

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

АРХІТЕКТУРНИЙ

(факультет)

ДИЗАЙНУ АРХІТЕКТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА

(назва випускової кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

на тему:

«Дегустаційний центр у Одеській області»

Волинець Тетяна Андріївна

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

Київ 2025 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 2025 року

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

Дегустаційний центр у Одеській області

(назва)

Виконала **Волинець Тетяна Андріївна**

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

191 – Архітектура та містобудування

(Спеціальність)

«Архітектура та містобудування»

(Освітня програма)

Група АРХ-21-6

Керівник: _____ **Праслова В.О.**

(прізвище, ініціали)

кандидат архітектури, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Ідентичність підтверджую

Київ 2025 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

„___” _____ 2025 року

**З А В Д А Н Н Я
ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ
ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

Денисенко Анна Валентинівна

(прізвище, ім'я та по батькові студента)

1. Тема роботи

Дегустаційний центр у Одеській області

затверджена наказом ректора КНУБА №87/19/25 від «24» квітня 2025 року

2. Керівники

Праслова В.О., кандидат архітектури, доцент

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

3. Строк подання здобувачем роботи до захисту 20.06.2025 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 1:2000, генеральний план М 1:500, перспективне зображення ділянки з об'єктом проектування в містобудівному контексті з висоти пташиного польоту

Р. 4. Плани поверхів М 1:100 / М 1:200, фасади М 1:100 / М 1:200, повздовжній та поперечний розрізи М 1:100 / М 1:200, перспективне зображення будівлі з точки зору людини

Р. 5. Плани підлоги і стелі М 1:200, розгортки стін М 1:200, , перспективне зображення інтер'єру характерного приміщення з точки зору людини

Р. 6. Конструктивний розріз по зовнішній стіні М 1:50

6. Календарний план виконання роботи:

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Розділ 1.	24.02.2025
Розділ 2.	06.03.2025
Розділ 3.	03.04.2025
Розділ 4.	08.05.2025
Розділ 5.	29.05.2025
Розділи 6-8.	02.06.2025
Остаточне оформлення роботи	05.06.2025
Направлення роботи для перевірки на плагіат	09.06.2025
Попередній захист роботи на випусковій кафедрі	18.06.2025
Направлення роботи на рецензування	19.06.2025
Передача матеріалів роботи на кафедру	20.06.2025
Захист роботи	23.06.2025

7. Дата видачі завдання 17.02.2025 р.

Зав. кафедри

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

Керівник

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

Здобувач

(підпис) Т.А. Волинець
(прізвище та ініціали)

РЕЗЮМЕ (SUMMARY) <i>до кваліфікаційної випускної роботи здобувача:</i>		Волинець Тетяна Андріївна Volynets Tetiana (ПІБ здобувача українською та англійською)		
ЗВО	Київський національний університет будівництва і архітектури			
Тема (українською та англійською)	Дегустаційний центр у Одеській області Tasting center in the Odessa region			
Освітній ступінь	Бакалавр			
Факультет	Архітектурний			
Випускова кафедра	Дизайну архітектурного середовища			
Спеціальність	191 «Архітектура та містобудування»			
Освітня програма	Архітектура та містобудування			
Керівники	Доц. Праслова В.О.			
Обсяг роботи:	<i>пояснювальна записка, с.</i>	<i>розділів</i>	<i>креслень формату А1</i>	
	58	8	6	
Розділ 1. Завдання на проектування	Опис вимог до дегустаційного центру площею 6415 м ² , включаючи функціональні блоки та перелік креслень			
Розділ 2. Аналіз вітчизняного та світового досвіду	Огляд світових і українських дегустаційних центрів, їх багатофункціональності та інтеграції з природним середовищем			
Розділ 3 Містобудівне обґрунтування	Характеристика ділянки в с.Таїрове з виноробною історією та зонування території для рекреації й транспорту			
Розділ 4. Архітектурно-планувальне рішення	Каскадна будівля з центральним атриумом, готельним блоком на 20 номерів, рестораном, дегустаційною зоною та винним погребом, гармонійно вписана в ландшафт			
Розділ 5. Дизайн інтер'єру	Інтер'єр вестибюлю з атриумом, водно-ландшафтним комплексом, природними матеріалами та навігаційною системою			
Розділ 6. Конструктивне рішення	Монолітно-каркасна система з металевими фермами. Для прольотів з кроком осей 3000 – 7500 мм використовується монолітне перекриття, для великих прольотів застосовано металеві ферми.			
Розділ 7. Інженерне обладнання	Системи теплопостачання, вентиляції та водопостачання, адаптовані до потреб готелю, кухні й винного погребу			
Розділ 8. Охорона праці та навколишнього середовища	Заходи безпеки для персоналу та екологічні рішення, включаючи озеленені тераси й енергоефективні технології			
Висновки по роботі:	Інтеграція функціональності, екологічності та виноробної культури для розвитку туризму в Одеській області.			
Ключові слова: громадська будівля, архітектура, дегустаційний центр.				
Keywords: public building, architecture, tasting center				

Здобувач: _____
(підпис)

/Т.А. Волинець/
(прізвище та ініціали)

Керівник: _____
(підпис)

/В.О. Праслова/
(прізвище та ініціали)

“ ___ ” _____ 2025

ЗМІСТ

1. Завдання на проектування	7
2. Аналіз вітчизняного та світового досвіду	11
3. Містобудівне обґрунтування	27
3.1. Історична довідка по території забудови	27
3.2. Містобудівна ситуація	28
3.3. Опис генерального плану	30
3.3.1. Функціональне зонування території	30
3.3.2. Рух пішоходів і транспорту	32
3.3.3. Техніко-економічні показники генерального плану.....	33
4. Архітектурно-планувальне рішення	34
5. Дизайн інтер'єру.....	42
6. Конструктивне рішення	47
7. Інженерне обладнання	50
7.1. Теплогазопостачання і вентиляція	50
7.2. Водопостачання, водовідведення і опалення	50
8. Охорона праці та навколишнього середовища	52
Список використаних джерел	54
Додатки:	57
• Усі креслення проєкту	57
• Довідка про перевірку роботи на плагіат	58

1. ЗАВДАННЯ НА ПРОЄКТУВАННЯ

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

Студентка Волинець Тетяна Андріївна _____

Група Арх 21-6 _____

Керівник Праслова Валентина Олександрівна _____

Тема дипломної роботи Дегустаційний центр у Одеській області

Вихідні матеріали Завдання на проектування та топооснова

1. Ситуаційний план (рис.1.1)
2. Топооснова ділянки (рис.1.2)
3. Склад та площі приміщень функціональних груп:

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м. кв.	Кількість
Вхідна група та адміністративний блок			
1.	Вестибюль	758-814	2
2.	Тамбур	21	2
3.	Гардероб	43	1
4.	Ліфт	9	1
5.	Вертикальні комунікації	21	2
6.	Кабінети	32-38	5
	Всього	1880	13
Готельний блок			
1.	Номер 1-кімнатний	30-32	18
2.	Номер 2-кімнатний	56-61	4
3.	Приміщення персоналу	6	1
4.	Технічні приміщення	6-13	2
5.	Тамбур	3	1
6.	Коридор	47-74	3
	Всього	998	29
Дегустаційний блок			
1.	Зона дегустації	98	1
2.	Магазин	44	1
3.	Медпункт	32	1
4.	Приміщення персоналу	13	1
5.	Тамбур	22	1

6.	Ліфт	4	1
7.	Вертикальні комунікації	19	1
8.	Коридор	82	1
	Всього	314	8
Санітарно-технічний блок			
1.	Санвузли для жінок	14-18	3
2.	Санвузли для чоловіків	14-18	3
3.	Санвузли для маломобільних груп населення	5	3
	Всього	114	9
Культурно-видовищний блок			
1.	Конференц-зала	229	1
2.	Гримерна	12	2
3.	Операторна	12	1
4.	Роздягальня	15	1
5.	Коридор	54	1
	Всього	333	6
Харчовий блок			
1.	Кухня	105	1
2.	Мийна	9	1
3.	Роздаточна	12	1
4.	Комора овочів	9	1
5.	Складське приміщення	34	1
6.	Обідня зала	385	1
7.	Рекреація для персоналу	19	1
8.	Душові для персоналу	5	2
9.	Роздягальні для персоналу	10-11	2
10.	Санвузли для персоналу	12-13	2
11.	Холодильна камера	9-12	1
12.	Розвантажувальна	19	1
13.	Коридор	17	1
14.	Тамбур	3-7	1
15.	Ліфт	4	1
16.	Вертикальні комунікації	21	1
	Всього	755	22
Підземний блок			
1.	Підземий паркінг	1411	1
2.	Укриття	182	1
3.	Винний погреб	321	1
4.	Технічні приміщення	14-34	4
5.	Ліфтовий хол	7	1
6.	Санвузли	14	1
	Всього	2021	9
	Загальна площа приміщень	6415	

4. Склад проектних матеріалів:

- Креслення та масштаби їх розробки:
 - ситуаційний план М 1:2000;
 - генеральний план М 1:500;
 - плани поверхів М 1:100 / М 1:200;
 - фасади М 1:100 / М 1:200;
 - повздовжній та поперечний розрізи М 1:100 / М 1:200;
 - перспективне зображення будівлі;
 - конструктивний розріз по зовнішній стіні М 1:50;
 - інтер'єр характерного приміщення:
 - розгортки стін М 1:200;
 - план підлоги з розстановкою обладнання М 1:200;
 - план стелі з розстановкою світильників М 1:200;
 - перспектива;
- Презентація дипломного проекту;
- Відео-презентація (фільм-обліт ділянки з будівлею);
- Пояснювальна записка.

Здобувач

(підпис)

Керівник

(підпис)

Т.А.Волинець

(прізвище та ініціали)

В.О. Праслова

(прізвище та ініціали)



Рис. 1.1. Ситуаційний план



Рис. 1.2. Топооснова ділянки

2. АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА СВІТОВОГО ДОСВІДУ

Сучасна архітектура дегустаційних центрів є унікальним феноменом, що поєднує функціональність туристично-рекреаційного об'єкта, естетичну привабливість та глибоке розуміння культурних традицій виноробства. За останні декілька десятиліть концепція винних дегустаційних комплексів еволюціонувала, перетворивши їх на багатофункціональні архітектурні об'єкти, що стають символами виноробних регіонів.

Архітектура дегустаційних центрів відображає філософію винної культури конкретного регіону, особливості місцевого клімату, ландшафту та культурних традицій. У контексті сучасних викликів сталого розвитку, такі комплекси стають лабораторіями впровадження інноваційних архітектурних та інженерних рішень, спрямованих на створення комфортного середовища для відвідувачів.

Аналіз світового досвіду проектування дегустаційних центрів демонструє їхню багатофункціональність як ключову особливість. Сучасні комплекси включають дегустаційні зали, ресторани високої кухні, butik-готелі, конференц-центри та інші простори, що створюють повноцінний гастрономічний та культурний досвід для відвідувачів. Ця тенденція зумовлена прагненням до популяризації культури виноробства та створення унікальних вражень, що спонукають до повторних відвідувань.

Особливу увагу в проектуванні дегустаційних центрів приділяють створенню атмосфери, що підкреслює унікальність винного досвіду. Ретельне планування освітлення, акустики, температурного режиму та панорамних видів – усі ці елементи спрямовані на посилення сенсорного досвіду відвідувачів.

Конференц-зали в структурі дегустаційних центрів стають важливими майданчиками для проведення галузевих заходів, тренінгів, майстер-класів та культурних подій, пов'язаних з гастрономією та виноробством. Архітектурні рішення таких просторів забезпечують їхню багатофункціональність та можливість трансформації для різних форматів заходів.

Аналіз світових аналогів дегустаційних центрів дозволить виявити найбільш ефективні архітектурно-конструктивні рішення, які можуть бути

адаптовані до українського контексту з урахуванням місцевих кліматичних умов, традицій виноробства та особливостей ландшафту. Особлива увага приділяється об'єктам, що демонструють гармонійне поєднання функціональності, естетичної привабливості та екологічної відповідальності, створюючи унікальний архітектурний образ, що стає новою визначною пам'яткою регіону та центром тяжіння для шанувальників винної культури.

Gurdau Winery / Ales Fiala (Чехія, 2020) Збудований у Курдейові, цей виноробний комплекс відображає сучасний підхід до традиційного виноробства. Архітектура підкреслює плавні лінії ландшафту, органічно поєднуючись із навколишніми виноградниками (рис. 2.1). Використання натуральних матеріалів та інтеграція будівлі в рельєф місцевості дозволили створити стійкий та екологічно дружний об'єкт, що підкреслює характер регіону.[13]



Рис. 2.1. Gurdau Winery / Ales Fiala, 2020, Чехія – ситуаційний план [13]

Ключовою особливістю проекту стало розташування будівлі безпосередньо серед виноградників, що створює унікальний зв'язок між виробництвом та природним середовищем. Архітектурне рішення реалізоване у формі плавного вигину, що нагадує природну хвилю ландшафту – пагорб серед

пагорбів. Функціональне планування включає підземний поверх для виробничих потреб (рис. 2.2) та наземний поверх для відвідувачів (рис. 2.3).

