

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

АРХІТЕКТУРНИЙ

(факультет)

ДИЗАЙНУ АРХІТЕКТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА

(назва випускової кафедри)

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

на тему:

«Дегустаційний центр у Одеській області»

Гамазинський Олександр Олександрович

(прізвище, ім'я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2026 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

АРХІТЕКТУРНИЙ

(факультет)

ДИЗАЙНУ АРХІТЕКТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА

(назва випускової кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

дизайну архітектурного середовища

д. арх., проф. _____ В.О. Тімохін

“...” червня 2026 року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

Дегустаційний центр у Одеській області

(назва)

Виконав **Гамазинський Олександр Олександрович**

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

191 – Архітектура та містобудування

(Спеціальність)

«Архітектура та містобудування»

(Освітня програма)

Група **АРХ-22-6**

Керівник: _____ **Гарбар М.В.**

(прізвище, ініціали)

кандидат архітектури, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Ідентичність підтверджую

Київ 2026 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет: Архітектурний
 Випускова кафедра: Дизайну архітектурного середовища
 Освітній ступінь: Бакалавр
 Спеціальність: 191 – Архітектура та містобудування
 Освітня програма: Архітектура та містобудування

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Декан архітектурного факультету

„___” _____ 2026 року

З А В Д А Н Н Я ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА Гамазинський Олександр Олександрович

(прізвище, ім'я та по батькові студента)

1. Тема роботи

Дегустаційний центр у Одеській області

затверджена наказом ректора КНУБА № 548/52-15/10/26 від «06» травня 2026 року

2. Керівники

Гарбар Марина Володимирівна, кандидат архітектури, доцент

(прізвище, ім'я та по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

3. Строк подання здобувачем роботи до захисту 20.06.2026 р.

4. Зміст пояснювальної записки:

1. Завдання на проектування;
2. Аналіз вітчизняного та світового досвіду;
3. Містобудівне обґрунтування;
4. Архітектурно-планувальне рішення;
5. Дизайн інтер'єру;
6. Конструктивне рішення;
7. Інженерне обладнання;
8. Охорона праці та навколишнього середовища;

Список використаних джерел;

Додатки

5. Графічний матеріал за розділами:

Р. 1. Ситуаційний план, топооснова ділянки

Р. 2. Ілюстрації аналогів

Р. 3. Ситуаційний план М 1:1000, генеральний план М 1:500, перспективне зображення ділянки з об'єктом проєктування в містобудівному контексті з висоти пташиного польоту

Р. 4. Плани поверхів М 1:100, фасади М 1:100, повздовжній та поперечний розрізи М 1:100, перспективне зображення будівлі з точки зору людини

Р. 5. Плани підлоги і стелі М 1:50, розгортки стін М 1:50, , перспективне зображення інтер'єру характерного приміщення з точки зору людини

Р. 6. Конструктивний розріз по зовнішній стіні М 1:20

6. Календарний план виконання роботи:

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Розділ 1.	24.02.2026
Розділ 2.	06.03.2026
Розділ 3.	03.04.2026
Розділ 4.	08.05.2026
Розділ 5.	29.05.2026
Розділи 6-8.	02.06.2026
Остаточне оформлення роботи	08.06.2026
Направлення роботи для перевірки на плагіат	12.06.2026
Попередній захист роботи на випусковій кафедрі	18.06.2026
Направлення роботи на рецензування	19.06.2026
Передача матеріалів роботи на кафедру	20.06.2026
Захист роботи	23.06.2026

7. Дата видачі завдання 17.02.2026 р.

Зав. кафедри

(підпис) В.О. Тімохін
(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис) М.В. Гарбар
(прізвище та ініціали)

Здобувач

(підпис) О.О. Гамазинський
(прізвище та ініціали)

РЕЗЮМЕ (SUMMARY) до кваліфікаційної випускної роботи здобувача:		<u>Гамазинський Олександр Олександрович</u> Hamazynskyi Oleksandr Oleksandrovych (ПІБ здобувача українською та англійською)	
ЗВО	Київський національний університет будівництва і архітектури		
Тема (українською та англійською)	Дегустаційний центр у Одеській області Tasting center in Odesa oblast		
Освітній ступінь	Бакалавр		
Факультет	Архітектурний		
Випускова кафедра	Дизайну архітектурного середовища		
Спеціальність	191 «Архітектура та містобудування»		
Освітня програма	Архітектура та містобудування		
Керівники	Доц. Гарбар Марина Володимирівна		
Обсяг роботи:	пояснювальна записка, с.	розділів	креслень формату А1
	74	8	6
Розділ 1. Завдання на проектування	Список вихідних матеріалів, ситуаційний план, топооснова, склад та площі приміщень функціональних груп.		
Розділ 2. Аналіз вітчизняного та світового досвіду	Аналіз архітектурно планувальних та композиційних рішень дегустаційних центрів, виноробень та винних ресторанів України та за кордоном.		
Розділ 3 Містобудівне обґрунтування	Аналіз території проектування, природно ландшафтних умов, містобудівної ситуації та обґрунтування розміщення дегустаційного центру вина.		
Розділ 4. Архітектурно-планувальне рішення	Формування об'ємо-просторової композиції дегустаційного центру вина, функціонально-планувальна організація будівлі, та обґрунтування прийнятих рішень.		
Розділ 5. Дизайн інтер'єру	Підсумування концепції внутрішнього простору дегустаційного центру, підбору оздоблювальних матеріалів, меблів, освітлення.		
Розділ 6. Конструктивне рішення	Обґрунтування конструктивної схеми будівлі, основних огорожувальних та несучих конструкцій.		
Розділ 7. Інженерне обладнання	Опис використаних систем вентиляції, водопостачання, водовідведення, та електро постачання.		
Розділ 8. Охорона праці та навколишнього середовища	Забезпечення безпечних умов праці, експлуатації будівлі та мінімізації негативного впливу проєктованого комплексу на довкілля		
Висновки по роботі:	Підсумування виконаної роботи		
Ключові слова: громадська будівля, дегустаційний центр, архітектура.			
Keywords: public building, tasting center, architecture			

Здобувач: _____
(підпис)

/О.О. Гамазинський/
(прізвище та ініціали)

Керівник: _____
(підпис)

/М.В. Гарбар/
(прізвище та ініціали)

“__” _____ 2026

ЗМІСТ

1. Завдання на проєктування	7
2. Аналіз вітчизняного та світового досвіду	11
3. Містобудівне обґрунтування	39
3.1. Історична довідка по території забудови	39
3.2. Містобудівна ситуація	41
3.3. Опис генерального плану	43
3.3.1. Функціональне зонування території	44
3.3.2. Рух пішоходів і транспорту	47
3.3.3. Техніко-економічні показники генерального плану.....	47
4. Архітектурно-планувальне рішення	48
5. Дизайн інтер'єру.....	52
6. Конструктивне рішення	54
7. Інженерне обладнання	56
7.1. Теплогазопостачання і вентиляція	56
7.2. Водопостачання, водовідведення і опалення	56
8. Охорона праці та навколишнього середовища	58
Список використаних джерел	59
Додатки:	62
• Усі креслення проєкту	62
• Довідка про перевірку роботи на плагіат	75

1. ЗАВДАННЯ НА ПРОЄКТУВАННЯ

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні кафедри
Дизайну архітектурного
середовища
зав. каф., д. арх., професор
Тімохін В. О. _____

Студент _____ Гамазинський Олександр Олександрович

Група _____ АРХ-22-6

Керівник Доц. Гарбар М.В. _____

Тема дипломної роботи Рекреаційний центр в м. Києві _____

1. Вихідні матеріали (назвати ДБНи, проєктні та інші матеріали, що мають бути використані під час роботи над проєктом)

ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»

ДБН В.2.2-16-2019 «Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.»

ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі»

ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова території»

ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди»

ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення»

ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»

ДБН В.2.6-31:2006 «Конструкції будівель і споруд»

ДБН В.2.5-28:2011 «Система водопостачання та водовідведення»

ДБН В.1.1.7-2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва»

ДБН В.2.2-5:2003 «Захисні споруди цивільного захисту»

ДБН А.3.2-2-2009 «Охорона праці і промислова безпека у будівництві. Основні положення»

2. Ситуаційний план (рис.1.1)

3. Топооснова ділянки (рис.1.2)

4. Склад та площі приміщень функціональних груп:

№	Найменування приміщень	Площа, м. кв.	Кількість
---	------------------------	------------------	-----------

п/п			
Дегустаційний блок			
1.	Тамбур	5	
2.	Рецепція	352	
3.	Дегустаційний зал	453	
4.	Тераса	36	
5.	Комора для зразків	16	
6.	Сан. вузол	33	3
7.	Жіноча роздягальня (сан. вузол)	16	
8.	Чоловіча роздягальня (сан. вузол)	16	
9.	Заготівельна	78	
10.	Доготівельна	208	
11.	Гарячий цех	16	
12.	Холодний цех	16	
13.	Завантажувальна	30	
14.	Комора	16	3
15.	Комора для овочів	16	
16.	Мийня посуду	12	
17.	Гардероб	180	
18.	Кафе ресторан	378	
19.	Ліфтовий хол	9	2
20.	Магазин	188	
21.	Винний льох	320	
22.	Музей вина	168	
23.	Сховище	388	
24.	Склад інвентарю	32	
25.	Котельня	32	
26.	Електрощитова	12	
27.	Склад	100	
	Всього	3223	
Готельний блок			
21.	Тамбур	10	
22.	Вестибюль	203	
23.	Бухгалтерія	36	
24.	Кімната охорони	9	
25.	Конференц зала	42	
26.	Медпункт	16	
27.	Ліфтових хол	12	2
28.	Сан. вузол	36	
29.	Пральня	12	
30.	Приміщення служби дезінфекції	8	
31.	Господарське приміщення	12	

32.	Кабінет директора	42	
33.	Кабінет заступник директора	36	
34.	Приміщення для відпочинку	42	
35.	Одномісний номер	33	8
36.	Двомісний номер	42	28
37.	Приміщення персоналу	12	
	Всього	1980	
	Загальна площа приміщень	5213	

5. Склад проектних матеріалів:

- Креслення та масштаби їх розробки:
 - ситуаційний план М 1:1000;
 - генеральний план М 1:500;
 - плани поверхів М 1:100;
 - фасади М 1:100;
 - повздовжній та поперечний розрізи М 1:100;
 - перспективне зображення будівлі;
 - конструктивний розріз по зовнішній стіні М 1:20;
 - інтер'єр характерного приміщення:
 - розгортки стін М 1:50;
 - план підлоги з розстановкою обладнання М 1:50;
 - план стелі з розстановкою світильників М 1:50;
 - перспектива;
- Презентація дипломного проєкту;
- Відео-презентація (фільм-обліт ділянки з будівлею);
- Пояснювальна записка.

Здобувач

(підпис)

О.О. Гамазинський

(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис)

М.В. Гарбар

(прізвище та ініціали)

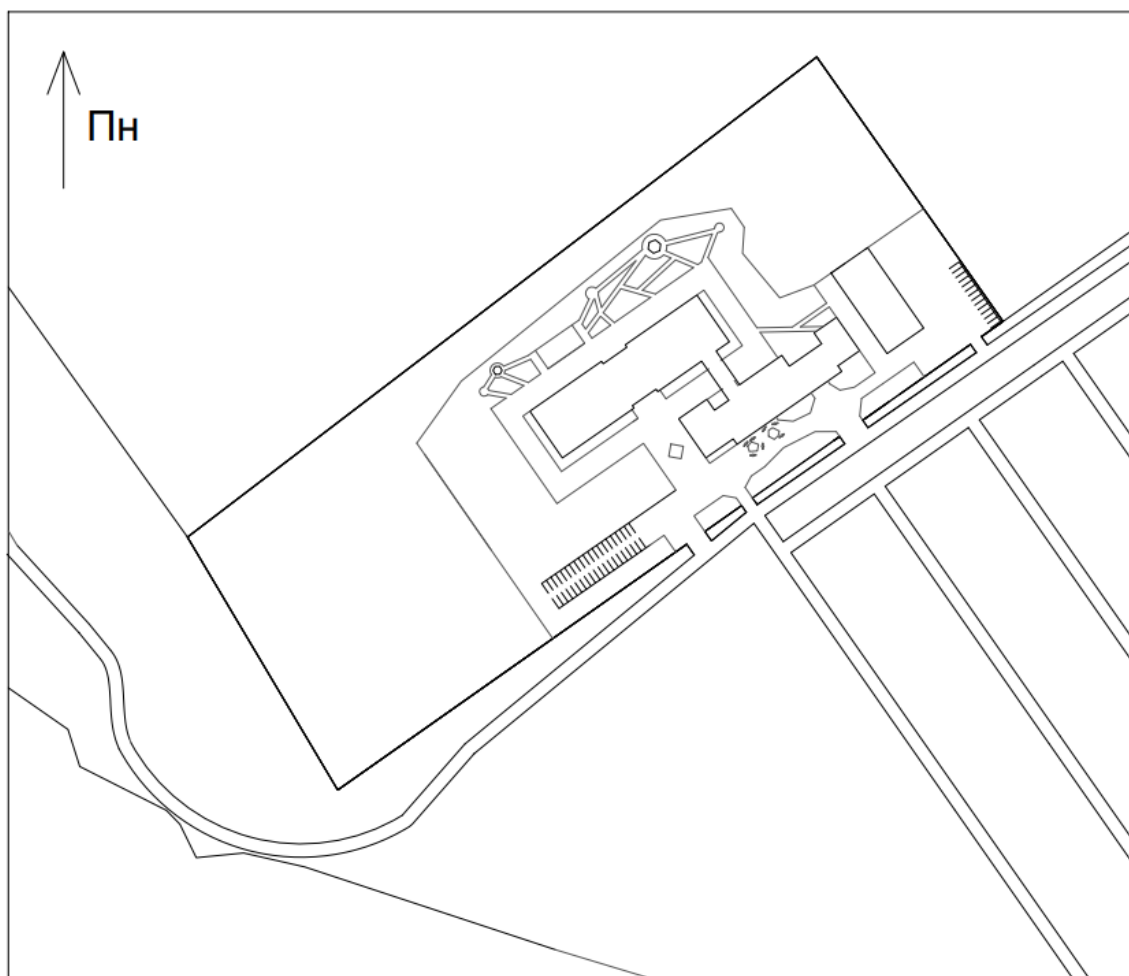


Рис. 1.1. Ситуаційний план



Рис. 1.2. Топооснова ділянки

2. АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА СВІТОВОГО ДОСВІДУ

Розробка дегустаційного центру вина потребує як вітчизняного, так і світового досвіду проєктування виноробних та дегустаційних просторів, оскільки саме ці об'єкти формують сучасні підходи до організації винного туризму, виноробства та культурної презентації вина. У цьому контексті виноробні та дегустаційні комплекси розглядаються не лише як виноробні споруди, а як багатофункціональні архітектурні системи. Що поєднують технологічні процеси з рекреаційними та експозиційними функціями.

Винний ресторан Food Winer`s (рис. 2.1) [21].

Архітектор: Андрій Могила

Площа: 500 м²

Рік: 2023

Статус: Збудовано

Ресторан розташований в центрі Черкас на перехресті пішохідних потоків. Інтер'єр виконаний в стилі індустріального модерну з використанням натуральних та грубих матеріалів таких як бетон, камінь, бетон, дерево.



Рис. 2.1. Інтер'єр ресторану[21]

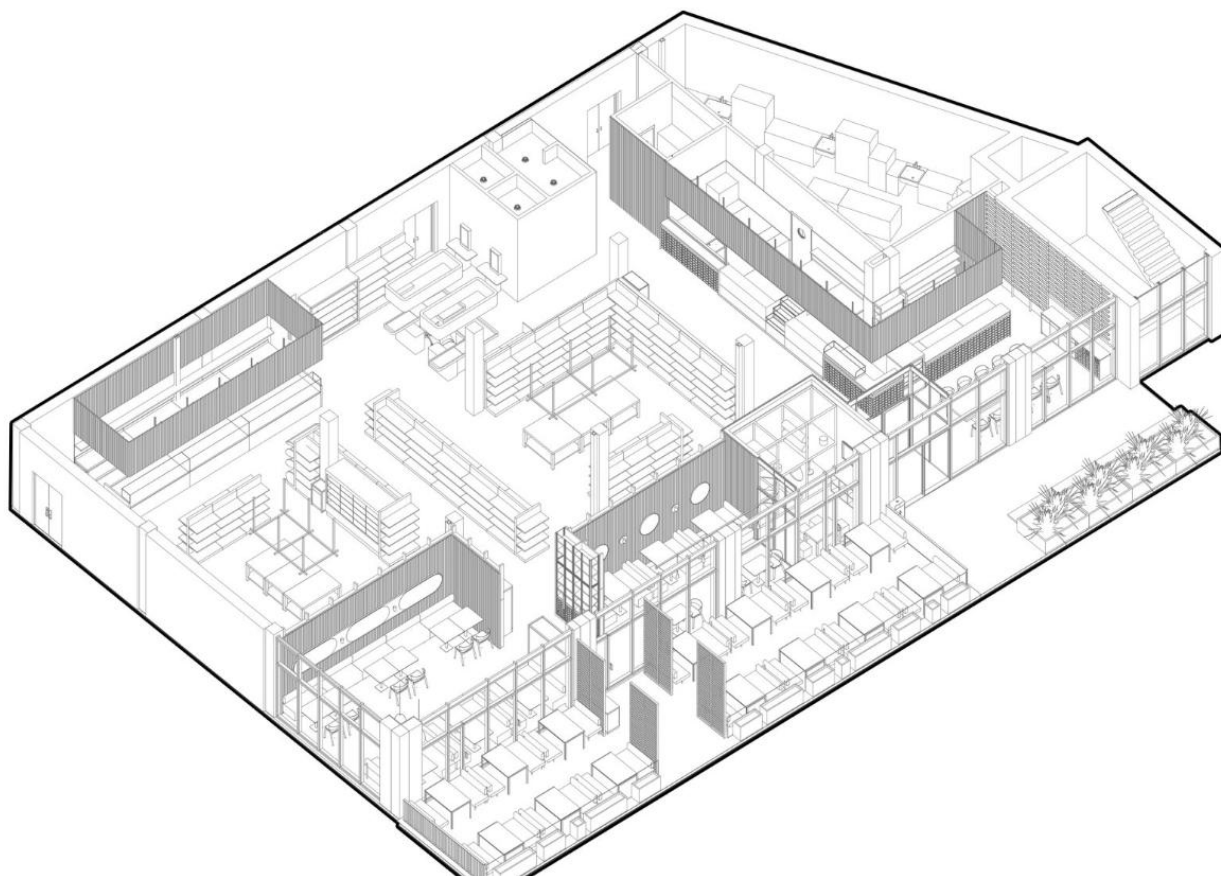


Рис. 2.2. Аксонометрія ресторану [21]

Виноробня Lopez de heredia tondonia (рис. 2.3) [22].

