

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

**АРХІТЕКТУРНИЙ**

---

(факультет)

**ТЕОРІЇ АРХІТЕКТУРИ**

---

(кафедра)

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ РОБОТИ  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТР**

**ПРИЙОМИ УДОСКОНАЛЕННЯ АРХІТЕКТУРНОЇ ВИРАЗНОСТІ  
ПІДПРИЄМСТВ ВИНОРІБСТВА**

Виконав: студент(ка) 6 курсу, групи Арх-63Б

191 «Архітектура та містобудування»,

«Архітектура будівель і споруд»

(шифр і назва спеціальності, освітньо-наукової програми)

Стариченко Катерина Миколаївна

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

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

Стариченко К.М.

(підпис, ініціали та прізвище здобувача)

Відсоток плагіату не перевищує дозволону норму (20 %)

Київ 2023 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

АРХІТЕКТУРНИЙ

(факультет)

ТЕОРІЇ АРХІТЕКТУРИ

(кафедра)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

д. арх., проф. Г. Л. Ковальська

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ РОБОТИ  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТР**

**ПРИЙОМИ УДОСКОНАЛЕННЯ АРХІТЕКТУРНОЇ ВИРАЗНОСТІ  
ПІДПРИЄМСТВ ВИНОРІБСТВА**

Виконав студент(ка) групи Арх-63Б

Стариченко Катерина Миколаївна

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

Спеціальність: 191 – Архітектура та  
містобудування

ОНП: Архітектура будівель і споруд

Науковий керівник: Дорохіна Г.І.

(прізвище, ініціали)

кандидат архітектури, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Керівник проектної частини: Дорохіна Г.І.

(прізвище, ініціали)

кандидат архітектури, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Рецензент: Хараборська Ю.О.

(прізвище, ініціали)

кандидат архітектури, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Київ 2023 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Факультет: **Архітектурний**

Кафедра: **теорії архітектури**

Освітній рівень: **другий**

Галузь знань: **19 – Архітектура та будівництво**

Спеціальність: **191 – Архітектура та містобудування**

Освітньо-наукова програма: **«Архітектура будівель і споруд»**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан архітектурного факультету

\_\_\_\_\_ д.т.н., проф. О.В. Кащенко

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 року

**З А В Д А Н Н Я  
ДО ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ РОБОТИ  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

Стариченко Катерина Миколаївна

*(прізвище, ім'я та по батькові студента)*

1. Тема роботи Прийоми удосконалення архітектурної виразності підприємств  
виноробства затверджена наказом ректора КНУБА № 906/2

від «12»05. 2023 року

2. Керівник роботи

Дорохіна Ганна Ігорівна, кандидат архітектури, доцент

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

3. Строк подання студентом роботи до захисту 23.05.2023

4. Зміст пояснювальної записки за розділами:

Вступ. У вступі розкривається актуальність теми, зв'язок роботи з науковими  
програмами, планами, темами.

Розділ 1. В першому розділі розглянуто генезис сучасної культури виноробства,  
світовий досвід проектування та будівництва, сучасні тенденції та наукові  
дослідження архітектурної структури підприємств виноробства.

Розділ 2. В другому розділі розглянуто методи підвищення якості  
архітектурних рішень підприємств виноробства, вплив прийомів архітектурної  
виразності на містобудівні умови та обмеження, сформовано прийоми  
архітектурної виразності.

Розділ 3. В третьому розділі розглянуто вплив прийомів архітектурної  
виразності на містобудівні умови та обмеження, розглянуто архітектурно-  
планувальні особливості підприємств виноробства з готельно-виставковою

функцією, а також розглянуто сучасні інтер'єрні концепції формування інноваційно-виставкового простору.

Розділ 4. Цивільний захист. В розділі виконаний проект захисної споруди та розрахунок можливих загроз.

5. Графічний матеріал за розділами 1, 2, 3 розділи – графічні схеми до наукової частини.

1. Календарний план виконання роботи:

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Розділ 1. Історичні та сучасні передумови формування архітектурної складової галузі виноробства.	16.12.2022
Розділ 2. Методи підвищення естетичної якості об'ємно-просторових рішень виноробних господарств.	01.02.2023
Розділ 3. Апробація архітектурних прийомів підвищення естетичної якості господарств виноробства.	10.05.2023
Розділ 4. Цивільний захист.	10.05.2023
Остаточне оформлення роботи	
Перевірка роботи на плагіат	11.05.2023
Попередній захист роботи на кафедрі	19.05.2023
Направлення роботи на рецензування	12.05.2023

2. Консультанти розділів атестаційної випускної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Перевірів	
		дата	підпис
Розділ 1.	Дорохіна Г.І. к.арх, доцент	19.05.2023	
Розділ 2.	Дорохіна Г.І. к.арх, доцент	19.05.2023	
Розділ 3.	Дорохіна Г.І. к.арх, доцент	19.05.2023	
Розділ 4. ЦЗ	Корінний В.І. старший викладач	19.05.2023	

7. Дата видачі завдання 20.09.2022

Зав. кафедри

\_\_\_\_\_  
(підпис)

проф. Ковальська Г.Л.

(прізвище та ініціали)

Науковий керівник

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Дорохіна Г.І.

(прізвище та ініціали)

Керівник пр. част.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Дорохіна Г.І.

(прізвище та ініціали)

Студент

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Стариченко К.М.

(прізвище та ініціали)

<b>РЕЗЮМЕ</b> (summary)		<i>Стариченко Катерина Миколаївна</i>	
до атестаційної випускної роботи студента:			
Назва ЗВО	Київський національний університет будівництва і архітектури		
Тема	Прийоми удосконалення архітектурної виразності підприємств виноробства / Methods of improving the architectural expressiveness of wineries		
Освітній ступінь	Магістр за освітньо-науковою програмою навчання		
Факультет	Архітектурний		
Кафедра	Теорії архітектури		
Спеціальність	191 Архітектура та містобудування		
Освітньо-наукова програма	Архітектура будівель і споруд		
Керівник	Дорохіна Ганна Ігорівна кандидат архітектури, доцент		
Обсяг роботи:	пояснювальна записка, стор.	розділів	креслень формату А1
	119	4	12
Розділ 1: Історичні та сучасні передумови формування архітектурної складової галузі виноробства.	В першому розділі розглянуто генезис сучасної культури виноробства, світовий досвід проектування та будівництва, сучасні тенденції та наукові дослідження архітектурної структури підприємств виноробства.		
Розділ 2: Методи підвищення естетичної якості об'ємно-просторових рішень виноробних господарств.	В другому розділі розглянуто методи підвищення якості архітектурних рішень підприємств виноробства, вплив прийомів архітектурної виразності на містобудівні умови та обмеження, сформовано прийоми архітектурної виразності.		
Розділ 3: Апробація архітектурних прийомів підвищення естетичної якості господарств виноробства.	В третьому розділі розглянуто вплив прийомів архітектурної виразності на містобудівні умови та обмеження, розглянуто архітектурно-планувальні особливості підприємств виноробства з готельно-виставковою функцією, а також розглянуто сучасні інтер'єрні концепції формування інноваційно-виставкового простору.		
Розділ 4: Цивільний захист	В розділі виконаний проект захисної споруди та розрахунок можливих загроз.		
Висновки по роботі:	Висновки по роботі виконані на двох аркушах. Досліджено історичний розвиток галузі виноробства, сучасний світовий та український досвід, проблематика галузі, модернізація та розвиток туристичної функції, прийоми удосконалення архітектурної виразності підприємств виноробства.		
<b>Ключові слова</b> :підприємство виноробства, туристична функція, модернізація, удосконалення архітектурної виразності			
<b>Keywords</b> : winery, tourist function, modernization, improvement of architectural expressiveness			

Укладач: Стариченко Катерина Миколаївна / /

Керівник: Дорохіна Ганна Ігорівна / /

«12» травня 2023 р.

Thu May 11 19:32:14 EEST 2023, Покотило Костянтин Михайлович, Київський національний університет будівництва і архітектури

## Anti-Plagiarism v-15.257

**Максимальное совпадение с одним документом 2.0%**

Словари проверки: en\_US, ru\_RU, ua\_UA. Ошибок в документах: 8%

ID: 113284 Название: Прийоми удосконалення архітектурної виразності підприємств виноробства Добавлено в БД: 2023-05-11 Авторы: Стариченко Катерина Миколаївна Руководители: доц. Дорохіна Г.І. Консультанты: Опоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	157621	1250	6747 (4%)	95 (8%)

### Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы

## Зміст

Вступ

Розділ I. Історичні та сучасні передумови формування архітектурної складової галузі виноробства.

1.1 Генезис сучасної культури виноробства

1.2 Світовий досвід проектування та будівництва виноробних господарств

1.3 Сучасні тенденції та наукові дослідження архітектурної структури підприємств виноробства.

Висновки по I розділу

Розділ II. Методи підвищення естетичної якості об'ємно-просторових рішень виноробних господарств.

2.1 Методологія підвищення якості архітектурних рішень підприємств виноробства.

2.2 Вплив технологічного процесу на формування об'ємно-просторових рішень.

2.3 Формування прийомів архітектурної виразності підприємств виноробства

Висновки по II розділу

Розділ III. Апробація архітектурних прийомів підвищення естетичної якості господарств виноробства.

3.1 Вплив прийомів архітектурної виразності на містобудівні умови та обмеження.

3.2 Архітектурно-планувальні особливості підприємств виноробства з готельно-виставковою функцією.

3.3 Сучасні інтер'єрні концепції формування інноваційно-виставкового простору підприємств виноробства

Висновки по III розділу

Розділ IV. Цивільний захист.

Загальні висновки по роботі

Список використаних джерел

## ВСТУП

**АКТУАЛЬНІСТЬ ТЕМИ.** Виноградарсько-виноробна галузь є однією з провідних та найбільш перспективних галузей харчової промисловості України, що відзначається великим потенціалом розвитку. Вітчизняні виноградари та винороби мають багаторічні традиції виробництва продукції, що користується популярністю серед населення як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку. Однак у сучасних умовах економічної та політичної нестабільності в Україні функціонування виноградарсько-виноробної галузі характеризується негативними тенденціями. Зважаючи на важливу роль галузі в економіці країни та активність розвитку світового ринку виноградарства та виноробної продукції, дослідження пріоритетних напрямів її розвитку в тому числі архітектурно-планувальної організації представляє науковий та практичний інтерес.

Найдавніші свідчення про виробництво вина відносяться до VII століття до нашої ери. Це означає, що людство знайоме з цим напоєм вже понад 9000 років. У культурі з часів античності, вино виділялося як особливий продукт. Підвищений інтерес публіки до культури вина, не тільки в гастрономічному, а й історичному та культурному контексті, створив унікальні умови для переходу виноробних комплексів із суто промислових у розряд об'єктів культурного та історичного значення. Це спонукає до вирішення більш широких завдань, що виходять за рамки розвитку конкретного підприємства в рамках галузі - такий об'єкт стає каталізатором розвитку економіки регіону, привертаючи увагу відвідувачів до місцевої культури, продуктів, мистецтва, традицій, збільшуючи потік відвідувачів місцевості та сприяючи розвитку суміжних галузей та створення нових робочих місць.

В нашій країні відповідно до кліматичних умов традиційне виноробство розвинено в південних регіонах та західній частині країни, де середньорічна температура дозволяє ягодам визріти влітку та не вимерзнути лозі в зимовий період. Географічні умови саме цих регіонів є найбільш сприятливими для туристичної діяльності, оскільки більшість історично сформованих підприємств виноробства південних регіонів знаходяться біля чорноморського узбережжя, що тільки починає свій активний розвиток в сфері світового туризму. В західній

частині країни активними темпами розвиваються гірськолижні курорти, та набирає обертів літній зелений туризм. Екологічність, естетична виразність виробництва, його гастрономічна та історична привабливість можуть виявитися додатковими атракторами, як для підвищення попиту на вироблену продукцію, так і на підвищений інтерес з боку туристів до регіону в цілому.