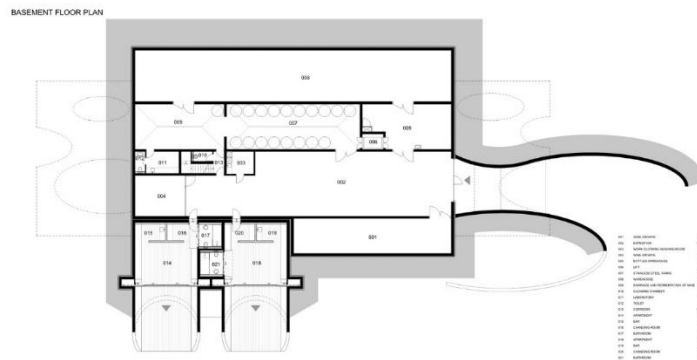


Рис. 2.2. Gurdau Winery / Ales Fiala, 2020, Чехія – план підземного поверху [13]

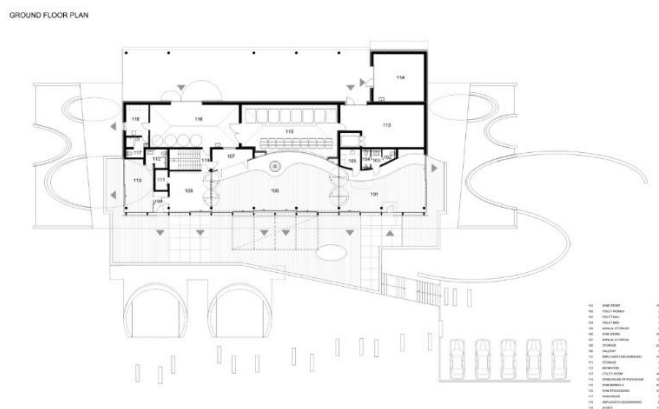


Рис. 2.3. Gurdau Winery / Ales Fiala, 2020, Чехія – план першого поверху [13]

Архітектурне рішення комплексу демонструє гармонійну інтеграцію з ландшафтом (рис. 2.4), де будівля стає невід'ємною частиною природного середовища.



Рис. 2.4. Gurdau Winery / Ales Fiala, 2020, Чехія – перспектива з висоти пташиного польоту [13]

Особлива увага приділена гармонійному поєднанню будівлі з навколишнім середовищем: дах має озеленення, що робить будівлю майже невидимою здалеку. Навколо висаджено понад 150 кущів і дорослих дерев, які місцями проростають крізь перфорований дах. Великі скляні поверхні та просторі тераси створюють безпосередній зв'язок із природою (рис. 2.5). З терас і зеленого даху відкриваються панорамні краєвиди.



Рис. 2.5. Gurdau Winery / Ales Fiala, 2020, Чехія – перспективні зображення споруди: а) вид зі сходу; б) загальний вид на будівлю [13]

Двоповерхова залізобетонна будівля поєднує виробничі та відпочинкові зони. Підземний поверх призначений для виробництва та зберігання вина. Перший поверх використовується для дегустацій, відпочинку та продажу продукції. Інтер'єрні простори демонструють органічний зв'язок з природою (рис. 2.6).



Рис. 2.6. Gurdau Winery / Ales Fiala, 2020, Чехія – перспективні зображення споруди: а) інтер'єрний вид; б) вид з терас [13]

Antinori Winery / Archea (Італія, 2012) Розташований у Барджино, Італія, виноробний комплекс Antinori - шедевр сучасної архітектури, органічно вписаний у пагорби Тоскани (рис. 2.7, 2.8). Проект розроблений Archea Associati з використанням терракотових матеріалів, що гармонійно поєднуються з навколишнім виноградним ландшафтом. Особливістю комплексу є спіральні сходи та великі інтегровані тераси, які забезпечують природне освітлення підземних приміщень. Комплекс мінімально впливає на ландшафт, будучи частково вбудованим у пагорб, що демонструє інноваційний підхід до інтеграції архітектури з природним середовищем. [14]

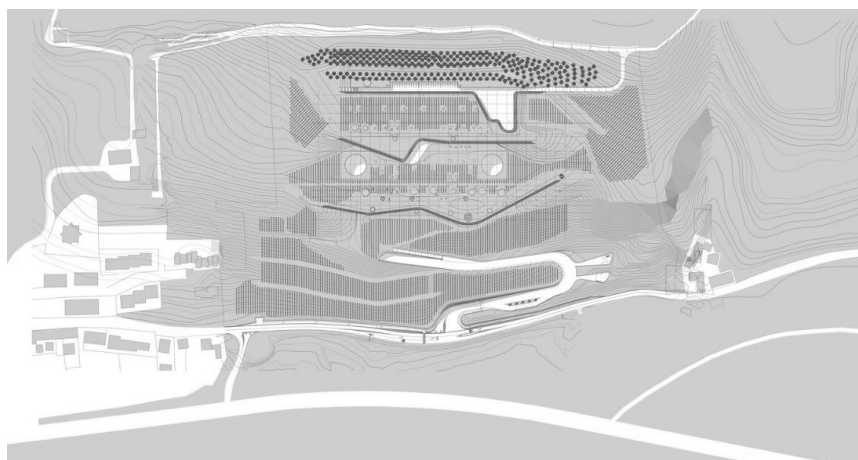


Рис. 2.7. Antinori Winery / Archea Associati, 2012, Італія – генеральний план [14]



Рис. 2.8. Antinori Winery / Archea Associati, 2012, Італія – перспективне зображення споруди [14]

Просторова організація комплексу включає два основні рівні (рис. 2.9), що забезпечують оптимальне функціонування виробничих та громадських зон.

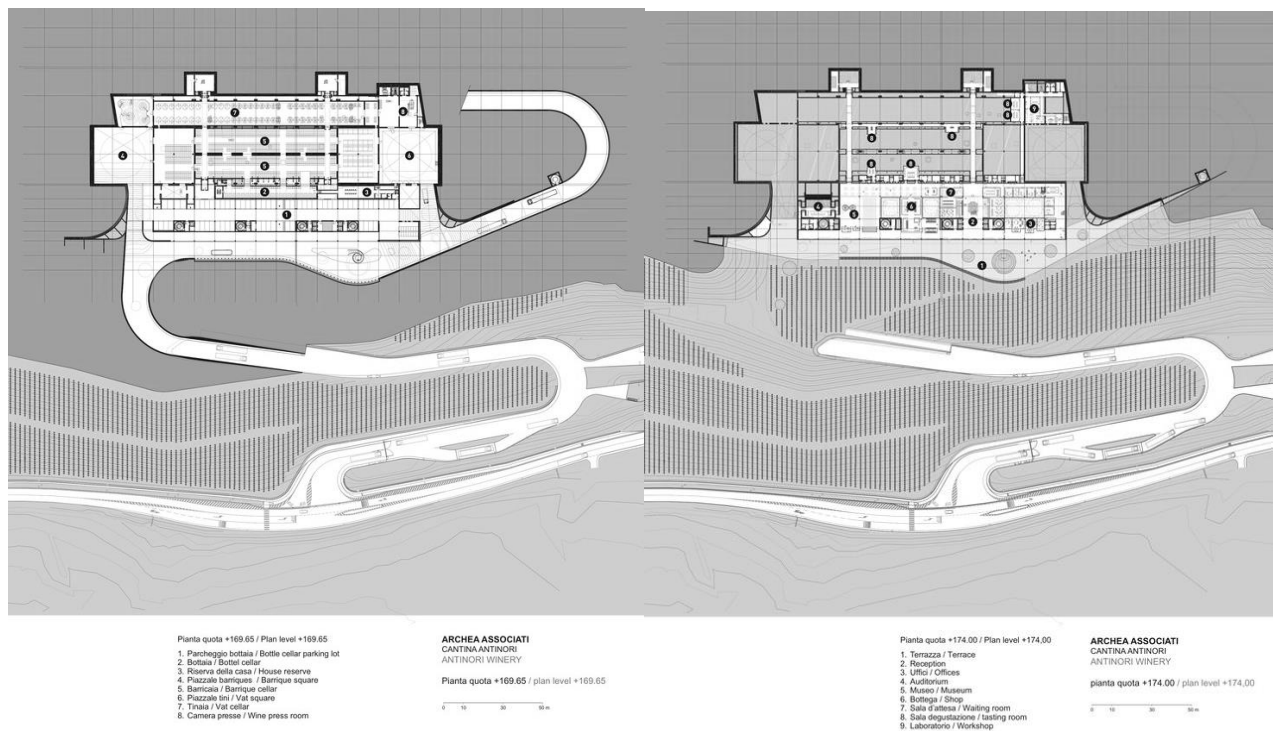


Рис. 2.9. Antinori Winery / Archea Associati, 2012, Італія – плани поверхів: а) план першого поверху; б) план другого поверху [14]

Архітектурні елементи комплексу включають відкриті тераси та характерні спіральні сходи, що стали символом проекту (рис. 2.10).

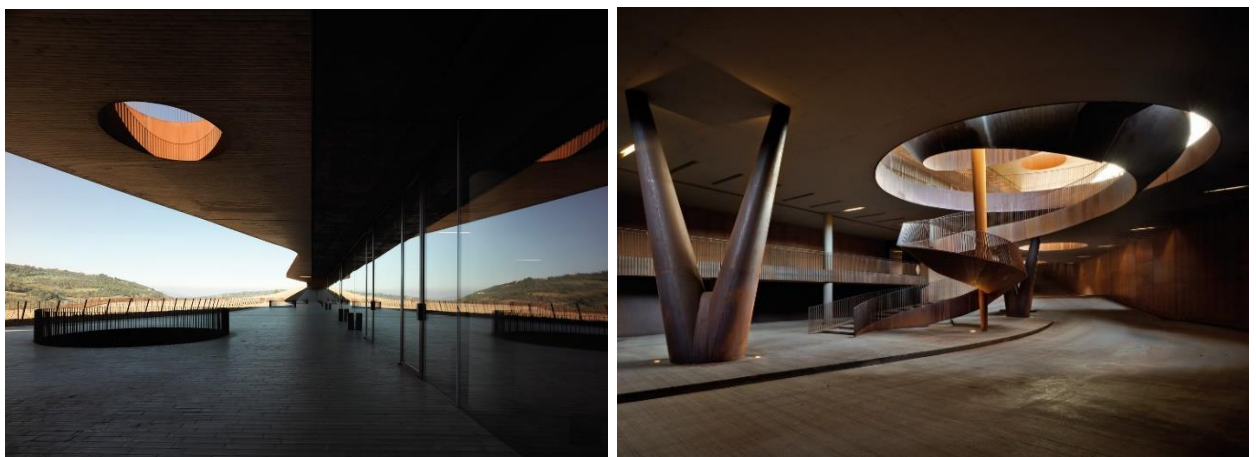


Рис. 2.10. Antinori Winery / Archea Associati, 2012, Італія – інтер'єрні зображення: а) тераса; б) спіральні сходи [14]

Винний погреб та внутрішні дворики створюють унікальну атмосферу для дегустацій та відпочинку (рис. 2.11).

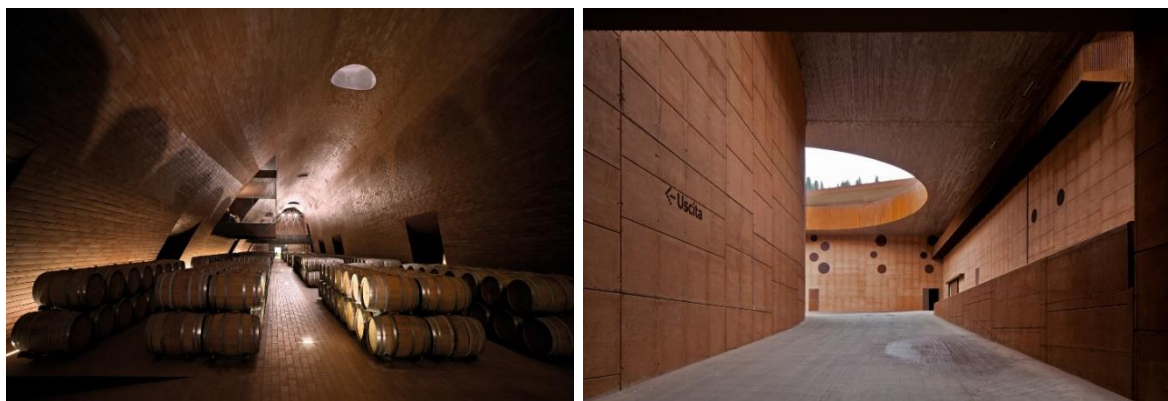


Рис. 2.11. Antinori Winery / Archea Associati, 2012, Італія – інтер'єрні зображення: а) винний погреб; б) внутрішній дворик [14]

Lahofer Winery, Чехія (2019), розроблено студією CHYBIK + KRISTOF, комплекс розташований у Моравському краї та розроблено студією CHYBIK + KRISTOF. В архітектурі будівлі відображені сучасні процеси виноробства через три взаємопов'язані структури – виробничий цех, адміністративну базу та відвідувацький центр з дегустаційним залом (рис. 2.12).



Рис. 2.12. Lahofer Winery / CHYBIK + KRISTOF, 2019, Чехія – перспективне зображення [15]

Склепіння виноробні спирається на сітку арочних балок, наслідуючи архетипні винні погребі регіону. Хвиляста покрівля слугує амфітеатром для культурних заходів, відкритих як для місцевих жителів, так і для туристів, органічно інтегруючи виноробню в ландшафт та культурний контекст

місцевості. Дегустаційний центр характеризується просторими інтер'єрами та виразною архітектурою (рис. 2.13).



Рис. 2.13. Lahofer Winery / CHYBIK + KRISTOF, 2019, Чехія – зображення: а) інтер'єр дегустаційного центру; б) перспективне зображення [15]

Дегустаційний центр, обрамлений скляним фасадом і орієнтований на південь, наповнений природним світлом. Вікна слугують прихованим розмежуванням від зовнішніх рядів виноградників. Центр запрошує відвідувачів повністю відчувати продукцію в дегустаційному залі, виконаному з дерева, бетону та скла. Планувальні рішення демонструють функціональну організацію комплексу (рис. 2.14).

