

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВР**

на тему:

"Дегустаційний центр у селищі Таїрове Одеській області"

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

**Леонтюк Марія Ігорівна**

**Керівник: доцент Зінов'єва Олена Сергіївна**

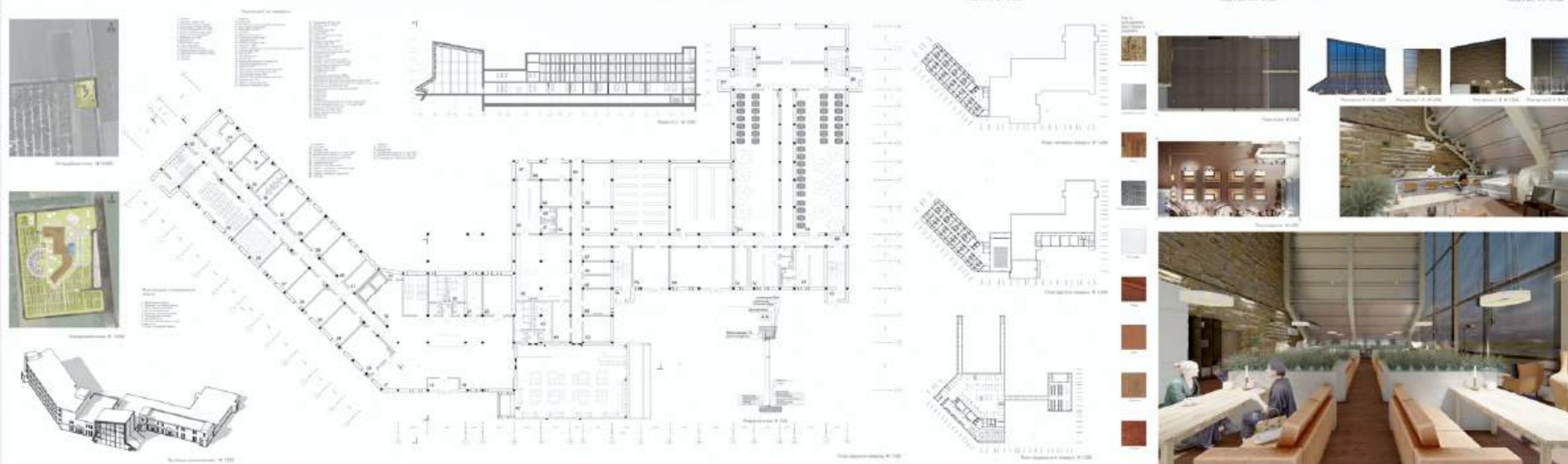
Рецензент кафедра ДАС

Київ 2024 р.



ДІПУСТАЦІЙНИЙ ЦЕНТР В СЕМИШТАРОВЕ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконав студентка арх 20-5 Лявонік Марія