Архітектор: Інформація відсутня

Площа: 19718 м²

Рік: 1877

Статус: Збудована

Виноробня розташована в іспанському регіоні Ла-Ріоха. Будівлю виконано у стилі модернізму, в будівництві було використано типовий для того регіону кварцовий пісок, кольорове скло, керамічну черепицю. Будівля зберігає свою історію в архітектурі і також є музеєм розвитку винної справи. У 2001 році було збудовано дегустаційний павільйон архітектором Заха Хадід. Він різко виділяється пластичністю форм та сучасними матеріалами на фоні виноробні.



Рис. 2.2. Екстер'єр будівлі [23]

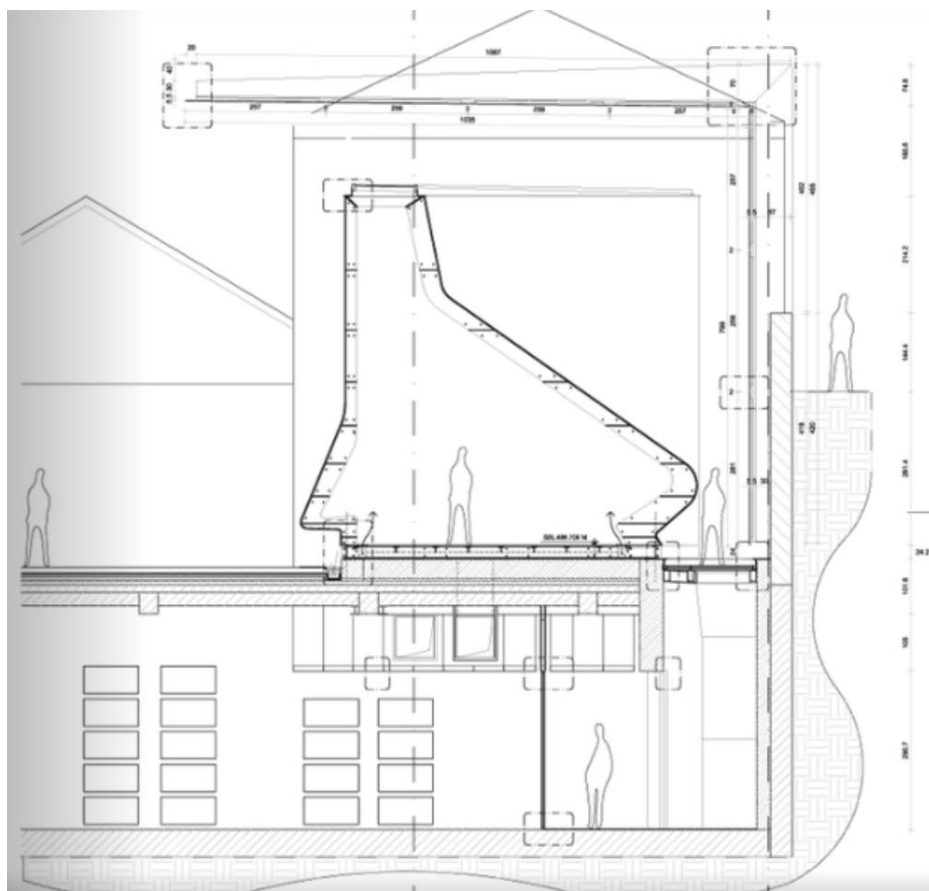


Рис. 2.4 Рерзріз дегустаційного павільйону [22]

Chetau Chavel Blanc Winer (рис. 2.5) [23].

Архітектор: Крістіан де Портцампарк

Площа: 5250 м²

Рік: 2011

Статус: Збудовано

Виноробня розташована у Франції, в регіоні Бордо. Будівля виконана з білого бетону і має цікаву пластичність форм що інтегрується у ландшафт. Стиль архітектури подібний до модерну Ф.Л. Райта з його інтегрованою у простір архітектурою, також є елементи нео-футуризму.



Рис. 2.3. Екстер'єр виноробні [23]

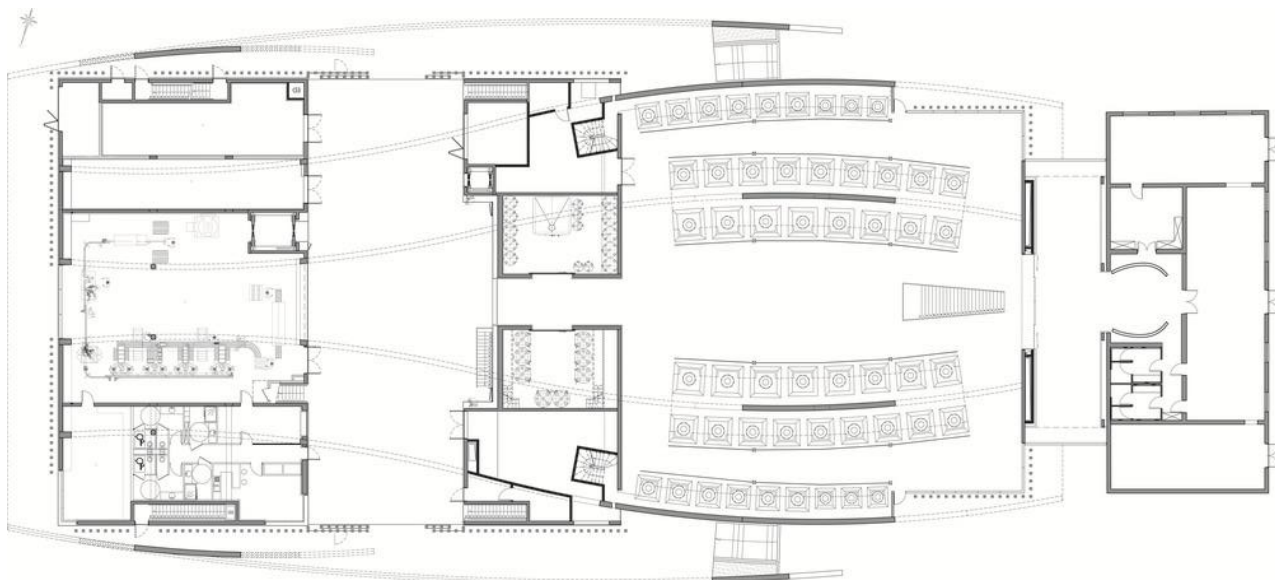


Рис. 2.6. План першого поверху [23]

Виноробня Clos apalta (рис. 2.7) [24]

Архітектор: Roberto Benavente Riquelme

Площа: 1550 м²

Рік: 2005

Статус: Збудовано

Виноробня розташована у місті Апалта Чилі. Більша частина будівлі вирубана в схилі гори глибиною 25м. Надземна частина виглядає як гніздо з 24 вертикальними балками з чилійського дерева, що символізують 24 місяці витримки вина. Використані органічні матеріали такі як гранітні плити, дерево, камін. Підземні рівні задекоровані цими матеріалами у мінімалістичному стилі з великими просторами для ферментації вина.



Рис. 2.7. Екстер'єр виноробні [24]



Рис. 2.8. Бочкове сховище [24]

Виноробня Gurdau Winery (рис. 2.9) [25]

Архітектор: Алекс Фіала

Площа: 1260 м²

Рік: 2022

Статус: Збудовано

Виноробня розташована у селі Курдейов, Чехія серед виноградників Південно-Моравського регіону. Архітектура будівлі гармонійно інтегрована у природний рельєф та мінімально втручається у навколишній ландшафт. Основний об'єм виноробні частково заглиблений землю, що дозволяє підтримувати стабільний температурний режим для виноробства та зберігання вина.



Рис. 2.9. Екстер'єр виноробні [25]

GROUND FLOOR PLAN

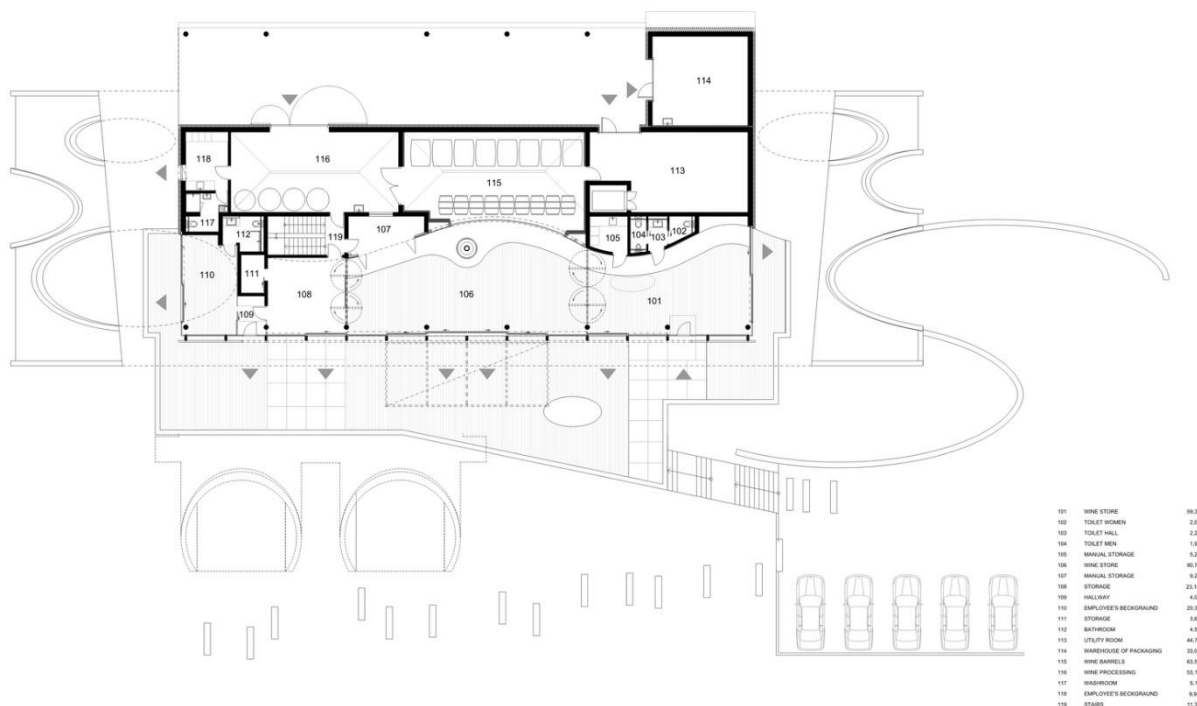


Рис. 2.10. План першого поверху [25]

Виноробня Furmushika – Nova (рис. 2.11) [26]

Архітектор: Інформація відсутня

Площа: 2500 м²

Рік: 2018

Статус: Збудовано

Виноробня розташована у Одеській області, серед степових ландшафтів півдня України. Архітектурний комплекс поєднує традиції бессарабської культури та сучасні принципи виноробної архітектури. Будівля органічно інтегрована у відкритий природний простір та формує єдиний ансамбль із виноградниками, дегустаційними зонами та туристичною архітектурою.

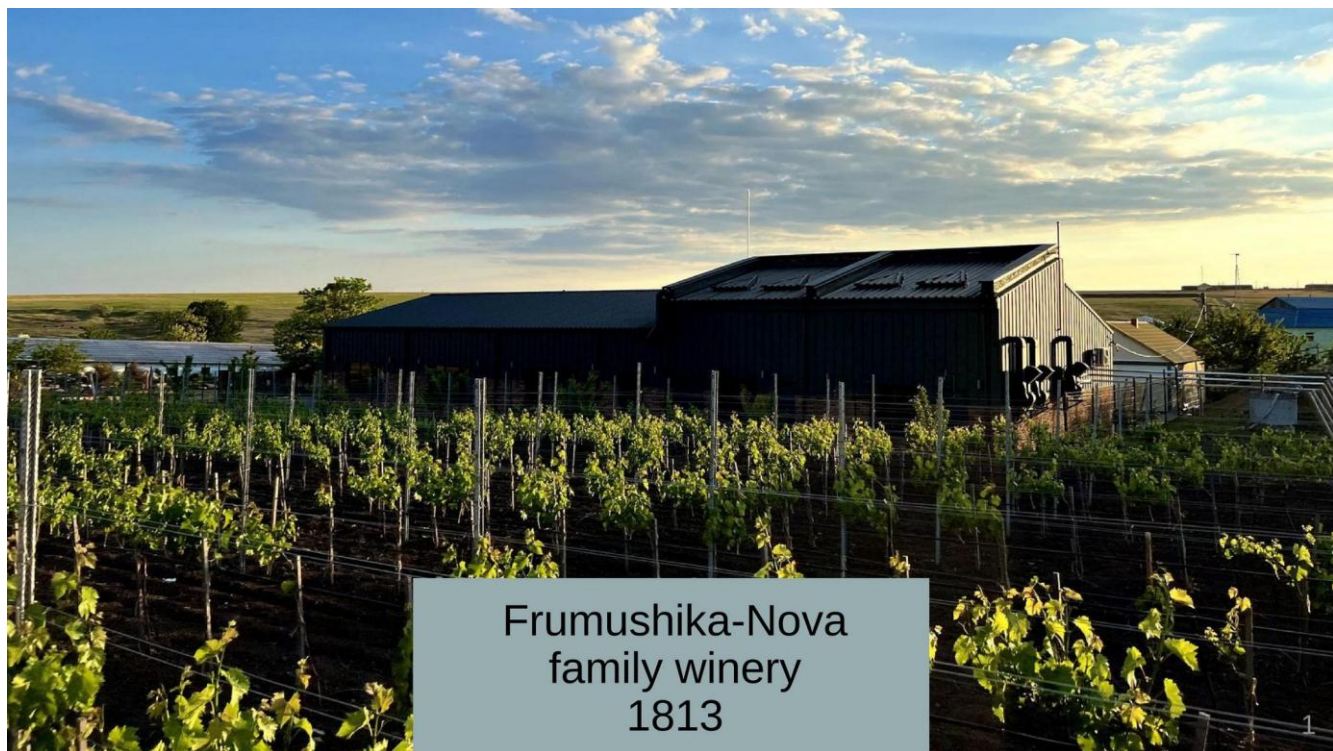


Рис. 2.11. Екстер'єр виноробні [26]



Рис. 2.12. Інтер'єр магазину виноробні [26]

Центр культури вина «Шабо» (рис. 2.13) [27]

Архітектор: Інформація відсутня

Рік: 2004

Статус: Збудовано

Центр культури вина розташований у селі Шабо. Україна. Комплекс поєднує сучасне виноробне виробництво, історичні винні підвали та дегустаційні простори. Архітектура вирізняється поєднанням підземних сховищ і сучасних надземних об'ємів, гармонійно інтегрованих у ландшафт. У проєкті використані натуральні матеріали — камін, дерево, скло та метал. Інтер'єри виконані у мінімалістичному стилі з елементами традиційної виноробної культури.



Рис. 2.13. Екстер'єр винного центру [27]



Рис. 2.14. Інтер'єр винного центру [27]

ТОВ «Перша виноробна станція» (рис. 2.15) [28]

Архітектор: Інформація відсутня

Площа: 1000 м²

Рік: 2007

Статус: Збудовано

Виноробня розташована у селищі Великодолинське, Одеська область, Україна. Підприємництво функціонує на базі історичної виноробної станції, заснованої у 1905 році В.С. Таїровим, що формує його архітектурну та культурну цінність. Комплекс поєднує виноробні цехи, винні сховища та дегустаційні простори. Архітектура має функціональний характер та базується на адаптації існуючих промислових будівель до сучасного виноробного виробництва. Використані традиційні матеріали — амінь, бетон, мета і дерево, що забезпечує практичність та зв'язок з історичним середовищем регіону.