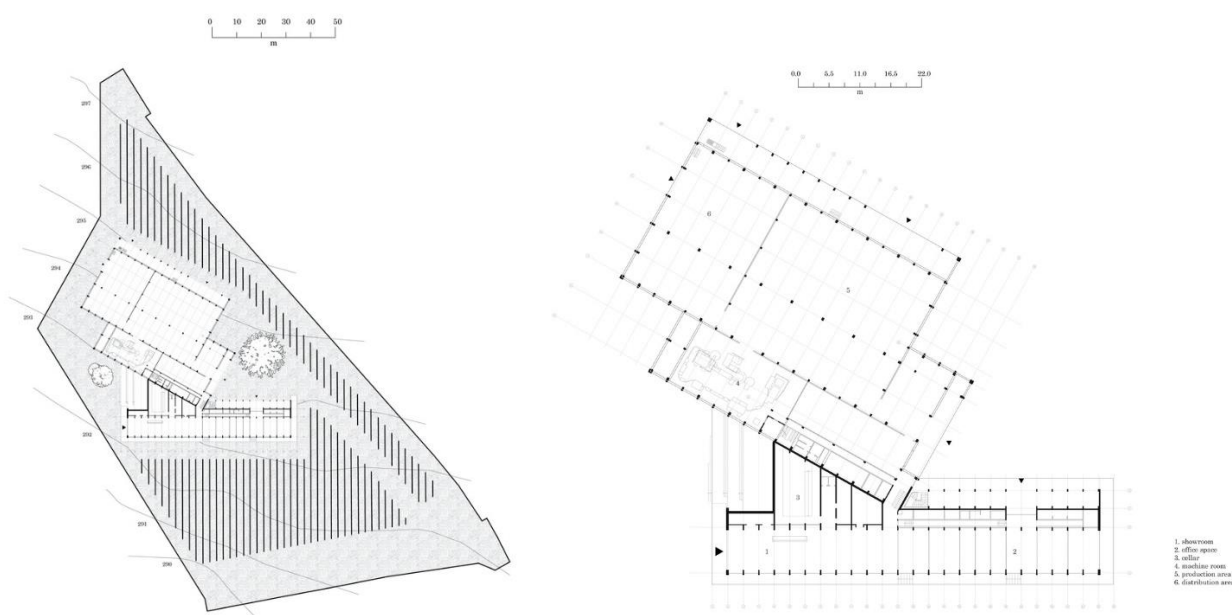


Рис. 2.14. Lahofer Winery / CHYBIK + KRISTOF, 2019, Чехія – плани: а) генеральний план; б) план першого поверху [15]

Виноробня Delas Frères, спроектована архітектором Карлом Фредріком Свенстедтом у 2019 році, розташована в місті Тен-л'Ермітаж, Франція, у самому серці знаменитого винного регіону долини Рони. Проект представляє собою майстерну інтеграцію нових архітектурних елементів в історичний контекст місцевості, де виноградники культивуються з часів Римської імперії. Архітектурне рішення відзначається особливою повагою до місцевих традицій та інноваційним використанням традиційних матеріалів (рис. 2.15).



Рис. 2.15. Delas Frères Winery / Carl Fredrik Svenstedt Architect, 2019, Франція – зображення: а) перспективне зображення; б) деталь фасаду [16]

Комплекс виноробні Delas Frères об'єднує кілька функціональних зон: Виноробний цех та винний погріб – ядро виробничого процесу, розміщене в новій будівлі з монументальними кам'яними стінами. Історичний особняк – відреставрована споруда, що слугує центральним елементом композиції та виконує функцію гостьового будинку (рис. 2.16).



Рис. 2.16. Delas Frères Winery / Carl Fredrik Svenstedt Architect, 2019, Франція – зображення: а) інтер'єр; б) перспективне зображення [16]

Головним архітектурним акцентом комплексу є хвилеподібна кам'яна стіна довжиною 80 метрів і висотою 7 метрів, що має геометрично стабільну, структурну форму. Ця стіна не лише виконує естетичну функцію, але й забезпечує оптимальні умови для виробництва та зберігання вина. Інтер'єрні простори демонструють майстерну роботу з природним каменем (рис. 2.17).

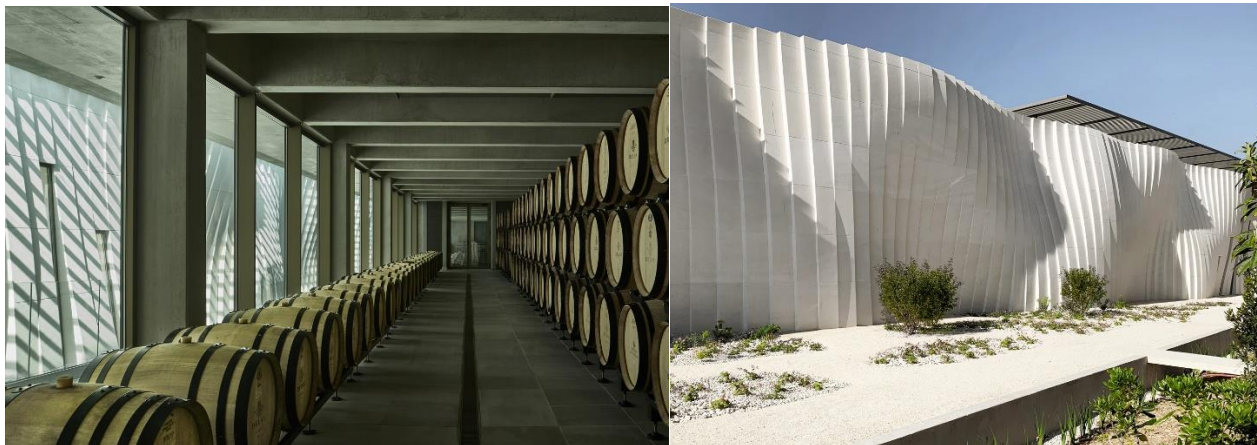


Рис. 2.17. Delas Frères Winery / Carl Fredrik Svenstedt Architect, 2019, Франція – зображення: а) інтер'єр винного погребу; б) деталь фасаду [16]

Levantine Hill Estate Winery / Fender Katsalidis (Австралія, 2021) Цей комплекс у Колдстрімі, Австралія, поєднує функціональність та естетику з виразною архітектурою. Характерною особливістю є хвилеподібна структура даху, що нагадує вигини пагорбів долини Ярра (рис. 2.18). Великі скляні панелі відкривають панорамні види на виноградники та створюють відчуття єдності з природою. Проект втілює інноваційний підхід до виноробної архітектури, підкреслюючи місцеву ідентичність. [17]



Рис. 2.18. Levantine Hill Estate Winery / Fender Katsalidis Architects, 2021,
Австралія – перспективне зображення [17]

Архітектурне рішення вхідної групи підкреслює загальну концепцію комплексу (рис. 2.19).



Рис. 2.19. Levantine Hill Estate Winery / Fender Katsalidis Architects, 2021,
Австралія – вхідна група [17]

Комплекс поєднує виноробню з культурним центром, що розповідає про історію виноробства в регіоні. Архітектура комплексу гармонійно поєднує історичні елементи з сучасними виробничими приміщеннями (рис. 2.20). Особливістю є підземні тунелі та льохи XIX століття, які інтегровані в сучасну

структуру. Комплекс відображає місцеві традиції виноробства, одночасно впроваджуючи інноваційні технології виробництва.[18]



Рис. 2.20. Шабо Центр культури вина, Одеська область, Україна – головний фасад споруди [18]

Загальна композиція комплексу демонструє успішну інтеграцію історичних та сучасних елементів (рис. 2.21).



Рис. 2.21. Шабо Центр культури вина, Одеська область, Україна – зображення: а) перспектива з висоти пташиного польоту; б) перспективне зображення споруди [18]

Shelest / YoDezeen (Київська область, 2019). Архітектурна студія YoDezeen створила один із яскравих прикладів вітчизняної сучасної рекреаційної архітектури. Проєкт комплексу Shelest реалізований у Київській області в червні

2019 року архітекторами Артемом Зверевим та Артуром Шарфом, співзасновниками студії YoDezeen. Генеральний план демонструє органічну інтеграцію об'єктів у природне середовище (рис. 2.22).[19]



Рис. 2.22. Shelest / YoDezeen, 2019, Київська область, Україна – зображення генплану на фото, вигляд зверху [19]

У межах комплексу було реалізовано об'єкти, які виконують роль соціального осередку та є просторами для спілкування і відпочинку. Архітектурна мова споруд навмисно наближена до природної, а форми — відкриті, завдяки цьому простори всередині наповнені світлом і повітрям, а самі будівлі справляють враження тимчасових, проте стійких до контексту (рис. 2.23). Вони не суперечать природі, а підтримують її характер — слугують фоном, а не домінантою.



Рис. 2.23. Shelest / YoDezeen, 2019, Київська область, Україна – перспективне зображення споруди [19]

Планувальні рішення включають функціональні зони ресторану та рецепції (рис. 2.24).

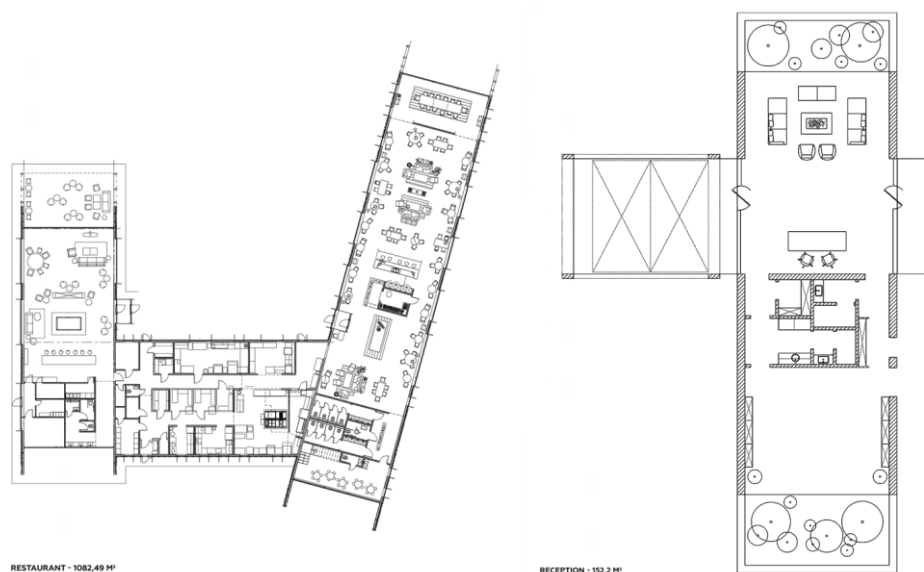


Рис. 2.24. Shelest / YoDezeen, 2019, Київська область, Україна – плани: а) план ресторану; б) план рецепції [19]

Bursa Cabins / Дроздов та партнери (Київська область, 2021)

Проект заміського рекреаційного комплексу Bursa Cabins, розташованого в місті Ржищів Київської області, був розроблений архітектурним бюро «Дроздов та партнери» у співпраці із замовником Bursa Atelier у 2021 році. Загальна площа комплексу становить 1650 м², при цьому проєкт охоплює близько трьох гектарів території на схилах Дніпра (рис. 2.25). Основною концепцією стало максимальне збереження природного рельєфу та делікатне втручання в ландшафт. Архітектура комплексу формувалася на принципі «не нашкодь» — без зміни рельєфу, без вирубки дерев, без інтенсивного ґрунтового переміщення.[20]

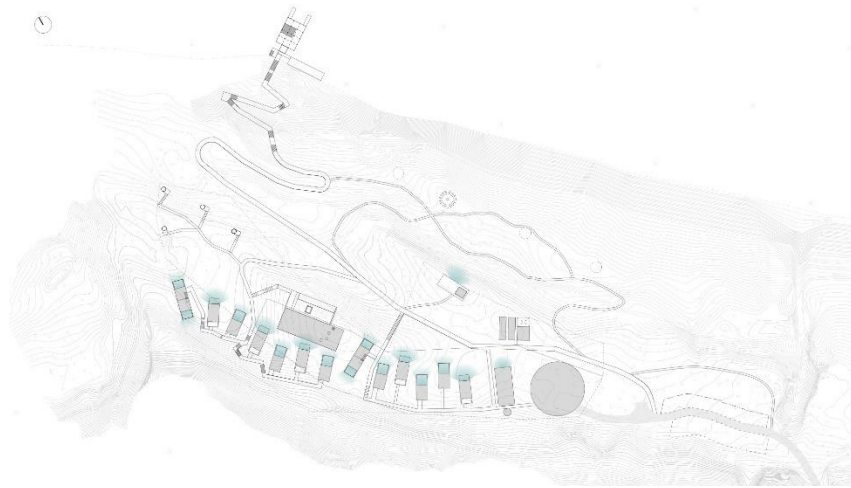


Рис. 2.25. Bursa Cabins / Дроздов та партнери, 2021, Київська область, Україна – генеральний план [20]

Просторові рішення комплексу демонструють гармонійну інтеграцію з природним ландшафтом (рис. 2.26).