Дослідженнями у сфері виноробства, культури споживання вина та винного туризму займалися закордонні вчені, а саме: Д. Гетс, Р. Паркер, Д. Ріджвей, Г. Мельтцер, П. Мейл та ін. У дослідженнях вітчизняних науковців Д.В. Баглей, О.О. Любіцевої, Р.В. Матюшенко, Т.І. Божук розглядаються питання поділу винного туризму за критеріями мети та технології організації подорожі. Вивченням питань міжнародного досвіду організації винного туризму, класифікацією винних турів залежно від смаків та вподобань подорожуючих займаються Д.І. Басюк, С.В. Іванов, В.В. Матвеев, О.Л. Михайлюк, В.О. Патійчук та ін.

Частина робіт присвячена сучасним технологіям виробництва, стратегіям економічного розвитку галузі та захисту виноградних культур від шкідників. Проте не дивлячись на актуальність об'єкту дослідження, архітектурні питання стосовно історичних досліджень та організації виробництва у вітчизняній практиці не зустрічаються. Є декілька робіт присвячених архітектурно-планувальним рішенням авторів сусідніх держав, зокрема методичні рекомендації до дипломного проектування винзаводу розроблені в Московському архітектурному інституті Лопаткіною Є.Ю. Принципи формування архітектури підприємств виноробної промисловості розглянуті в дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата наук Тимофєєва А.В. (МАРХІ), деяким історичним питанням архітектурної структури винних складів присвячені роботи 2014 року Губанова А.В та Борознова С.А., виконані в ДоНАБА. Є декілька робіт останніх років, що присвячені виноробству Криму.

На думку Т.І. Божук та Л.А. Прокопчук, які у своїх працях досліджують поняття винного туризму, - це спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю вина безпосередньо у виробника. Він включає відвідування плантацій виноградників, дегустаційних залів, підвалів та

ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина; відвідування винних фестивалів; відвідування інших спеціалізованих заходів. Також винний туризм передбачає не лише дегустацію напоїв, а й ознайомлення з традиціями виноробства в країні. Архітектурна задача в даному випадку зводиться до створення структури архітектурних об'єктів на базі виноробних комплексів, що забезпечить задоволення попиту.

**ЗВ'ЯЗОК РОБОТИ З НАУКОВИМИ ПРОГРАМАМИ, ПЛАНАМИ, ТЕМАМИ.** Тема наукової роботи пов'язана із тематикою науково-дослідної роботи кафедри «Теоретичні основи архітектури громадських будівель та комплексів» 2017-2022 р. окремі наукові висновки, результати та рекомендації роботи впроваджені у тематику науково-дослідних та дослідно-конструкторських робіт кафедри.

**ЗАВДАННЯ ДОСЛІДЖЕННЯ:** аналіз наукових літературних джерел та світового досвіду проектування та будівництва споруд даного типу та ознайомлення з типологією підприємств; вивчення організації архітектурної структури підприємств виноробства на основі принципів інтеграції з об'єктами туристичної інфраструктури; формування прийомів архітектурної виразності підприємств виноробства на основі світового досвіду; використання інтеграції історичного простору та інноваційних технологій в формуванні архітектурної структури.

**ОБ'ЄКТ ДОСЛІДЖЕННЯ:** підприємства виноробства;

**ПРЕДМЕТ ДОСЛІДЖЕННЯ:** прийоми вдосконалення архітектурної виразності.

**МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ,** що використовуються в процесі написання роботи включають в себе основи системного підходу, а також використовується порівняльний аналіз літературних джерел і нормативно-правових документів, вітчизняного та світового досвіду проектування даного типу споруд, а також методи композиції та декомпозиції при використанні методу експериментального моделювання.

**НАУКОВА НОВИЗНА ОДЕРЖАНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ** полягає:

- в створенні регіональної структури даного виду об'єктів на основі інтеграційних принципів туристичної інфраструктури;
- визначені прийомів архітектурної виразності промислових споруд та використанні прийомів при реконструкціях існуючих об'єктів;
- визначенні впливу технології виробництва на об'ємно-планувальну структуру підприємства.

ПРАКТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ ОДЕРЖАНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ полягає в застосуванні визначених прийомів на практиці при зведенні нових та реконструкції, реновації чи ревіталізації існуючих об'єктів та створенні на основі роботи практичних рекомендацій в нормативній проектній базі.

Перша научно-практична конференція "MODERN SCIENTIFIC RESEARCH: ACHIEVEMENTS, INNOVATIONS AND DEVELOPMENT PROSPECTS" Berlin, Germany. 2022

ПУБЛІКАЦІЇ: результати роботи опубліковані в статті: «Вплив генезису культури виноробства на сучасні об'ємно-просторові рішення підприємств галузі».

## Розділ І.

### Історичні та сучасні передумови формування архітектурної складової галузі виноробства.

#### 1.1 Генезис сучасної культури виноробства

Історія культури виноробства налічує не одне століття. За оцінками фахівців вже 5 – 7 тисяч років тому виноград культивувався у Закавказзі, Середній Азії, а також у Сирії, Месопотамії та Єгипті. До найдавніших осередків виноробства відносяться басейни Каспійського, Чорного та Середземного морів [26].

В античний період найбільший вплив на розвиток виноробства був з регіонів, що належали до Стародавньої Греції, а потім Риму. У теперішній час, а саме з кінця XVII ст. найбільшого розквіту виноградарство і виноробство досягло у Франції, а пізніше, до кінця в XIX ст. широко поширилося практично у всіх країнах світу. (рис. 1.1.) Сьогодні можна виділити п'ять регіонів світу з високорозвиненим виноробством, в яких розташовані виробництва, що цікаві з точки зору аналізу їх архітектурних рішень (в алфавітному порядку): австралійський, близькосхідний, європейський, північноамериканський та південноамериканський регіони.



Рис. 1.1. Історія розвитку культури виноробства

Серед перерахованих, необхідно окремо виділити європейський регіон, як територію, що охоплює кілька країн з найбільшою кількістю архітектурних об'єктів, що заслуговують на увагу.

У Європі виноробством почали займатись набагато раніше, ніж в інших регіонах. Тому до процесу виноробства тут демонструють набагато більше вимог. Європейські вина часто можна охарактеризувати як легкі на смак, що містять менше алкоголю та більш кислотні відмінно від інших регіонів світу. Історично так склалося, що Австралія на винному ринку стала певним революціонером. Країною успіх якої пов'язаний із безперервним впровадженням інновацій та нових технологій. Якщо в консервативній Європі все підпорядковане суворим правилам та стандартам, то австралійські винороби постійно йдуть проти системи. Також на цьому континенті застосовуються власні методики обрізання та омолодження винограду, за рахунок чого забезпечується суттєве підвищення врожайності. В цілому австралійські вина відрізняються особливою зрілістю смаку, за рахунок чого вони добре впізнаванні.

Офіційна історія виноробства в Америці не перевищує 300 років. Однак, вино на території Північної Америки вироблялося і раніше. Перші європейці, які вивчали новий материк — а це були вікінги з Гренландії — називала Північну Америку Вінленд, тобто «землею винограду». Проте поселенці відзначали, що місцевий виноград давав вино неприємного смаку, а європейські сорти погано приживалися. Це призвело до того, що почалися активні експерименти з селекції. Наприкінці ХХ століття до питання вирішили підійти з наукової точки зору, одразу кілька університетів розпочали роботу над селекцією. Були проведені дослідження, які показали, в яких регіонах Північної Америки які сорти найкраще зростають. Почалася активна співпраця з виноградарями Європи. Останнім часом спостерігається досить інтенсивний розвиток американської галузі виноробства. Вина Північної Америки відрізняються своїм стриманим смаком, що дуже схоже на Європейські, але при цьому складність смакового букета не зрівняється не з яким винним регіоном.

Виноробство у Південній Америці розпочалося за часів конкістадорів у середині ХVІ століття. Серед тих, хто прибув до Південної Америки, були місіонери, які привезли з собою виноградні лози і створили перші виноградники.

Найвідоміші на весь світ чилійські та аргентинські вина. Вони відрізняються своїм насиченим фруктовим смаком, зберігаючи при цьому легкість.

Регіони виноробства поширені на всіх континентах, де проживає людство. І Африка не є виключенням. Офіційний рік заснування галузі на території ПАР – 1659 р., коли Ян ван Рибек (за одними джерелами голландський корабельний лікар, за іншими – перший губернатор Капської провінції) зробив запис в корабельному журналі, що виноградники дали перше вино. З тієї події сплило багато часу. Виноградники та виробництва зараз активно розвиваються по всьому світу. В різних регіонах є свої смакові особливості в тому числі і в архітектурних рішеннях. Більше ніж 300 років існування виноробства по всьому світу подарувало нам велику кількість історичних та сучасних об'єктів.

На сьогоднішній день винний туризм як комплексний туристичний продукт включає набір основних, додаткових і супутніх послуг. З огляду на особливості кожного виду туризму, вони можуть бути традиційними і специфічними (див.табл. 1.1).

Аналізуючи таблицю, можемо сказати, що основними послугами в туризмі є транспортне обслуговування, проживання і харчування. Специфічність даних послуг у винному туризмі проявляється у виборі винних готелів, традиційних садиб виноробів, відвідуванні ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина, участі у еногастрономічних трапезах тощо.

Традиційними додатковими послугами у винному туризмі є організація екскурсій до місцевих туристичних об'єктів, послуги гідів-перекладачів, послуги з прокату туристичного спорядження, торговельне обслуговування тощо. Крім традиційних послуг, існують спеціалізовані види туризму, які включають специфічні додаткові послуги. Додаткові послуги у винному турі - це: відвідування плантацій виноградників, дегустація місцевих сортів винограду; ознайомлення з технологією виготовлення різних видів алкогольних напоїв безпосередньо на виробництві; ознайомлення з історією виноробства, відвідування спеціалізованих музеїв та енотек; відвідування дегустаційних залів та підвалів, дегустація вин, коньяків, інших видів алкогольної продукції; відвідування ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина; участь у

винних фестивалів та тематичних святах; відвідування та участь у спеціалізованих виставках, форумах, конференціях, конкурсах, аукціонах.

Таблиця 1.1.

Специфіка обслуговування туристичного продукту винного туризму

Види послуг	Основні послуги	Додаткові послуги	Супутні послуги
Традиційні	Транспортне обслуговування, проживання, харчування	Організація екскурсій до місцевих туристичних об'єктів, послуги гідів-перекладачів, послуги з прокату туристичного спорядження, торгівельне обслуговування, лікувально-профілактичні та косметичні послуги	Послуги місцевої інфраструктури
Специфічні	Розміщення у винних готелях, гостьових віллах і будинках виноробів, оселях сільського зеленого туризму, харчування у спеціалізованих винних ресторанах, організація еногастрономічних банкетів	Відвідування плантацій виноградників, дегустація місцевих сортів винограду; ознайомлення з технологією виготовлення різних видів алкогольних напоїв безпосередньо на виробництві; ознайомлення з історією виноробства, відвідування спеціалізованих музеїв та енотек; відвідування дегустаційних залів, дегустація вин, коньяків; відвідування ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина; лікувальне та профілактичне обслуговування на основі ампелотерапії та винотерапії; участь у винних фестивалів та	Придбання традиційних продуктів харчування, придбання устаткування і обладнання для дегустації, зберігання, транспортування, виготовлення вина та інших алкогольних напоїв; доставка алкогольних напоїв

		тематичних святах; відвідування та участь у спеціалізованих виставках, форумах, конференціях.	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Джерело: складено на основі [1].

Якщо розглядати винний туризм за критерієм мети подорожі та технології організації, то винні тури поділяються на [4, с.69]: культурно-пізнавальні; рекреаційно-оздоровчі; винний сільський зелений та агротуризм; винно-розважальні тури; ділові, у тому числі освітні та наукові.

Одним з найяскравіших винних турів можна вважати винні маршрути, що в різних країнах світу пролягають через велику кількість унікальних виноробних об'єктів. Європейські винні дороги починаються від берегів сонячної Франції, пролягають через виноградники Німеччини до Італії. Всім відома Винна дорога Ельзасу – Франція, Алентежу – Португалія, Санторіні – Греція, Долина Мозеля – Німеччина, Тоскана – Італія.