Рис. 2.15 Екстер'єр будівлі [28]



Рис. 2.16. Інтер'єр виноробного блоку [28]

ТОВ «Велес» (рис. 2.17) [28]

Архітектор: Інформація відсутня

Площа: 1500 м²

Рік: 2000

Статус: Збудовано

Товариство з обмеженою відповідальністю «Велес» розташоване в селі Криничне Болградського району Одеської області та спеціалізується на виробництві вин і супутній агропромисловій діяльності. Підприємництво має виробничу та сировинну базу, пов'язану з вирощуванням винограду та переробкою виноматеріалів. Комплекс має функціональний характер і складається з виробничих чехів, винних сховищ та допоміжних будівель. У забудові переважають промислові об'єми з простими геометричними формами. Використані матеріали — бетон, метал, і цеглі, що забезпечують довговічність та практичність виробничого середовища. Інтер'єри виконані у стриманому технічному стилі орієнтованому на технологічні процеси виробництва.



Рис. 2.17. Екстер'єр виноробні [28]



Рис. 2.18. Екстер'єр виноробні [28]

Національний алкоголдинг «Prestige Group» (рис. 2.19) [28]

Архітектор: Інформація відсутня

Площа: 15000 м²

Рік: 2017

Статус: Збудовано

«Prestige Group» – український агропромисловий виробничий холдинг пивного циклу що базується в Одеській області. До його структури входять виробничі комплекси, виноробні потужності та великі площі виноградників, що забезпечують повний цикл виробництва вина. Архітектура виробничих об'єктів має функціонально-промисловий характер і включає чехи переробки винограду, лінії розливу, склади та адміністративні будівлі. Комплекс інтегровано у сільськогосподарський ландшафт, що забезпечує ефективну логістику та виробничий процес. Використовуються матеріали — бетон, метал, цегла та скло.



Рис. 2.19 Екстер'єр алкогодингу [28]



Рис. 2.20. Промислові резервуари [28]

Виноробня «Stoic Winery» (рис. 2.21) [28]

Архітектор: Інформація відсутня

Площа: 6000 м²

Статус: Збудовано

Виноробня розташована у селі Веселе на правому березі Дніпра. Комплекс є одним із найстаріших виноробних господарств України та відомий як єдине історичне шато країни. Архітектура поєднує історичні будівлі шато, виробничі приміщення, винні підвали та туристичну інфраструктуру. Після реконструкції комплекс включає дегустаційні зали, ресторан і готель. У забудові використано камінь, цеглу, дерево та скло. Будівля гармонійно інтегрована в ландшафт виноградників що формують характерний образ виноробного комплексу.



Рис. 2.21. Екстер'єр виноробні [28]



Рис. 2.22. Екстер'єр виноробні [28]

Виноробна компанія «Chateau Chizay» (Рис. 2.23) [28]

Архітектор: Інформація відсутня

Площа: 7000 м²

Рік: 1995

Статус: Збудовано

Виробничий комплекс розташований в урочищі Чизай поблизу міста Берегове, Закарпатська область. Підприємство створене як сучасна виноробня повного циклу та поєднує виробничі корпуси, винні сховища, дегустаційний зал і туристичну інфраструктуру. Архітектура комплексу виконана у стилі замського шато з використанням каменю, дерева, штукатурки та черепичних покрівель. Будівлі гармонійно інтегровані в ландшафт виноградників і формують образ сучасного виробничого маєтку. Комплекс є одним із центрів винного туризму Закарпаття.



Рис. 2.23. Екстер'єр виноробні [28]



Рис. 2.24. Інтер'єр виноробні [28]

Виноробня «Levantine Hill Estate Winery» (рис. 2.25) [29]

Архітектор: Fender Katsalidis Architect

Площа: 3804

Рік: 2021

Статус: Збудовано

Виноробня розташована в місті Coldstream, у виробничому регіоні Ярра-Веллі, Австралія. Будівля органічно вписана в придобній ландшафт і натхненна процесом виноробства та формам и навколишніх пагорбів. Комплекс поєднує виробничі приміщення, підземний винний льох, дегустаційні та багато функціональні простори для відвідувачів. Архітектура вирізняється арковою формою, що нагадує винну бочку. У проєкті використані оцинкована сталь, бетон, натуральний камінь і скло. Великі панорамні отвори відкривають види на виноградники та формують виразний сучасний образ виноробні.



Рис. 2.25. Екстер'єр виноробні [29]

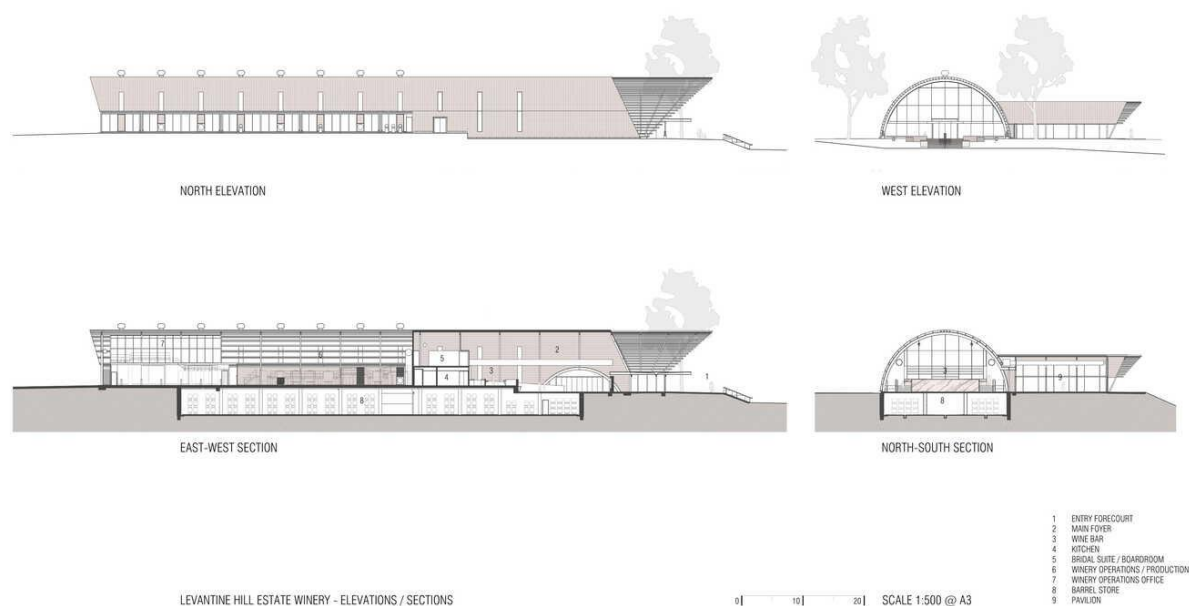


Рис. 2.26. Фасади та розрізи виноробі [29]

Виноробня «UVVA Winery» (рис. 2.27) [30]

Архітектор: GAMA Arquitectos

Площа: 487 м²

Рік: 2021

Статус: Збудовано

Виноробня розташована в місті Мусиг, Бразилія. Будівля органічно інтегрована в природний ландшафт регіону Чапада Діамантіна та поєднує виробничі, дегустаційні й виставкові простори. Основною ідеєю простору стало підкреслення краси навколишньої природи через використання відкритих панорамних видів і натуральних матеріалів. В архітектурі переважають монолітний бетон, дерево та скло.

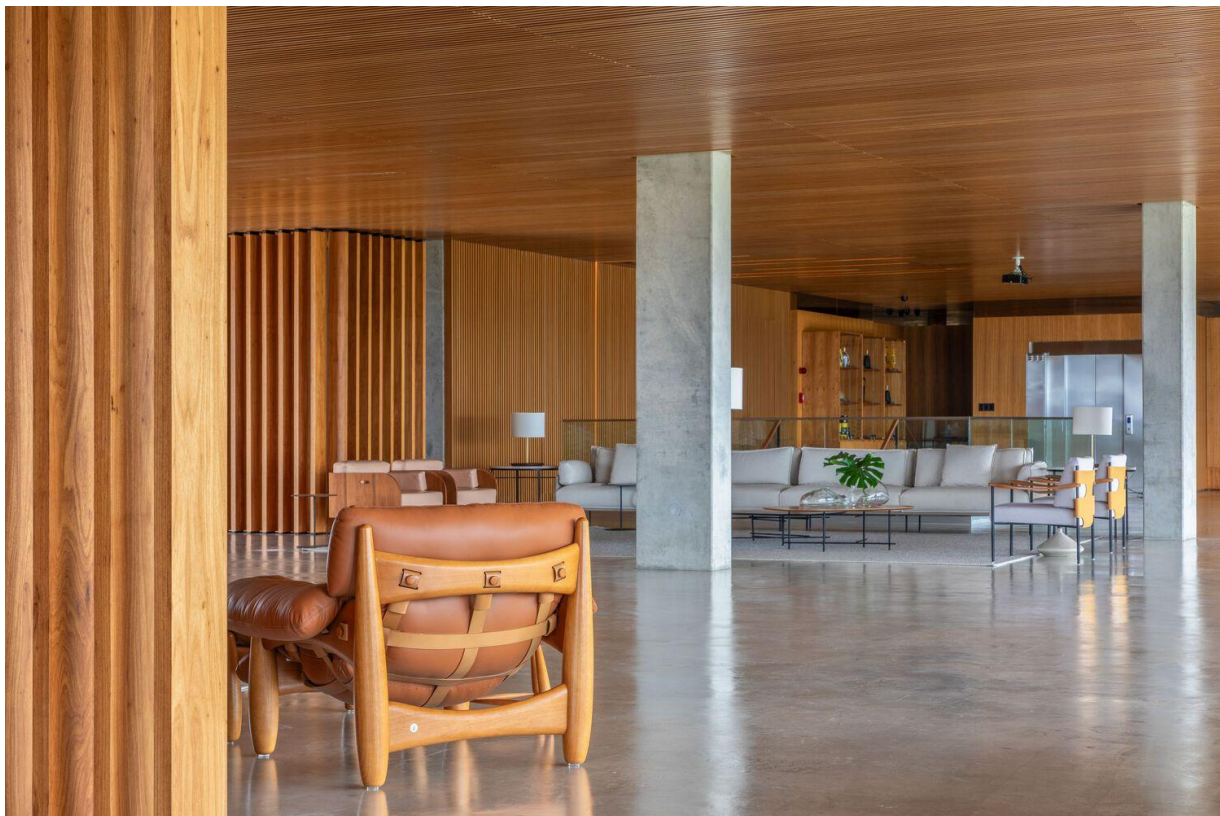


Рис. 2.27. Інтер'єр виноробні [30]

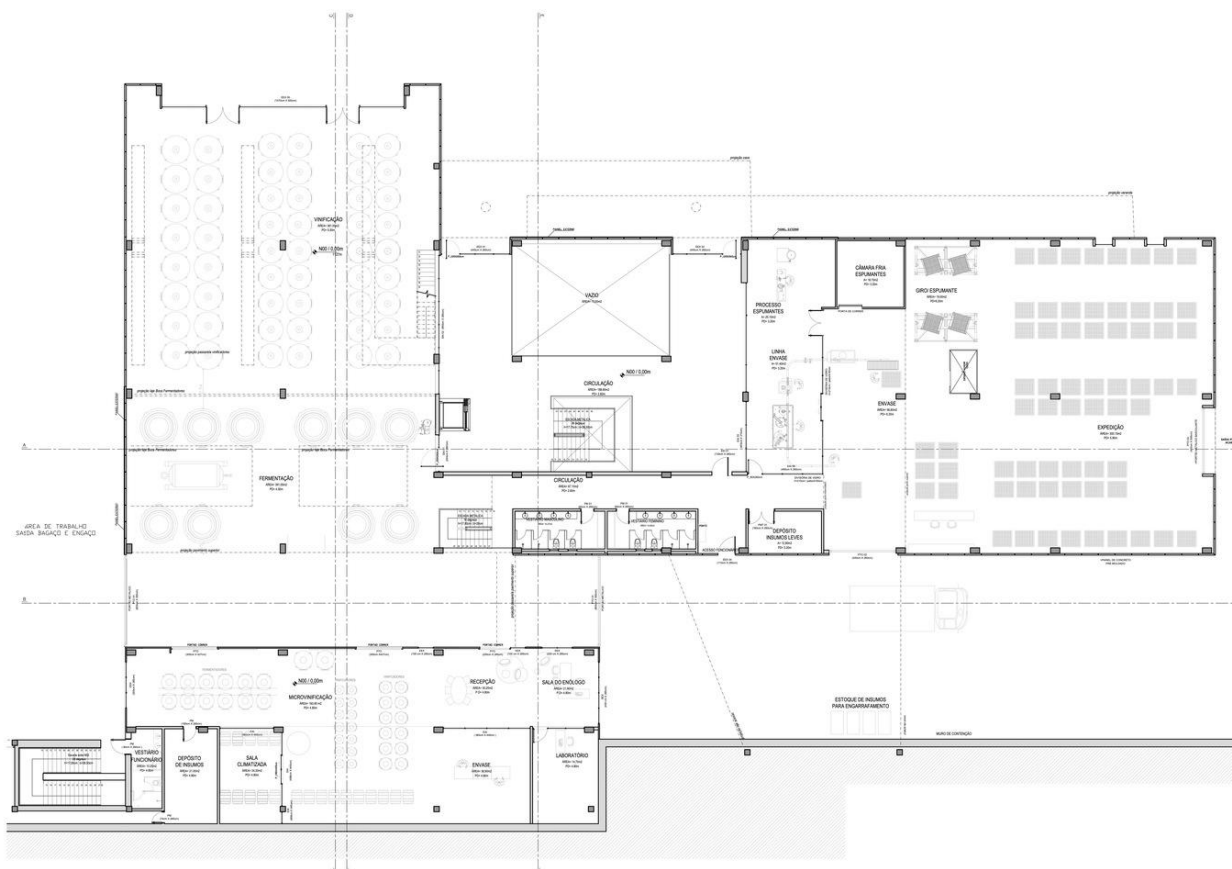


Рис. 2.28. план 1 поверху [30]

Виноробня «Adorigo Farm Winery» (рис. 2.29) [31]

Архітектор: Atelier Sergio Rebelo

Площа: 1100 м²

Рік: 2024

Статус: Збудовано

Виноробня розташована в муніципалітеті Табасо, у виноробному регіоні Дору, Португалія. Будівля органічно інтегрована у терасований ландшафт виноградників та повторює природний рельєф місцевості. Архітектурна концепція базується на традиційному для регіону гравітаційному процесі виноробства, коли виробничі приміщення розташовані каскадно уздовж схилу. У проєкті використані натуральний камінь, граніт, деревина, бетон та скло. Хвиляста форма покрівлі інтерпретує традиційні дерев'яні конструкції регіону та створює виразний архітектурний образ. Комплекс поєднує виробничі приміщення, винні сховища, дегустаційні зали та простори для винного туризму.



Рис. 2.29. Екстер'єр виноробні [31]

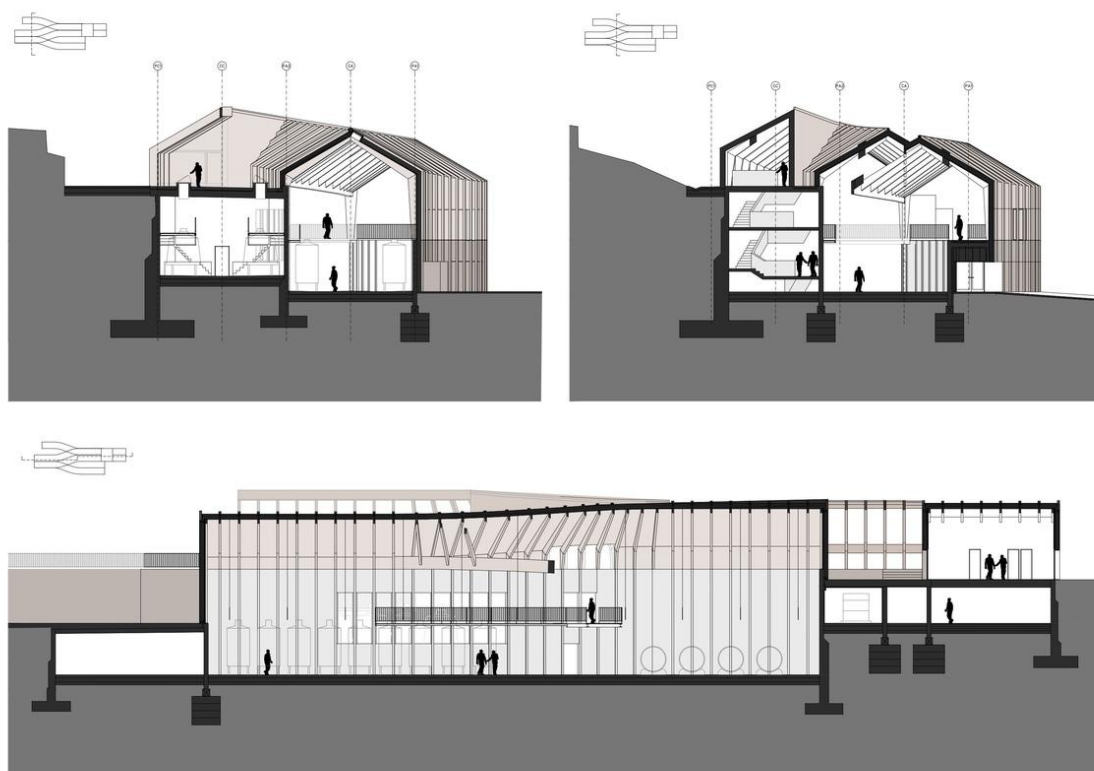


Рис. 2.30 Розрізи виноробні [31]

Виноробня «Robert Mondavi Winery» (рис. 2.31) [32]

Архітектор: Aidlin Darling Design

Площа: 20000 м²

Рік: 2026

Статус: Збудовано

Виноробня розташована в місті Оаквіль, штат Каліфорнія, США. Проєкт є масштабною реконструкцією історичного комплексу Robert Mondavi Winery, заснованого у 1966 році, та спрямований на відновлення його архітектурної цілісності й зв'язку з виноградниками To Kalon Vineyard. Архітектурна концепція передбачає поєднання реставрації оригінальних елементів з новими сучасними будівлями, інтегрованими в ландшафт. Комплекс включає виробничі зони дегустаційні простори та громадські тераси з панорамними видами на виноградники. У проєкті використані скло, бетон, дерево та перероблені

матеріали, що підкреслюють ідею сталого розвитку та зв'язку з природним середовищем.