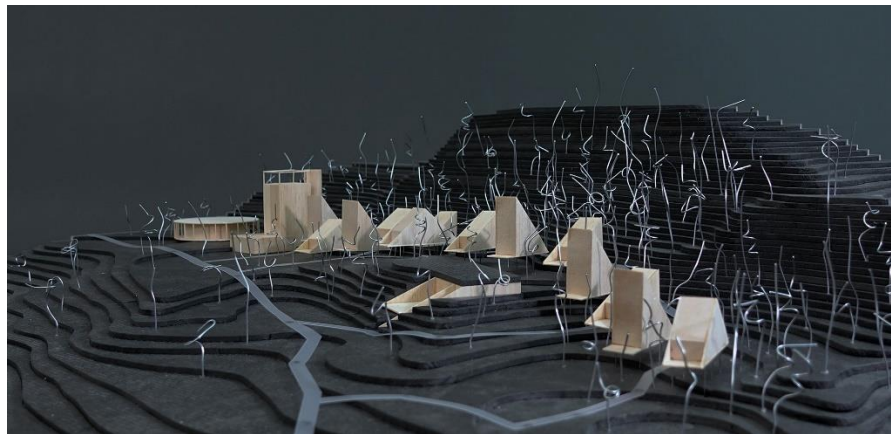


Рис. 2.26. Bursa Cabins / Дроздов та партнери, 2021, Київська область, Україна – макет споруди разом із ландшафтом [20]

Просторова структура комплексу включає індивідуальні житлові кабінки, готельні номери, SPA-зону, ресторан, бар і центр для ретриту. Три типи трикутних кабін ніби «витають» у складному рельєфі схилів, підкреслюючи природний малюнок території та створюючи колажну композицію. Такий архітектурний підхід є надзвичайно релевантним у контексті проектування дегустаційного центру, де важливо забезпечити не лише функціональність і комфорт, а й сформувати середовище, що сприяє відпочинку, спогляданню та гармонії з природою. Планування дегустаційного центру демонструє функціональну організацію простору (рис. 2.27). [20]

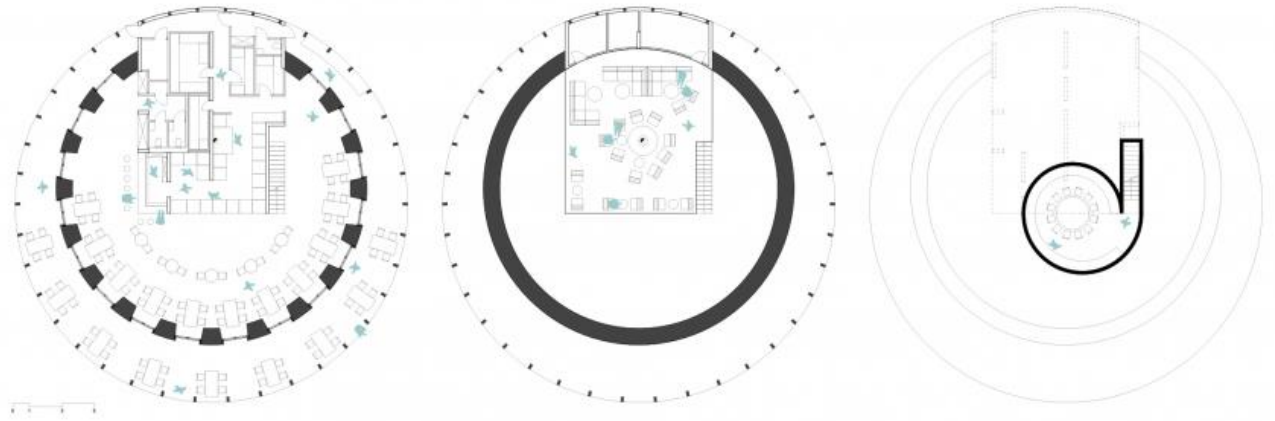


Рис. 2.27. Bursa Cabins / Дроздов та партнери, 2021, Київська область, Україна – план дегустаційного центру [20]

Інтер'єрні рішення дегустаційного центру підкреслюють зв'язок з природним середовищем (рис. 2.28).

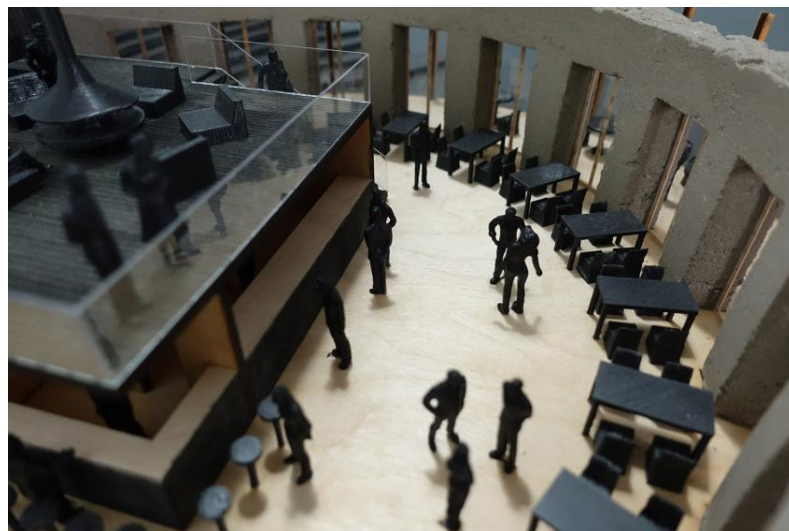


Рис. 2.28. Bursa Cabins / Дроздов та партнери, 2021, Київська область, Україна – зображення інтер'єру дегустаційного центру [20]

3. МІСТОБУДІВНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

3.1. Історична довідка по територію забудови

Ділянка проектування розташована в селищі Таїрове Одеського району Одеської області, що має багату історію, тісно пов'язану з розвитком виноградарства та виноробства в регіоні. Селище виникло на початку ХХ століття завдяки створенню першого науково-дослідного закладу краю — Інституту виноградарства і виноробства, заснованого видатним вченим Василем Єгоровичем Таїровим у 1905 році.

Територія сучасного Таїрового історично належала до земель Одеського градоначальства та характеризувалася сприятливими кліматичними умовами для розвитку виноградарства. Інститут імені В.Є. Таїрова став центром наукових досліджень у галузі селекції винограду, технології виноробства та розвитку галузі в цілому. Протягом століття тут було виведено понад 60 сортів винограду, створено унікальні технології виробництва високоякісних вин.

Природно-кліматичні умови району проектування відносяться до північно-західної частини Причорномор'я, що є найбільш сприятливою зоною для виноградарства в Україні. Одеська область охоплює 60,44% від загальної площі виноградників України, що підтверджує стратегічне значення регіону для розвитку винної індустрії.

Сучасне Таїрове являє собою селище з розвиненою інфраструктурою, де поєднуються науково-дослідні установи, виробничі потужності винних господарств та житлова забудова. Історична спадщина місця створює унікальні передумови для розміщення багатофункціонального дегустаційного центру як логічного продовження традицій винної культури регіону.

3.2. Містобудівна ситуація



Рис. 3.2.1 Ситуаційний план



Рис. 3.2.1 Топооснова ділянки

Ділянка проектування розташована в межах Таїровської селищної територіальної громади Одеського району. Територія характеризується помірною забудовою змішаного типу з переважанням малоповерхової житлової забудови, об'єктів виноградарсько-винного комплексу та науково-дослідних установ.

Найближче оточення ділянки формується різноманітними об'єктами, що створюють сприятливе середовище для функціонування дегустаційного центру. На північ від проєктованої території розташовуються виноградники та дослідні ділянки Інституту виноградарства і виноробства імені В.Є. Таїрова, що підкреслює винну спеціалізацію регіону та створює природний контекст для розміщення об'єкта дегустації. Східна частина оточення представлена житловою забудовою селища переважно садибного типу, що забезпечує спокійне та комфортне середовище для відпочинку гостей готельного комплексу.

Південне та західне оточення включає сільськогосподарські угіддя з виноградними плантаціями, транспортні комунікації та виробничі об'єкти винних господарств, серед яких особливо виділяється "Таїрово Вайнері" та інші локальні виробники винної продукції. Така містобудівна ситуація створює унікальні можливості для розвитку винного туризму та дегустаційної діяльності в регіоні.

Територія має добре розвинену транспортну мережу з автомобільними дорогами регіонального значення, залізничним сполученням та системою громадського транспорту. Наявність зупинок громадського транспорту в безпосередній близькості від ділянки забезпечує доступність об'єкта для відвідувачів з різних районів Одещини та сусідніх регіонів. Залізнична інфраструктура додатково підвищує транспортну привабливість локації для організації винних турів та корпоративних заходів.

Винна спеціалізація регіону створює виключно сприятливі умови для функціонування багатофункціонального дегустаційного центру, оскільки забезпечує зв'язок з існуючими виноробними підприємствами, науково-дослідними установами та туристичною інфраструктурою. Містобудівна

ситуація характеризується низькою щільністю забудови, що дозволяє реалізувати концепцію комплексного освоєння території з максимальним урахуванням ландшафтних особливостей та збереження автентичного природного середовища виноградарського регіону.

3.3. ОПИС ГЕНЕРАЛЬНОГО ПЛАНУ

3.3.1 Функціональне зонування території

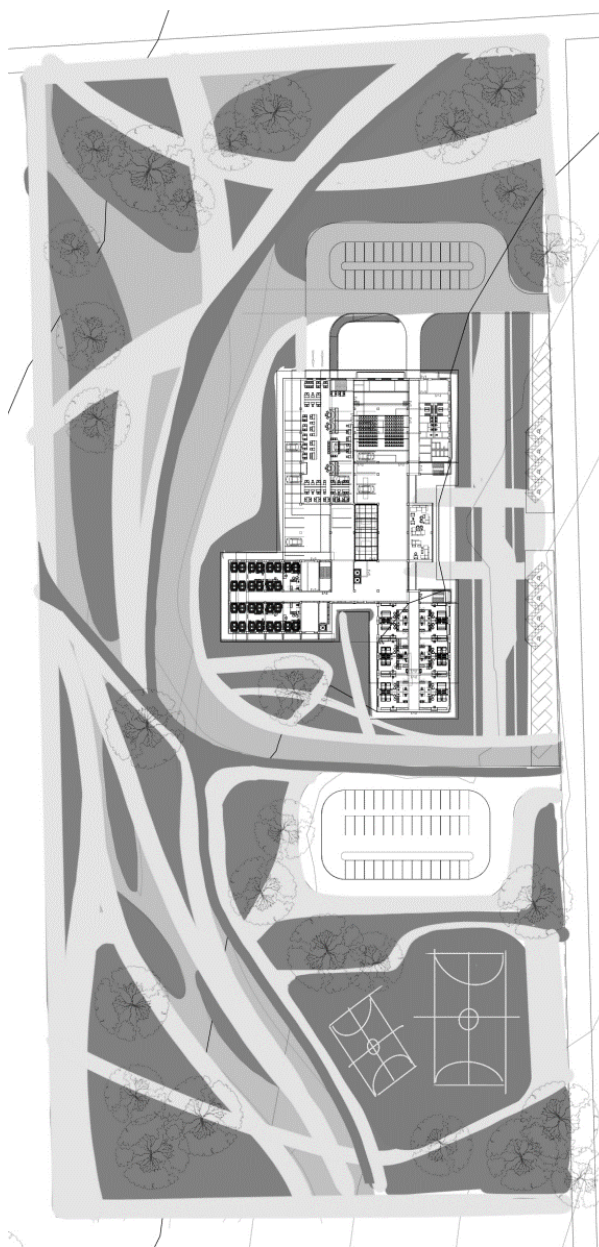


Рис. 3.3.1 Генеральний план

Територія генерального плану площею 3,75 га організована за принципом чіткого функціонального зонування з урахуванням природних особливостей ділянки та технологічних вимог експлуатації комплексу. Основна зона займає

центральну частину ділянки і включає багатофункціональну будівлю дегустаційного центру з безпосереднім оточенням, що складається з елементів благоустрою та малих архітектурних форм.

Зона рекреації та відпочинку розташована в південно-західній частині ділянки, де розміщено ландшафтний парк з прогулянковими доріжками, що змінюють свій напрямок відповідно до рельєфу місцевості. Дитячий майданчик та спортивний майданчик забезпечують активний відпочинок різних вікових груп.

Господарська зона виділена в північній частині ділянки і включає зону завезення товарів з розворотною площадкою для вантажного транспорту, місця тимчасового зберігання відходів та паркомісця для персоналу. Тут розміщено паркінг для співробітників на 26 місць, заїзд до підземної паркувальної зони на 35 автомобілів, а також розвантажувальну зону з розворотним майданчиком біля виробничих приміщень кухні ресторану. Конфігурація розворотного майданчика відповідає вимогам для забезпечення маневрування великогабаритного транспорту. Така організація забезпечує відокремлення господарських функцій від зон відпочинку відвідувачів.

Транспортна зона включає наземний паркінг на 79 машиномісць, що розподіляються між відвідувачами та персоналом, та підземний паркінг на 35 машиномісць. Система транспортного обслуговування включає 13 паркувальних місць вздовж периметральної дороги, та 8 спеціалізованих паркувальних місць для маломобільних груп населення, розташованих у безпосередній близькості до головного входу. Паркомісця спроектовані з відповідними розширеними габаритами 3,6x6,0 м для забезпечення комфортного користування. Загальна ємність 121 автомобільне місце з урахуванням підземного паркінгу.

Пожежний об'їзд облаштовано з мінімальною шириною проїзної частини 6 метрів та радіусами поворотів не менше 12 метрів. Вздовж східного та західного фасадів пожежний під'їзд організовано через посилені пішохідні доріжки, що дозволяє проїзд спеціального транспорту при необхідності.