Ельзас славиться на весь світ своїми чудовими винами, переважно білими. Численні виноградники та виноробні села витягнулися вздовж дороги, що йде з півночі на південь. Середньовічні замки і фахверкові будиночки епохи Відродження, прикрашені квітами, у мальовничих селищах здобули величезну славу цього маршруту. У 1953 році Винна дорога Ельзасу була офіційно оголошена туристичним маршрутом. "Винна дорога" (Alsace Route des Vins) простягається приблизно на 170 км від села Марленхейм до Тану. По винному шляху розташовано близько тисячі виноробів, де можна скуштувати чудові ельзаські вина. Дорога включає також окрему ділянку навколо Віссамбурга, на півночі Ельзасу. Багато сіл вздовж винної дороги включені в асоціацію Найкрасивіших сіл Франції завдяки унікальному клімату, особливо різноманітним терруарам виноградників та вмінню виноробів в Ельзасі створювати чудові білі вина.

У Німеччині тринадцять виноградних регіонів, багато давно стали популярними туристичними маршрутами. З 1935 тут пролягає знаменитий

маршрут Німецький винний шлях. Цей туристичний маршрут завдовжки 85 кілометрів – один із найстаріших у Німеччині. Він бере свій початок від Німецької винної брами недалеко від французького кордону в місті Швайген-Рехтенбах і закінчується біля північного кордону землі в Боккенхаймі. Проходить через місто Бад-Дюркхайм, де знаходиться найбільша винна діжка у світі, а також через кліматичний курорт Еденкобен, зі старими будинками виноробів, які збереглися ще з XV століття.

Перша подібна винна дорога з'явилась і в Україні. Наприкінці 2019 року було презентовано перший офіційний еногастрономічний тур «Дороги вина та смаку Української Бессарабії». Через рік, у жовтні 2020-го, було представлено аналогічний тур Закарпаттям. На черзі — «Дороги вина та смаку» Херсонщини, Миколаївщини, Прикарпаття та Криворіжжя, які пізніше планується поєднати у тур під назвою «Південний український винно-гастрономічний шлях».

В цьому контексті пропонується на основі туристичних кластерів та існуючої мережі винних виробництв розробити регіональну структуру туристичних винних закладів. Структура включатиме в себе в першу чергу винні виробництва, з частковим, або повним переліком туристичних послуг, а також туристичні кластери, що входитимуть в ареал певної часової доступності до основного типу об'єкту.

У ролі нової туристичної виноградарсько-виноробної територіальної системи пропонується територіальне кластерне об'єднання. Туристичний виноградарсько-виноробний «кластер» [17]. це вузькоспеціалізована, стала на ринку система, що має територіальний характер, тому що виноградарство і виноробство невідривне від території, а їхня продукція унікальна для кожної місцевості. В українських сучасних реаліях, зі слів самих виноробів назріла необхідність об'єднання виноробно-винного кластера та туризму регіону для максимізації прибутків, реалізації потенціалу регіону та забезпечення раціонального використання природних ресурсів [18].

Українські виноробні підприємства за розміром можна класифікувати як великі (об'єм виробництва 15 млн л на рік), середні (об'єм виробництва 1 млн л на рік), та малі (об'єм виробництва 5 000 л на рік). Великі зазвичай – відомі

торгові марки, які не потребують представлення не тільки в Україні, але й в світі. До них відносяться «Шабо», «Інкерман», «Артемівський завод шампанських вин», «Коблево» та інші. Середні виробництва – це виноробні, що відкриті вже приватними поціновувачами вина. Їх досить не значна частина, оскільки промислове виробництво вина є досить затратним. Прикладом даного типу є виноробня «Колоніст» та виноробня «VINARIA». І найменші, та най унікальніші – це приватні виноробні, що можна зустріти на різних територіях України. Далі розглянемо основні з існуючих, що вже входять до регіональної структури туристичних виноробень.

Традиційними регіонами, де з прадавніх часів на території України займались виноробством, вважалися Бессарабія, Причорномор'я та Закарпаття. Причорномор'я справедливо вважається одним із найдревніших виноробних регіонів України. Давні греки перші оцінили його сприятливий для виноградарства рельєф. Рівнинне виноробство дає змогу, в основному, вирощувати столові сорти та сорти, придатні для виготовлення ординарних вин. Виноробство на Закарпатті зародилося близько 2000 років тому. Це пов'язано з тим, що край входив у контактну зону з давньоримськими провінціями Верхня Дакія та Паннонія. Прийнято вважати, що першими виноробами, які виготовляли винний напій, були кельти та даки. Перші письмові згадки про виноробство у картинах з історії Бессарабії належать до 1600-1625 років.

Сучасний період відзначається глобальним потеплінням та зміною клімату. Середньорічна температура значно підвищилась, клімат став більш сприятливим для вирощування винограду. Факти свідчать, що в центральних частинах та на сході не перший рік аграрні господарства успішно вирощують не тільки столові, але й технічні сорти винограду. З останніх почали виробляти вина, які заслуговують на увагу фахівців і прихильників українських вин.

Прикарпаття завжди вважалось ризикованою зоною для вирощування винограду. Регіон характеризується складними та нестійкими кліматичними умовами. Тут завжди суворі зими та дощові весна й осінь, а у травні трапляються сильні заморозки. Виноградна лоза реагує на зміни погоди, точно передбачити реакцію рослини на погодні умови досить важко. Тому місцеві винороби

працюють з невеликими обсягами, тим самим зменшуючи ймовірність великих втрат чи збитків [30].

Відповідно до умов системного підходу структуру сучасних підприємств виноробства країни пропонується формувати на трьох ієрархічних рівнях [27 с. 65]: регіональному, об'єктному та просторовому. На регіональному рівні пропонується формування мережі туристичних об'єктів винної галузі, що буде оснований на існуючих закладах виноробства України (рис.1.2.).

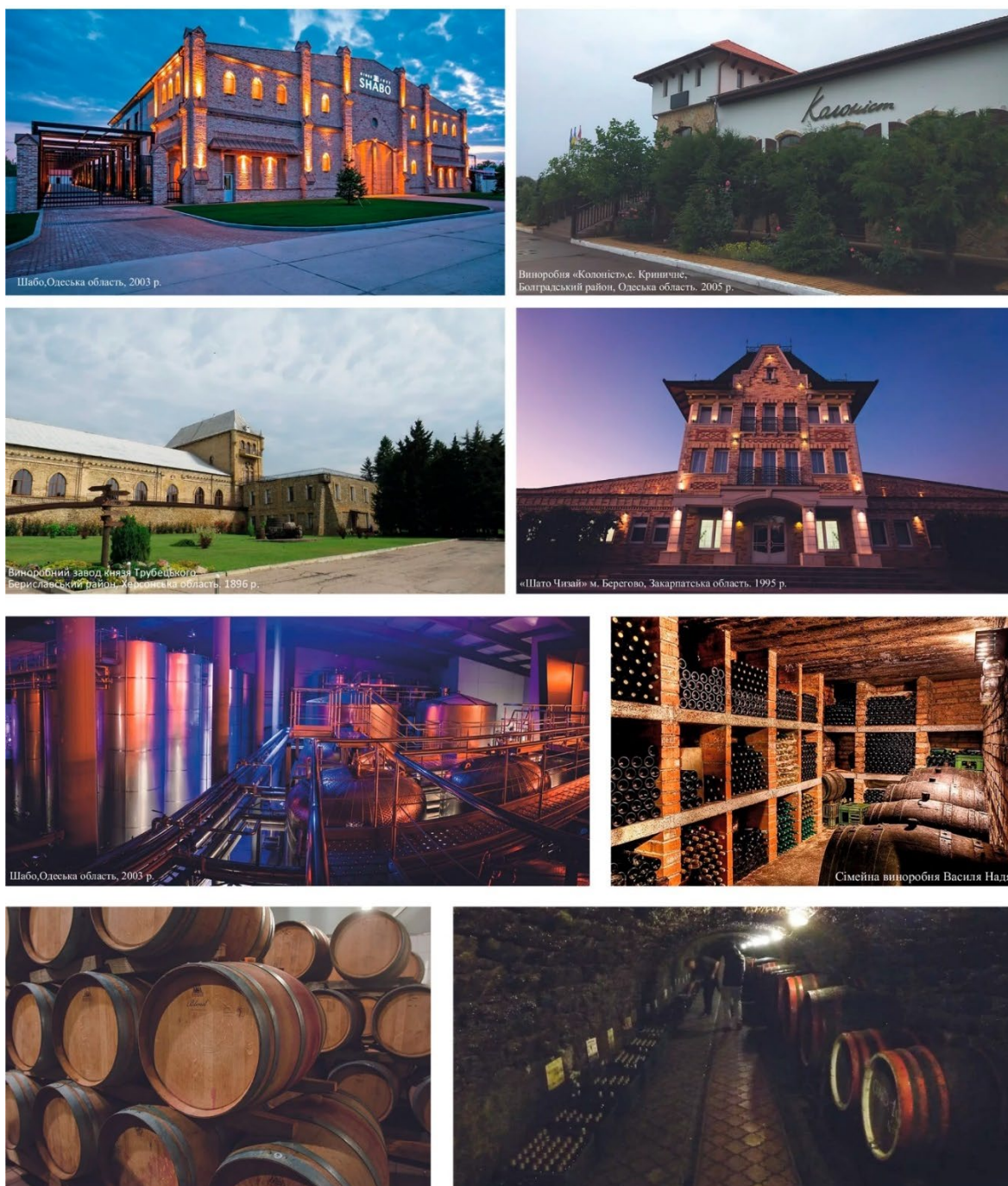


Рис. 1.2. Вітчизняний досвід проектування підприємств виноробства

На об'єктному рівні – відповідно до світової практики проектування пропонується розширити перелік додаткових функцій на виробництвах, що дозволить інтеграцію туристичної функції та підвищення архітектурної виразності об'єктів для туристичної привабливості. На просторовому рівні пропонуються засоби інтеграції нових просторів в існуючі виробничі зони. Для вирішення поставлених задач ознайомимося детальніше з основами роботи туристичної галузі.

## **1.2 Світовий досвід проектування та будівництва виноробних господарств**

Проектний досвід всіх регіонів виноробства детально розглянутий в роботі Тимофєєва А.В [7]. Зроблено висновки, що сучасна архітектурна структура об'єктів на пряму залежить від стародавніх уявлень про перетворення винограду на вино як «сакральний процес». У цьому світлі простір, у якому відбувається «перетворення», також набуває специфічної властивості. На думку автора у країнах з історично розвиненим виноробством, архітектурному вигляду виробництв приділяється велика увага. Він виокремлює певний перелік об'єктів до рівня «іконографічних будинків» – «заводів, виразний і своєрідний образ яких явно переважає їх утилітарні призначення» [7]. Проте причиною таких яскравих архітектурних образів є скоріше історичний ареал розміщення об'єктів та бажання сучасних підприємств конкурувати з історично сформованими у автентичному середньовічному середовищі, і як наслідок замовлення проектів у відомих талановитих архітекторів. Повною мірою це можливо оцінити проаналізувавши той факт, що більше 20 підприємств в цілому та окремі будівлі у складі виноробних підприємств (в більшій мірі громадських), зведені за проектами дванадцяти архітекторів-лауреатів Притцкерівської премії. [9]. Слід зазначити, що кількість цивільних об'єктів, таких як театри, концертні зали, музеї, а також хмарочоси, побудовані за проектами перерахованих авторів, поступаються виноробням. Цей факт говорить про популярність та особливе ставлення до культури виробництва та споживання вина у всьому світі.

Також, виноробні та громадські споруди у різний час проектували та будували: Олександра Де Акоста, Маріо Ботте, Міхаель Гейс, Майкл Грейвз, Кріс Келлі, Матіас Клотц, Гільермо Хевіа, Стівен Холл, Яніс Яніотіс та ін. Можна вказати і на зворотну тенденцію – формування кола архітекторів, популярність яких та професійне кредо пов'язані з виноробнями, побудованими за їхніми проектами. До цих авторів можна віднести Хесуса Манзанареса, Філіпа Мазьєра, Хесуса Марія Паскуаль [7].