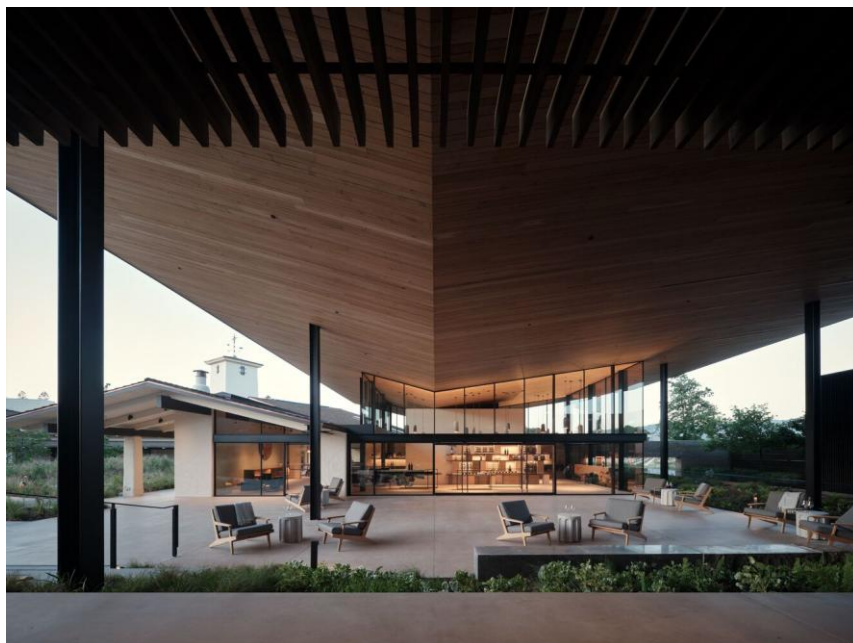


Рис. 2.31. Тераса виноробні [32]



Рис. 2.32. Генеральний план [32]



Рис. 2.33. Екстер'єр виноробні [32]

Виноробня «Abbott Claim Winery» (рис. 2.34) [33]

Архітектор: Soderstorm Architect + Ferar Studio

Площа: 1765 м²

Статус: Збудовано

Виноробня розташована у місті Карлтон, штат Орегон, США. Архітектура комплексу включає напівкруглий бочковий льох, підземну винну бібліотеку з природним освітленням та виробничі зони з великими навісами. Будівля виконана з використанням кротонової сталі, бетону та скла.



Рис. 2.34. Екстер'єр виноробні [33]

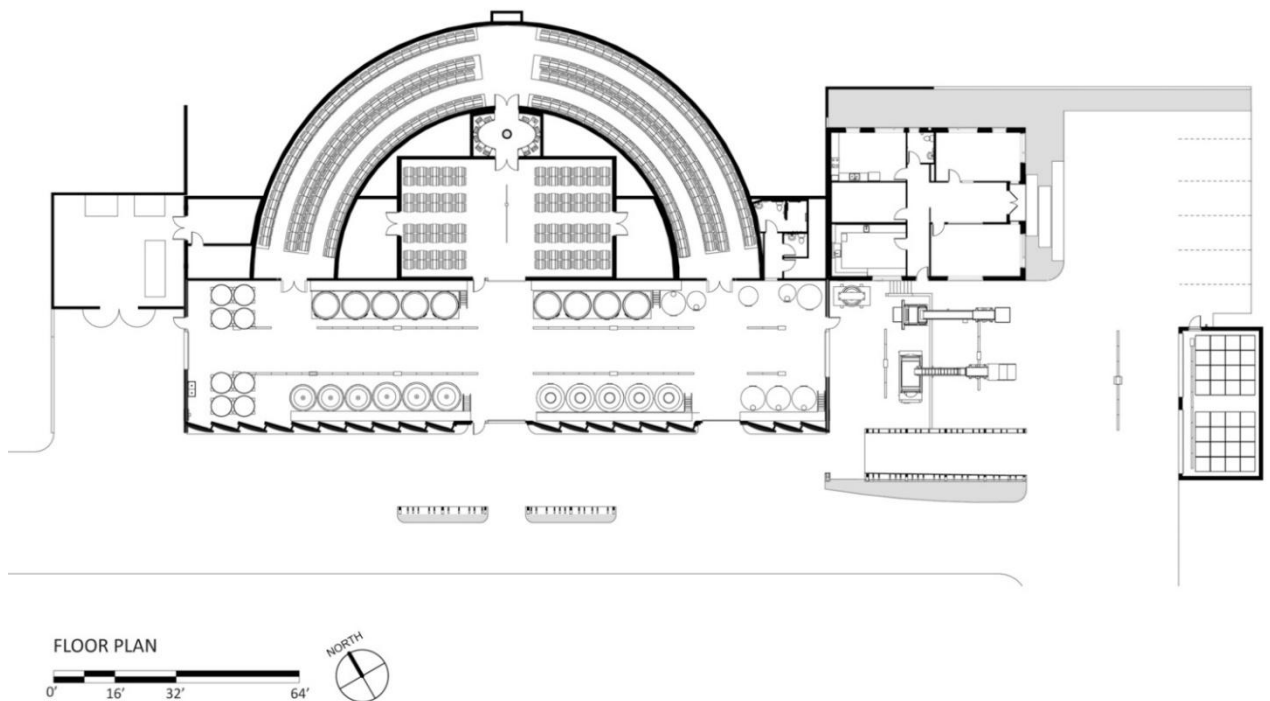


Рис. 2.35. План виноробні [33]

Вітчизняний досвід формувався переважно в межах аграрно промислової моделі, де головним пріоритетом залишається ефективність виробництва та

зберігання виноматеріалів. Такі об'єкти як Центр культури вина Shabo Wine Culture Center, а також виноробні підприємства Одеської області, включно з ТОВ «Перша виноробна станція», демонструють поступовий перехід від суто виробничих функцій до формування туристично-дегустаційної інфраструктури. У цих комплексах дегустаційні зали, музеї простори та екскурсійні маршрути інтегруються в існуючі виробничі структури, однак архітектурна виразність часто залишається підпорядкованою технологічним вимогам.

Водночас для українського контексту характерною є тісна прив'язка до ландшафту виноградарських регіонів Півдня України, зокрема Одеської області, де природні умови формують потенціал для розвитку винного туризму. У випадку проектування дегустаційного центру в Протопопівці це є важливим фактором, оскільки архітектура має не лише забезпечувати функцію дегустації, але й розкривати природний потенціал місцевості через видові простори та інтеграцію з виноградниками.

Світовий досвід, представлений такими об'єктами, як Gurdau Winery, Levantine Hill Estate Winery, Abbott Claim Winery, Adorigo Farm Winery та інші сучасні виноробні комплекси, демонструє принципово інший рівень інтеграції архітектури, ландшафту та користувацького сценарію. У цих проєктах дегустаційні простори є рівноправною частиною загальної композиції, а не додатковою функцією. Архітектура формує послідовний маршрут від виноградника до виробництва і завершального дегустаційного залу, створюючи цілісний емоційний і освітній досвід.

Особливо важливим є те, що сучасній світовій практиці дегустаційний центр стає ключовим елементом виноробного комплексу, оскільки саме він формує контакт між виробником і відвідувачем. Архітектурні рішення спрямовані на максимальне розкриття ландшафту через панорамне скління, терасування, використання природного рельєфу та часткове заглиблення будівель у ґрунт. Матеріальна палітра, як правило базується на поєднанні бетону, каменю, сталі та скла, що дозволяє створювати сучасні, але водночас контекстуально вкорінені об'єкти.

У порівнянні з вітчизняною практикою світові аналоги демонструють значно вищий рівень інтеграції дегустаційної функції в архітектурну концепцію. Якщо в Україні дегустаційні зали часто є додатковим приміщенням при виробництві, то у світових проєктах вони стають центральним просторовим ядром, навколо якого організовують всю структуру комплексу.

Таким чином, для проєктування дегустаційного центру вина в Протопопівці доцільним є поєднання локального досвіду адаптації до аграрного середовища з сучасними світовими підходами, що передбачають формування архітектури як інструменту винного туризму. Це дозволяє створити об'єкт який не лише виконує дегустаційну функцію, але й стає частиною регіональної ідентичності та туристичної привабливості регіону.

3. МІСТОБУДІВНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

3.1. Історична довідка по територію забудови

Селище Протопопівка, розташоване в Одеській області поблизу міста Одеси, сформувалося в процесі освоєння південних степових територій у першій половині XIX століття. Орієнтовним періодом його заснування вважається 1830-1840 роки, коли регіон активно заселявся в межах розвитку аграрних поселень навколо Одеси. (рис. 3.1) [34].



Рис. 3.1. Плєж на узбережжі в Протопопівці [34]

Сьогодні Протопопівка входить до складу Одеського району та Усатівської громади і функціонує як приміське сільське поселення в зоні впливу Одеси. Територія зберігає аграрний характер, але має потенціал для розвитку рекреаційних та туристичних функцій, зокрема винного туризму та створення дегустаційних центрів. [35]

Біля селища вже розташований рекреаційний комплекс Lavandiia Eco Complex. Комплекс розташований серед великих лавандових полів на березі

Хаджибейського лиману. Об'єкт поєднує функції відпочинкового простору, глемпінгу та ландшафтного парку, орієнтованого на природний туризм. Комплекс включає зони відпочинку, житлові гемпи та рекреаційну інфраструктуру серед природного середовища. (рис. 3.2) [36]



Рис. 3.2. Lavandiia Eco Complex [36]

3.2. Містобудівна ситуація

Село Протопопівка розташоване в безпосередній близькості до міста Одеси. Містобудівна ситуація характеризується поєднанням традиційної сільської садибної забудови з поступовим включенням території до зон рекреаційного та дачного освоєння, що особливо помітно в прибережних та ландшафтно привабливих ділянках.

Важливою особливістю містобудівної ситуації є наявність значних відкритих природних територій — сільськогосподарських угідь, ландшафних просторів та зон, що зберігають природний характер. Саме ці ділянки формують потенціал для розміщення об'єктів рекреаційного та туристичного призначення, які можуть бути інтегровані у природне середовище без порушення масштабності існуючої садибної забудови. «У провідних архітектурних школах нове будівництво обов'язково передбачає є системне врахування особливостей існуючої забудови (композиційних, історично-культурних, стильових, пропорційних тощо)» [4, с. 7]

Транспортна доступність території є сприятливою завдяки близькості до Одеси та наявності в'язків із основними магістралями регіону. Це забезпечує зручне включення села у туристичні маршрути.

3.2.1. Фото фіксація містобудівної ситуації

Ділянка характеризується як природні прибережний ландшафт із домінуванням відкритих просторів та мінімальним рівнем візуального навантаження. Простір сформований пологими схилами узбережжя лиману з широкими видовими панорамами на водну поверхню. Рельєф має м'яко виражений характер із плавними перепадами висот, що створює природні оглядові точки та транспортні ділянки вздовж берегової лінії. (Рис. 3.3.) [38]



Рис. 3.3. Фотофіксація містобудівної ситуації [38]



Рис. 3.4. Фотофіксація містобудівної ситуації [38]



Рис. 3.5. Фотофіксація містобудівної ситуації [38]



Рис. 3.6. Фотофіксація містобудівної ситуації

3.3 Опис генерального плану

Генеральний план дегустаційного центру вина розроблений з урахуванням природно ландшафтних особливостей ділянки, розташованої на узбережжі Хаджибського лиману в селі Протопопівка Одеської області. Функціонально територія поділена на декілька взаємо пов'язаних зон, які забезпечують комфортне функціонування дегустаційного центру та логічну організацію руху та відвідувачів і персоналу.

Ландшафт є складовою архітектурного середовища і бере участь у формування образу об'єкта на рівні з архітектурою [2]. Озеленення території виконане з різноманітних рослин, чагарників, дерев такими як: самшит, ялівець, катальпа, кипарис, та газонна трава. Подібне озеленення має природно вписуватись в місцевість Одеського регіону та формувати приємні ландшафтні рішення.

Ділянки виділені для проїзду транспорту покриті асфальтом, та покриття території пішохідних транзитів виконане піщаником що є типовим для цього регіону, та природньо вписується в архітектурне рішення.

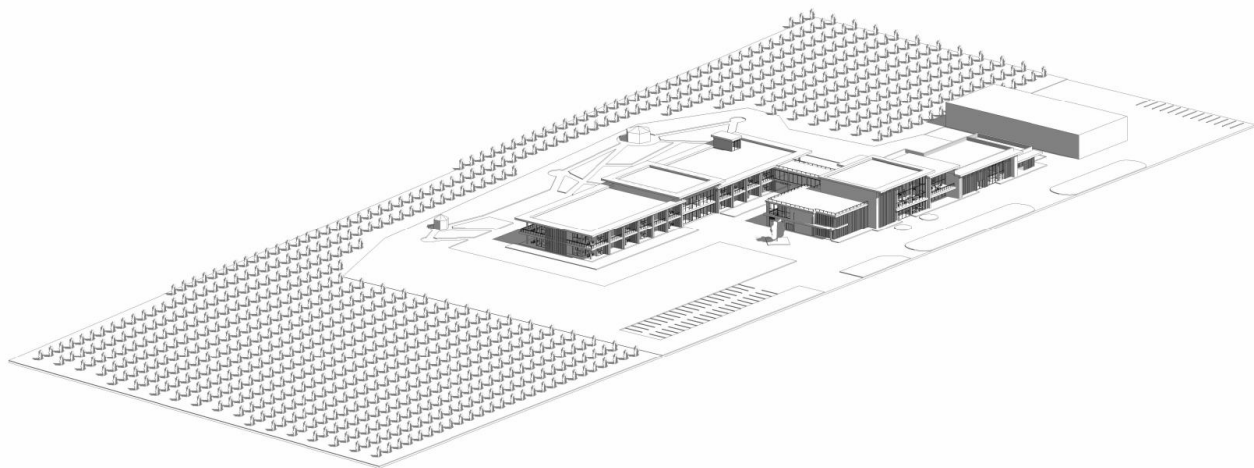


Рис. 3.7. Аксонометрія ділянки

Функціональне зонування території дегустаційного центру вина виконане з урахуванням технологічних, рекреаційних та туристичних потреб комплексу. Територія поділена на декілька взаємо пов'язаних функціональних зон, що забезпечують комфортне використання об'єкта та раціональну організацію внутрішніх зв'язків. (рис. 3.8)

Дегустаційний блок (1) розташований по центру головного входу на ділянку та є головним композиційним центром. Цей головний простір будівлі повинен бути легко впізнаваним і організовувати навколо інші функціональні зони [6]. Він несе функцію приймання відвідувачі, ознайомлення з продуктом виноробні, проведення дегустаційних та тематичних заходів.

Готельний блок (2) розташований в безпосередній близькості, та має прямий транзит до дегустаційного блоку. Орієнтований на захід для забезпечення якісної інсоляції готельних приміщень. Має вихід на рекреацію та басейн для відвідувачів.

Виробничий блок (3) розташований у верхній частині ділянки та візуально поділяє господарську зону від зони відвідування. Розташований відносно близько до дегустаційного блоку для швидкої транспірації продукції а також доступу відвідувачів для екскурсії у процес виготовлення вина. Має окремий

заїзд для працівників та вантажних автомобілів. Це забезпечує відокремлення потоків відвідувачів, персоналу, постачання та відходів [6].

Басейн (4) та рекреаційна зона (5) розташовані із західного боку ділянки та захищені за будівлею готельного блоку. Подібне планування дозволяє ізолювати рекреацію та забезпечити якісний відпочинок відвідувачів. Зона рекреації передбачає декоративне озеленення, альтанки та доступ до виноградних насаджень.

Парковка для відвідувачів (6) має 40 місць, має окремий заїзд та захищена за озелененням щоб візуально не впливати на композиційне рішення будівлі та не заважати відвідувачам.