0 50 100 150 200



Схема дорожнього покриття

-  Дорожнє покриття
-  Пішохідні доріжки



Схема функціонального зонування

-  Озеленення
-  Будівля
-  Місця відпочинку людей



Експлікація генерального плану

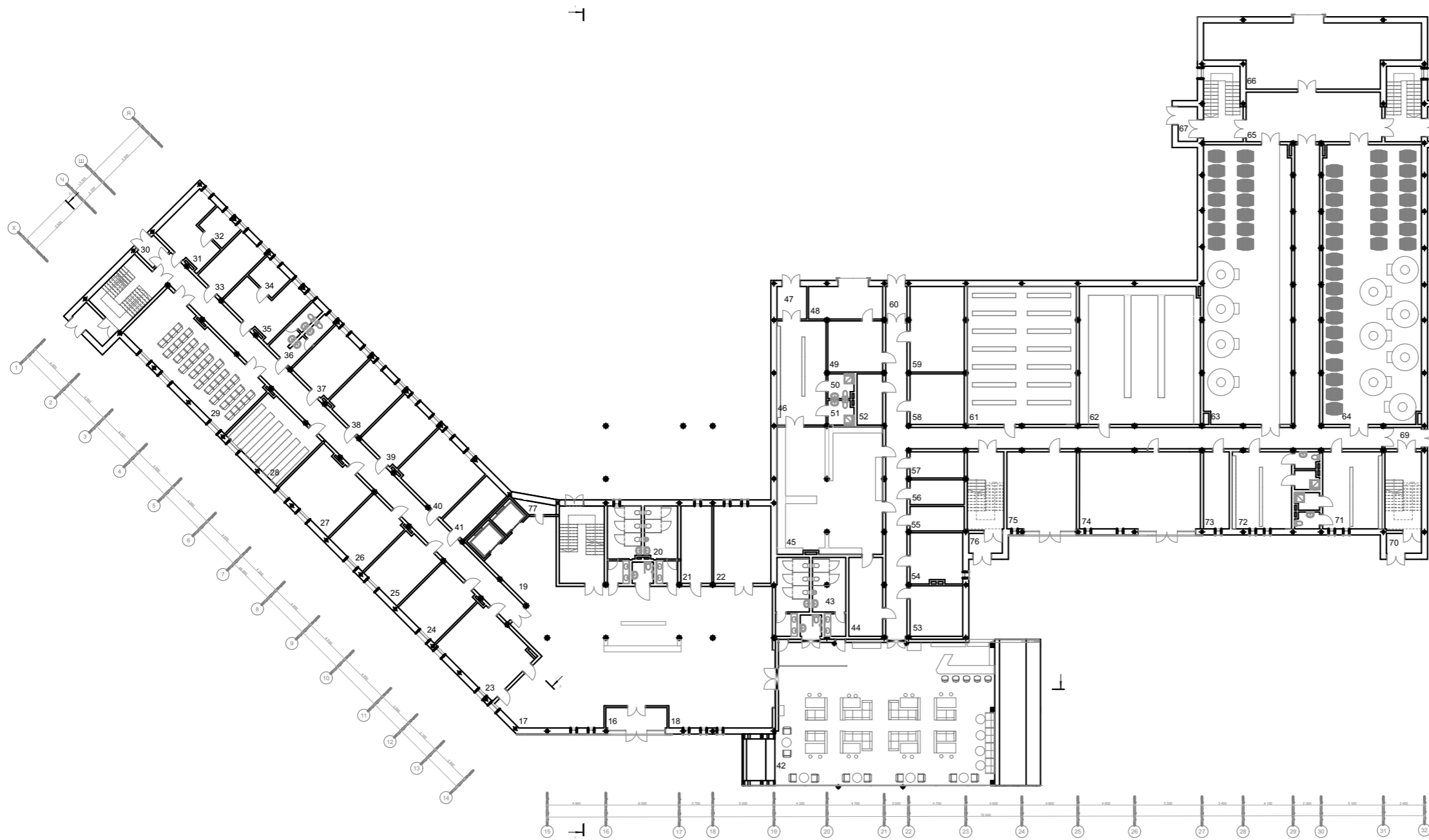
- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Проектуєма будівля        | 6. Господарська будівля                   |
| 2. Парковка для відвідувачів | 7. Виноградники                           |
| 3. Літня тераса ресторану    | 8. Літній конференцзал в стилі амфітеатру |
| 4. Дитячий майданчик         | 9. В'їзд в підземний паркінг              |
| 5. Парковка для працівників  |   |