Значний перелік об'єктів дає обширну інформацію стосовно технологічної та архітектурно-планувальної організації та художнього образу, а також розкриває історичні секрети формування галузі. Проте немає можливості детально зупинитися на всьому багатогранному досвіді проектування, тож детально розглянемо найбільш сучасні та цікаві архітектурні об'єкти з різних регіонів виноробства. Розпочнемо з Південної Америки.

Перший приклад: виноробня Zuccardi у Валле-де-Уко в Аргентині [10]. Архітектори Євгенія Мора, Фернандо Раганато, Том Хьюз. Побудована у 2016 році. Архітектурна ідея переслідує дві основні цілі: з одного боку, будівля, яка відповідає агрономічним потребам разом з енологічним аспектом, з дотриманням суворих технічних та експлуатаційних вимог, які потребує процес високоякісного виноробства. А з іншого боку, туристичний об'єкт, де відвідувач відіграє провідну роль і весь театр архітектурний розкривається саме для нього. Вражаючий ландшафт робить архітектурне рішення неповторним. Сама виноробня Zuccardi – це данина урочистим і суворим горам Анд, які визначають погоду та ґрунт регіону. Будівля виходить прямо з ґрунту і стає частиною гори, шукаючи інтеграції та візуального балансу, які не впливають на ландшафт.

З функціональної точки зору, виноробня спроектована на осі, яка з'єднує всі робочі зони. Це схоже на хребет, який повторюється на трьох рівнях. У підвалі розміщені чани для вина, на першому поверсі розміщені всі виробничі процеси, а на другому поверсі знаходяться лабораторія, адміністративна зона та шлюзи резервуарів.

Виробнича система відбувається за допомогою сили тяжіння. Виноград надходить із зони збору врожаю. Потім проходить процес подвійного

відбору. Далі його відкладають у великі бочки, які піднімають і транспортують до горловини резервуара. Після цього починається процес бродіння. Процес розподілений у формі напівкола та організований навколо великої центральної тераси, що гарантує комфортну та швидку роботу, захищену від суворих погодних умов місцевості.

Виноробня майже повністю виконана із залізобетону. Великі схили гідрозмитого циклопічного (з великими породами) бетону з місцевим піском і гравієм виходять із землі з тектонічною міцністю. Важкі та міцні об'єми виглядають як тіла, що з'являються з поверхні, демонструючи риси землі як спосіб виразити власну ідентичність. Використання місцевих ресурсів, таких як пісок і вода з річки Тунуян, було пріоритетним при будівництві.

Основна поверхня будівлі виходить із землі, оголюючи довгі винні чани у формі усіченого конуса. Ці чани є результатом багаторічного досвіду команди енологів. Вони були виготовлені із збірного бетону. Усередині будівлі розташовано ряд винних складів і зон для дегустації вин, які символізують плин часів і проєкцію в майбутнє. Проходячи по виноробні, ви розумієте концепцію, і вона запрошує вас відкрити кожен її куточок. Даний приклад є цікавим з позиції організації експозиційного простору. Образ архітектурного рішення дозволяє демонструвати відвідувачам процес завантаження винограду у чани та процес відстоювання соку та бродіння.

Інший приклад з Північної Америки виноробня компанії VIK, що розмістилася в Сан-Вісенте, Чилі. Побудована в 2014 році архітекторами Лорето Ліоном та чилійським архітектором Сміляном Радичем [11].

Розташована серед гір і широких долин із ширяючими горами Анд на відстані, виноробня була продумано розроблена, щоб мати мінімальний вплив на ландшафт, і впровадила найсучасніші та передові технології, а також прагнення створити незвичайний дизайн.

Дизайн винзаводу має унікальний прозорий, натягнутий тканинний дах, який дозволяє природному сонячному світлу проникати в виноробню і, таким чином, працювати без штучного освітлення. Вхід до виноробні — це захоплююче візуальне зображення площі, нахиленої на два градуси, проточна

вода, що тече над простором, забезпечує додатковий елемент охолодження. По всій площі проточної води розміщені скульптури. На площі прорізані пішохідні доріжки, які дозволяють відвідувачам гуляти по заповненому водою ландшафту. Більша частина будівлі розташована під землею, щоб природно охолоджувати вино під час процесу виробництва, підтримуючи постійну температуру, використовуючи природну теплову амплітуду долини. Увійшовши в інтер'єр виноробні, відвідувачі відразу занурюються в виробничий процес, і їх проводять через внутрішні роботи винзаводу, які демонструють виробництво вина залежно від сезону: від подрібнення та ферментації до потрапляння до бочки, а також процеси витримки та дегустації. На нижньому рівні ферментаційної зали з резервуарами з нержавіючої сталі відвідувачів приваблює далека стіна, залита природним світлом. Вони можуть дивитися вниз на довгу колонаду похилих освітлених колон крізь бочки в дегустаційний зал, де знаходиться віттар вина.

Після дегустації вина гості мають можливість піднятися нагору до скляного павільйону, щоб насолодитися вином із кулінарними ласощами серед виняткового дизайну та скульптур, оглянувши виноградник і виноробню серед величної природи.

Неможливо обійти увагою Європейський регіон, оскільки саме тут відбувається найбільша боротьба за найкращі проекти у галузі. Найяскравішим архітектурним образом у виноробних проектах безперечно можна назвати проект Френка О. Гері для компанії Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, що побудований у Ріоха, в Іспанії в 2006 році [12]. Це неймовірна, будова - винний готель, розташований в іспанському містечку Ель-Сьєго, на території відомого господарства, флагмана іспанського виноробства Marques de Riscal.

Як відомо, винний магнат Маркіз де Ріскаль є пристрасним прихильником різних новаторських ідей, у тому числі й у архітектурі. Згідно з місцевою легендою, він витратив чимало часу на те, щоб умовити О. Гері взятися за проект і звести в іспанській глибинці цей футуристичний готель, який обійшов би за незвичайністю та розмахом знаменитий музей сучасного мистецтва Гуггенхайма в Більбао.

Будівництво міста вина було розпочато в 2000 році і тривало близько шести років. Великий комплекс включає виноробню, п'ятизірковий готель на 44 ультрасучасних номери, ресторан авторської кухні, винотеку та SPA-центр винотерапії. Дістатись у серце комплексу — дегустаційні зали у винних підвалах — можна прямо з холу на скляному ліфті. У його сховищі міститься понад 3 тисячі пляшок вина.

Вісім просторих терас дозволяють гостям готелю з усіх боків насолоджуватися видом на найкрасивіші виноградні поля. Також тут є критий басейн, джакузі та фітнес-центр. На сьогоднішній день Місто вина Marques de Riscal є своєрідною «візитною карткою» всього винного туризму в Іспанії. Конструктивні деталі каркасу будівлі, на думку архітектора, відсилають до образу деревного стовбура виноградної лози, що гілкується.

Приголомшливий фасад петлеподібної форми був сформований з 2780 квадратних метрів титану. Величезні сріблясті ділянки фасаду нагадують обгорткову винну фольгу, пурпурні та рожеві титанові панелі символізують вино, що струмує. Ну, а елементи золотистого кольору — натяк на обгорткову сіточку, яка є на всіх винах цього господарства.

Неможливо обійти увагою приклад сучасного виробництва, що знаходиться в головному історичному регіоні італійського виноробства. Мова йде про виноробню Антинорі, Барджино, в Італії, що побудована в 2012 році. Це місце оточують унікальні пагорби К'янти, вкриті виноградниками, на півдорозі між Флоренцією та Сієною. Освічений замовник дав можливість за допомогою архітектури покращити ландшафт і оточення як вираз культурної та соціальної валентності місця, де виробляють вино.

Таким чином, функціональні аспекти стали невід'ємною частиною плану проекту, який зосереджується на геоморфологічному експериментуванні будівлі, що розуміється як найбільш достовірне вираження бажаного симбіозу та злиття між антропою культурою, працею людини, її робочим середовищем та природнім середовищем. Фізична та інтелектуальна конструкція винного заводу спирається на глибокі зв'язки із землею, стосунки, які є настільки інтенсивними

й постраждалими (також з точки зору економічних інвестицій), що змусять архітектурний образ приховати себе та влитися в нього.

Метою проекту було поєднання будівлі та сільського ландшафту; промисловий комплекс видається частиною останнього завдяки даху, який перетворили на ділянку сільськогосподарських угідь, яка оброблена виноградною лозою, яка переривається уздовж контурних ліній, двома горизонтальними прорізами, які пропускають світло в інтер'єр і забезпечують вид на ландшафт.

Фасад характерний для будівель, тягнеться горизонтально вздовж природного схилу, помічений рядами виноградних лоз, які разом із землею утворюють його «покрівлю». Отвори або вирізи непомітно відкривають підземний інтер'єр: офісні зони, організовані як бельведер над барикадами, та зони виробництва вина розташовані вздовж нижньої, а зони розливу та зберігання — уздовж верхньої. Відокремлене серце винзаводу, де вино дозріває в бочках, своєю темрявою та ритмічною послідовністю теракотових склепінь передає сакральний вимір простору, який прихований не через бажання приховати його від очей, а гарантувати ідеальні термогігрометричні умови для повільного дозрівання продукту.

Читання архітектурної частини будівлі показує, що альтиметричне розташування відповідає як процесу виробництва винограду, який спускається (ніби самопливом) – від точки прибуття, до ферментаційних резервуарів до підземного склепіння бочки – так і процесу виробництва винограду. Відвідувачі навпаки, піднімаються від стоянки до виноробні та виноградників, через виробничі та демонстраційні зони, щоб нарешті дістатися до ресторану та поверху, де розміщується аудиторія, музей, бібліотека, дегустаційні зони та торговельні точки.

Офіси, адміністративні зони та кабінети керівництва, розташовані на верхньому рівні, проходять через низку внутрішнього двору, освітленого круглими отворами, розкиданими по даху виноградника. Ця система також служить для освітлення гостьового будинку та житла доглядача. Матеріали та технології взяті з місцевих традицій, чітко виражаючи тему досліджуваної

природності, як у використанні теракоти, так і в доцільності використання енергії, що виробляється природним чином землею, для охолодження та ізоляції виноробні, створюючи ідеальні кліматичні умови. для виробництва вина.

Найновішим прикладом можна назвати проект Нормана Фостера та партнерів, що відкрився у 2021 році у регіоні Бордо у Франції. LE DOME WINERY [13] розташовано серед пагорбів Бордо, нова виноробня Le Dôme в Сент-Емільоні прийняла своїх перших відвідувачів. Спроектowana і сконструйована низинна будівля органічно поєднується з культурним ландшафтом регіону, що входить до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Виробництво оснащено найсучаснішим обладнанням для всесвітньо відомої марки вина Le Dôme. Форма будівлі спроектована з наміром створити структуру, яка одночасно дивиться як всередину, так і назовні, забезпечуючи ефективний простір для виробництва вина, водночас вступаючи в діалог з навколишнім ландшафтом.

Відвідувачі підходять до виноробні вздовж обсадженої деревами алеї, в кінці якої знаходиться будівля круглого плану. Комбінація двох пандусів – одного зовнішнього, щоб підкреслити зв'язок із об'єктом, а іншого – внутрішнього, що дозволяє відвідувачеві пройти через різні етапи виноробного процесу – надає новій будівлі його просторової виразності. Обидва пандуси ведуть до галереї на верхньому рівні, яка утворює соціальне серце будівлі з дегустаційними столами, елегантним винним баром і розважальними приміщеннями – все це оточує 360-градусний вид на прилеглі виноградники.

Вигнутий винний бар із круглими столами з видом на виноградники утворює дегустаційну зону зліва. Круглий атриум дозволяє людям дивитися вниз на приміщення для виробництва та зберігання вина, що забезпечує цілісний та унікальний досвід для відвідувачів. Праворуч від входу окремі офісні блоки допомагають створити простір для зосередженої роботи в напруженому середовищі. Дерев'яні ширми обертаються навколо столів, щоб забезпечити акустичну та візуальну конфіденційність, зберігаючи зовнішній вигляд і поєднуючись з архітектурою, а лінії на стелі відображаються в дерев'яних екранах.

