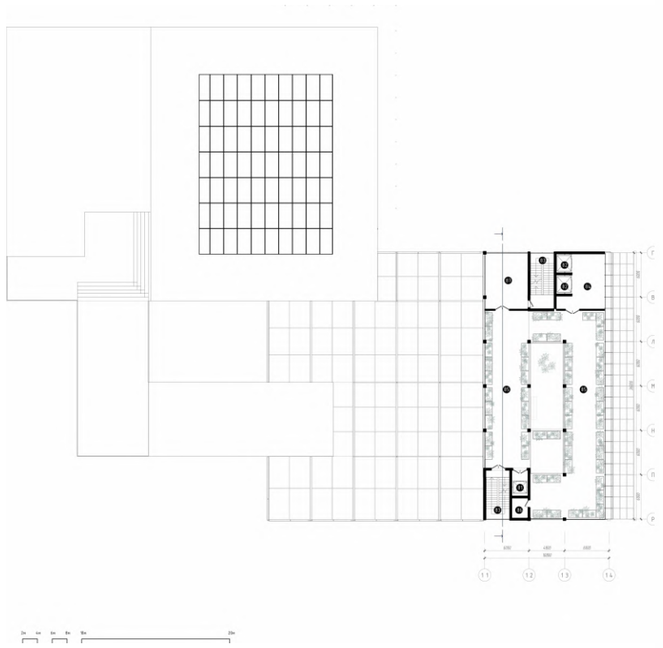
Експлікація приміщень 1-го поверху

1. Торговельна зала
2. Тамбур
3. Ліфт
4. Вантажний ліфт
5. Сходова клітина
6. с/в жіночий
7. с/в чоловічий
8. с/в для маломобільних груп населення
9. с/в для персоналу
10. Пункт охорони
11. Розвантажувальна
12. Кабінет лікаря
13. Кімната персоналу
14. Лабораторія
15. Комора хімікатів
16. Оглядова зала м'яса та м'ясопродуктів
17. Комора конфіскатів
18. Мийна м'яса
19. Охолоджувальна камера м'яса
20. Оглядова зала риби та морепродуктів
21. Комора конфіскатів
22. Мийна риби та морепродуктів
23. Охолоджувальна камера м'яса
24. Морозильна м'яса
25. Дефростерна м'яса
26. Морозильна риби
27. Дефростерна риби
28. Розрубочна м'яса
29. Розрубочна риби
30. Комора зберігання інвентаря та обладнання
31. Харчові відходи
32. Комора зберігання тари
33. Санітарна обробка торговельного інвентаря
34. Каса
35. Склад фруктів
36. Охолоджувальна камера фруктів
37. Мийна фруктів
38. Склад овочів
39. Охолоджувальна камера овочів
40. Мийна овочів
41. Зала кафе
42. Кухня кафе
43. Гардероб
44. Підсобне приміщення кафе
45. Гардероб для персоналу
46. Магазин
47. Кафетерій
48. Адміністрація