Фасад 1-32



Фасад А-Ф



План першого поверху



### Експлікація

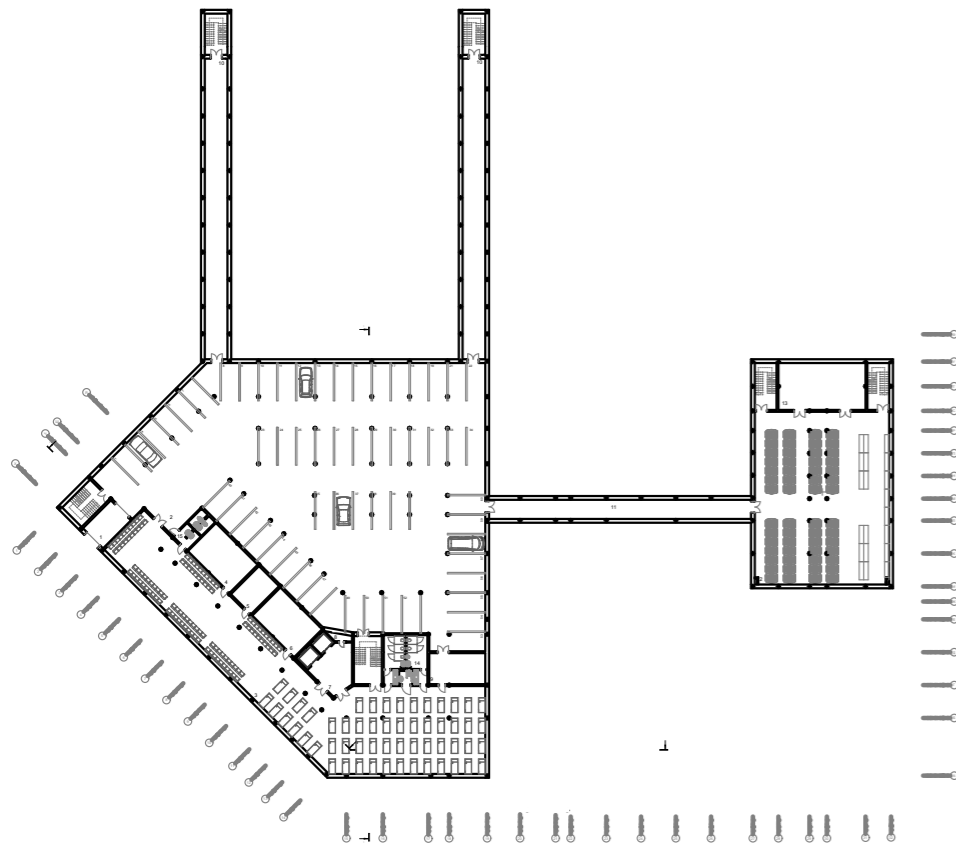
- 1 ПОВЕРХ**
- 16. Тамбур 8м<sup>2</sup>
  - 17. Вестибюльно-реєстраційна зона 126м<sup>2</sup>
  - 18. Зона відпочинку 103м<sup>2</sup>
  - 19. Ліфтовий хол 22м<sup>2</sup>
  - 20. С/в 33м<sup>2</sup>
  - 21. Адміністрація 16м<sup>2</sup>
  - 22. Торгівельна зона 29м<sup>2</sup>
  - 23. Гардероб 34м<sup>2</sup>
  - 24. Кімната охорони 22м<sup>2</sup>
  - 25. Медпункт 20м<sup>2</sup>
  - 26. Кабінет завідуючого білизняним господарством 20м<sup>2</sup>
  - 27. Бухгалтерія 30м<sup>2</sup>
  - 28. Архів 30м<sup>2</sup>
  - 29. Зал зборів 61м<sup>2</sup>
  - 30. Тамбур 3м<sup>2</sup>
  - 31. Відділення брудної білизни 17м<sup>2</sup>
  - 32. Служба дезінфекції 6м<sup>2</sup>
  - 33. Пральня 14м<sup>2</sup>
  - 34. Майстерня лагодження білизни 6м<sup>2</sup>
  - 35. Відділення чистої білизни 19м<sup>2</sup>
  - 36. С/в для робітників 12м<sup>2</sup>
  - 37. Кабінет заступника директора 19м<sup>2</sup>
  - 38. Приймальня 19м<sup>2</sup>
  - 39. Кабінет директора 19м<sup>2</sup>
  - 40. Кімната відпочинку 30м<sup>2</sup>
  - 41. Відділення зв'язку 12м<sup>2</sup>
  - 42. Зал ресторану 190м<sup>2</sup>
  - 43. С/в 33м<sup>2</sup>
  - 44. Роздавальня 18м<sup>2</sup>
  - 45. Кухня 90м<sup>2</sup>
  - 46. Кімната персоналу 37м<sup>2</sup>
  - 47. Тамбур 6м<sup>2</sup>
  - 48. Завантажувальня 16м<sup>2</sup>
  - 49. Комора тари 18м<sup>2</sup>
  - 50. Жіночий с/в та душ 4м<sup>2</sup>
  - 51. Чоловічий с/в та душ 4м<sup>2</sup>
  - 52. Господарське приміщення 8м<sup>2</sup>
  - 53. Мийна посуду 17м<sup>2</sup>
  - 54. Сервізна 17м<sup>2</sup>
  - 55. Комора сухих продуктів 8м<sup>2</sup>
  - 56. Комора горілчаних виробів 8м<sup>2</sup>
  - 57. Господарське приміщення 8м<sup>2</sup>
  - 58. Комора овочів 18м<sup>2</sup>
  - 59. Холодильник 30м<sup>2</sup>
  - 60. Тамбур 4м<sup>2</sup>
  - 61. Складське приміщення 100м<sup>2</sup>
  - 62. Приміщення бутлювання 110м<sup>2</sup>
  - 63. Приміщення ферментації червоного вина 160м<sup>2</sup>
  - 64. приміщення ферментації білого та рожевого вин 180м<sup>2</sup>
  - 65. Приміщення винифікації 45м<sup>2</sup>
  - 66. Розвантажувальне приміщення 60м<sup>2</sup>
  - 67. Тамбур 4м<sup>2</sup>
  - 68. Тамбур 4м<sup>2</sup>
  - 69. Тамбур 4м<sup>2</sup>
  - 70. Тамбур м<sup>2</sup>
  - 71. Чоловіча роздягальня (в т.ч. с/в і душ) 36м<sup>2</sup>
  - 72. Жіноча роздягальня (в т.ч. с/в і душ) 36м<sup>2</sup>
  - 73. Технічне приміщення 13м<sup>2</sup>
  - 74. Фірмовий магазин 60м<sup>2</sup>
  - 75. Дигустаційна зала 36м<sup>2</sup>
  - 76. Тамбур 4м<sup>2</sup>
  - 77. Комора 2м<sup>2</sup>