Дерев'яна покрівля діаметром 40 метрів є унікальною конструкцією, що складається з взаємно підтримуючих похилих балок, які перекривають великий простір без колон. Конструкція природно створює 6-метрове коло у центрі, що дозволяє денному світлу заливати верхній рівень. Покрівля покрита переробленою місцевою теракотовою черепицею, а основа будівлі, виготовлена з бетону з використанням заповнювача з регіону, покрита дерев'яними рейками та частково заглиблена в землю, щоб зменшити візуальний вплив на місцевість та збільшити теплову масу. Будівля посилює ландшафт, створюючи форму, схожу на пагорб, яка перегукується з пологими схилами, які її оточують.

Сучасні тенденції світового та європейського розвитку виноробства відображають бажання створювати унікальні об'єкти проте такі, які органічно вписуються в оточуюче середовище. Це пов'язано з бажанням архітекторів зберегти та підкреслити оточуючий ландшафт та відкрити відвідувачам чудові краєвиди виноградників.

Бажання створювати унікальні виноробні проекти не обмежується Європейським континентом. Яскравим прикладом є унікальний проект сховища алкогольних напоїв Лучжоу у місті Ерланг у провінції Сичуань в Китаї (2018 рік) [14], спроектований DCA. Ділянка проекту розташована в місті Ерланг, повіт Гулінь. Місто Ерланг є оригінальним місцем виробництва лікеру Лучжоу. У 2009 році Langjiu Group ініціювала свій план модернізації, щоб створити алкогольний маєток світового класу в місті Ерланг.

Технічно склад спиртних напоїв — це промислова будівля, яка зберігає дистильований спирт у традиційних гончарних банках. Сховище — це більше, ніж промислова будівля, і необхідно до певної міри зменшити його характеристики як промислової будівлі через реструктуризацію його стереотипного іміджу та функцій. Дизайн відповідає специфічному середовищу. Будівля розташована в долині з кількома рівнями. Щоб врахувати різницю висот, було ретельно розподілено функції на різних рівнях шляхом мінімальної адаптації місця. Таким чином, сховище природно інтегрується з оточенням і стає частиною місця. Сховище – це сучасне вираження східної та місцевої культури алкогольних напоїв, а не просто звичайна промислова

будівля; тому на фасаді використовується теракотова цегла. В основному, теракотова цегла має свого роду зв'язок з глиняним глечиком, оскільки вони виготовлені з того ж матеріалу. Приземистий колір і фасадний малюнок цегли також підкреслюють інтровертність і спокійну якість будівлі. Крім цього, в оформленні фасаду використано деякі місцеві архітектурні елементи. Щоб впоратися з величезними перепадами висот на місці, спроектовано піднесений дощатий настил, екскурсійний ліфт, ескалатор і терасові дахи вздовж звивистої доріжки, що дає змогу відвідувачам вільно пересуватися територією.

Гігантська банка, побудована з приблизно 150 000 штук теракотових цеглин, є найбільшою особливістю та привабливою точкою сховища. Його складна конструкція є не лише виразом ремісничого духу Ланцзю, але й архітектурною мовою спілкування з людьми. Перфорована цегляна стіна та огорожа забезпечують вільний потік свіжого повітря через будівлю, що забезпечує ідеальне мікробіологічне середовище, необхідне для зберігання спирту, і підтримує концентрацію алкоголю в повітрі в приміщенні на безпечному рівні. Басейн з водою на даху популярний у місцевих житлових будинках, тому його внесли до проекту. Басейн стає частиною ландшафтного дизайну і охолоджує температуру в приміщенні спекотним літом. Таким чином, будівля забезпечує ідеальне середовище для зберігання алкогольних напоїв природним і екологічним способом.

Всі розглянуті приклади призводять до висновку, світові виноробні підприємства зазвичай відносяться до унікальних об'єктів, для проектування яких переважно запрошують відомих всесвітніх майстрів. Цікавою є концентрація розміщення об'єктів, збудованих за проектами відомих архітекторів. Так, наприклад, на території лише однієї провінції Ріоха, в Іспанії, розташовується більше десятка об'єктів, у тому числі чотири будівлі лауреатів Прітцкерівської премії. Усього в Іспанії дослідженням виявлено понад 40 заводів, які становлять інтерес з погляду формування їхньої архітектури. Подібна концентрація підприємств, що є визначними досягненнями галузі та архітектури, в регіонах з розвинутою туристичною інфраструктурою, у тому числі для еко- та агротуризму, свідчить про те, що сучасні виноробні підприємства активно

інтегровані в туристичні кластери [17,18]. Це підтверджується наявністю розвинених суспільних функцій у структурі виробництв та територіально-організаційних зв'язків як між виробництвами, так і між іншими елементами туристичної інфраструктури [7].

Виноробна промисловість України представлена підприємствами первинного та вторинного виноробства. Основним видом сировини для виробництва вин є виноматеріали. Окрім потужних винзаводів, які мають близько тисячі гектар власних виноградників, створюються малі виноробні господарства, які роблять свій внесок у розвиток культури споживання і виробництва вина в Україні шляхом виробництва авторських вин, проведення дегустацій вин та винних фестивалів.

Представником бессарабського регіону є компанія Шабо, що знаходиться в Одеській області, заснована у 2003 році на базі найстарішого винного виробництва України в селі Шабо. Виноробні традиції цього краю були закладені ще в античні часи, а культурне виноробство розвивали швейцарські переселенці, що заснували тут у 1822 році виноробне поселення. До структури сучасної компанії входять винний дім, будинок ігристих вин, коньячний будинок. Технічне оснащення виноробні відповідає найкращим європейським підприємствам.

Найяскравішим прикладом серед українських безумовно можна назвати виноробний завод князя Трубецького - це старовинне підприємство, яке з початку свого існування виготовляє винну продукцію за традиційними технологіями. Знаходиться воно біля села Козацьке Бериславського району Херсонської області. Наприкінці XIX століття цими землями володів князь Петро Миколайович Трубецький. Князь Л.С. Голіцин був родичем Петра Трубецького, та переконав останнього використати унікальний склад земель та кліматичні умови його володінь для створення виноробного господарства. Так, у 1896 році в пониззі Дніпра князь Трубецький висадив виноградник, загальна площа якого склала 200 га. Через два роки тут же було відкрито виноробний завод імені князя Трубецького. Результат професійного підходу до організації виноробного господарства не забарився. Через чотири роки після заснування

виноробного заводу його продукція виграла «Гран-Прі» на Всесвітній виставці вина в Парижі. Це був лише початок присудження високих нагород та визнання вин із маєтків князя Трубецького у світі.

Територія складається з багатьох будівель, як старих, побудованих за часів князя, так і нових з лінією вініфікації. Кілька років тому було проведено повну реконструкцію історичної будівлі заводу, збудованої у 1900 році. Наразі тут відкрито видовий майданчик та вежу, обладнано кілька дегустаційних залів, було відновлено також 8 галерей винних підвалів, що діють ще з часів князя-засновника. Ці галереї використовуються і зараз для витримки та зберігання вин. Крім того, на території виноробного заводу нещодавно було відкрито невеликий готель на 15 номерів та затишний ресторанчик, що знаходиться у старовинному крилі виноробні [30].

Технічно склад спиртних напоїв — це промислова будівля, яка зберігає дистильований спирт у традиційних гончарних банках. Сховище» м. Берегово, Закарпатська область, заснована у 1995 році. Вона пропонує різноманітні програми для відпочинку: винні тури, екскурсії на виробництво, дегустацію вина, екскурсію в долину Чизай. Справжня гордість підприємства — це музей виноробства. [30].

І це лише найяскравіші елементи майбутньої структури. Є інші виноробні, нові та ті, що потребують реконструкції. Але всі їх, в тому числі і перераховані об'єднує необхідність вдосконалення об'ємно-просторової та функціональної структури відповідно до сучасних тенденцій. Дослідження питання вдосконалення прийомів архітектурної виразності є дуже актуальним для підвищення туристичної привабливості галузі.

### **1.3 Сучасні тенденції та наукові дослідження архітектурної структури підприємств виноробства**

Протягом минулого сторіччя головною силою розвитку суспільства виступав процес індустріалізації його економіки. Саме промислові підприємства

виступали часто у ролі містоутворюючих центрів, навколо яких формувалися організми міського середовища.

Промислові будівлі та їх території опинялися у зонах, безпосередньо прилеглих до історичного центру міста, а зі зростанням міських територій і у їх центральній частині індустріалізація видавалася невинним та послідовним процесом, запорукою прогресу сучасного суспільства. Така саме ситуація траплялась іноді і з виноробними господарствами. Основною метою промислових будівель було виробництво кінцевого продукту, при цьому промисловість була позбавлена розвитку туристичного напрямку. Глобалізація світової економіки та загальні тенденції переходу промислового виробництва до інформаційних технологій змусили переосмислити структури промислових підприємств. В випадку виноробства популярності в світі набув розвиток саме гастрономічно-туристичного напрямку.

Значна частина промислових підприємств інших галузей виробництва закрилась, території поступово прийшли у занепад. Значний відсоток промислових будівель залишились, але вони не відповідають сучасним тенденціям. Такі промислові будівлі часто виступають у ролі пам'яток архітектури, питання їх збереження і реновації або ревіталізації дуже важливе. Необхідність їх збереження та повторного адаптивного використання підтримується світовим архітектурним товариством (Вашингтонська хартія (1987 р.), 19-ий Світовий конгрес архітекторів у Барселоні (1996 р.), Литовські кейси (2017 р.), тощо. До основних напрямків такої ревіталізації промислових підприємств можна віднести: трансформацію їх у багатофункціональні комплекси громадського призначення, але зберігаючи основну функцію будівлі. При реконструкції промислових будівель і комплексів готельна, музейна або ресторанна функція може бути як самостійною так і домінантною, наприклад коли все промислове підприємство трансформується під готель або ресторан. Або функція будівлі може бути супроводжуючою, коли готель стає частиною загального комплексу громадського призначення. В цьому випадку виноробна промисловість має виключні можливості саме збереження промислової складової, та організацію обслуговування навколо основної функції.

Україна – це благодатний край з багаторічною історією для розвитку винного туризму. Особливо це простежується при створенні та організації винних турів, які являються характеристикою виноробної галузі, що охоплює чи не кожен її складову. Основними відправними точками вітчизняних винних турів - маршрути «Київ — Одеса» і «Київ — Закарпаття». Насамперед, це пов'язано з величезними площами насаджень виноградної лози на околицях. Винні тури можуть бути як окремими подорожами, турами вихідного дня, так і готовим турпродуктом, що надає пакет послуг, відповідно до заданої тематики.

Українське виноробство значно відстає від світових винних господарств. Перш за все, це результат впливу вартості обладнання та інвестицій у саджанці. По-друге, довгий термін окупності інвестицій. По-третє, не готовність більшості виноробних підприємств до проведення туристичних заходів.

Крім сприятливих кліматичних умов в Україні, не слід забувати про стримуючі фактори для багатьох аматорів і тих, хто мають справу з виноградною лозою. Відкриття легального підприємства, що спеціалізується на виготовленні вина.

В Україні виділяють чотири основні терруари, максимально придатні для розвитку виноградарства. Це території в межах Миколаївської, Одеської, Херсонської та Закарпатської областей.

Найуспішнішими вітчизняними виноробами заслужено визнано тих, хто має власні виноградники, на основі яких і виготовляють вино, виключно зі свого урожаю. Вони мають власну впізнавану торгову марку та є відкритими для відвідування туристів і готові показати своє виробництво.

*Миколаївська область.* Найвідоміша торгова марка Миколаївської області – винзавод «Коблево», розташований у селищі Коблево. (рис. 1.3.). Тут зосереджені насадження виноградників, а також виробництво вина та коньяків. Виноробня «Коблево» пропонує дегустаційні тури з екскурсією на виробництво. Коблево – відомий чорноморський курорт для молодіжного чи сімейного пляжного відпочинку.

Таким чином, турист має змогу спробувати натуральне сухе, напівсолодке,



*Рис. 1.3. Винзавод «Коблево», с. Коблево, Миколаївська обл.*

солодке, ексклюзивне місцеве вино там, де його виготовляють.