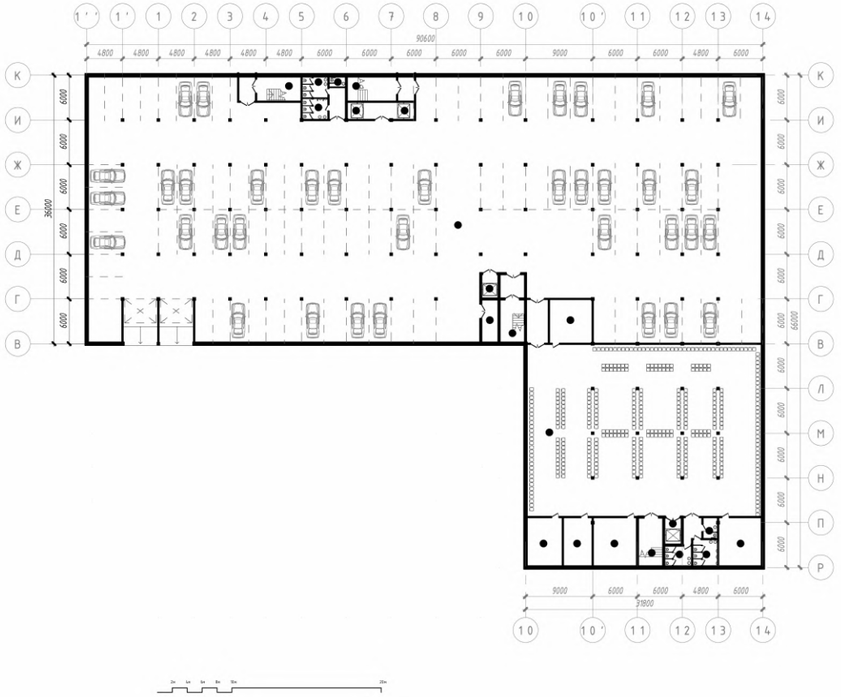
Фасад в осях 15-1 М 1:200

Фасад в осях Р-К М 1:200

План на відмітці +4.500



План на відмітці +9.000



План на відмітці -3.000

Експлікація приміщень 2-го поверху

49. Торговельна зала
50. Ліфт
51. Вантажний ліфт
52. Сходова клітина
53. с/в жіночий
54. с/в чоловічий
55. с/в для маломобільних груп населення
56. с/в для персоналу
57. Оглядова зала молока та молочних продуктів
58. Мийна бідонів
59. Комора конфіскатів
60. Охолоджувальна камера молока
61. Склад хлібобулочних виробів
62. Склад кондитерських виробів
63. Охолоджувальна камера кондитерських виробів
64. Охолоджувальна камера яєць
65. Комора зберігання інвентаря та обладнання
66. Комора білизни та торговельного спецодягу
67. Комора зберігання інвентаря для прибирання
68. Кабінет директора
69. Контора ринку
70. Чоловічі роздягальні
71. Чоловічі вбиральні
72. Чоловічі душові
73. Жіночі роздягальні
74. Жіночі вбиральні
75. Жіночі душові
76. Зала кафе
77. Лабораторія
78. Кімната для перемовин
79. Вертикальні грядки
80. Склад

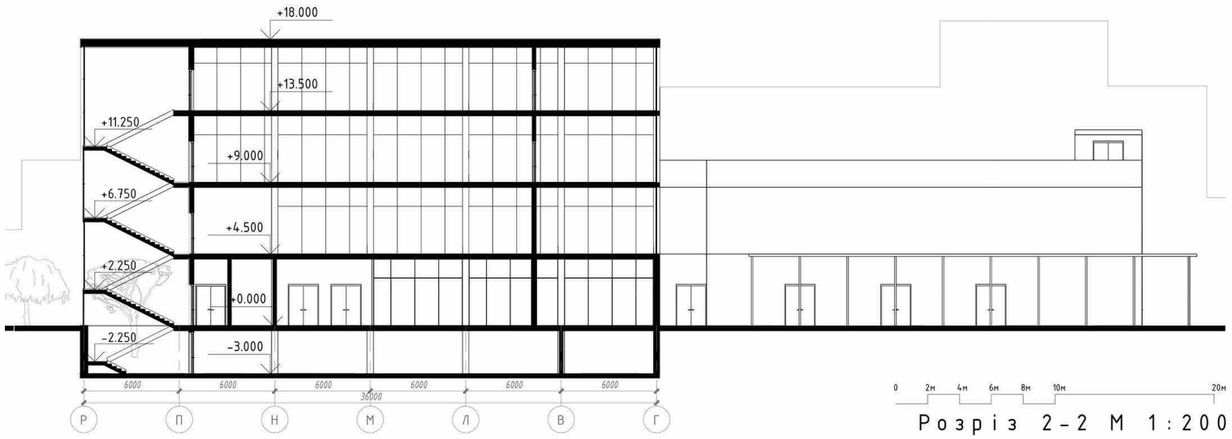
Експлікація приміщень 3-го поверху

81. Ліфт
82. Вантажний ліфт
83. Сходова клітина
84. Склад
85. Вертикальні грядки
86. Комора
87. Приміщення для персоналу