Парковка для працівників (7) розташована у господарській зоні на північному сході ділянки. Має 14 місць та окремий заїзд. Візуально закрита та ізолювана виробничим блоком.

Господарська зона (8) передбачає ділянку для операції відходів виробництва, роботою над виноградними насадженнями та транспортування матеріалів. Повністю ізолювана для відвідувачів виробничим блоком.

Виноградні насадження (9) займають найбільшу частину ділянки та розташовані із західного боку. Виноградні насадження оточують всі інші зони ділянки та окрім функції забезпечення сировиною, є антуражем для дегустаційного центру.

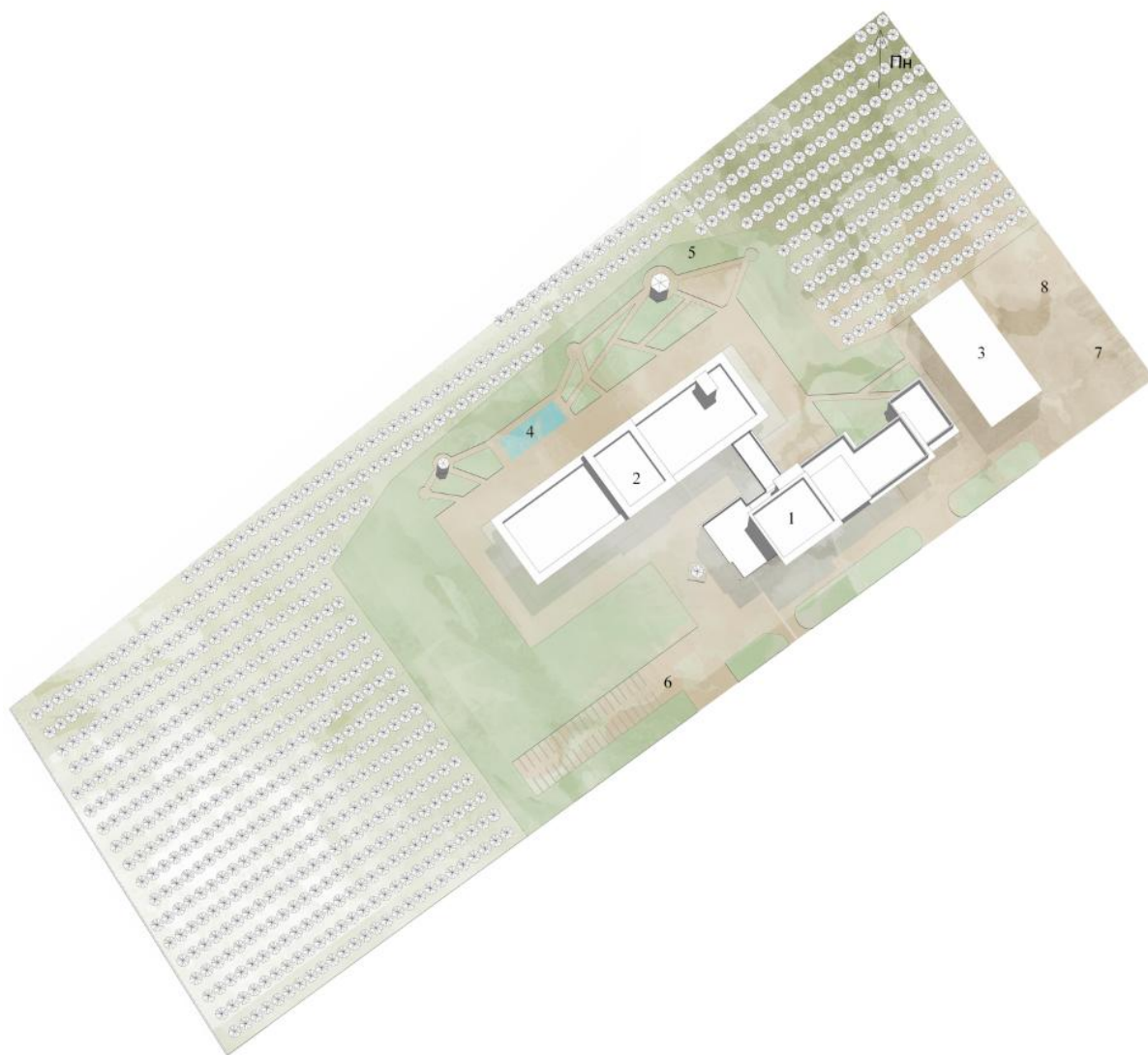


Рис. 3.8. Генеральний план

Функціональне зонування генерального плану

1. Дегустаційний блок
2. Готельний блок
3. Виробничий блок
4. Басейн
5. Рекреаційна зона
6. Парковка для відвідувачів
7. Парковка для працівників
8. Господарська зона
9. Виноградні насадження

3.3.2. Рух пішоходів і транспорту

Організація руху пішоходів і транспорту на території дегустаційного центру вина побудована за принципом функціонального розділення потоків відвідувачів, персоналу та господарського транспорту. Таке рішення забезпечує безпеку пересування комфорт користувачів та ефективне функціонування комплексу. Ділянка має 4 заїзди виділення для вантажних автомобілів для забезпечення продовольством, на парковку для відвідувачів, на парковку для працівників та господарську зону. Наколо будівлі передбачений пожежний об'їзд що відповідає вимогам ДБН 2.2.12 Планування та забудова території [12]

3.3.3. Техніко-економічні показники генерального плану

Площа ділянки 5.0001 га

Площа забудови 4952 м²

Озеленення території 10320 м²

Площа виноградних насаджень 24490 м²

Площа асфальтованого покриття 3348 м²

Площа кам'янистого покриття 6430 м²

Кількість машино-місць 52

Відсоток забудови території 9.9%

4. АРХІТЕКТУРНО ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ

Дегустаційний центр є не лише громадською будівлею, а культурним простором, який формує емоційний досвід знайомства з вином [4]. Така типологія будівлі потребує особливого підходу до проектування та композиційних рішень. Об'ємно просторове рішення будівлі дегустаційного центру підпорядковується функціональному зонуванню. «Функція диктує форму, а форма впливає на ефективність здійснення функції» [4, с. 9] Такий підхід відображається у зміні глибини фасадів що описує внутрішнє функціональне зонування.



Рис. 4.1. Перспективне зображення

У громадських будівлях необхідно формувати головний композиційний простір, який визначає образ всього об'єкта [3]. Таким композиційним центром стає дегустаційний блок. Обране просторове рішення чітко показує відвідувачам головний об'єкт де виділена вхідна частина для швидкої орієнтації у просторі. Цей простір легко впізнаваний і організовує навколо себе інші функціональні зони такі як готельний блок та виробничу частину [6].

Архітектурно композиційне рішення орієнтоване на гармонізацію штучного середовища та природи [2]. Малоповерховість будівлі дозволяє краще інтегруватись в будівельне середовище, де пререважають степи та малоповерхова садибна забудова. Кольорова гама та матеріали дегустаційного

центру були підібрані щоб гармонійно вписувалась в оточення. Для оздоблення екстер'єру будівлі було використано: сіру декоративну фасадну плитку, металевий настил, дерев'яні ламелі та тоноване скло.



Рис. 4.2. Перспективне зображення

«Природне освітлення є одним із найважливіших чинників якості внутрішнього середовища.» [6]. Подібне формулювання продиктувало використання віражного скління у фасадному рішенні будівлі. Дерев'яні ламелі у даному випадку теж несуть подвійну функцію декоративного елементу та сонцезахисту. Враховуючи сонячний клімат південного регіону, подібний сонцезахист орієнтовано на захід.

Планувальна структура дегустаційного блоку передбачає чітке функціональне зонування. Головний вхід будівлі веде до рецепції з якої можна потрапити в три основні приміщення. З правого боку знаходиться магазин винної продукції, з іншого розташовані гардероб та ресторанне приміщення. У приміщенні рецепції також розташовані сходи на другий поверх що ведуть до дегустаційної зали з виходом на терасу. Літні майданчики та відкриті зона значно підвищують комфортність громадських будівель [3]. Вхід для працівників розташований з південно західного боку, та веде до заготівельного приміщення. Таке рішення забезпечує відокремлений потік відвідувачів та персоналу [6].



Рис. 4.3. План 1 поверху

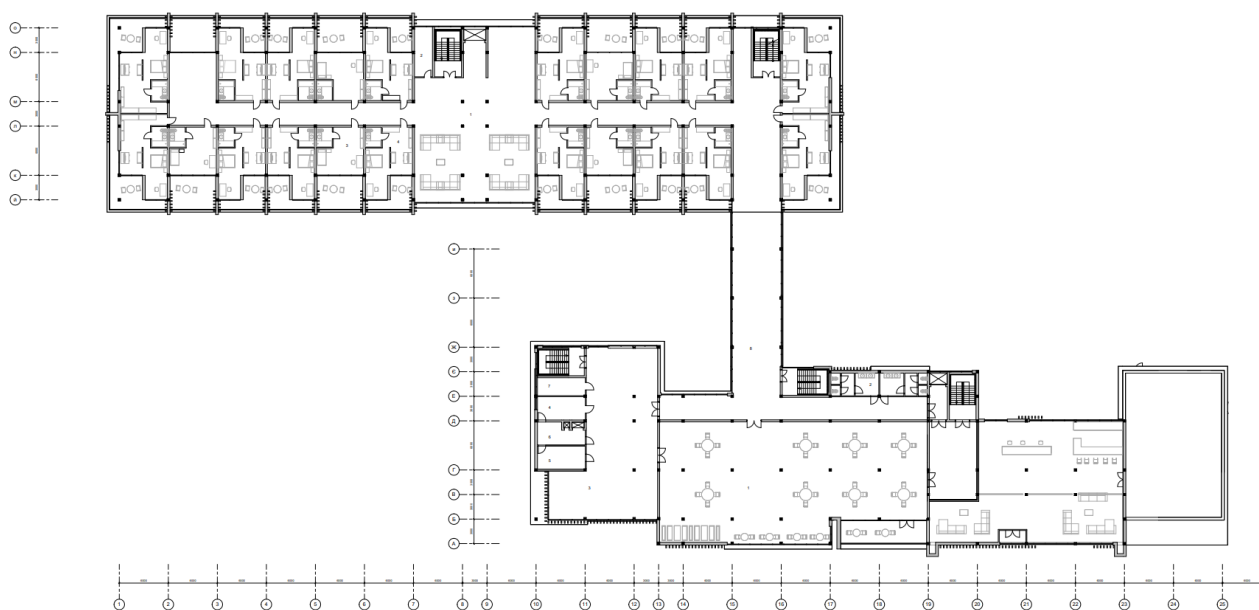


Рис. 4.4 План 2 поверху

Готельний блок запроєктований за коридорною схемою з центральним комунікаційним вузлом. Цей блок запроєктований з урахуванням ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі» [11]. Вхідна частина та перший поверх правого крила виділений під адміністративні приміщення. Номера розташовані вздовж поздовжнього коридору та мають модульну структуру. На другому поверсі розташований прямий транзит в дегустаційний блок.

5. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ

Для розробки інтер'єру було обрано зону рецепції, так як це перше приміщення що бачить відвідувач і воно формує перше враження. Основною особливістю простору є поєднання елементів сучасного мінімалізму з характерними рисами винної архітектури, що створює атмосферу гостинності, комфорту та преміальності.

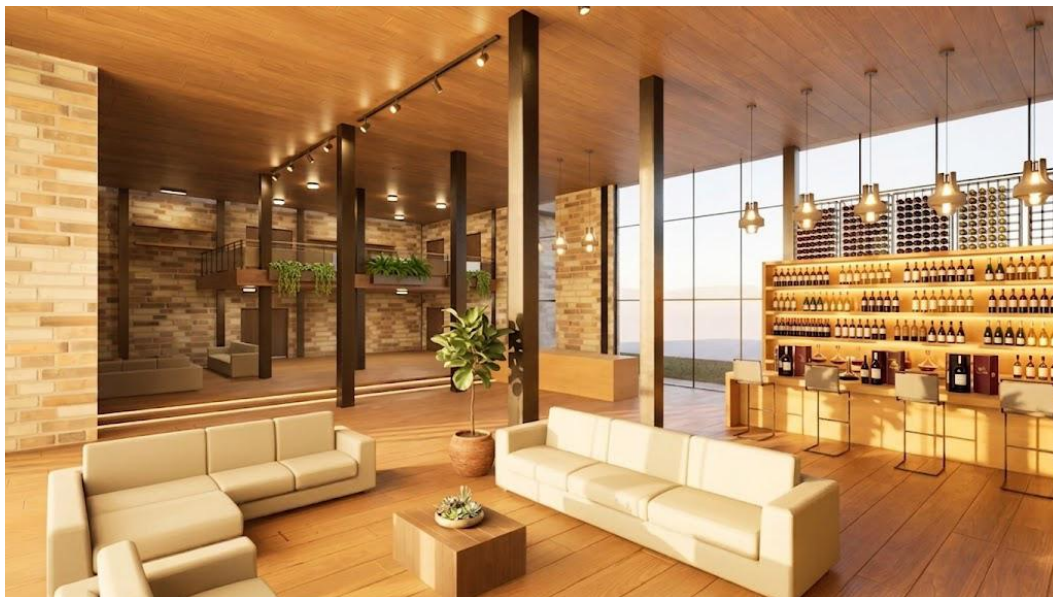


Рис. 5.1. Візуалізація інтер'єру

Приміщення має двосвітний простір. Завдяки чому інтер'єр виглядає просторим і візуально легким. Велика висота стелі підсилює відчуття відкритості та урочистості. Що є важливим для формування першого враження відвідувачів. Простір організований за принципом відкритого планування без надмірного поділу на окремі зони, що забезпечує вільне сприйняття інтер'єру та зручність орієнтації.

У структурі приміщення можна виділити зону очікування з м'якими меблями, барно-виставкову із зразками вина та рецепцію. Таке зонування забезпечує комфортний рух відвідувачів та дозволяє поєднати функції обслуговування, відпочинку й презентації продукції виноробні.

Колористична гамма побудована на теплих природних відтінках: світло сірий колір плитки. Натуральні відтінки деревини, темні металеві акценти та світлі нейтрально сірі відтінки меблів з поодинокими вкрапленнями кімнатної рослинності. Така палітра створює затишну атмосферу та асоціюється з натуральністю, традиціями виноробства і природним походженням продукції. Для композиційного рішення інтер'єру було використано: дерев'яні стельові панелі, облицювання стін декоративною плиткою, дерев'яний паркет, облицювання колон металевим настилом та віражні скляні панелі.

Освітлення відіграє важливу роль у формуванні атмосфери інтер'єру. Воно виконане завдяки використанню: природного світла через панорамне скління, трекових світильників для загального простору, декоративних підвісів над виставковою зоною та локального підсвічування стелажів. А тепла температура всього освітлення вдало підсилює природні кольори матеріалів та створює комфортне середовище для відвідувачів.

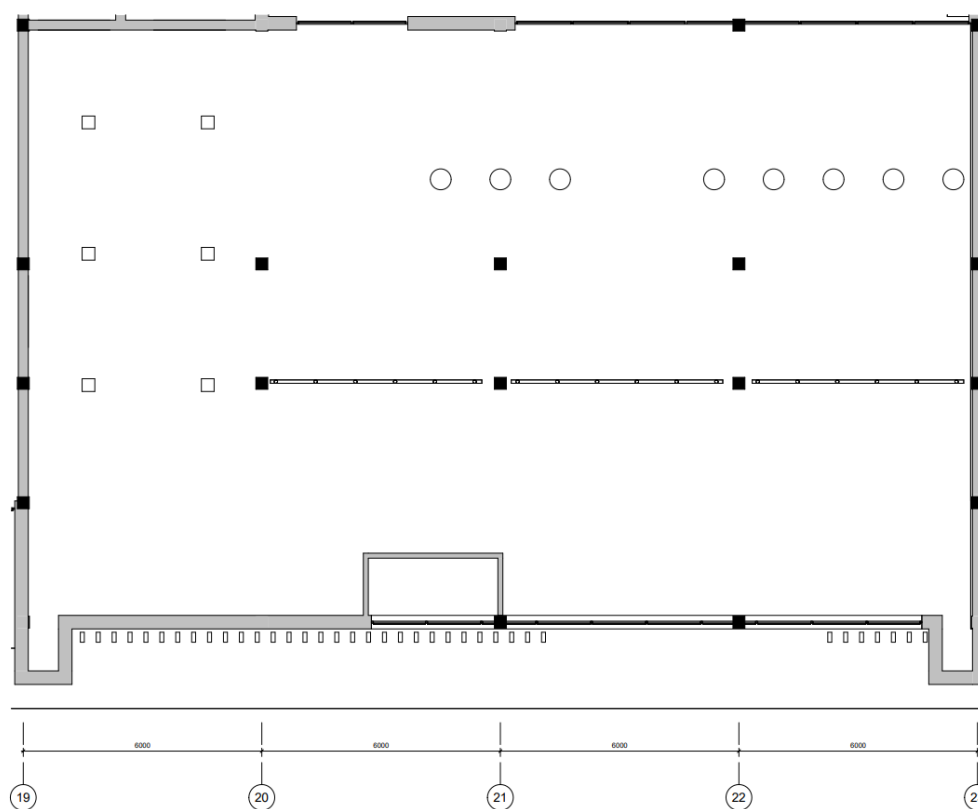


Рис. 5.2. план стелі

6. КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ

Будівля запроєктована за комбінованою каркасно-стіноюю конструктивною системою. Яка забезпечує необхідну міцність, просторову жорсткість і надійність конструкції

Основними несучими елементами каркасу є монолітні залізобетонні колони перерізом 300х300 мм. Крок колон прийнятий 6 та 3 метри відповідно до планувальної структури будівлі. Додатково у сприйнятті навантажень беруть участь внутрішні несучі стіни, виконані з цегли товщиною 250 мм. що забезпечують підвищену жорсткість конструктивної системи.