У селі Радісний Сад розташована винарня «Радсад», яка виготовляє більше 25 марок вина із сировини власного виробництва: «Вечірній Миколаїв», «Шардоне Миколаївське», «Піно Миколаївське». Село Бузьке Вознесенського району – батьківщина виноробні «Зелений гай», де виготовляють вина і коньяки. Коньяк «Гринвіч» родом саме звідси. Тут також виготовляють виноградні та плодово-ягідні вина. Підприємство пропонує туристам екскурсію з дегустацією.

*Одеська область* – багатий край на DESTИНАЦІЇ винного туризму. Слід відзначити виноробні, власники яких увійшли до списку найуспішніших вітчизняних виноробів : «V.Petrov» (с. Струмок), «Колоніст» (с. Криничне) (рис.1.4.), «Вина Гулієвих» (Одеса), «Don Alejandro Winery» (с. Холодна Балка), «Маркіз де Лакарен» (с. Шабо).



*Рис. 1.4. Винзавод «Колоніст», с. Криничне*

Болградський виноробний завод зацікавлює туристів екскурсіями, що включають повний цикл виноробних процесів – від вирощування винограду до виробництва і розливу вин чи коньяків. Найбільш шановане тут сухе біле «Аліготе» і «Крижане вино». Останнє отримало назву внаслідок того, що виноград «рислінг» для нього збирають морозним ранком на початку грудня. Наразі дегустаційні тури на підприємство не передбачені. Однак, у листопаді в Болграді проходить фестиваль молодого вина.

За 200 км від Одеси в Тарутинському районі розташоване багатонаціональне село Фрумушика-Нова, на території якого проживають болгары, гагаузи і молдаване, поруч з українцями. Це справжній музей просто неба, до якого їдуть поїсти овечого сиру, бринзи та продегустувати вино з підвалів за старовинними народними рецептами. Тут можна придбати високоякісне домашнє вино.

*Херсонська область.* Головні винні дестинації – «Виноробне господарство князя М. П. Трубецького» (рис.1.5.), виноробня «Курінь» та будинок марочних коньяків «Таврія». Останній розташований у Новій Каховці. Тут збережено майже сторічний досвід виробництва коньяків. Станом на сьогодні його представлено кількома торговими марками - «Таврія», «Борисфен», «Jatone», «AleXX». На цьому ж заводі розливають вина ТМ «Inkernan».



*Рис. 1.5. «Виноробне господарство князя М.П. Трубецького»*

Будинок марочних коньяків «Таврія» надає 3 види екскурсійно-дегустаційних турів: коньячні, винно-коньячні і винні. Відправною точкою екскурсії на виноградники та виробництво слугує музей підприємства. Туристів ознайомлюють із усіма тонкощами коньячного та винного етикету.

У *Закарпатській області* виділяють 4 виноробні райони - Берегівський, Мукачівський, Ужгородський та Виноградівський. Подібно до французьких регіонів, Закарпатська область спеціалізується на проведенні численних винних фестивалів. Наприклад, у м. Мукачеве щорічно в січні відбувається фестиваль «Червоне вино». Берегове – місто, в якому кожного року проводяться фестивалі «Біле вино» та «Сонячний напій», у квітні та травні, відповідно. Для Ужгорода фестивальний місяць – жовтень, саме тоді проходить фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле». Окрім фестивалів, прихильність туристів завоювали екскурсії на найбільші виноробні регіону, такі як «Леанка» та «Чизай». Їх часто включають до місцевих туристичних маршрутів.

«Леанка» - агропромислова фірма, яка функціонує з 1992 р., один із найбільших виробників вина у регіоні з повним циклом виробництва вин. З метою зростання ролі локальної винної продукції «Леанка» пропонує відвідати історичні винні підвали в смт. Середнє Ужгородського району, яким у 2019 році виповниться 458 років. Середнянські винні підвали - пам'ятка архітектури XVI

століття, занесена ЮНЕСКО до десятки кращих винних підвалів Європи. Відвідувачам пропонують екскурсію, дегустацію високоякісних середнянських марочних, десертних і витриманих вин та страви національної кухні.

Зрозуміло, що вітчизняний винний туризм суттєво відстає від світових лідерів виноробної галузі. Проте, тут все ж таки існують сприятливі умови для забезпечення ресурсної бази в розвитку винного туризму.

Що стосується національної туристичної дестинації винного туризму, особливе місце займають вищезгадані виноробні, що належать приватним виноробам, розташовані в межах чотирьох терруарів. Винним туризмом займаються і ресторани, що пропонують послуги дегустації вин.

Для України, як і для кожної цивілізованої країни світу, вино – перш за все, продукт певної місцевості. Тому інвестування власних коштів підприємства має бути зосередженим на створення іміджу певної території як виноробного краю. Турист повинен усвідомити, що тут є чим зайнятися, але без місцевого вина картина відпочинку буде неповною.

Багато українців, які часто подорожують і знають винну карту світу, скептично ставляться до українського вина як до бренду. Існує думка, що Україна — це не країна вин, тут нема багатовікових традицій і досвіду з виробництва якісного винного продукту. Проте, вітчизняна виноробна промисловість все ж має право на існування та володіє потужною ресурсною базою для розвитку винного туризму.

## **Висновки по I розділу**

1. Розглянуто історичний розвиток галузі виноробства, проаналізовано стан виноробства в усіх світових регіонах, виявлено спільні та відмінні риси для кожного з розглянутих регіонів та історичні особливості для кожного з них.
2. Досліджено світовий сучасний досвід проектування виноробень в усіх зазначених регіонах. Виявлено спільні риси створення туристичних послуг навколо промислової складової виноробства.

3. Виявлено загальні риси для всіх розглянутих архітектурних прикладів, та доведено роль архітектури як такої, що створює іміджевий вплив на розвиток галузі виноробства та залучення додаткових коштів.
4. Доведений іміджевий вплив і на діяльність та репутацію архітекторів, що займаються проектуванням та реалізацією об'єктів виноробної галузі.
5. Розглянуто сучасні світові та українські умови розвитку виноробної галузі, зазначене значне відставання вітчизняної галузі від світової. Запропоновано підвищення рівня доходів шляхом розвитку туристичної складової.

## Розділ II.

### Методи підвищення естетичної якості об'ємно-просторових рішень виноробних господарств.

#### 2.1 Методологія підвищення якості архітектурних рішень підприємств виноробства.

Розглянувши в попередньому розділі світові взірці сучасних підприємств виноробства, можна зробити висновок, що об'єкт дослідження потребує використання системних методів, а формування його структури необхідно досліджувати на декількох ієрархічних рівнях: «регіональному» → рівні «Споруда» → та рівні організації «простору». Подібна модель може бути використана як основа для підвищення якості архітектурних рішень для виноробних підприємств. (Див.ри.2.1.)

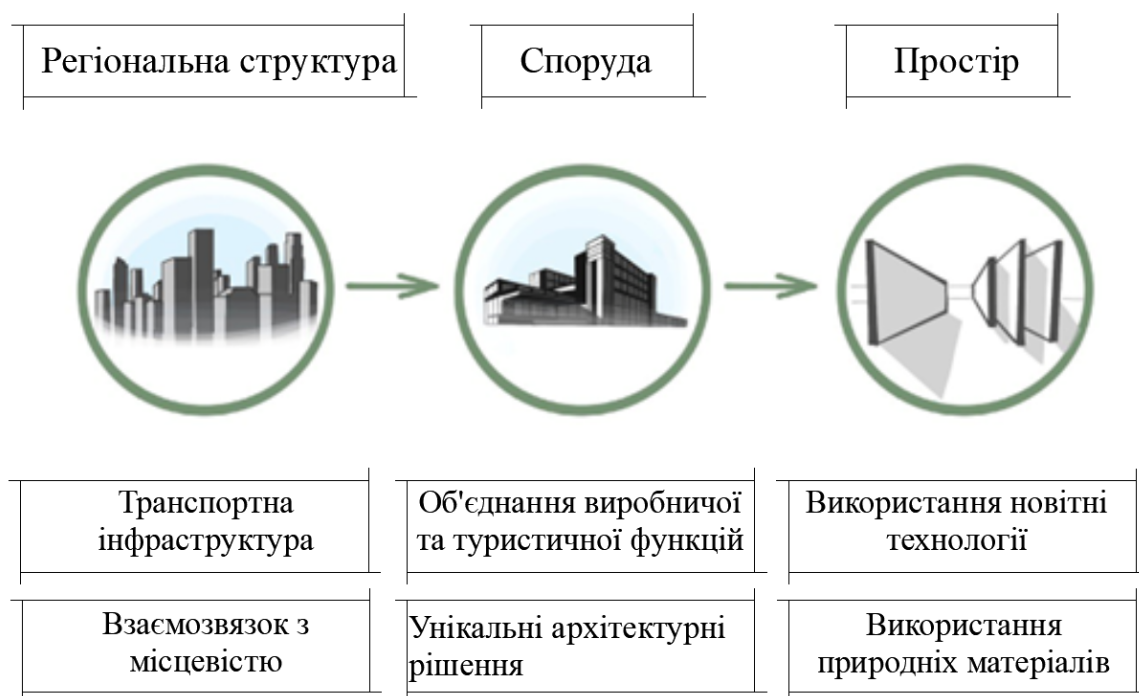


Рис. 2.1. Система моделювання структури підприємств.

Регіональний рівень відноситься до загального контексту, впливає на соціально-економічний розвиток регіону в цілому та прилеглих до об'єкту територій, включаючи його інфраструктурний, економічний та естетичний

зв'язок з навколишньою селищною територією та вплив на місцеве середовище. Цей рівень відіграє вирішальну роль у визначенні загальної естетики та функціональності виробництва. Рівень "Споруда" зосереджується на функціональному взаємозв'язку основних блоків виробництва, включаючи заново привнесені туристичні функції. Важливо звернути увагу на функціональність будівлі, включаючи розміщення виноробного обладнання та складських приміщень, а також включення простору для відвідувачів. Нарешті, рівень організації простору стосується унікальних елементів, які виділяють підприємство з поміж інших. Зокрема це наявність таких унікальних приміщень, як виносховища, винотеки, дегустаційні зали. Їх опорядження потребує особливої уваги не лише через використання унікальних архітектурних або скульптурних рішень, екологічно чистих природних матеріалів, новітніх технологій тощо для підвищення естетичної привабливості підприємства, але й створення унікального мікроклімату для різних способів зберігання бутильованого та бочкового вина різних сортів та видів.

Для системи класифікації регіонального рівня головним фактором являється транспортна інфраструктура. Генеральний план міста відіграє важливу роль у формуванні організації структури підприємства та підвищення якості архітектурних рішень. Він встановлює основні принципи землекористування, зонування, транспорту та інфраструктури в місті. Важливим аспектом транспортної інфраструктури для підприємств є можливість ефективного переміщення винограду з виноградників на виноробню для переробки. Це особливо важливо під час сезону збору врожаю, коли виноград потрібно швидко зібрати і транспортувати, щоб запобігти його псуванню. Виноробня, яка розташована близько до своїх виноградників, матиме значну перевагу в цьому відношенні, оскільки виноград можна транспортувати швидко і легко. Іншим важливим фактором є можливість переміщення готових вин з виноробні до клієнтів, дистриб'юторів та постачальників. Виноробня, яка має доступ до різноманітних варіантів транспортування, включаючи автомобільний, залізничний, повітряний і морський транспорт, зможе вийти на ширший ринок і бути більш конкурентоспроможною в галузі. На додаток до вищезазначених

факторів, виноробним підприємствам також важливо враховувати загальну якість транспортної інфраструктури в регіоні, включаючи стан та обслуговування доріг, мостів та інших транспортних об'єктів. Це може вплинути на загальну ефективність та рентабельність транспортування для виноробень. Транспортна інфраструктура може суттєво впливати на туристичну функцію виноробні. Зручні та доступні транспортні засоби можуть полегшити туристам доступ до виноробні, збільшуючи кількість відвідувачів. Хороше автомобільне та залізничне сполучення, а також близькість до аеропортів і зупинок громадського транспорту можуть зробити виноробню більш доступною для ширшого кола туристів. З іншого боку, відсутність інфраструктури може ускладнити доступ туристів до виноробні, обмежуючи кількість відвідувачів і потенційний дохід від туризму. Більше того, ефективна транспортна інфраструктура також може допомогти створити кращий досвід для туристів, наприклад, надаючи автобуси від зупинок громадського транспорту до виноробні, або організовуючи екскурсійні автобуси, щоб доставити відвідувачів до виноробні та інших прилеглих туристичних об'єктів. Це може зробити візит більш зручним і приємним для туристів, а також допоможе створити позитивний імідж підприємства. Хороша інфраструктура також може допомогти створити приємний і комфортний досвід для туристів, надаючи якісне житло, ресторани та інші послуги. Це може зробити виноробню більш привабливою для туристів і збільшити шанси на повторні відвідини.