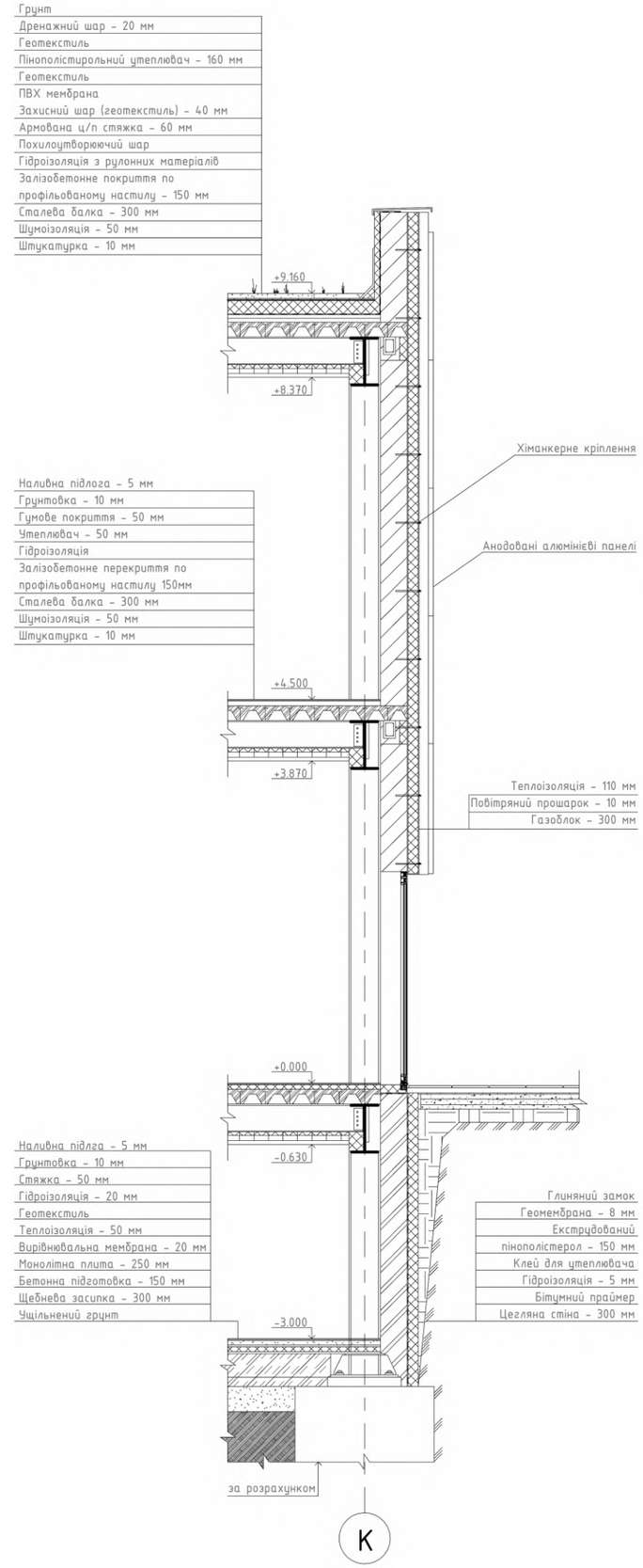
Експлікація приміщень підземного поверху:

89. Ліфт
90. Сходова клітина
91. с/в жіночий
92. с/в чоловічий
93. с/в для маломобільних груп населення
94. Підземний паркінг на 100 місць (СПП)
95. Основне приміщення укриття
96. Приміщення пункту керування
97. Приміщеннядля зберігання продовольства та води
98. Приміщення медичного пункту
99. Технічний блок
100. Каса