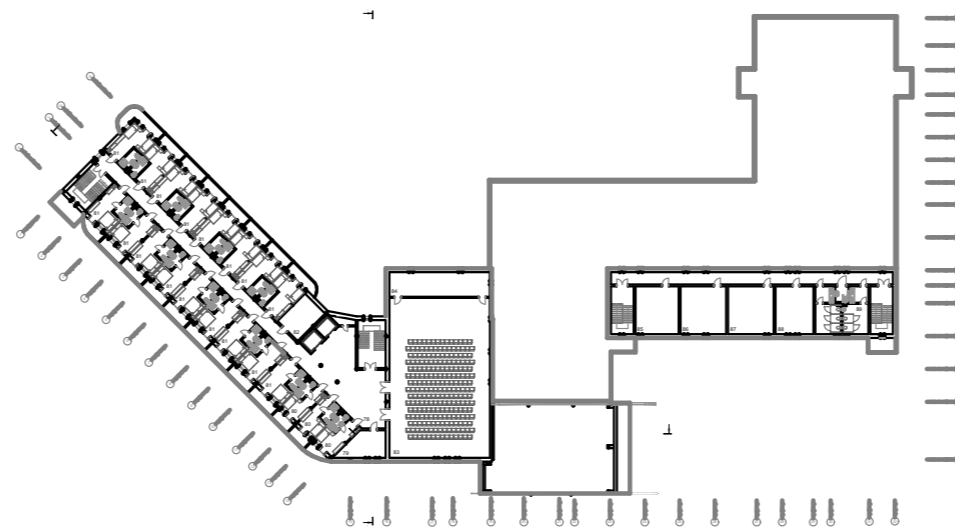
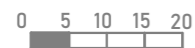
Фасад 32-1