Ландшафтне планування території передбачає розвинену мережу пішохідних та велосипедних доріжок з зонами відпочинку і рекреації. Трасування шляхів виконано з принципом роздільного руху пішоходів і транспорту, що виключає конфліктні пересічення потоків і забезпечує безпеку користувачів. Зелена зона пронизує всю територію, включаючи існуючі зелені насадження, що підлягають збереженню, нові декоративні посадки, газонні покриття та елементи ландшафтного дизайну.

3.3.2. Рух пішоходів і транспорту

Транспортно-планувальна організація ділянки базується на чіткому розмежуванні потоків різних категорій користувачів та забезпеченні безконфліктного руху. Ділянка має безпосередній вихід на автомобільну дорогу регіонального значення, що забезпечує зручний доступ для відвідувачів з обласного центру та інших населених пунктів. У безпосередній близькості функціонує залізнична станція та зупинка громадського транспорту, що розширює транспортну доступність комплексу для туристів з віддалених регіонів.

Головний в'їзд організовано з південного боку ділянки через контрольний пропускний пункт з можливістю регулювання доступу. Гостьовий транспортний потік направляється до південної паркувальної зони через систему напрямних островів та інформаційних покажчиків. Паркінг облаштовано з урахуванням ландшафтних особливостей території та забезпечений необхідним освітленням і системою відводу дощових вод.

Службовий транспорт обслуговується через північний в'їзд з роздільними напрямками для персоналу та вантажного транспорту. Пішохідна інфраструктура формує цілісну систему комфортного пересування по території. Головні пішохідні артерії метри з'єднують всі функціональні зони та обладнані архітектурним освітленням, малими архітектурними формами та елементами навігації.

Велосипедна мережа інтегрована в загальну транспортну систему з відокремленими доріжками та велопарковками біля головного входу. Траса

велодоріжок проходить через найбільш мальовничі ділянки території з оглядовими майданчиками. Вертикальні зв'язки території організовані через систему сходів, пандусів та підпірних стінок, інтегрованих у природний рельєф місцевості з перепадом висот.

Екстрені під'їзди забезпечені згідно з вимогами пожежної безпеки з можливістю доступу до всіх частин будівлі. Система навігації та інформування включає електронні табло, дублювання інформації шрифтом Брайля для людей з вадами зору, а також звукові сигнали для орієнтування на території комплексу.

3.3.3. Техніко-економічні показники генерального плану

Загальні показники території:

- Площа земельної ділянки: 37 500 м² (3,75 га)
- Площа забудови: 2760 м²
- Коефіцієнт забудови: 7.36%

4.АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ

Архітектурно-планувальне рішення дегустаційного центру в Одеській області базується на комплексному підході до проектування громадських споруд, що поєднують функції готельного комплексу, підприємства громадського харчування та культурно-просвітницького закладу. Проектне рішення ґрунтується на принципах функціонального зонування, ефективної організації людських потоків та гармонійної інтеграції архітектурного об'єму в природне середовище.

Розробка архітектурно-планувального рішення дегустаційного центру здійснювалася з дотриманням вимог містобудівного законодавства України та діючих будівельних норм. Проект відповідає основним положенням ДБН В.2.2-9:2018 "Громадські будівлі та споруди", ДБН В.2.2-20:2008 "Готелі", а також спеціалізованим нормам для підприємств громадського харчування та об'єктів винної індустрії. Особливу увагу приділено дотриманню протипожежних вимог, зокрема забезпеченню нормативної кількості евакуаційних виходів, шляхів евакуації та систем протипожежного захисту. Радіус обслуговування сходовими клітками не перевищує 24 метри до найвіддаленіших точок приміщень, що відповідає вимогам ДБН щодо евакуаційних шляхів у громадських будівлях.

Проектне рішення враховує специфічні вимоги до підприємств винної галузі, включаючи необхідність забезпечення контрольованого температурно-вологісного режиму в винному погребі, організацію екскурсійних маршрутів та дотримання санітарно-гігієнічних норм при зберіганні та дегустації винної продукції. Споруда органічно вписується в природний ландшафт Одеської області, формуючи каскадну структуру, що мінімізує втручання в існуючий рельєф місцевості.

Функціональна організація дегустаційного центру базується на принципі чіткого зонування з урахуванням специфіки різних видів діяльності та

необхідності їх взаємодії. Центральним композиційним елементом слугує вестибюль з атріумом, який виконує роль буферної зони, що поєднує всі функціональні блоки споруди. Двоповерховий атріум забезпечує природне освітлення центральної частини будівлі та створює єдиний внутрішній простір, що сприяє орієнтації відвідувачів.

Готельний блок, розташований у лівій частині споруди, включає 20 номерів загальною площею 647 м² (18 однокімнатних номерів площею 30-32 м² кожен та 2 двокімнатні номери площею 56-61 м²). Номери орієнтовані на схід та захід, що забезпечує оптимальний інсоляційний режим протягом дня. Східна орієнтація гарантує ранкове освітлення, що сприяє комфортному пробудженню гостей, тоді як західна орієнтація дозволяє насолоджуватися вечірнім освітленням та видовими пейзажами. Така орієнтація також мінімізує перегрів приміщень у літній період, оскільки уникає південного напрямку з найбільш інтенсивною сонячною радіацією.

Дегустаційна зона площею 98 м² розташована в західній частині першого поверху з архітектурним рішенням у вигляді прорізу в перекритті, що забезпечує візуальний зв'язок з винним погребом на підземному рівні. Це рішення створює особливий естетичний ефект, дозволяючи відвідувачам спостерігати за процесом зберігання вина під час дегустації, що підсилює автентичність та привабливість винного туризму.

Ресторанний блок у правій частині споруди включає обідню залу, кухню з повним технологічним циклом, холодильні камери, складські приміщення та комплекс допоміжних приміщень для персоналу. Виробничі приміщення та склади орієнтовані на північ, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам до підприємств громадського харчування, забезпечуючи стабільний температурний режим та уникаючи перегріву продуктів.

Винний погреб площею 321 м² на підземному рівні виконує подвійну функцію зберігання винної продукції та проведення екскурсій. Організовані екскурсійні маршрути дозволяють відвідувачам ознайомитися з процесом

виробництва та зберігання вина, що є важливою складовою освітньої програми дегустаційного центру.

Архітектурна композиція дегустаційного центру характеризується яскраво вираженими горизонтальними доміантними лініями, що підкреслюють каскадну структуру споруди та її гармонійну інтеграцію в рельєф місцевості. Фасадне рішення базується на принципі багатопланової композиції з використанням глибоких терас по всьому периметру будівлі, які виконують одночасно естетичну та функціональну роль природного сонцезахисту.

Центральний атриум композиційно виділяє головний вхід та вестибюльну зону, створюючи яскравий архітектурний акцент та забезпечуючи легку ідентифікацію входів для відвідувачів. Застосування великих світлопрозорих конструкцій в атриумі дозволяє максимально використовувати природне освітлення та створює відчуття простору та відкритості.

Теплотехнічне рішення фасаду передбачає використання сучасних енергоефективних технологій. Глибокі тераси створюють природну тінь для приміщень у літній період, знижуючи навантаження на системи кондиціонування. В окремих частинах фасаду застосовуються додаткові сонцезахисні конструкції у вигляді рейок та навісних фасадних елементів, що дозволяє регулювати надходження сонячного тепла залежно від орієнтації та функціонального призначення приміщень.

Система вертикальних комунікацій організована за принципом розосередження з урахуванням специфіки різних функціональних зон. Дві центральні сходові клітини, композиційно розташовані навколо центральної вісі споруди, обслуговують основні потоки відвідувачів та забезпечують зв'язок між громадськими зонами всіх поверхів. Біля конференц залу облаштовані тримаршеві сходи з інтеграцією ліфтової шахти по центру, що забезпечує доступність для маломобільних груп населення.

Горизонтальні комунікації організовані за принципом центричної системи, де всі коридори збігаються до центрального вестибюлю. Коридори мають двостороннє розміщення приміщень, що забезпечує ефективне використання площ та зручність орієнтації.

Архітектурне рішення дегустаційного центру ґрунтується на принципах контекстуального проектування з урахуванням унікальних характеристик Одеської області як історичного винного регіону України. Каскадна структура споруди відображає традиційне терасне землеробство, характерне для винних регіонів, створюючи символічний зв'язок між архітектурою та сільськогосподарською спадщиною регіону.

Ландшафтне рішення передбачає збереження максимальної кількості існуючої рослинності та інтеграцію будівлі в природне оточення через систему терас та відкритих просторів. Тераси на різних рівнях створюють можливості для організації зовнішніх рекреаційних зон, літніх майданчиків для дегустації та камерних заходів на свіжому повітрі.

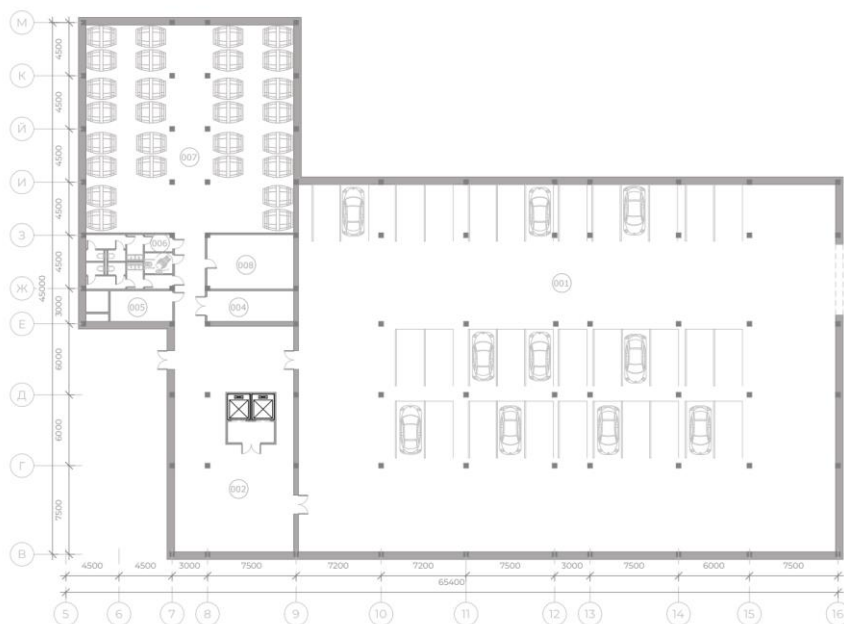


Рис. 4.2. План на відмітці -3.000

№	Назва	Площа
001	Підземний паркінг	1411 м ²
002	Укриття	182 м ²

004	Вертикальні комунікації	19 м ²
005	Технічне приміщення	19 м ²
006	Санвузли	34 м ²
007	Винний погреб	321 м ²
008	Технічне приміщення	34 м ²
003	Ліфтовий хол	16 м ²