Таким чином, транспортна інфраструктура відіграє важливу роль в успіху туристичної функції виноробні. Добре спланована і реалізована стратегія розвитку транспортної інфраструктури може допомогти збільшити кількість відвідувачів і покращити їхній досвід, що в кінцевому підсумку призведе до збільшення доходів від туризму.

Розглянувши досвід та існуючу матеріальну базу в першому розділі можливо запропонувати декілька варіантів регіонального розвитку галузі, створивши умови на українському винному маршруті. Важливо зазначити, що розвиток винних маршрутів в Україні все ще перебуває на початковій стадії.

Проте вже є два основні маршрути, які були створені в країні. Перший проходить в Бесарабії (Див. рис. 2.2(a)), другий в Карпатах (Див. рис. 2.2 (б)).

Можна організовувати короткі екскурсії, присвячені виноробним підприємствам певної місцевості, або ж розробляти комплексні оглядові тури, що охоплюють всю Західну та Південну Україну. Інший варіант винних маршрутів в Україні - зосередитися на конкретних сортах або стилях вина. Наприклад, можна створити маршрут для демонстрації ігристих вин країни або її місцевих сортів винограду. Крім того, маршрут може бути створений для висвітлення історії та традицій виноробства в Україні, демонструючи історичні виноробні та традиційні методи виробництва.

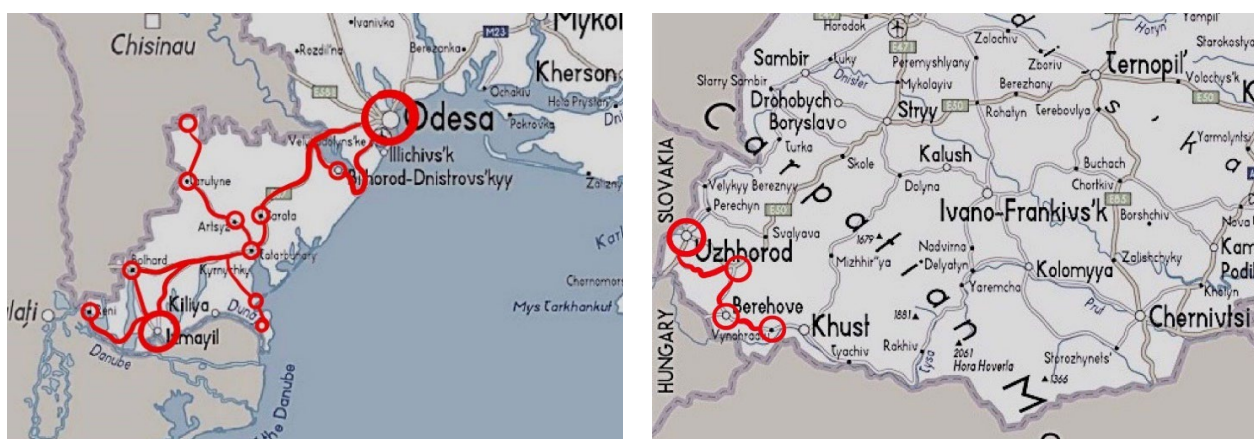


Рис. 2.2. а) Винний шлях Бесарабії ; б) Винний шлях Карпат.

На основі вищевикладеного сформуємо регіональну структуру, що складатиметься з вже існуючих підприємств виноробства різних регіонів. Один з варіантів маршрутів може бути створений у південному регіоні, та пройде через такі міста, як Одеса, Білгород-Дністровський, Ізмаїл, Нова Каховка та Миколаїв. (рис.2.3.). Шлях маршруту може розпочинатися як в Одесі так і в Миколаєві. Порядок міст запропонований не випадково: стартові та фінішні міста є обласними центрами та забезпечені транспортним сполученням з усіма регіонами країни, та в мирний час там функціонували міжнародні аеропорти.

Аеропорти, залізничні та портові закордонні сполучення, а також розвиток інфраструктури можуть сприяти залученню іноземних туристів, зокрема з країн східної Європи, таких як Болгарія, Молдова, Румунія тощо. Морське сполучення

в мирний час може забезпечити туристів з Грузії та Туреччини. Наявність міжнародних аеропортів може розвивати і світовий туристичний бізнес.

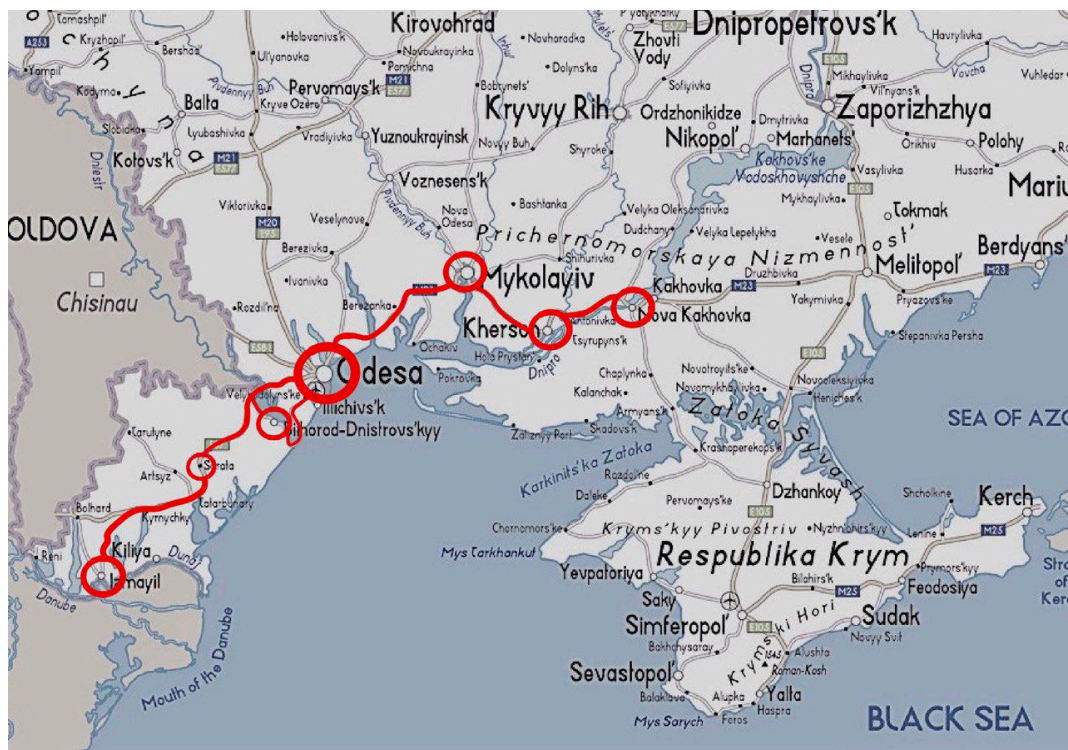


Рис. 2.3. Приклад винного туру по південних регіонах України

В запропонованому маршруті можна відвідати такі виробництва. «Винхол Оксамитне», с. Оксамитне (Рис.2.4.), засноване у 1998 році, де 120 років тому розташовувалось виноградне шато графа Давидова. Виноробня знаходиться в ідеальному місці з помірним кліматом і родючими ґрунтами, що ідеально підходять для вирощування винограду та виготовлення вина. Підприємство не тільки вирощує та продає вино іншим компаніям, але й розливає власні тихі та ігристі вина під власними торговими марками, такими як "Tintarella", "Villa Tinta", "Vinhol" та "Odessa Black". Компанія має майже 1000 га виноградників, 540 з яких є її власністю, а завод з розливу розташований на відстані 7 км від виноградників. Компанія виробляє 400 тисячі пляшок вина на рік, значна частина якого експортується до Румунії та Німеччини.

На території виноробні працює винний магазин, де відвідувачі можуть продегустувати вина та дізнатися про історію "Оксамитового". З точки зору виробництва, виноробня оснащена найсучаснішим європейським обладнанням,

таким як італійські дробарки для винограду, французькі пневматичні преси для дбайливого віджиму та італійська лінія розливу як тихих, так і ігристих вин. Крім того, компанія має власну сертифіковану лабораторію для забезпечення контролю якості та моніторингу виробничого процесу.

Проте зовнішній вигляд та інфраструктурне забезпечення не дають на даному етапі можливості розвивати туристичну складову виноробного бізнесу. Автором цей об'єкт обрано для подальшого проєктування та вдосконалення функціонально-планувальної та об'ємно-просторової структур.



*Рис. 2.4. «Винхол Оксамитне», с. Оксамитне*

Наступний об'єкт маршруту завод «Винтрест» смт. Великодолинське, Овідіопольський район, Одеської області. ( Рис. 2.5.). Виноробне підприємство засноване у 2005 році та спеціалізується на первинному та вторинному виноробстві. У 2014 році компанія зареєструвала власну торгову марку "Grande Vallee" для сухих сортових вин. Наразі "Grande Vallee" є єдиною торговою маркою, що випускається виноробнею. Господарство оснащено сучасним обладнанням з Франції, Італії та Німеччини, а найкращий виноград щорічно відбирається виключно з виноградників для власного виробництва, тому вина завжди випускаються обмеженою серією. Виноробня налічує понад 12

європейських сортів винограду, що вирощуються на її території, і є єдиною в Україні, яка вирощує і виробляє сортові вина з винограду Піно Менсьє.



*Рис. 2.5. Завод «Винтрест» смт. Великодолинське*

Архітектурна виразність підприємства підкреслюється наявністю скляних конструкцій тепличного господарства, проте виробничі та складські потужності потребують естетичног вдосконалення.

Наступна на маршруті виноробня «Beukush winery», що знаходиться в с.Чорноморка, Очаківського району, Миколаївської області (Рис. 2.6.). Виноробня була заснована з пристрасті до вина і стала однією з кращих малих виноробень України. Ідея створення виноробні народилася в 2010 році і після процесу аналізу ґрунту, відбору саджанців, перший виноградник був висаджений на мисі Бейкуш в 2012 році. Перший урожай був отриманий в 2014 році. Виноробня використовує високотехнологічні, сучасні методи виробництва вина і має річний обсяг виробництва 24 тисячі літрів. Процес витримки відбувається в 64 бочках з французького, американського та українського дуба.

Виноградники знаходяться в декількох сотнях метрів від моря і з трьох боків оточені водою, постійно обдуваються вітром. Така близькість до лиманів і моря виконує функцію природного кондиціонера, пом'якшуючи клімат в посушливі роки, а вітер знижує ризик захворювань лози. Вина, вироблені виноробнею "Бейкуш", отримали численні нагороди та відзнаки і користуються високим попитом серед любителів та поціновувачів вина. Виноробня зарекомендувала себе як виробник високоякісних, унікальних вин, які демонструють теруар регіону. Загалом, винний завод "Бейкуш" є обов'язковим місцем для відвідування

для всіх, хто цікавиться вином та виноробством, і пропонує дійсно унікальний та незабутній досвід.



*Рис. 2.6. Виноробня «Beukush winery» с. Чорноморка.*

На території виноробні вже функціонують музей вина та дегустаційні зали, що приваблюють відвідувачів гарною архітектурою, проте основна частина виробництва залишається недоопрацьованою та псує загальне враження від знайомства з виробництвом. Процес виробництва налагоджений ідеально, проте вписаний в застарілу радянську промислову залізобетонну архітектуру, пофарбовану в помаранчевий колір. Об'єкту для архітектурної виразності не вистачає сучасних матеріалів та прийомів реновації та ревіталізації простору промислових підприємств.