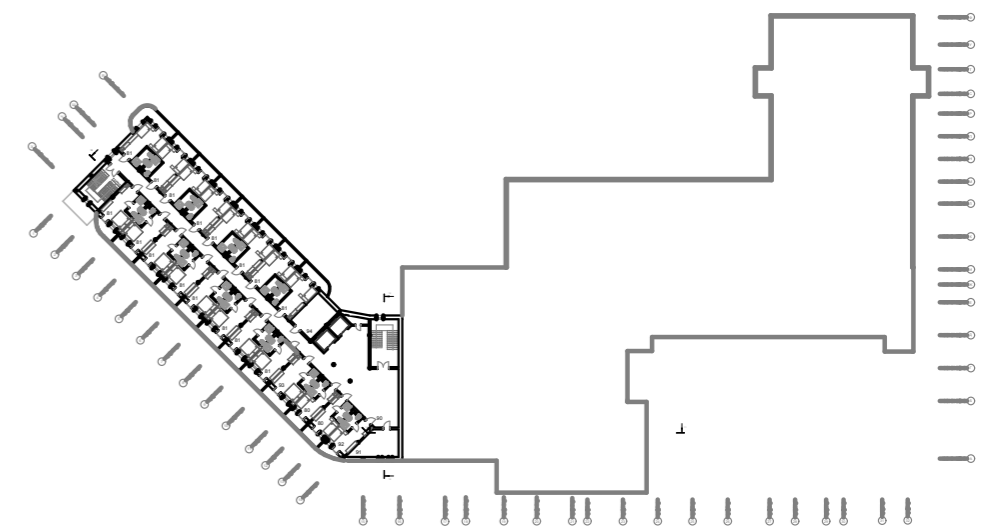
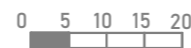
Фасад Ф-А



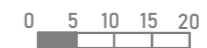
План -1 поверху



План 2 поверху



План типового поверху



Експлікації

-1 ПОВЕРХ

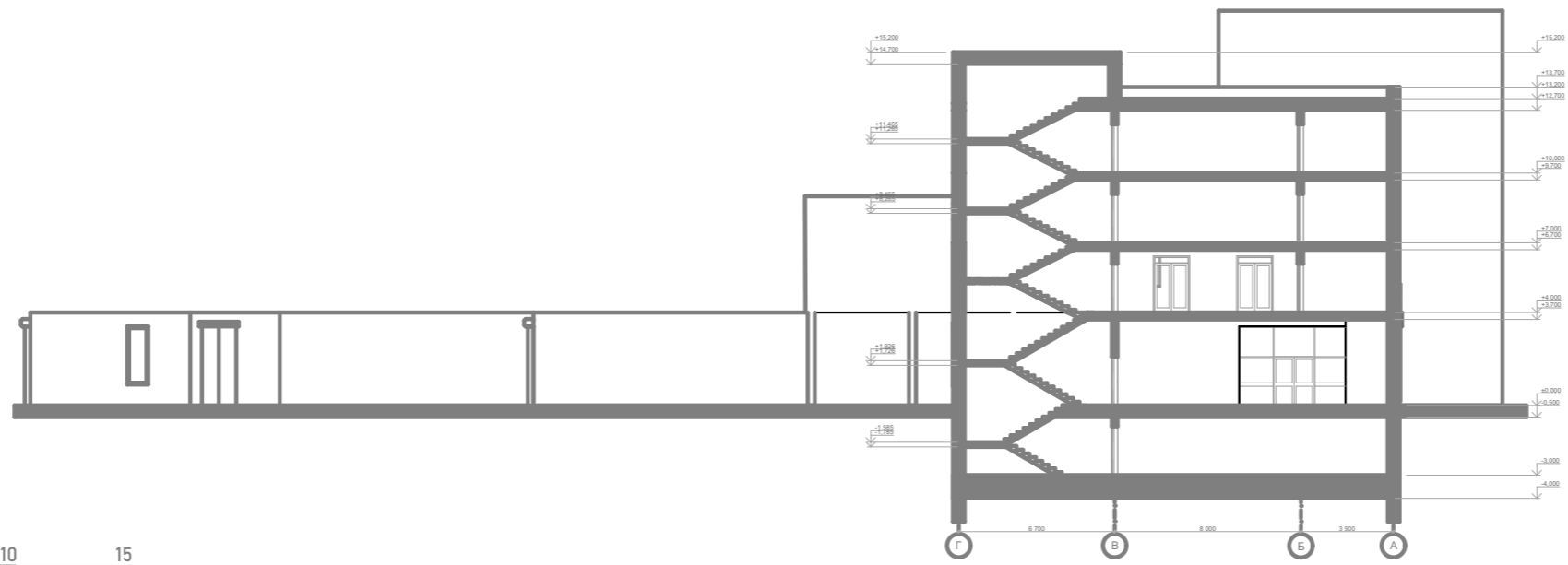
1. Заїзд для машин 19 м<sup>2</sup>
2. Підземний паркінг 1300 м<sup>2</sup>
3. Приміщення укриття 520 м<sup>2</sup>
4. Склад продовольства 40 м<sup>2</sup>
5. Склад технічної води 20 м<sup>2</sup>
6. Склад питної води 40 м<sup>2</sup>
7. Ліфтовий хол 22 м<sup>2</sup>
8. Комора 2 м<sup>2</sup>
9. Інвентарна 30 м<sup>2</sup>
10. Запасний вихід
11. Евакуаційний прохід
12. Приміщення витримки вина 390 м<sup>2</sup>
13. Допоміжне приміщення 70 м<sup>2</sup>
14. С/в 33 м<sup>2</sup>
15. С/в 12 м<sup>2</sup>