Міжповерхове перекриття запроєктовані монолітними залізобетонними, що забезпечує рівномірний розподіл навантажень між несучими елементами, підвищує просторову стійкість будівлі.

Зовнішні стіни виконані з цегли товщиною 380 мм. з додатковим утеплювачем 100 мм. Таке рішення забезпечує необхідні показники теплоізоляції, довговічності та енергоефективності будівлі. Внутрішні перегородки виконані з цегли товщиною 120 мм.

Фундаменти будівлі прийняті комбінованого типу відповідно до конструктивної схеми споруди. Під несучі цегляні стіни запроєктовано монолітні залізобетонні стрічкові фундаменти, які забезпечують рівномірну передачу навантаження на основу по всій довжині стін. Під залізобетонні колони каркаса передбачено монолітні залізобетонні стовпчасті фундаменти.

Покриття будівлі вирішене у вигляді пласкої покрівлі з внутрішнім водостоком. Конструкція покрівлі включає пароізоляційний шар, утеплювач, гідроізоляційне покриття та захисний шар, що забезпечує ефективний захист будівлі від атмосферних впливів і сприяє підвищенню її енергоефективності.

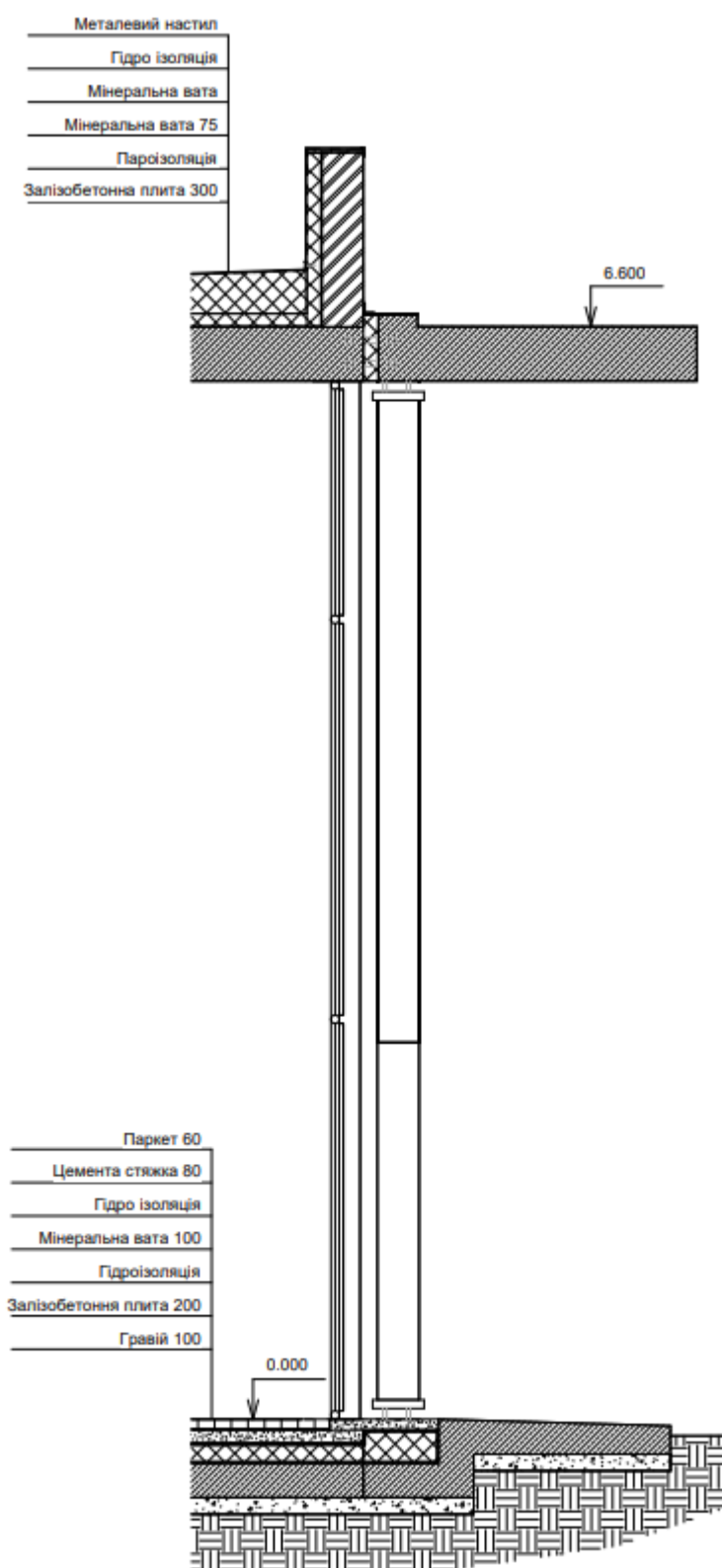


Рис. 6.1. Конструктивний розріз по стіні

7. ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ

7.1. теплогазопостачання і вентиляція

Інженерне обладнання дегустаційного центру вина запроєктоване відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення вентиляція та кондиціонування» [15]. Особлива увага приділена організації повітрообміну в приміщеннях громадського харчування, виробничих та дегустаційних зонах, де необхідно підтримувати комфортний мікроклімат і належні санітарно гігієнічні умови.

Для забезпечення нормативних параметрів температури та вологості повітря всі приміщення комплексу обладнання сучасними системами кондиціонування. Вентиляція передбачає організовану подачу свіжого повітря та видалення відпрацьованих повітряних мас відповідно до функціонального призначення кожного приміщення.

Газо постачання в проєкті не передбачається. Технологічне обладнання кухні та допоміжних приміщень працює від електричної мережі, що підвищує рівень пожежної безпеки та спрощує експлуатацію комплексу.

Електропостачання об'єкта здійснюється шляхом підключення до існуючих електронних мереж населеного пункту Протопопівка. На території населеного пункту передбачено головний розподільчий щит, який забезпечує подачу електроенергії до всіх функціональних зон будівлі. Для гарантування безперебійної роботи інженерних систем і технологічного обладнання проєктом передбачено резервний дизельний генератор.

7.2 Водопостачання, водовідведення і опалення

Система водопостачання дегустаційного центру запроєктована відповідно до вимог ДБН В.2.5.-28:2011 «Системи водопостачання та водовідведення» [17] та передбачає підключення до централізованих мереж населеного пункту. Для забезпечення належної якості води проєктом передбачено встановлення систем чищення та фільтрації. Водовідведення здійснюється через систему внутрішньої

та зовнішньої каналізації. Для запобігання поширенню неприємних запахів мережа обладнується вентиляційними стояками та відповідними інженерними пристроями.

Система опалення запроектовано відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» [15] та забезпечує підтримання комфортного температурного режиму в усіх приміщеннях комплексу протягом опалювального періоду. Джерелом теплопостачання є автономна котельня, яка подає тепло до дегустаційних, адміністративних, готельних та виробничих приміщень.

8. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Під час проектування дегустаційного центру вина враховано вимоги нормативних чинних документів щодо охорони праці ДБН А.3.2-2-2009 «Охорона праці і промислова безпека у будівництві. Основні положення» [20], пожежної безпеки ДБН В.1.1.7-2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва» [18] та цивільного захисту ДБН В.2.2-5:2023 «Захисні споруди цивільного захисту» [19]. Проектні рішення спрямовані на створення безпечних і комфортних умов для відвідувачів та персоналу.

Для працівників передбачені необхідні побутові приміщення: гардеробні, кімнати відпочинку, санітарні вузли та душові. Безпечна експлуатація комплексу забезпечується проведенням регулярних інструктажів з охорони праці, пожежної безпеки та порядку дій в надзвичайних ситуаціях.

Відповідно до вимог цивільного захисту в будівлі запроєктовано укриття необхідної місткості, обладнане запасами питної води, санітарними вузлами та евакуаційними виходами. Протипожежний захист забезпечується системою пожежної сигналізації, пожежними кранами, первинними засобами пожежогасіння та пожежним проїздом навколо будівлі.

Для охорони об'єкта передбачено систему відео спостереження, охоронну сигналізацію та засоби оперативного виклику охорони.

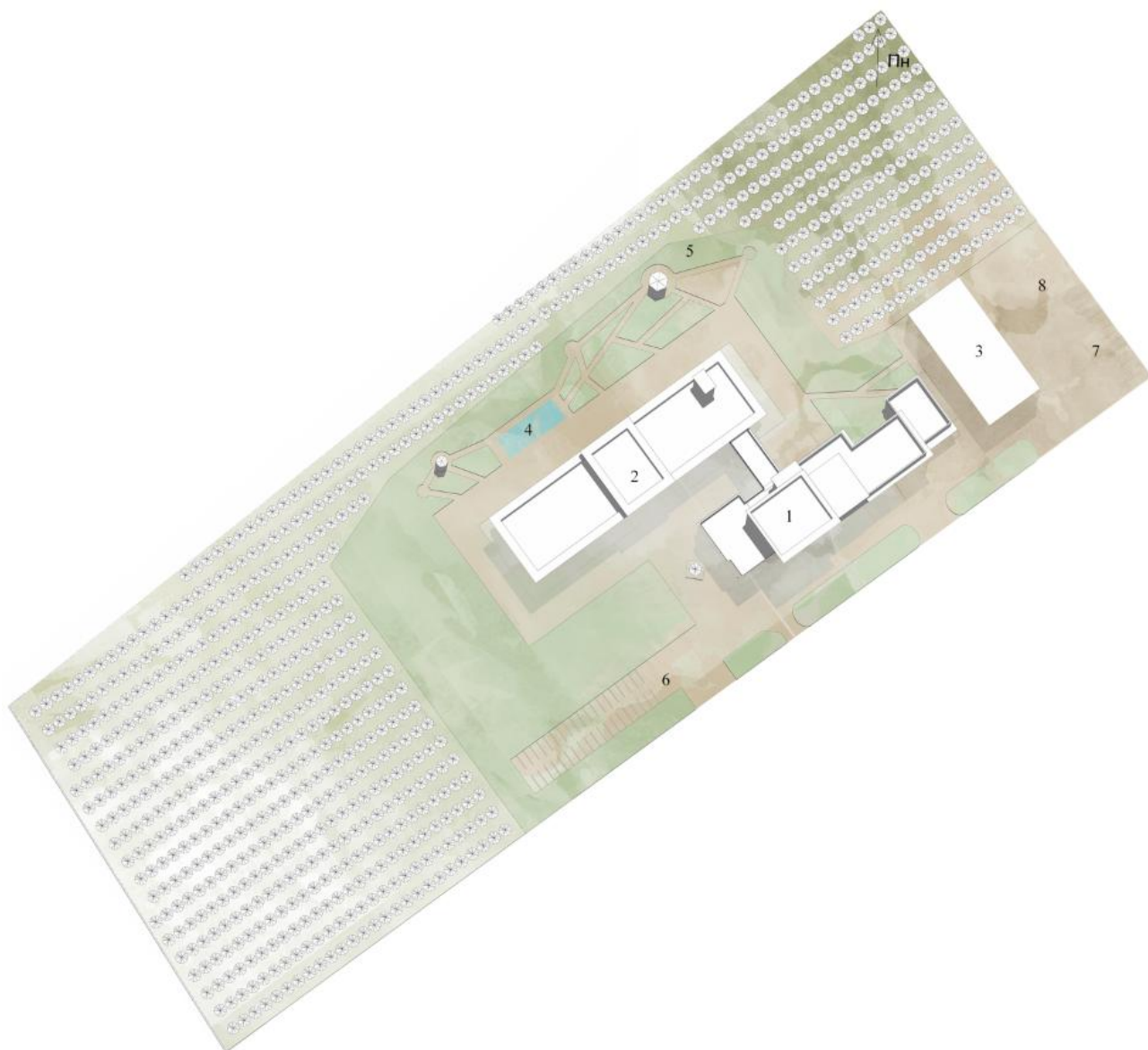
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Король В.П. - К 68 Архітектурне проектування житла: Навчальний посібник. — К.: ФЕНІКС, 2006. — 208 с.
2. Основи дизайну архітектурного середовища: Підручник / Тімохін В.О., Шебек Н.М., Малік Т.В. та ін.. — К. КНУБА 2010 — 400 с.
3. Уренєв В.П. Основи архітектурного проектування підприємств громадського харчування: навч. Посібник для вузів / Під ред. Якименко Г.І. Київ: Вища школа, 1990 — 190 с.
4. Сьомка С.В. Основи дизайну архітектурного середовища: Підручник. — Київ: НАККІМ, 2019 — 464 с.
5. Куліков П.М., Плоский В.О., Гетун Г.В. Архітектура будівель та споруд. Книга 5. Промислові будівлі: підручник / за заг. ред. Г.В. Гетун. — Кам'янець-Подільський: Рута, 2020. — 820 с.
6. Нойферт Э. Строительное проектирование : справочник / пер. с нем. — 38-е изд., перераб. и доп. — Москва : Архитектура-С, 2009. — 560 с.
7. Куліков П.М., Плоский В.О., Гетун Г.В. Конструкції будівель і споруд. Книга 1: підручник / за заг. ред. Г.В. Гетун. — Київ: Ліра-К, 2021. — 880 с.
8. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд. Підручник / С. М. Лінда. – Львів: НУЛП, 2010. — 608 с..
9. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)"
10. ДБН В.2.2-16-2019 «Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади.»
11. ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі»
12. ДБН В.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій»
13. ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди»
14. ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення»
15. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
16. ДБН В.2.6-31:2006 «Конструкції будівель і споруд»

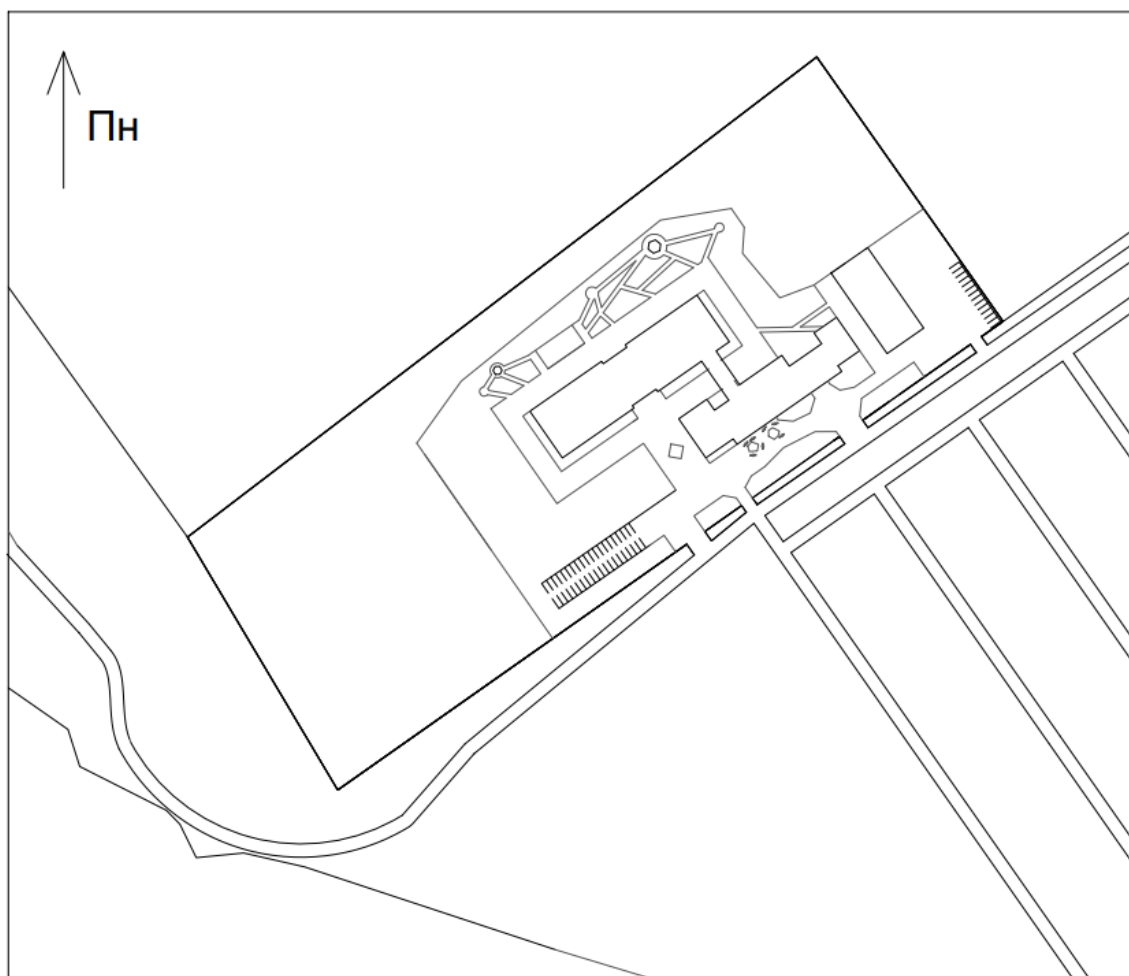
17. ДБН В.2.5.-28:2011 «Системи водопостачання та водовідведення»
18. ДБН В.1.1.7-2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва»
19. ДБН В.2.2-5:2023 «Захисні споруди цивільного захисту»
20. ДБН А.3.2-2-2009 «Охорона праці і промислова безпека у будівництві. Основні положення»
21. CITEK. Loft Space. — URL: <https://citek.net/project/loft-space/> (дата звернення: 09.06.2026).
22. Jordana S. Tondonia Winery Pavilion / Zaha Hadid. ArchDaily. URL: <https://www.archdaily.com/22061/tondonia-winery-pavillion-zaha-hadid> (дата звернення: 09.06.2026).
23. Château Cheval Blanc. The winery. Domaine – Winery. — Saint-Émilion : Château Cheval Blanc, 2026. — URL: <https://www.chateau-cheval-blanc.com/en/the-winery/> (дата звернення: 09.06.2026).
24. Clos Apalta. Domaine – Winery. Domaines Bournet-Lapostolle. URL: <https://www.closapalta.com/domaine/winery> (дата звернення: 09.06.2026).
25. Gurdau Winery / Aleš Fiala. ArchDaily. — 2023. — URL: <https://www.archdaily.com/1003307/gurdau-winery-ales-fiala> (дата звернення: 09.06.2026).
26. Frumushika-Nova. — Одеська обл. : Frumushika-Nova family winery, 2026. — URL: <https://frumushika.com/71-uncategorised.html> (дата звернення: 09.06.2026).
27. Центр культури вина SHABO. — Одеська обл., с. Шабо : SHABO, 2026. — URL: <https://shabo.ua/centr-kulturi-vina/?srsltid=AfmBOoqXQZBvMgIDe0bH7TRHVxeEowLELMFMV6igMlbAIdb62sV8JGiX> (дата звернення: 09.06.2026).
28. Виноробство Півдня України. — Південь України : Odesa Tourism. — URL: <https://www.odesatourism.site/pivden-ukrainy/vynorobstvo/> (дата звернення: 09.06.2026).
29. Levantine Hill Estate Winery / Fender Katsalidis Architects. — Coldstream, Australia : ArchDaily, 2022. — URL:

- <https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects> (дата звернення: 09.06.2026).
30. UVVA Winery / GAM Arquitetos. ArchDaily. — 2026. — URL: <https://www.archdaily.com/1041691/uvva-winery-gam-arquitetos> (дата звернення: 09.06.2026).
31. Adorigo Farm Winery / Atelier Sérgio Rebelo. ArchDaily. — 2026. — URL: <https://www.archdaily.com/1037146/adorigo-farm-winery-atelier-sergio-rebelo> (дата звернення: 09.06.2026).
32. Robert Mondavi Winery Transformation / Aidlin Darling Design. ArchDaily. — 2026. — URL: <https://www.archdaily.com/1041840/robert-mondavi-winery-transformation-aidlin-darlin-design> (дата звернення: 09.06.2026).
33. Abbott Claim Winery / Soderstrom Architects + Ferar Studio. ArchDaily. — 2026. — URL: <https://www.archdaily.com/978953/abbott-claim-winery-soderstrom-architects-plus-ferar-studio> (дата звернення: 09.06.2026).
34. Протопопівка (Одеський район). Вікіпедія : вільна енциклопедія. — URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Протопопівка_\(Одеський_район\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Протопопівка_(Одеський_район)) (дата звернення: 09.06.2026).
35. Protopopivka. Travels in Ukraine. — URL: <https://travels.in.ua/en-/locality/6841/protopopivka-village> (дата звернення: 09.06.2026).
36. Lavandiia. — Протопопівка, Одеська обл. : Lavandiia, 2026. — URL: <https://www.lavandiia.com.ua/> (дата звернення: 09.06.2026).
37. Як гарно використати камінь у ландшафтному дизайні. Simya. — URL: <https://simya.com.ua/yak-garno-vykorystaty-kamin-u-landshaftnomu-dyzajni/> (дата звернення: 09.06.2026).
38. Google Maps. Street View: координати 46.6270423, 30.6264464. — URL: <https://www.google.com/maps/@46.6270423,30.6264464> (дата звернення: 09.06.2026).
39. Основи архітектурного проектування (курс проектування). — URL: <https://paxv.narod.ru/Kursproekt.pdf> (дата звернення: 09.06.2026).