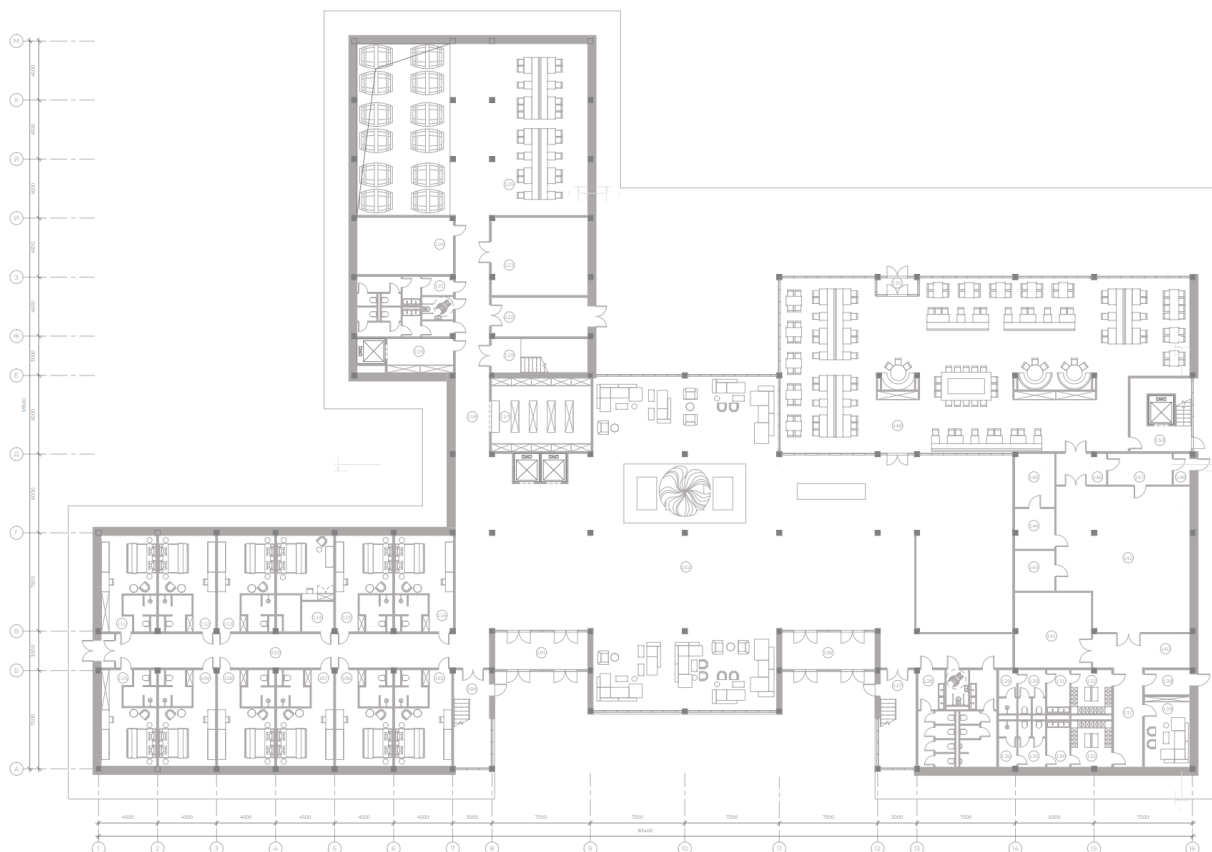


Рис. 4.1. План на відмітці +0.000

№	Назва	Площа	№	Назва	Площа
101	Тамбур	21 м ²	120	Вертикальні комунікації	19 м ²
102	Вестибюль	761 м ²	121	Санвузли	34 м ²
103	Коридор	74 м ²	122	Тамбур	22 м ²
104	Вертикальні комунікації	21 м ²	123	Магазин	44 м ²
105	Номер 1-кімнатний	31 м ²	124	Медпункт	32 м ²
106	Номер 1-кімнатний	31 м ²	125	Зона дегустації	98 м ²
107	Номер 1-кімнатний	31 м ²	126	Тамбур	21 м ²
108	Номер 1-кімнатний	31 м ²	127	Вертикальні комунікації	21 м ²
109	Номер 1-кімнатний	31 м ²	128	Санвузли	42 м ²
110	Номер 1-кімнатний	30 м ²	129	Душові для персоналу	5 м ²
111	Номер 1-кімнатний	30 м ²	130	Санвузли для персоналу	13 м ²
112	Номер 1-кімнатний	31 м ²	132	Роздягальні для персоналу	10 м ²
113	Номер 2-кімнатний	57 м ²	133	Роздягальні для персоналу	11 м ²
114	Технічне приміщення	6 м ²	134	Санвузли для персоналу	12 м ²
115	Номер 1-кімнатний	31 м ²	136	Душові для персоналу	5 м ²
116	Номер 1-кімнатний	32 м ²	137	Коридор	17 м ²
117	Гардероб	43 м ²	138	Тамбур	7 м ²
118	Коридор	179 м ²	139	Рекреація для персоналу	19 м ²
119	Приміщення персоналу	13 м ²	140	Розвантажувальна	19 м ²

141	Складське приміщення	34 м ²	147	Мийна	9 м ²
142	Кухня	105 м ²	148	Тамбур	3 м ²
143	Холодильна камера	9 м ²	149	Обідня зала	384 м ²
144	Комора овочів	9 м ²	150	Вертикальні комунікації	21 м ²
145	Холодильна камера	12 м ²	151	Тамбур	4 м ²
146	Роздаточна	12 м ²			

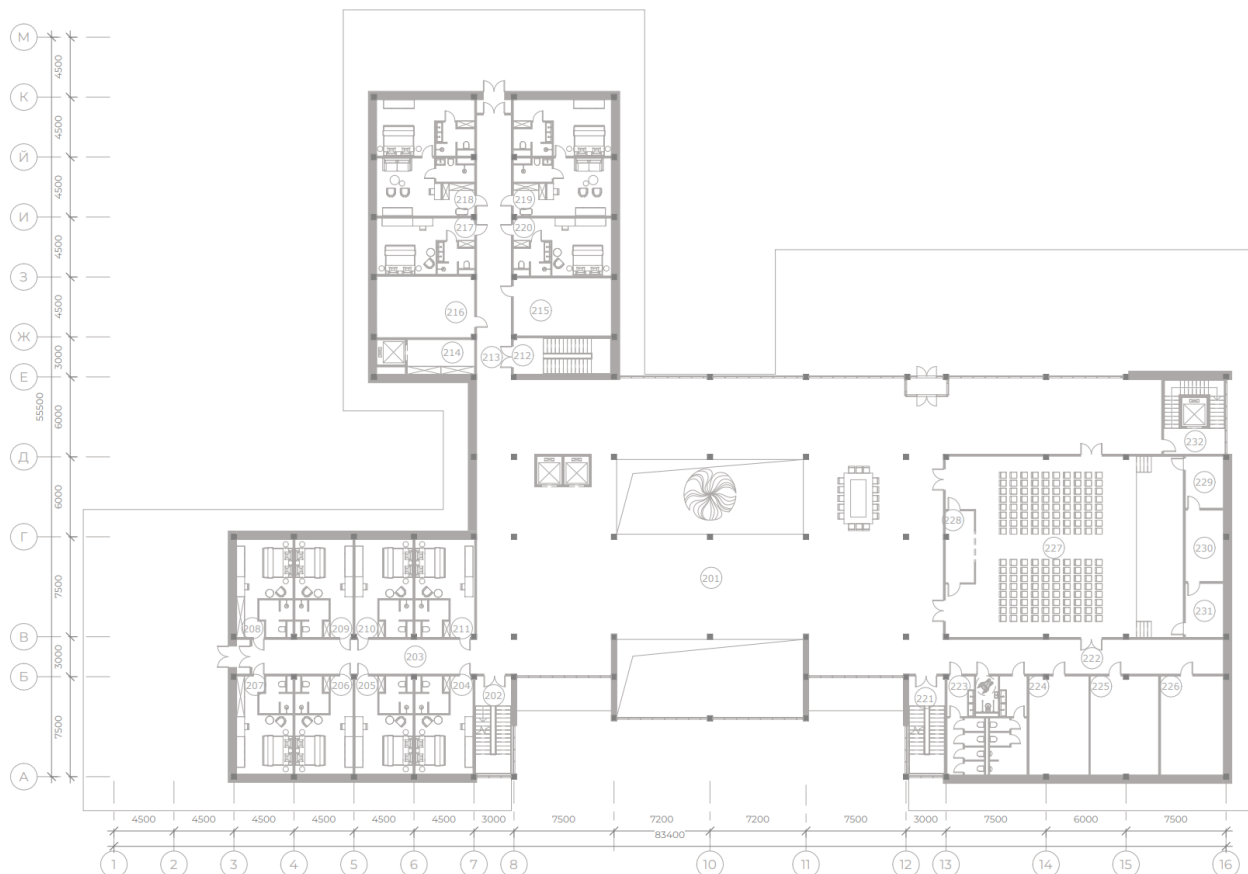


Рис. 4.3. План на відмітці +3.900

№	Назва	Площа	№	Назва	Площа
201	Вестибюль	820 м ²	217	Номер 1-кімнатний	30 м ²
202	Вертикальні комунікації	21 м ²	218	Номер 2-кімнатний	61 м ²
203	Коридор	44 м ²	219	Номер 2-кімнатний	61 м ²
204	Номер 1-кімнатний	31 м ²	220	Номер 1-кімнатний	31 м ²
205	Номер 1-кімнатний	31 м ²	221	Вертикальні комунікації	21 м ²
206	Номер 1-кімнатний	31 м ²	222	Коридор	54 м ²
207	Номер 1-кімнатний	30 м ²	223	Санвузли	44 м ²
208	Номер 2-кімнатний	56 м ²	224	Кабінет	33 м ²
209	Технічне приміщення	6 м ²	225	Кабінет	38 м ²
210	Номер 1-кімнатний	31 м ²	226	Кабінет	35 м ²
211	Номер 1-кімнатний	32 м ²	227	Конференц зала	229 м ²
212	Вертикальні комунікації	20 м ²	228	Операторна	12 м ²
213	Коридор	52 м ²	229	Гримерна	11 м ²
214	Технічне приміщення	13 м ²	230	Роздягальня	15 м ²
215	Кабінет	32 м ²	231	Гримерна	12 м ²
216	Кабінет	34 м ²	232	Вертикальні комунікації	21 м ²

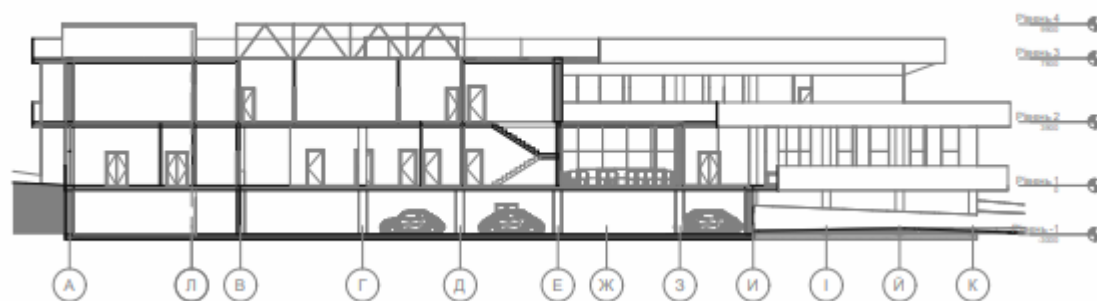


Рис. 4.4. Розріз 1-1

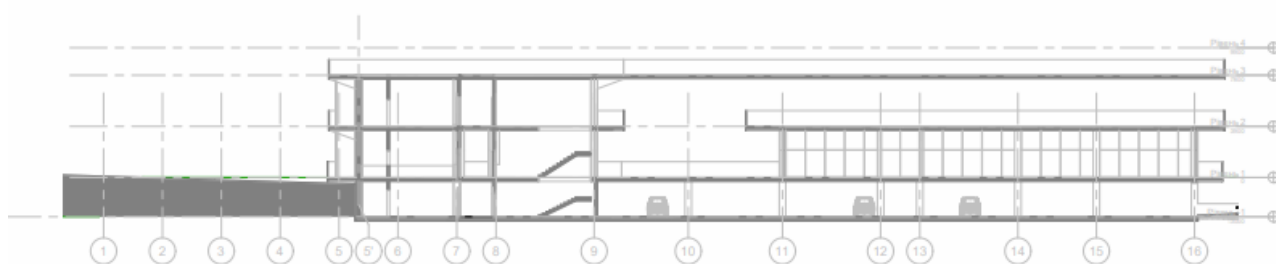


Рис. 4.5 Розріз 2-2

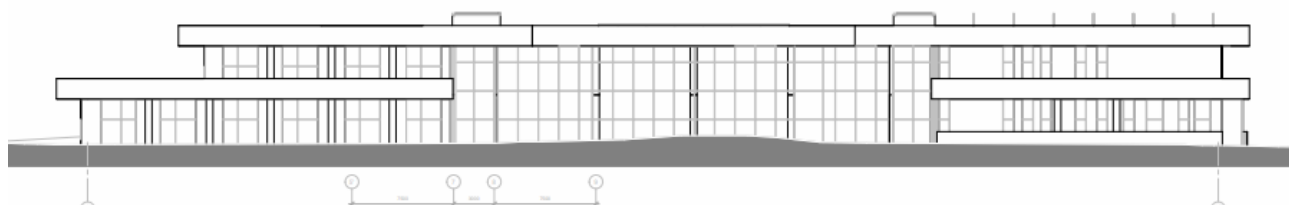


Рис. 4.5 Фасад 1-16

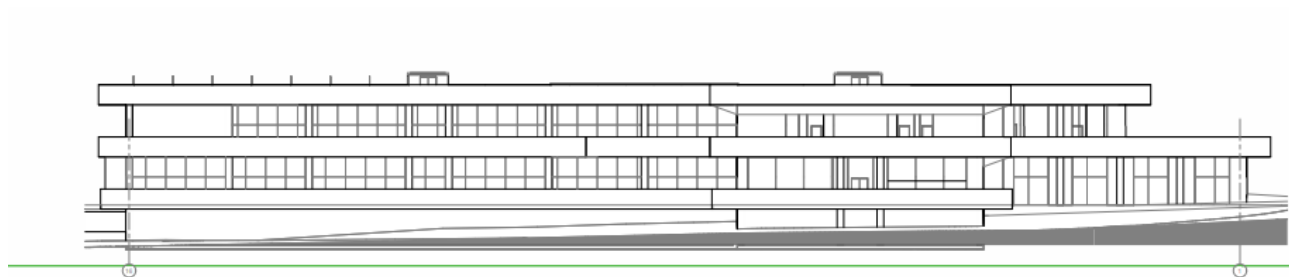


Рис. 4.6 Фасад 16-1

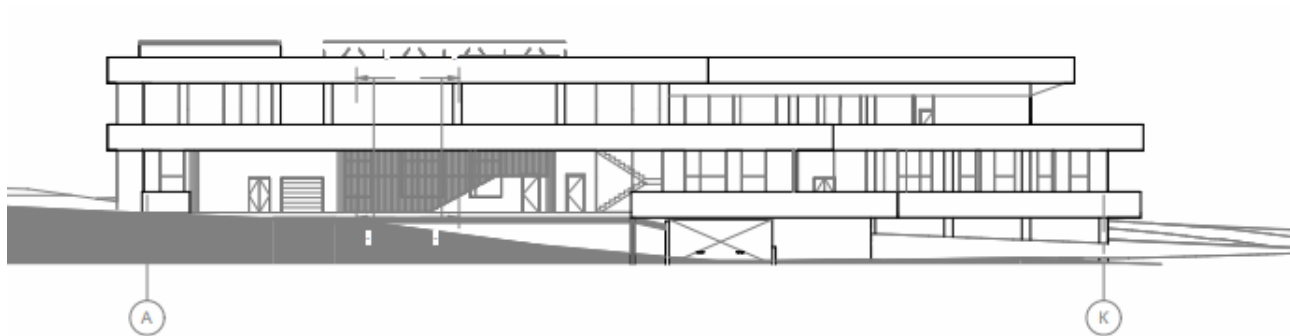


Рис. 4.7 Фасад А-К



Рис. 4.7 Фасад К-А

5.ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ

Інтер'єрне рішення вестибюлю дегустаційного центру базується на принципах центричної композиції з чітко вираженою вертикальною домінантою у вигляді дворівневого атриуму. Просторова організація забезпечує достатню пропускну здатність для інтенсивних потоків відвідувачів. Центральним композиційним елементом виступає водно-ландшафтний комплекс, навколо якого формується радіальна система руху та зонування функціональних площ.