2 ПОВЕРХ

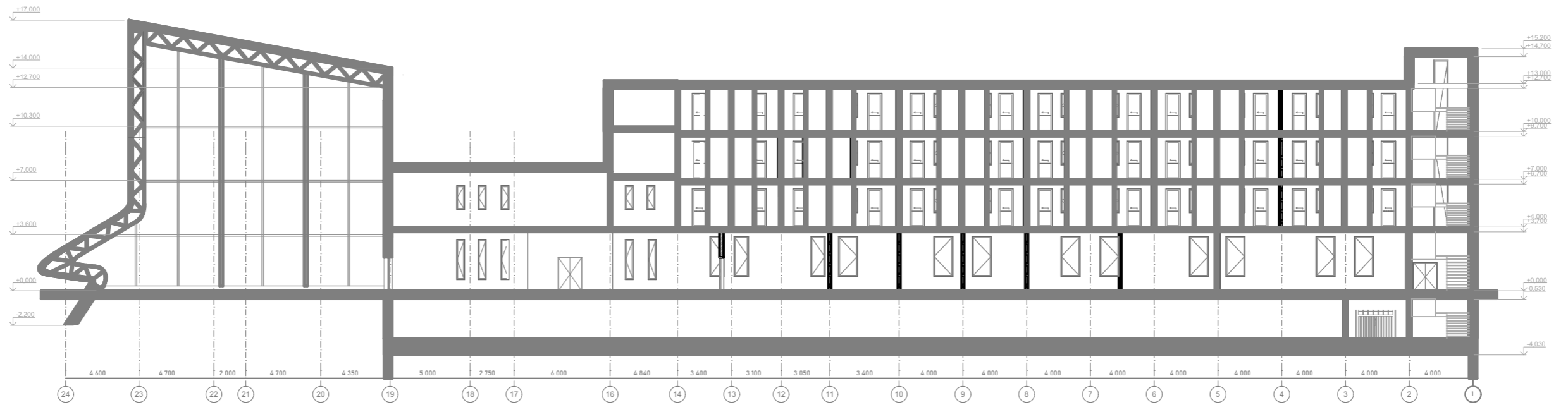
78. Хол 76 м<sup>2</sup>
79. Комора 18 м<sup>2</sup>
80. Одномісний номер 14 м<sup>2</sup>
81. Двомісний номер 19 м<sup>2</sup>
82. Господарське приміщення 18 м<sup>2</sup>
83. Конференцзал 280 м<sup>2</sup>
84. Реквезитна 40 м<sup>2</sup>
85. Кабінет технологів 36 м<sup>2</sup>
86. Кабінет головного технолога 36 м<sup>2</sup>
87. Кабінет хіміків 36 м<sup>2</sup>
88. Кабінет головного хіміка 31 м<sup>2</sup>
89. С/в 33 м<sup>2</sup>

ТИПОВИЙ ПОВЕРХ

90. Хол 76 м<sup>2</sup>
91. Комора 18 м<sup>2</sup>
92. Одномісний номер 14 м<sup>2</sup>
93. Двомісний номер 19 м<sup>2</sup>
94. Господарське приміщення 18 м<sup>2</sup>



Розріз 1-1



Розріз 2-2









ДІПУСТАЦІЙНИЙ ЦЕНТР В СЕМІШТАРОВЕ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконав студентка арх 20-3 Лявонік Марія