Розріз 1-1
М 1:200




Розріз 2-2 М 1:200

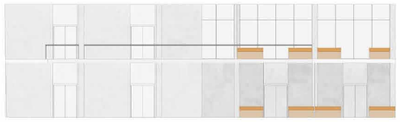


Розгортка М 1:200

0 2м 4м 6м 8м 10м 20м

Розгортка М 1:200

0 2м 4м 6м 8м 10м 20м

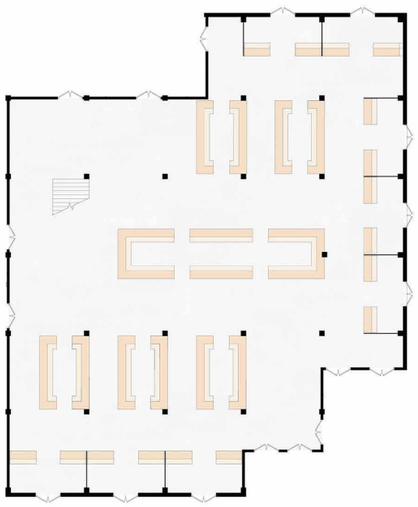


Розгортка 1:200

0 2м 4м 6м 8м 10м 20м

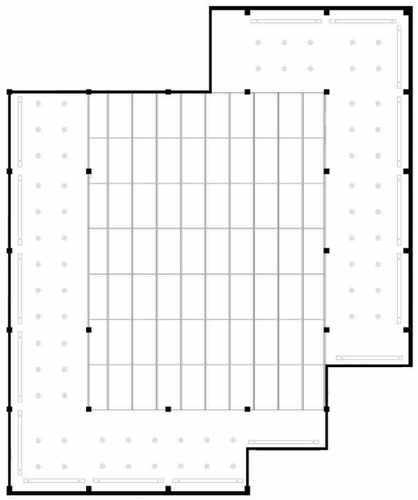
Розгортка М 1:200

0 2м 4м 6м 8м 10м 20м



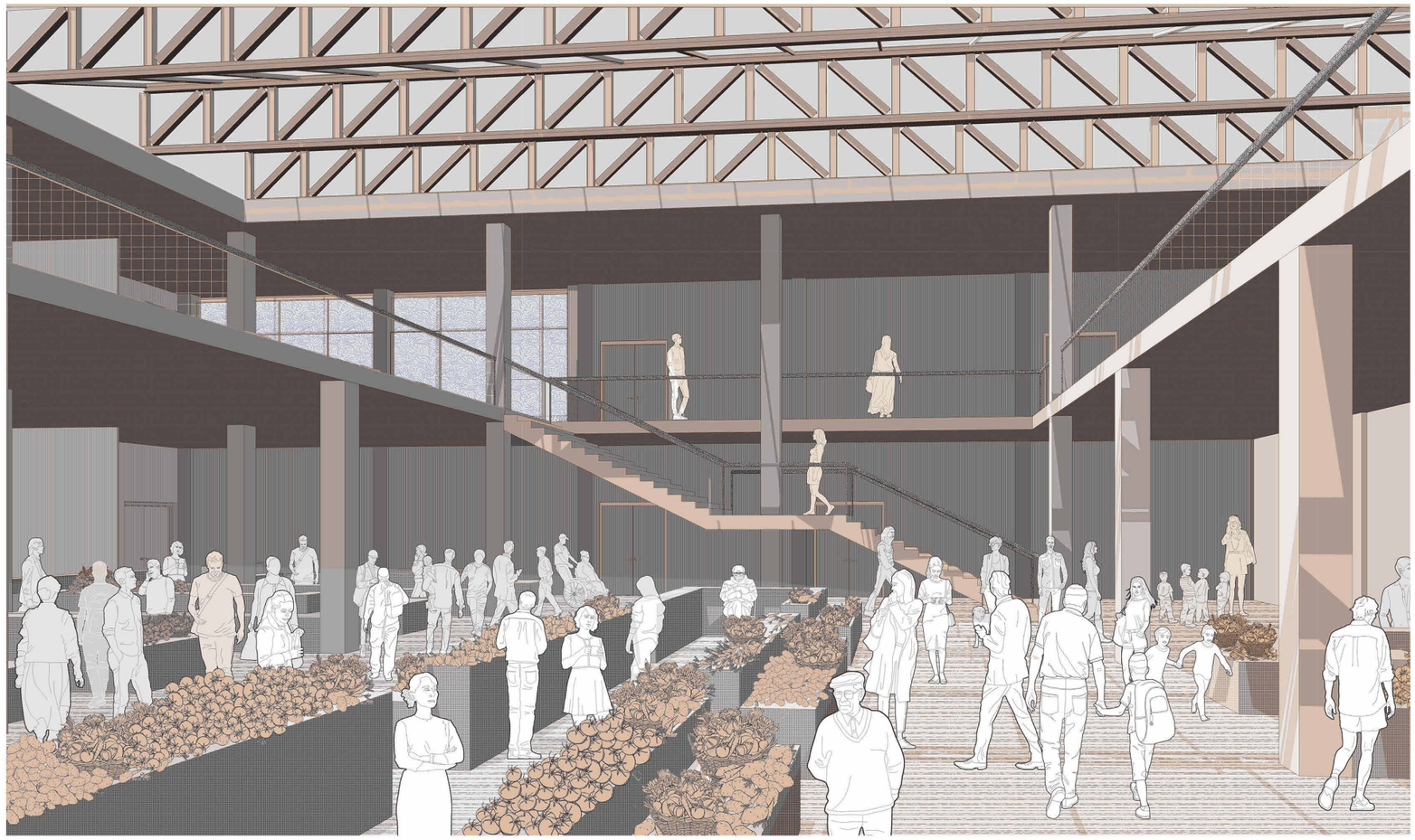
0 2м 4м 6м 8м 10м 20м

План підлоги М 1:200



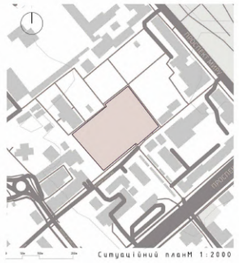
0 2м 4м 6м 8м 10м 20м