Містобудівне рішення

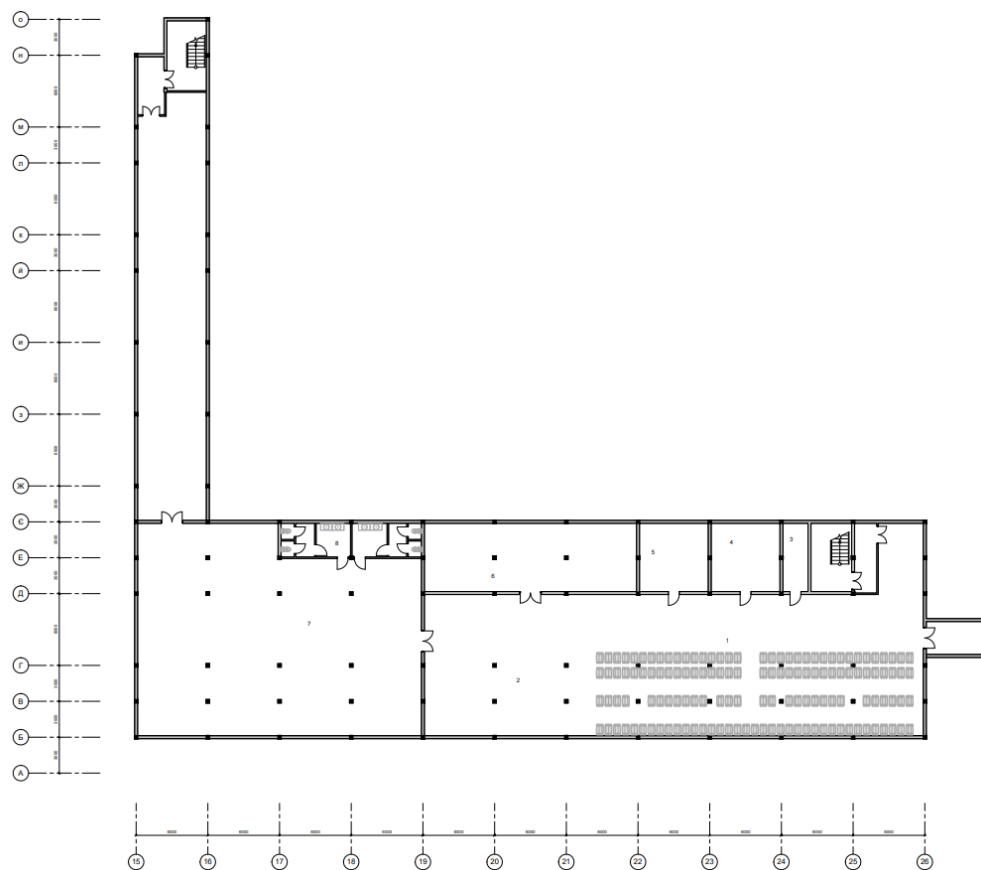


Генеральний план

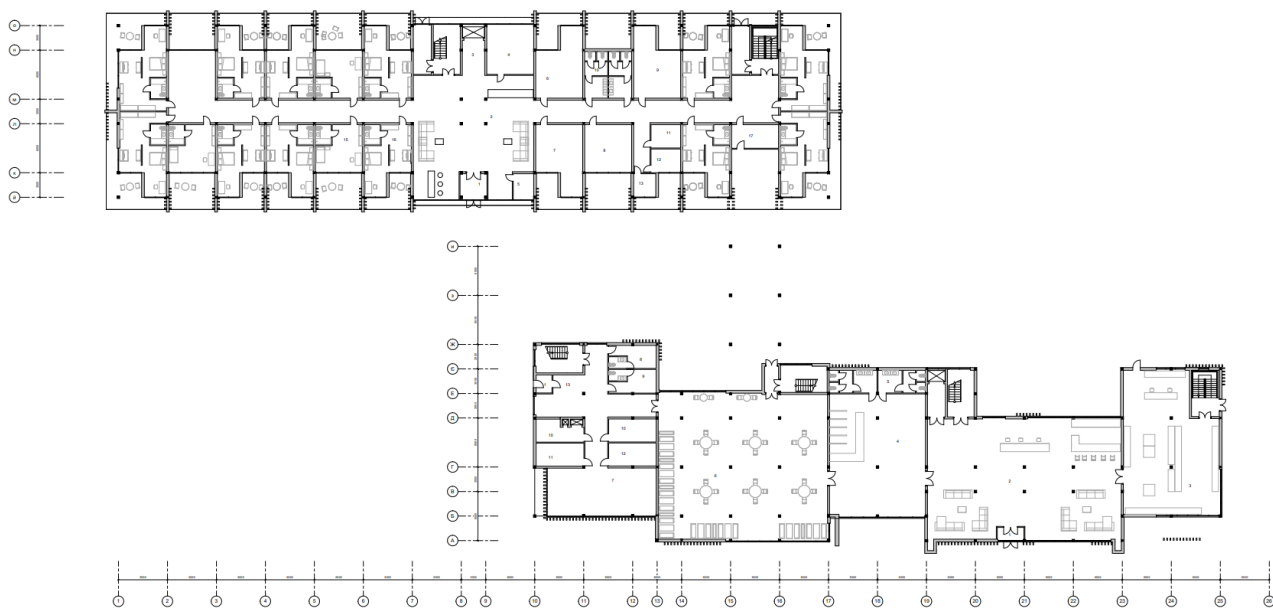


Ситуаційний план

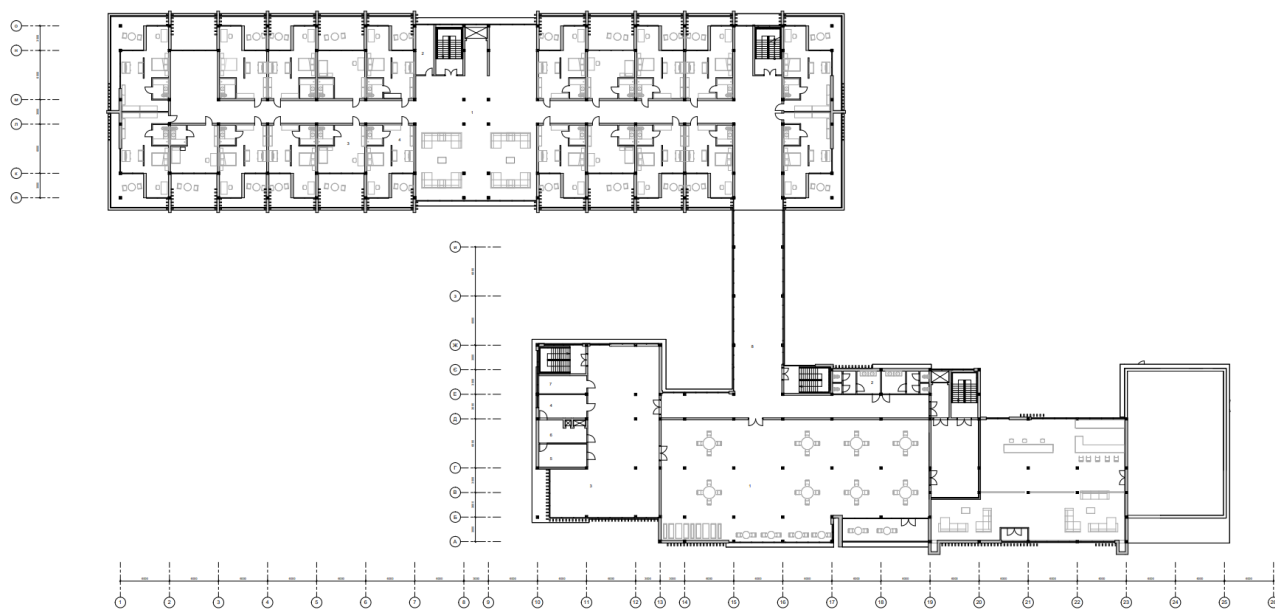
Плани поверхів



-1 поверх



1 поверх



2 поверх

Фасадні і конструктивні рішення



Фасад 1-26



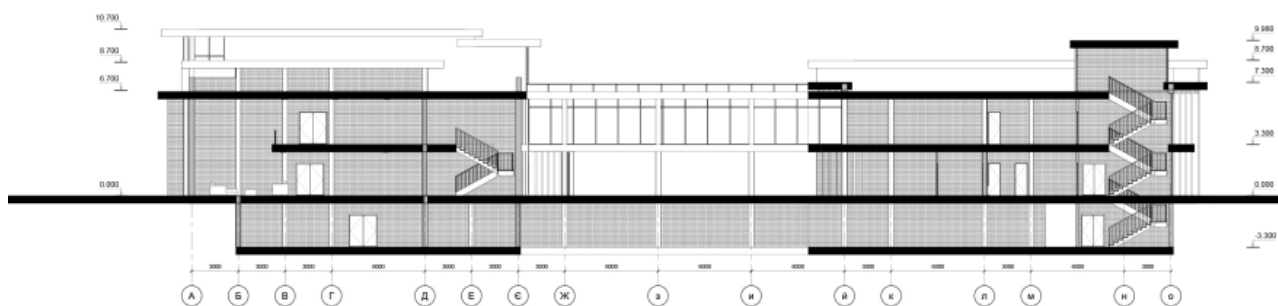
Фасад А-О



Фасад 26-1



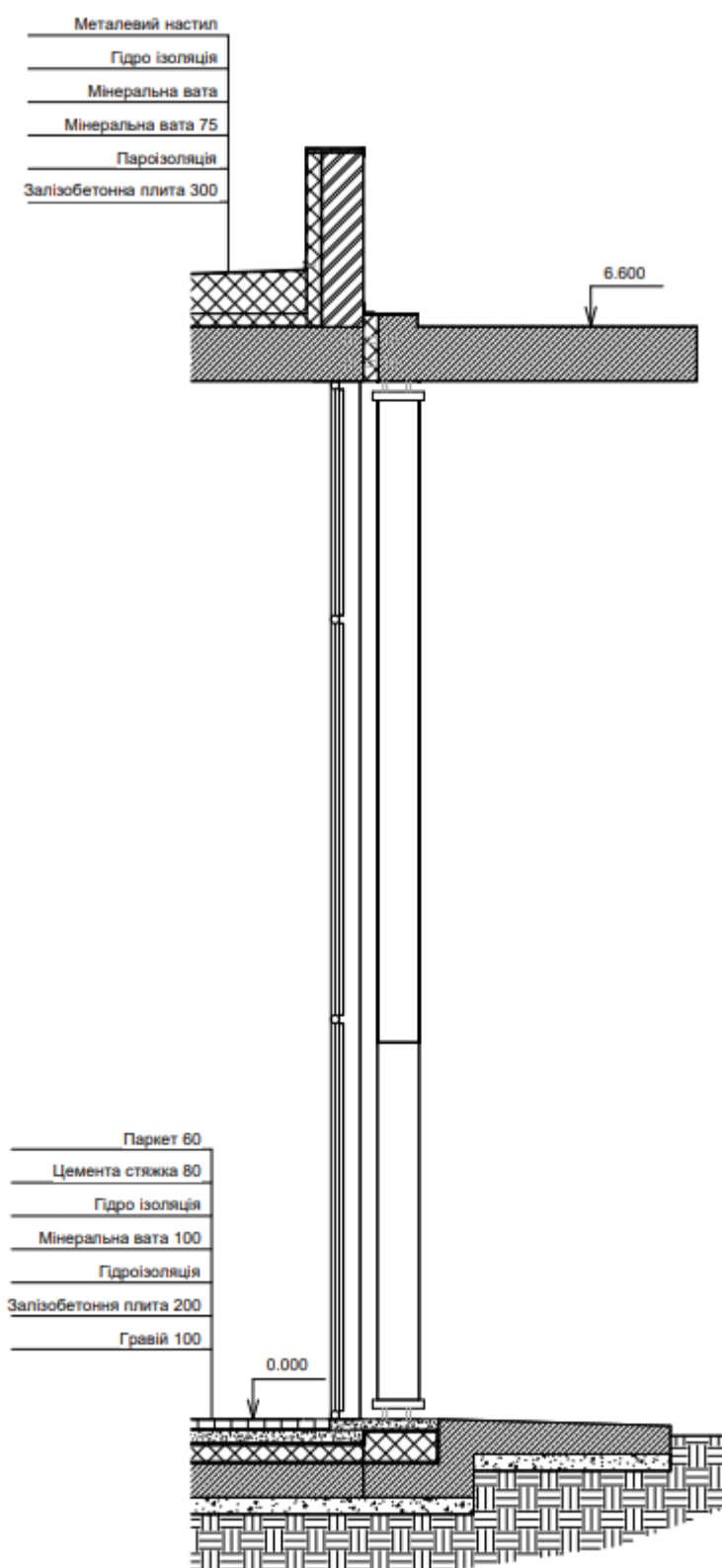
Фасад О-А



Розріз 1-1



Розріз 2-2



Конструктивний розріз по стіні

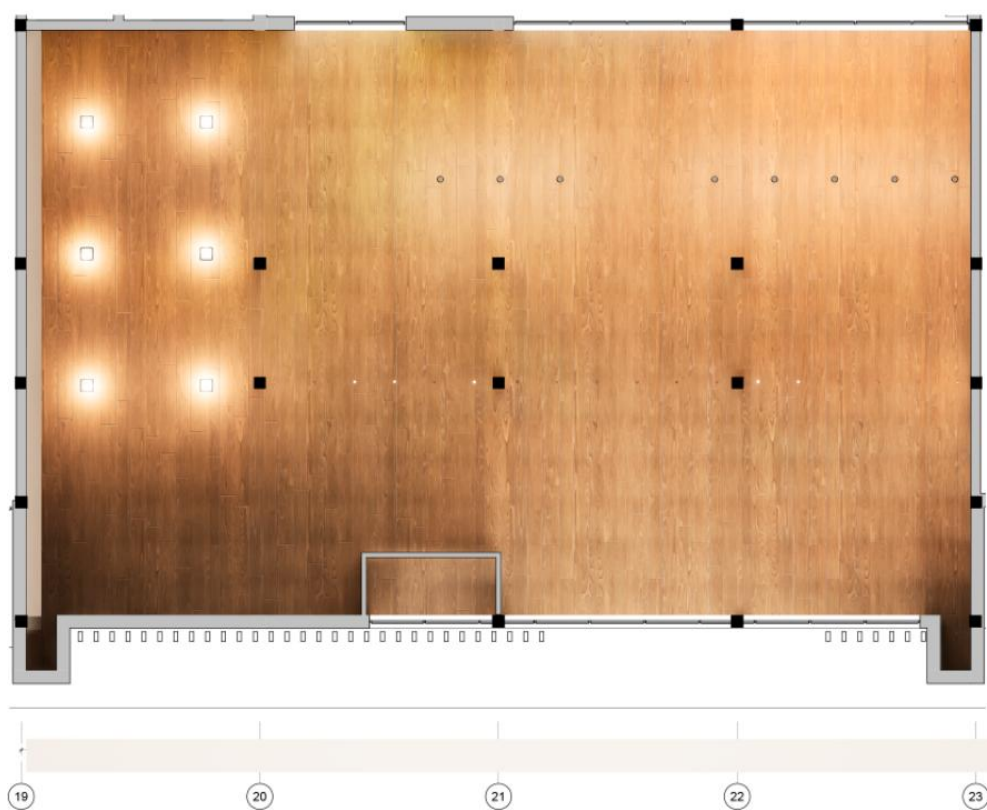
Візуалізація об'єкту



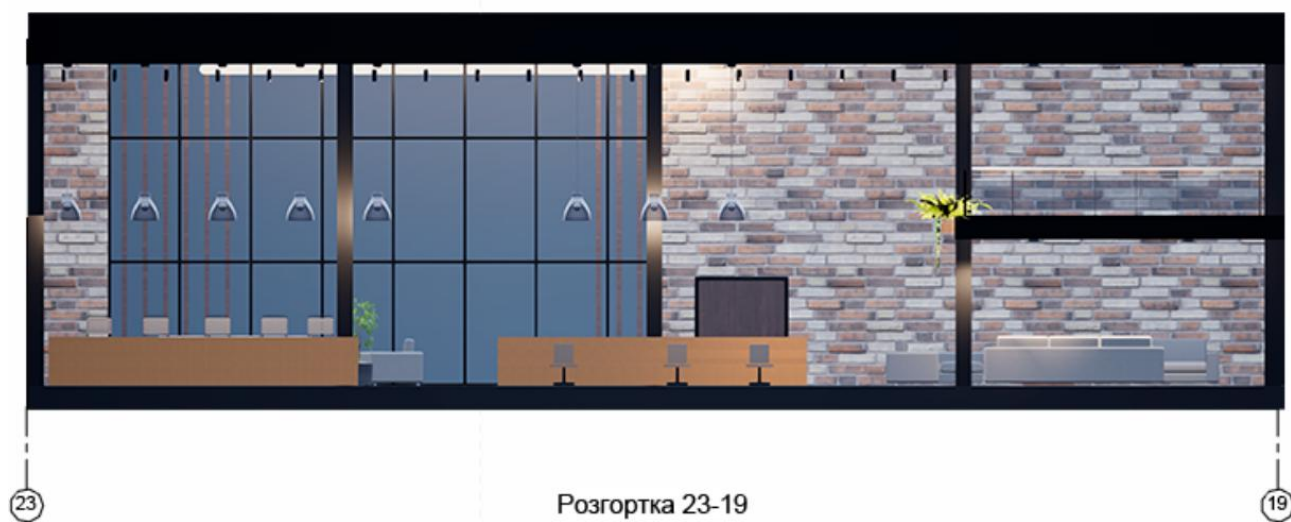
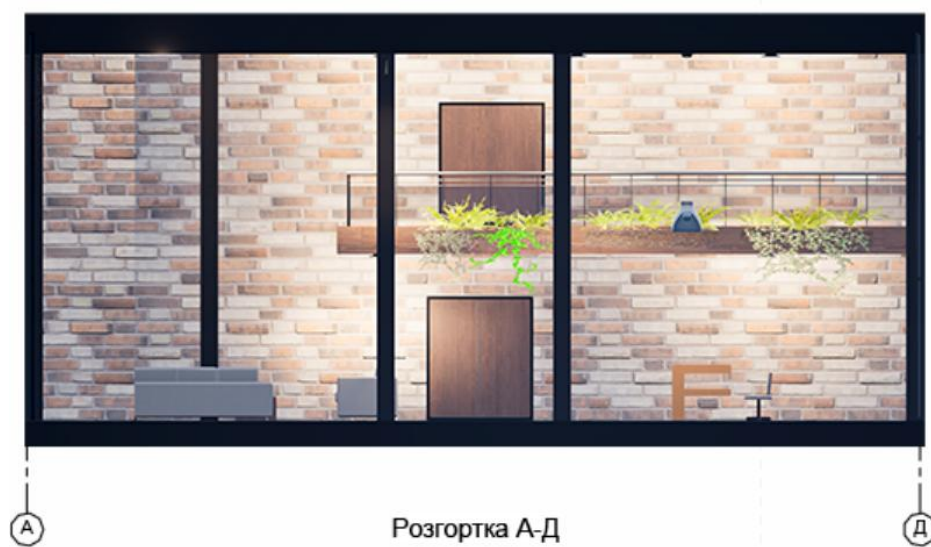
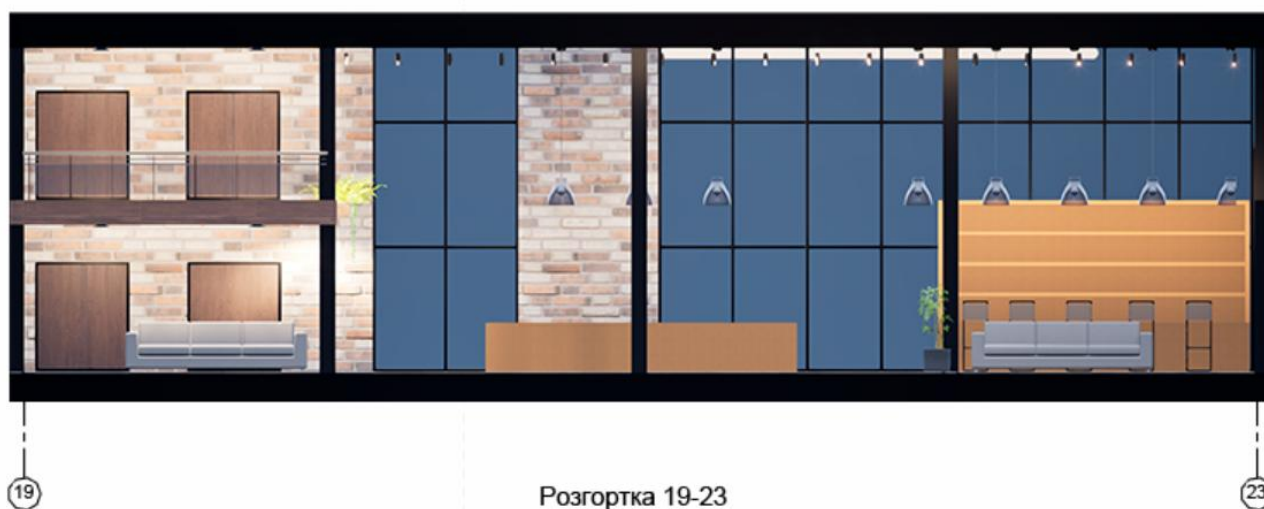
Інтер'єрне рішення

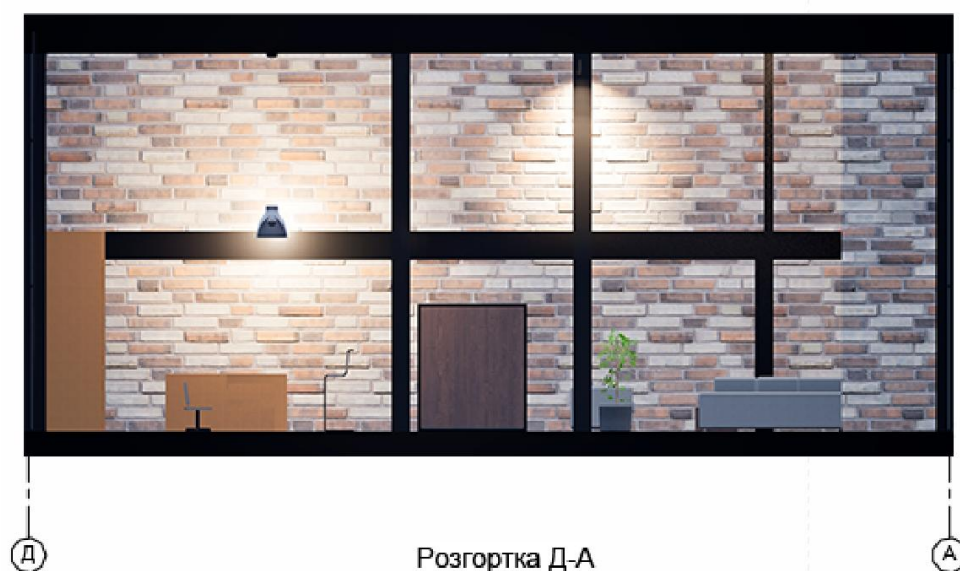


План приміщення



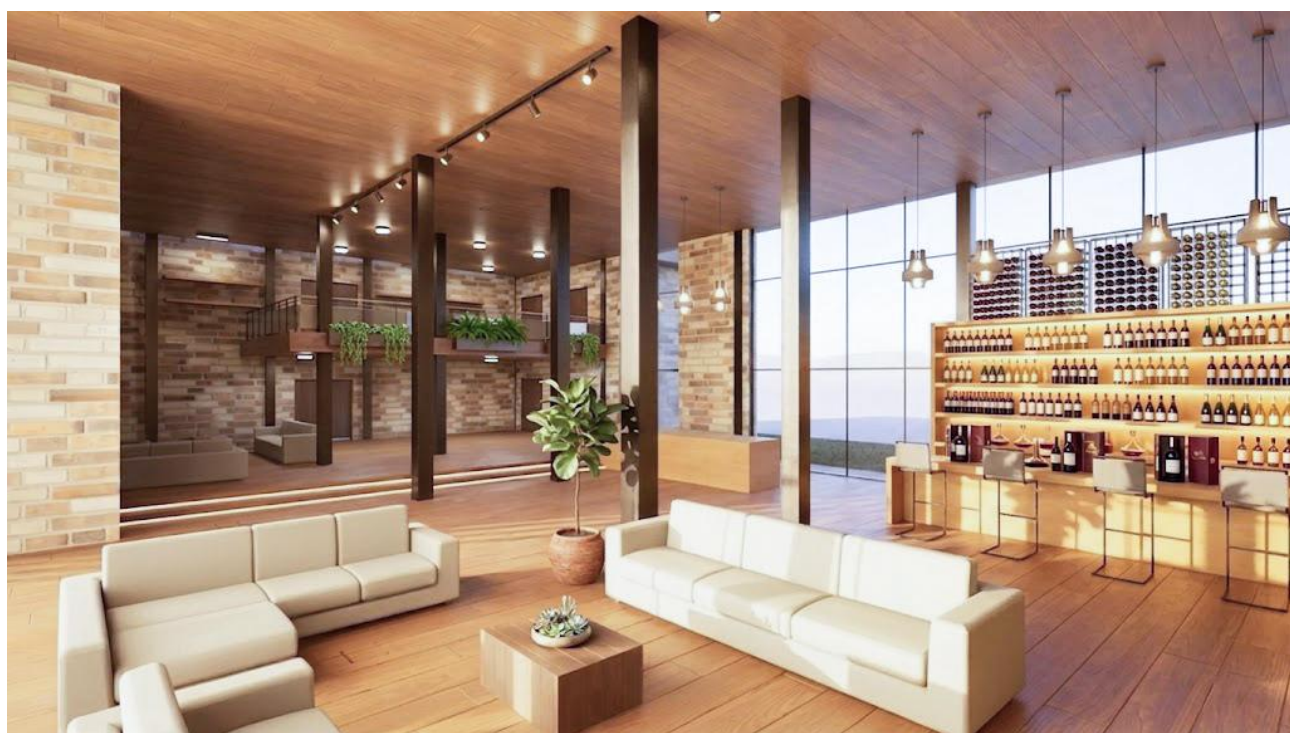
План стелі





Розгортка Д-А

Стіна Д-А



Візуалізація інтер'єру

Довідка перевірки на плагіат

StrikePlagiarism.com

К Н У Б А

Звіт не був оцінений

Метадані

ДОКУМЕНТ

Заголовок

Дегустаційний центр у Одеській області

Автор

Гамазинський Олександр Олександрович

Науковий керівник / Експерт

Гарбар М.В.

ІД документа

334301438

ОРГАНІЗАЦІЯ

Назва організації

Kyiv National University of Construction and Architecture

підрозділ

Kyiv National University of Construction and Architecture

ЗВІТ

Дата звіту

6/12/2026

Дата редагування

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

13.76%

13.76%

КП 1

25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

6.83%

6.83%

КП 2

6179

Кількість слів

2.78%

2.78%

КЦ

50731

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		0
Інтервали		0
Мікропробіли		0
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		46

Джерела

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Копір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Копір тексту

#	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://repository.knuiba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	181 / 93 %

2	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/274b6317-7891-4deb-b45d-5de35bc20c3d/download	89 (1.44 %)
3	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	55 (0.89 %)
4	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	46 (0.74 %)
5	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	26 (0.42 %)
6	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	25 (0.4 %)
7	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	23 (0.37 %)
8	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	23 (0.37 %)
9	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/27040ace-643d-481f-9617-a130cbaac671/download	22 (0.36 %)
10	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	18 (0.29 %)
Домашня база даних (0.42 %)		
#	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	Інноваційні методи архітектурно-середовищної організації освітніх центрів (на прикладі артхабу в м. Києві) 5/12/2026 Kyiv National University of Construction and Architecture (Kyiv National University of Construction and Architecture)	14 (2) (0.23 %)
2	Принципи організації архітектурного середовища багатофункціонального житлового комплексу з модульних елементів на прикладі багатофункціонального житлового комплексу в Київській області 5/12/2026 Kyiv National University of Construction and Architecture (Kyiv National University of Construction and Architecture)	12 (1) (0.19 %)
Програма обміну базами даних (0.26 %)		
#	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
3	Арт-галерея в місті Києві 5/21/2026 Institute of Innovative Education of Kyiv National University of Construction and Architectur (Institute of Innovative Education of Kyiv National University of Construction and Architectur)	16 (2) (0.26 %)
Інтернет (13.08 %)		
#	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
4	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/4d3929dc-46b3-449e-843c-799a85af595b/download	525 (19) (8.5 %)
5	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/274b6317-7891-4deb-b45d-5de35bc20c3d/download	89 (1) (1.44 %)
6	http://buhoblik.inf.ua/dbn.htm	89 (9) (1.44 %)

7	https://repository.knuba.edu.ua/bitstreams/27040ace-643d-481f-9617-a130cbaac671/download	50 (5) (0.81 %)
8	https://mtu.gov.ua/content/chinni-budivelni-normi.html?PrintVersion	25 (3) (0.4 %)
9	http://repository.ukd.edu.ua/bitstream/handle/123456789/851/%D1%80%D0%B5%D0%BF%D0%BE%D0%B7%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%96%D0%B9%20%D0%A4%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%87.pdf?sequence=1	15 (1) (0.24 %)
10	https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=28993	15 (2) (0.24 %)

 Список прийнятих фрагментів		
#	ЗМІСТ	КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