Архітектурно-просторове рішення атриуму з скляним перекриттям створює ефект безперервності внутрішнього та зовнішнього середовища, забезпечуючи природне освітлення та візуальний зв'язок між поверхами. Висота приміщення 3900 мм відповідає нормативним вимогам для громадських будівель та створює комфортне відчуття масштабу простору.



Рис. 5.1. Загальний вигляд внутрішнього архітектурного середовища

Обладнання вестибюлю представлено комплексом елементів, що забезпечують функціональність та естетичну виразність простору. Водні пристрої включають декоративний фонтанний комплекс з вертикальними струменями води, розташований у центрі композиції. Водний басейн прямокутної конфігурації з обрамленням з природного каменю створює акцент та служить основою для розміщення елементів озеленення.

Додатковими елементами озеленення є кашпо та вазони, розміщені по периметру простору. Меблі громадських зон включають м'які меблі для зони очікування на другому рівні, рецепційну стійку адміністративної зони та додаткові елементи для відпочинку на галереях.

Освітлювальні пристрої формують багаторівневу систему, що включає природне освітлення через скляне перекриття з геометричним металевим каркасом, штучне освітлення водного об'єкту, загальне освітлення приміщення через вбудовані світильники та акцентне підсвічування архітектурних елементів. Елементи декоративного оформлення представлені використанням природних матеріалів, що створює гармонійне поєднання природних та штучних компонентів середовища.

Система візуальної комунікації вестибюлю організована відповідно до принципів інформаційного дизайну для громадських просторів. Основним елементом орієнтування виступає рецепційна зона, що забезпечує централізоване надання інформації відвідувачам. Навігаційна система включає покажчики напрямків до основних функціональних зон будівлі - готельного блоку, ресторанної зони та дегустаційних приміщень.

Інформаційне забезпечення простору здійснюється через систему табло та стендів, розміщених у зручних для сприйняття місцях. Важливим компонентом візуальної комунікації є позначення евакуаційних шляхів та виходів, що відповідає нормативним вимогам безпеки. Загальна концепція візуальної комунікації характеризується єдністю стильового рішення та інтеграцією в архітектурно-художнє середовище інтер'єру.

Антропометрична відповідність вестибюлю забезпечується дотриманням нормативних параметрів висоти приміщення 3900 мм, що створює комфортне відчуття простору без ефекту стиснення. Ширина циркуляційних зон навколо центрального елемента розрахована з урахуванням інтенсивності людських потоків та забезпечує вільне пересування відвідувачів різних вікових груп. Меблі зон очікування підібрані відповідно до антропометричних стандартів з

урахуванням ергономічних вимог до висоти сидіння, глибини та кута нахилу спинки.

Акустичний комфорт створюється шумом води від фонтанних пристроїв, що маскує небажані звуки та формує сприятливе звукове середовище. Присутність елементів озеленення покращує якість повітря, забезпечує додаткове зволоження та створює природний мікроклімат.

Психологічна відповідність архітектурного середовища забезпечується використанням природних елементів - води, рослинності, природних матеріалів, що створює заспокійливий психоемоційний ефект та сприяє зняттю стресу. Просторість атриуму формує відчуття свободи та розкнутості, що особливо важливо для громадських просторів з інтенсивним відвідуванням. Соціально-психологічна відповідність досягається завдяки відкритості простору, що сприяє соціальній взаємодії відвідувачів, та наявності зон різного ступеня приватності - від центральних відкритих площ до більш камерних зон очікування.

Гігієнічна відповідність архітектурного середовища забезпечується комплексом заходів: природне освітлення через скляне перекриття відповідає нормативним вимогам інсоляції; водний об'єкт та система озеленення покращують мікрокліматичні параметри приміщення; використання екологічно чистих природних матеріалів виключає виділення шкідливих речовин; відкритий простір атриуму забезпечує природну вентиляцію та циркуляцію повітря, що сприяє підтриманню оптимальних санітарно-гігієнічних умов.

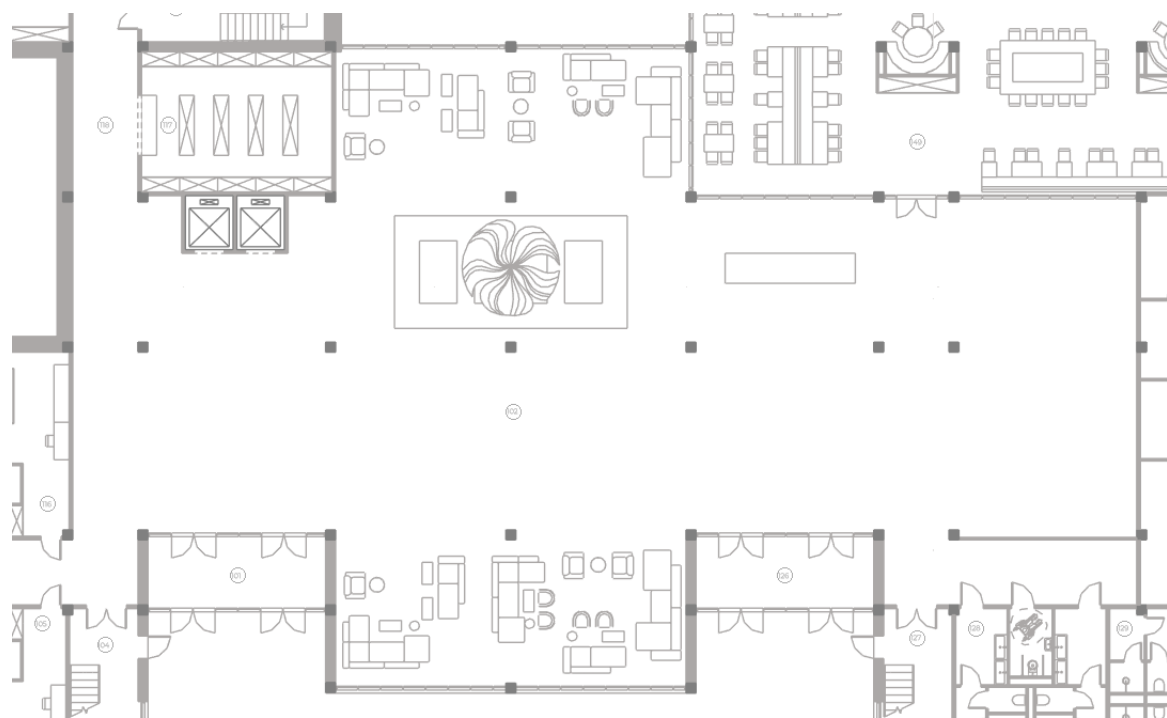


Рис. 5.2. План підлоги та розміщення обладнанн

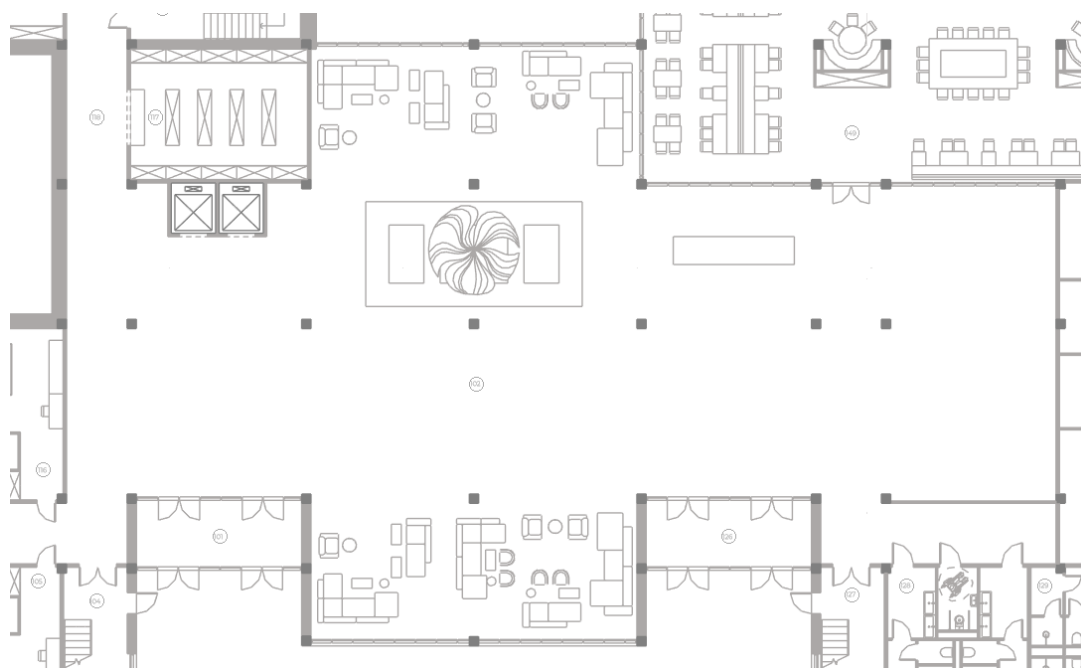


Рис. 5.3. План розміщення освітлювальних приладів

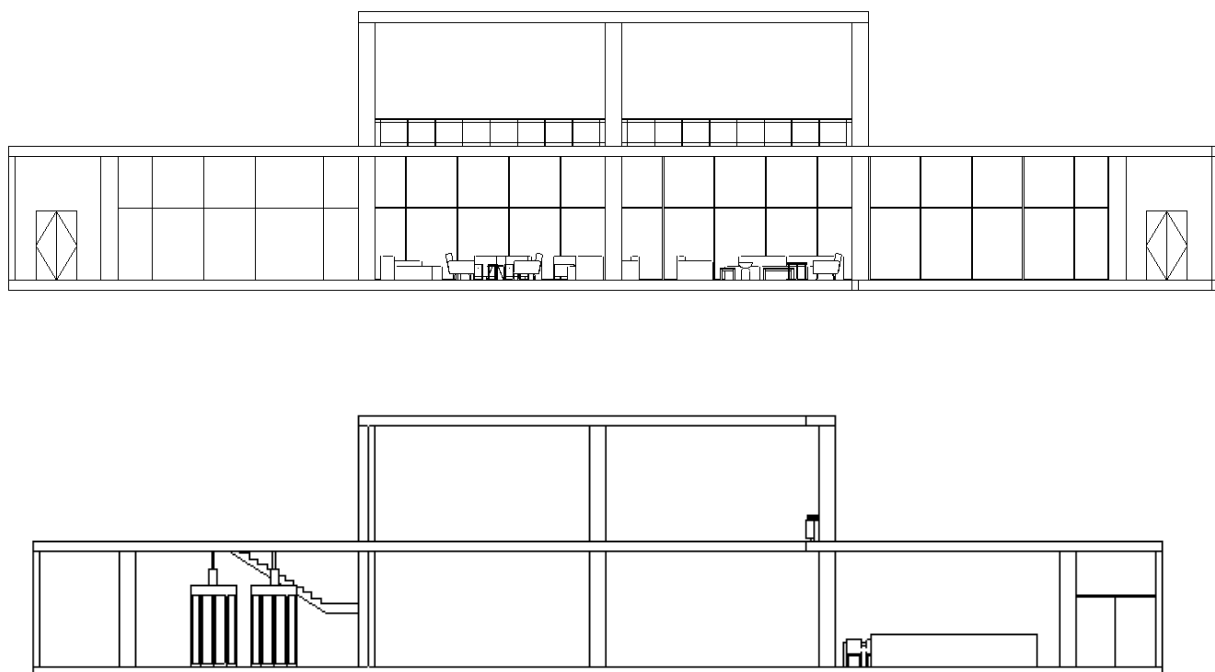


Рис. 5.4. Розгортки приміщення

6. КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ

Конструктивне рішення дегустаційного центру базується на каркасній системі, монолітно-каркасній технології будівництва, що забезпечує максимальну вільність внутрішнього простору та можливість гнучкого планування функціональних зон. Така схема дозволяє скоротити площу, зайняту конструкціями, що збільшує корисну площу будівлі на 10-12% порівняно з традиційними стіновими системами.

Застосовано збірно-монолітний каркас зі схемою АКТ (Архітектурно-Конструктивна Типізація) безригельного типу, що відповідає сучасним вимогам індустріального будівництва. Фундаментна система виконана у вигляді стовпчастих фундаментів під колони каркаса, що є економічно доцільним рішенням для даного типу споруди при відповідних ґрунтових умовах. Стовпчасті фундаменти забезпечують надійну передачу навантажень від надземної частини будівлі на основу при мінімальних витратах матеріалів.

Вертикальні комунікації вирішено у вигляді збірних залізобетонних сходів типу СК1, що забезпечують безпечну евакуацію відвідувачів та персоналу згідно з вимогами ДБН. Сходи розташовані таким чином, що відстань від найвіддаленіших точок приміщень не перевищує 24 м, що відповідає нормативним вимогам пожежної безпеки.

Покриття будівлі запроектовано експлуатованим для пішохідного навантаження, що дозволяє використовувати дахові тераси як додаткові зони відпочинку та огляду довколишнього краєвиду. Експлуатоване покриття виконується з урахуванням підвищених вимог до гідроізоляції та теплоізоляції.

Особливістю архітектурно-конструктивного рішення дегустаційного центру є наявність двох великопрольотних зон, що потребують спеціальних конструктивних рішень. Для перекриття атриуму застосовано металеві ферми, що забезпечують безопорне перекриття великих просторів.