План стелі М 1:200

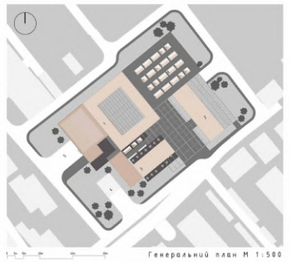


Перспективне зображення інтер'єру

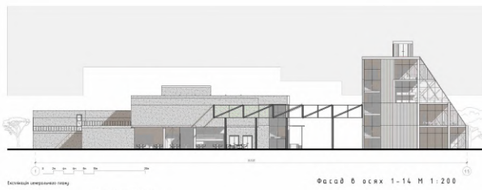
# КРИТИЙ РИНОК У М. ЧЕРНІГОВІ



Ситуаційний план М 1:2000



Генеральний план М 1:500

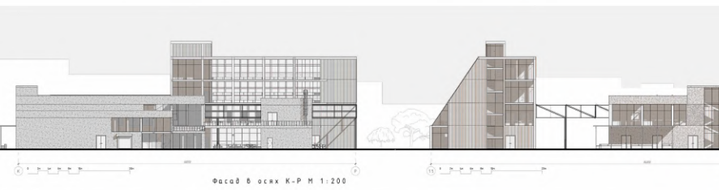


Експлікація нежитлових площ

1 – торгівельні павільйони
2 – побутово-виробничого призн.
3 – побутово-громадського наряд

4 – 8-ий їдальних паркінгу
5 – експедиторські майданчики
6 – майданчик для зміної відходів

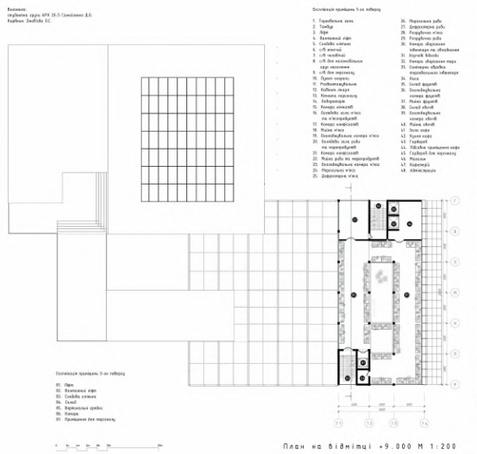
Фасад в осях 1-14 М 1:200



Фасад в осях К-Р М 1:200

Розріз 1-1 М 1:200

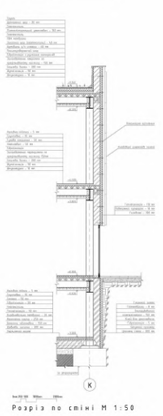
План на відмітці 0.000 М 1:200



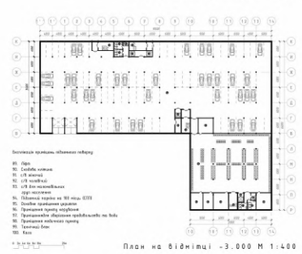
Експлікація приміщень 1-го поверху

01. Хол
02. Вестибюль хол
03. Службові кімнати
04. Касові
05. Торгівельні зали
06. Підсобні приміщення
07. Приміщення для персоналу

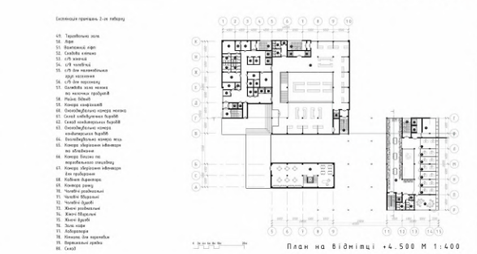
План на відмітці +9.000 М 1:200



Розріз по стіні М 1:50



План на відмітці -3.000 М 1:400



Експлікація приміщень підземного паркінгу

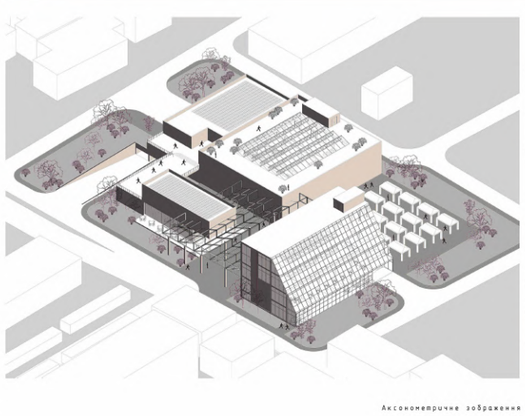
01. Хол
02. Службові кімнати
03. ТП (котельні)
04. ТП (трансформаторні)
05. ІТП (індивідуальні теплові пункти)
06. Приміщення охорони на 10 місць
07. Службові приміщення адміністр.
08. Приміщення пункту охорони
09. Приміщення обслуговуючого призначення
10. Приміщення майстерних пункту
11. Санітарні блоки
12. Ліфт



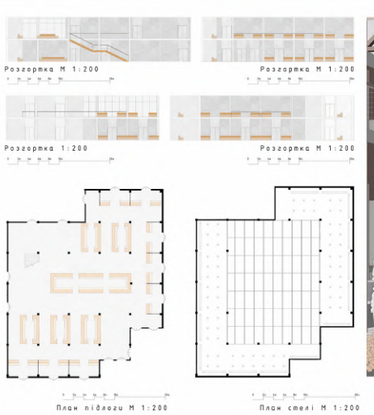
План на відмітці +4.500 М 1:400

Фасад в осях Р-К М 1:200

Розріз 2-2 М 1:200

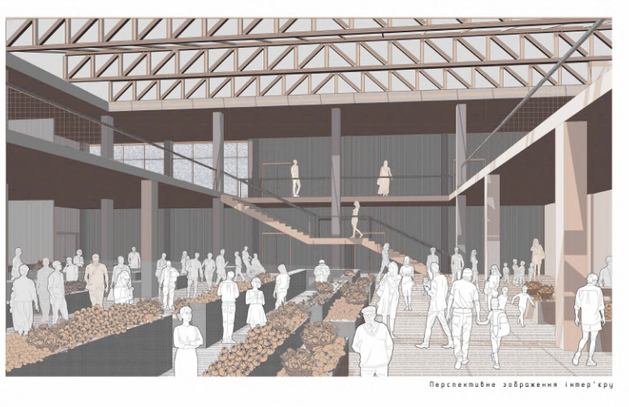


Аксонометричне зображення



План підлоги М 1:200

План стелі М 1:200



Перспективне зображення інтер'єру