Для прольотів з кроком осей 3000 – 7500 мм використовується монолітне перекриття, для конференц-залу з кроком осей : 7500, 6000, 7500 – по довжині, 7500, 6000 – по ширині; атриуму з кроком осей: 7200, 7200 – по довжині, 6000 – по

ширині, застосовано металеві ферми. Це рішення забезпечує необхідну несучу здатність при мінімальній будівельній висоті конструкції. Ферми виготовляються з металопрокату - кутиків, швелерів та двотаврів, з'єднаних зварюванням або болтовими з'єднаннями.

Металеві ферми опираються на залізобетонні колони каркаса через спеціальні опорні вузли, що забезпечують передачу зосереджених навантажень. Просторова стійкість ферм забезпечується системою горизонтальних та вертикальних зв'язків по покриттю.

Застосування ферм для великопрольотних перекриттів дозволяє створити функціонально необхідні простори без проміжних опор, забезпечує архітектурну виразність інтер'єрів та можливість влаштування зенітного освітлення атріуму. Конструктивне рішення відповідає сучасним вимогам до громадських будівель подібного типу та забезпечує довговічність і надійність споруди.

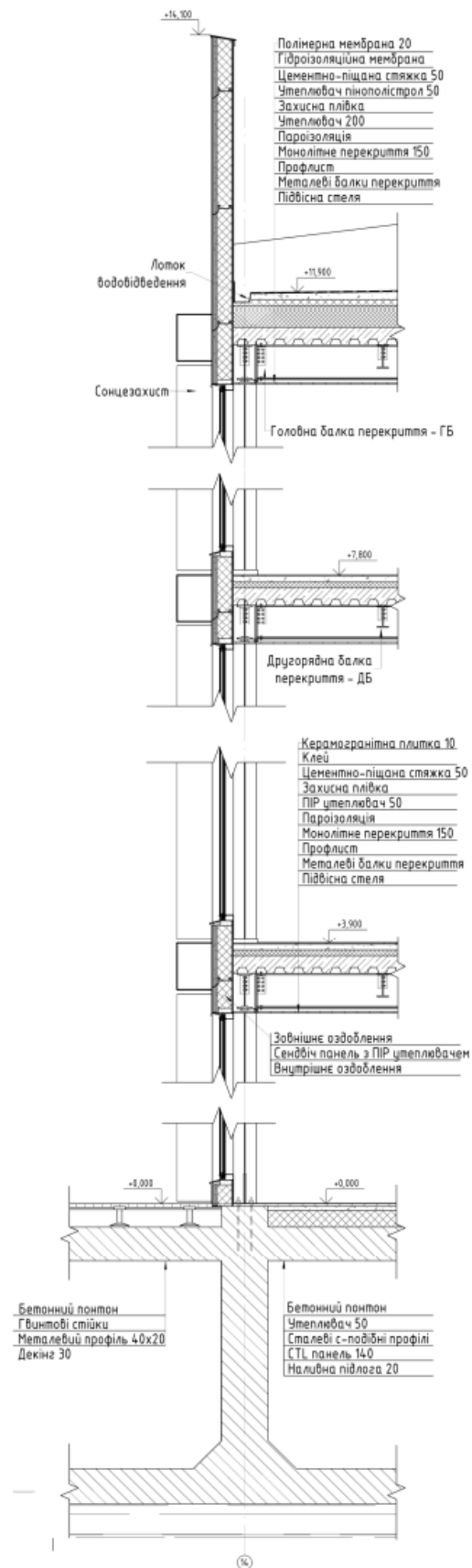


Рис.6.1. Конструктивний розріз по стіні 3-3

7. ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ

7.1. Теплогазопостачання і вентиляція

Система теплопостачання дегустаційного центру розроблена з урахуванням специфіки функціонування багатофункціонального комплексу, що включає готельні номери, ресторанний блок, конференц-зал та дегустаційну зону. Основним джерелом теплопостачання передбачено централізоване опалення з можливістю автономного резервного джерела для забезпечення безперебійної роботи об'єкта.

Вентиляційна система будівлі спроектована як комбінована, що включає природну та механічну вентиляцію залежно від функціонального призначення приміщень. У виробничих приміщеннях кухні, складських та технічних приміщеннях передбачено припливно-витяжну механічну вентиляцію з підігрівом припливного повітря в холодний період року. Для санітарно-побутових приміщень, включаючи санвузли готельних номерів та загальні санвузли, застосовано витяжну вентиляцію через вентиляційні канали, розташовані у внутрішніх стінах споруди.

Особливу увагу приділено вентиляції винного погребу на підземному поверсі, де підтримується постійний температурно-вологісний режим, необхідний для зберігання винних виробів.

Вентиляційні канали виконано з вогнестійких матеріалів та розміщено у внутрішніх стінах будівлі. На покрівлі передбачено вентиляційні шахти з об'єднуючими коробами, обладнаними захисними зонтами. Система автоматичного регулювання забезпечує підтримання заданих параметрів мікроклімату в усіх функціональних зонах комплексу.

7.2. Водопостачання, водовідведення і опалення

Система водопостачання дегустаційного центру включає подачу холодної та гарячої води до всіх споживачів відповідно до їх функціонального призначення. Водопостачання здійснюється від централізованих мереж населеного пункту з влаштуванням внутрішньобудинкових розподільних мереж.

Для забезпечення безперебійного водопостачання готельного блоку передбачено встановлення насосних станцій підвищення тиску.

Особливі вимоги висуваються до водопостачання виробничих приміщень кухні, де передбачено окремі групи водопостачання для технологічних потреб, питного водопостачання та протипожежних систем. У винному погребі передбачено систему водопостачання для підтримання необхідної вологості та санітарно-гігієнічних заходів.

Система водовідведення розроблена з урахуванням різних категорій стічних вод: побутових від готельних номерів та санітарно-побутових приміщень, виробничих від кухні та технічних приміщень, дощових з покрівлі та територій. Всі стічні води відводяться до централізованої каналізаційної мережі через систему внутрішньобудинкових каналізаційних стояків та колекторів.

Система опалення будівлі спроектована як водяна двотрубна з нижньою розводкою магістральних трубопроводів. Опалювальні прилади - радіатори та конвектори - підібрано з урахуванням теплових втрат кожного приміщення та архітектурних особливостей інтер'єрів. У приміщеннях з великою висотою стель, таких як вестибюль з атріумом та конференц-зал, передбачено повітряне опалення з рециркуляцією повітря.

Для готельних номерів передбачено індивідуальне регулювання температури в кожному приміщенні за допомогою терморегулюючих клапанів. У виробничих приміщеннях кухні система опалення поєднана з системою вентиляції для забезпечення оптимальних умов праці персоналу. Теплопункт будівлі обладнано автоматичними системами регулювання та обліку теплової енергії.

8. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Відповідно до національних стандартів безпеки праці та захисту персоналу від негативного впливу виробничого середовища, трудові умови в дегустаційному центрі повинні відповідати положенням ДСТУ 12.0.003-74. Особливу увагу приділено безпеці експлуатації технологічного обладнання кухонного блоку, винного погребу та дегустаційних зон.

Експлуатація багатофункціонального комплексу дегустаційного центру має здійснюватися виключно кваліфікованим персоналом, який пройшов відповідну підготовку та забезпечений необхідними засобами індивідуального захисту. До складу обслуговуючого персоналу входять спеціалісти готельного господарства, ресторанного сервісу, винного виробництва та технічного обслуговування інженерних систем.

Керівництвом експлуатуючої організації призначається відповідальна особа з числа інженерно-технічного складу, яка здійснює контроль над технічним станом та належною експлуатацією всього комплексу обладнання споруди, включаючи системи винного зберігання, кухонне обладнання та інженерні мережі.

Проектними рішеннями передбачено комплекс організаційно-технічних заходів з охорони праці, адаптованих до специфіки функціонування дегустаційного центру. Всі приміщення громадського призначення забезпечені нормативною інсоляцією згідно з вимогами ДБН, при цьому готельні номери орієнтовані на сприятливі сторони горизонту (схід-захід), що забезпечує оптимальне природне освітлення протягом дня. Виробничі приміщення кухонного блоку та технічні зони орієнтовані на північ відповідно до функціональних вимог.

Реалізація проекту дегустаційного центру супроводжується врахуванням екологічних факторів та мінімізацією негативного впливу на навколишнє середовище. Державне регулювання у сфері природокористування та охорони довкілля визначає основні принципи раціонального використання природних ресурсів та впровадження сучасних екологічних технологій у будівництві.

Економічна ефективність природоохоронних заходів досягається завдяки комплексному підходу до використання ресурсів та нейтралізації негативних наслідків будівельної та експлуатаційної діяльності. Проектом передбачено впровадження принципів "зеленої" архітектури, зокрема облаштування експлуатованих терас з озелененням по всьому периметру споруди.

Каскадна структура будівлі з великими терасами створює можливості для відновлення зеленого покриву, порушеного в процесі будівництва. Такі архітектурно-планувальні рішення забезпечують покращення теплоізоляційних характеристик огорожувальних конструкцій, підвищення звукоізоляції приміщень, покращення мікроклімату прилеглої території та зменшення навантаження на систему зливової каналізації завдяки природному регулюванню стоку атмосферних опадів.

Теплозбереження досягається завдяки використанню рекуператорів в системах вентиляції, що дозволяє утилізувати тепло відпрацьованого повітря для підігріву припливного повітря. Високоєфективні склопакети з енергозберігаючими покриттями забезпечують оптимальний теплообмін між внутрішнім та зовнішнім середовищем.

Глибокі тераси виконують функцію природного сонцезахисту, що зменшує теплові навантаження влітку та знижує енергозатрати на кондиціонування. Додатково на окремих ділянках фасаду передбачені сонцезахисні конструкції у вигляді декоративних рейок та навісних фасадних систем.

Комплексна теплоізоляція огорожувальних конструкцій в поєднанні з озелененими покрівлями забезпечує високий рівень енергоефективності будівлі та відповідність сучасним стандартам енергозбереження в будівництві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН Б.2.2-12:2019 "Планування і забудова територій" №ДБН Б.2.2-12:2019. *Портал Єдиної державної електронної системи у сфері будівництва*. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3260441209981634046 (дата звернення: 08.06.2025).
2. ДБН В.2.2-20:2008 "Готелі" №ДБН В.2.2-20:2008. *Портал Єдиної державної електронної системи у сфері будівництва*. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199654438578947875?doc_type=2 (дата звернення: 08.06.2025).
3. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" №ДБН В.2.2-25:2009. *Портал Єдиної державної електронної системи у сфері будівництва*. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2 (дата звернення: 08.06.2025).
4. ДБН В.2.2-9:2018 "Громадські будинки та споруди. Основні положення" №ДБН В.2.2-9:2018. *Портал Єдиної державної електронної системи у сфері будівництва*. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199648113669179181?doc_type=2 (дата звернення: 08.06.2025).
5. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення №В.2.2-40:2018. *Портал Єдиної державної електронної системи у сфері будівництва*. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/2845903765012219876?doc_type=2 (дата звернення: 08.06.2025).
6. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд : навч. посіб. / С. М. Лінда ; Нац. ун-т «Львів. політехніка». – 2-ге вид., випр. і допов. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2013. – 642 с.

7. Романенко І. І. Архітектура будівель і споруд : конспект лекцій навч. дисципліни для студентів 2 і 3 курсів / І. І. Романенко ; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2011. – 167 с.
8. Куліков П. М., Плоский В. О., Гетун Г. В. Конструкції будівель і споруд. Кн. 1 : підручник / за ред. Гетун Г. В. – Київ : Ліра-К, 2021. – 816 с.
9. Король В. П. Архітектурне проектування житла : навч. посібник / В. П. Король. – Київ : Фенікс, 2006. – 208 с.
10. Шебек Н. М., Рябець Ю. С. Основи дизайну архітектурного середовища : завдання та метод. вказівки до практ. занять / уклад.: Н. М. Шебек, Ю. С. Рябець. – Київ : КНУБА, 2020. – 16 с.
11. Тімохін В. О. Архітектура міського розвитку. Сім книг з теорії містобудування / В. О. Тімохін. – Київ : КНУБА, 2008. – 629 с.
12. Шебек Н. М. Гармонізація планувального розвитку міста : монографія / Н. М. Шебек. – Київ : Основи, 2008. – 216 с.
13. Caballero P. Gurdau Winery / Ales Fiala. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/1001087/gurdau-winery-ales-fiala> (дата звернення: 05.06.2025).
14. Saieh N. Antinori Winery / Archea Associati. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/371521/antinori-winery-archea-associati> (дата звернення: 05.06.2025).
15. Lucio A. Lahofer Winery / CHYBIK + KRISTOF. *ArchDaily*. URL: https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybyk-plus-kristof?ad_source=search&ad_medium=projects_tab (дата звернення: 05.06.2025).
16. Pintos P. Delas Frères Winery / Carl Fredrik Svenstedt Architect. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/933696/delas-freres-winery-carl-fredrik-svenstedt-architecte> (дата звернення: 05.06.2025).
17. Roşescu B. V. Levantine Hill Estate Winery / Fender Katsalidis Architects. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects> (дата звернення: 05.06.2025).

18. Виробництво | SHABO. *SHABO*. URL: <https://shabo.ua/virobnicztvo> (дата звернення: 05.06.2025).
19. Shelest. *YDZN*. URL: <https://yodezeen.com/projects/shelest/> (дата звернення: 08.06.2025).
20. Bursa Cabins. *drozdov-partners*. URL: <https://drozdov-partners.com/projects/bursa-cabins/> (дата звернення: 08.06.2025).

Усі креслення проєкту

Довідка перевірки на плагіат