Винні маршрути можна створювати, використовуючи різні формати. Вони можуть бути лінійними або кільцевими. Виходячи зі світових прикладів, кільцеві маршрути, як правило, включають виноробні, які знаходяться близько одна від одної, тоді як лінійні маршрути з'єднують підприємства, які знаходяться на великій відстані одне від одного. Однак, якщо ревіталізувати існуючі виноробні підприємства, можна створити різні маршрути, які з'єднуватимуть різні регіони країни.

Інший маршрут поєднає південні та західні регіони України, у двох форматах: лінійному та кільцевому туристичних маршрутах. (Див.рис.2.7.). Виноробня «COTNAR» - сучасне підприємство, яке спеціалізується на виробництві вина повного циклу. Розташована в селі Мужієво Берегівського району, Закарпатської області. (Див.рис.2.8.). Підприємство має власний дегустаційний зал, де гості можуть продегустувати різні вина, вироблені на місці, та дізнатися про процес виробництва. Крім того, виноробня пропонує екскурсії,

які дозволяють відвідувачам зазирнути за лаштунки процесу виноробства. На території компанії також є невеликий магазин, а також виставка виноробних артефактів.

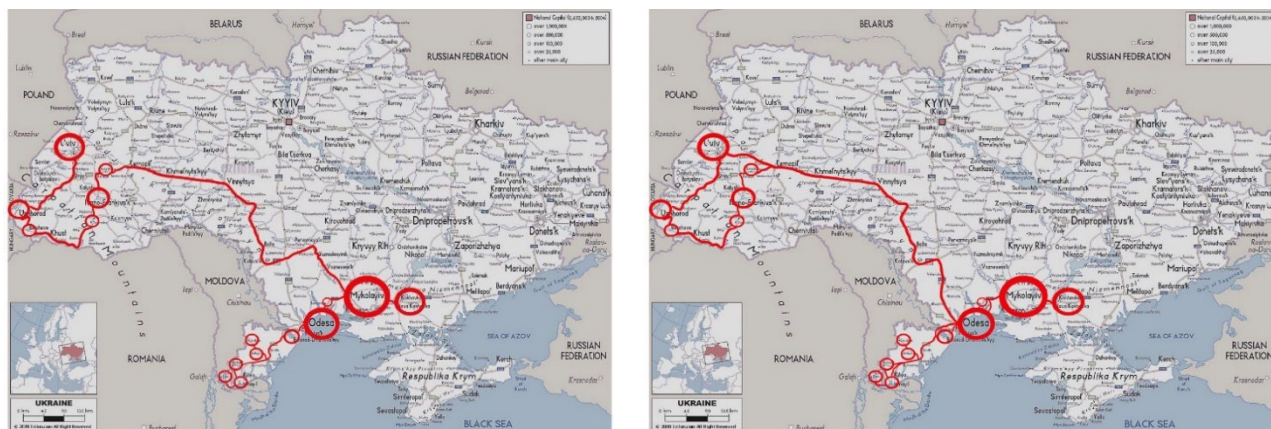


Рис. 2.7. Винний шлях Південний та Західних регіоні України 1) Прямолінійний; б) Кільцевий.

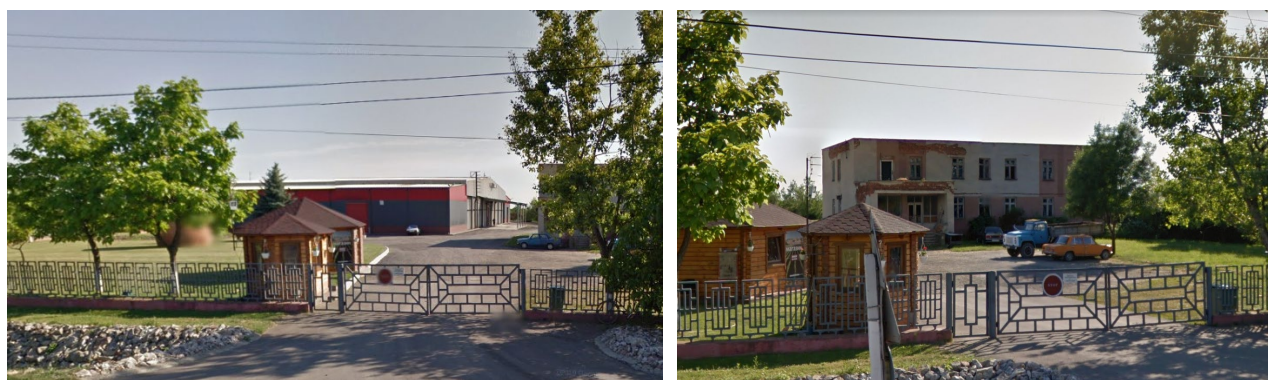


Рис. 2.8. Виноробня «COTNAR» с. Мужієво, Березівського району, Закарпатської області.

На сьогоднішній день промислова частина експозиції більшості розглянутих об'єктів виглядає не презентабельно, немає відповідних умов для проживання. Проте майже всі виноробні мають вже власні дегустаційні зали.

Створення комфортних умов різного рівня для проживання туристів можуть принести додаткові кошти в бюджети відповідних регіонів.

Підприємства виноробства - це унікальні споруди, які повинні збалансувати технічні вимоги виноробства з естетичними та функціональними потребами відвідувачів. Структура виноробні формується поєднанням різних факторів, включаючи процес виноробства, навколишній контекст і нормативно-правову базу.

Процес виноробства є одним з найважливіших факторів формування структури виноробні. Різні етапи виробництва, такі як збір винограду, дроблення, ферментація та витримка, вимагають специфічних умов та обладнання.

Навколишній контекст також є важливим фактором у формуванні структури. Фізичні характеристики ділянки, такі як топографія, ґрунт і клімат, можуть впливати на планування і дизайн споруди. Наприклад, для виноробні, розташованої на схилі, може знадобитися терасування, в той час як для виноробні, розташованої в сухому, спекотному кліматі, можуть знадобитися більш обширні системи охолодження.

Нормативно-правова база, така як будівельні норми та правила зонування, екологічні норми, норми охорони здоров'я та безпеки, також можуть відігравати важливу роль у формуванні структури виноробні.

Багато сучасних генеральних планів підприємств включають положення про сталий розвиток, такі як підвищення енергоефективності, скорочення викидів парникових газів та збереження природних ресурсів. Виноробні підприємства також можуть зробити свій внесок у сталий розвиток, впроваджуючи екологічні елементи дизайну, такі як сонячні панелі, зелені дахи та системи збору дощової води.

Відмінність між сучасними та радянськими генеральними планами виноробних підприємств полягає у підході до проектування та функціонування.

Ключова відмінність між сучасними та радянськими генеральними планами виноробних підприємств полягає у підході до землекористування та організації території. Виноробні підприємства радянських часів часто були великими промисловими комплексами, які будувалися на величезних ділянках землі, часто за рахунок природних оселищ та екосистем. Сучасні виноробні, з іншого боку, часто прагнуть мінімізувати свій вплив на навколишнє середовище і спроектовані так, щоб бути інтегрованими в навколишній ландшафт. Вони часто використовують терасування та інші методи, щоб мінімізувати порушення природного середовища та максимально використати існуючий рельєф.

Наприклад вінницький винний завод (Див.рис.2.9.). Цей виноробний завод розташований у Вінницькій області України і був побудований за радянських

часів. Він відомий завдяки використанню сучасного виноробного обладнання та виробництву високоякісних вин з місцевих сортів винограду. На генплані відразу видно типовий підхід організації території підприємства, що в наш час не являється взірцем. Великі промислові будівлі для виробництва, зберігання та розливу вина, а також адміністративні офіси для керівництва та персоналу. Ці будівлі, як правило, більше зосереджені на функції, з невеликою увагою до естетики чи архітектурної виразності.



*Рисунок 2.9. Вінницький винний завод*

Крім того, генеральні плани виноробних підприємств радянських часів часто розроблялися без особливого втручання або консультацій з місцевими громадами, а проектування і будівництво виноробних підприємств часто призводило до переміщення місцевих жителів і руйнування історичних та культурних пам'яток. Генплани виноробних підприємств радянських часів, як

правило, були орієнтовані на великомасштабне, централізоване виробництво та ефективність. Вони були розроблені з метою максимізації обсягів виробництва і часто включали довгі будівлі в індустріальному стилі. На проектування цих підприємств вплинула радянська ідеологія індустріалізації та колективізації, а акцент робився на кількості, а не на якості виробленої продукції.

Ще одним прикладом являється Червонослободський спиртний завод в київській області. (Див.рис.2.10.). Він також потрапляє під всі канони організаційної структури радянської ідеології. Саме на цьому генплані видно, що завод побудовано за рахунок природнього оселища.



*Рисунок 2.10. Червонослободський спиртний завод, Київська обл.*

Сучасні генеральні плани виноробень часто враховують навколишній контекст і культуру, а також розробляються таким чином, щоб відображати і доповнювати місцевий ландшафт, архітектуру і культуру. Крім того, вони часто включають новітні технології виноробства для оптимізації якості виробленого вина.

Вдалим прикладом сучасного підприємства виноробства можна назвати Bodega Garzón Winery, Гарсон, Уругвай. (Див.рис.2.11.).



*Рисунок 2.11. Bodega Garzón Winery, Гарсон, Уругвай*

Цей проект пов'язує архітектуру, природу, сільське господарство, промисловість і туризм з критеріями екологічної та енергетичної сталості. Архітектори в даному проекті використали відкритий бетон і місцевий камінь, сталь, темне скло і дерево для соціальних зон, тим самим підкреслюючи культуру місцевості. Територія проектування виглядає органічно, вдало поєднуються природні скелі та архітектурна структура. Зелені дахи були використані для зменшення впливу сонячної радіації на інтер'єри і для економії енергії, але також їх символічний дизайн з місцевою флорою та іншими екологічно чистими видами створює цікаві тераси, які інтегруються в навколишній ландшафт. Маршрути для туристів в даному проекті експериментальні, тому вони сплановані і спроектовані відповідним чином.

В даному проекті поєднується виробна та туристична зони. Взагалі є два способи планування такої споруди. Один з підходів полягає у просторовому розділенні цих двох зон, коли виробнича зона розташовується в окремій будівлі або частині будівлі, тоді як туристичні зони, такі як дегустаційні зали, приміщення для проведення заходів та виставкові зали, знаходяться в окремій, більш відкритій для відвідувачів, зоні. Це забезпечує легкий доступ для відвідувачів, зберігаючи при цьому необхідні протоколи безпеки та санітарії для виробничої зони. Інший підхід полягає в інтеграції виробничої та туристичної зон шляхом створення "виноробного досвіду", який дозволяє відвідувачам побачити виробничий процес у дії. Цього можна досягти за допомогою великих вікон або відкритих майданчиків у виробничій зоні, або створення оглядового майданчика чи доріжки, що дозволяє відвідувачам спостерігати за виробничим процесом. Важливо також врахувати потоки людей і товарів на території виноробні, щоб відвідувачі не заважали виробничому процесу і не порушували протоколи безпеки та санітарії.

Генеральний план виноробні Bodega Garzón демонструє, що виробничі та туристичні зони були бездоганно інтегровані завдяки особливому дизайнерському підходу. Вхідні зони спроектовані таким чином, щоб запобігти будь-якій взаємодії між відвідувачами та працівниками (Див.рис.2. 12.), забезпечуючи безперебійну роботу підприємства. По-друге, виробничі приміщення розташовані в окремій будівлі, яка з'єднана з головною будівлею мостом. Це забезпечує легкий доступ для працівників, а також відокремлює виробництво від туристичних зон. У головній будівлі знаходиться дегустаційний зал, ресторан та інші зручності для відвідувачів. Дизайн головної будівлі - сучасний і мінімалістичний, з чіткими лініями і нейтральними кольорами, щоб створити відчуття спокою і зосередитися на вині. Використання натуральних матеріалів, допомагає створити зв'язок з навколишнім ландшафтом. Використання великих вікон і мансардних вікон дозволяє великій кількості природного світла наповнювати простір, створюючи світлу і повітряну атмосферу. Загалом, проект виноробні Bodega Garzón є чудовим прикладом того,

як можна ефективно поєднати виробничу та туристичну зони у проекті виноробні, зберігаючи при цьому цілісний та візуально вражаючий дизайн.

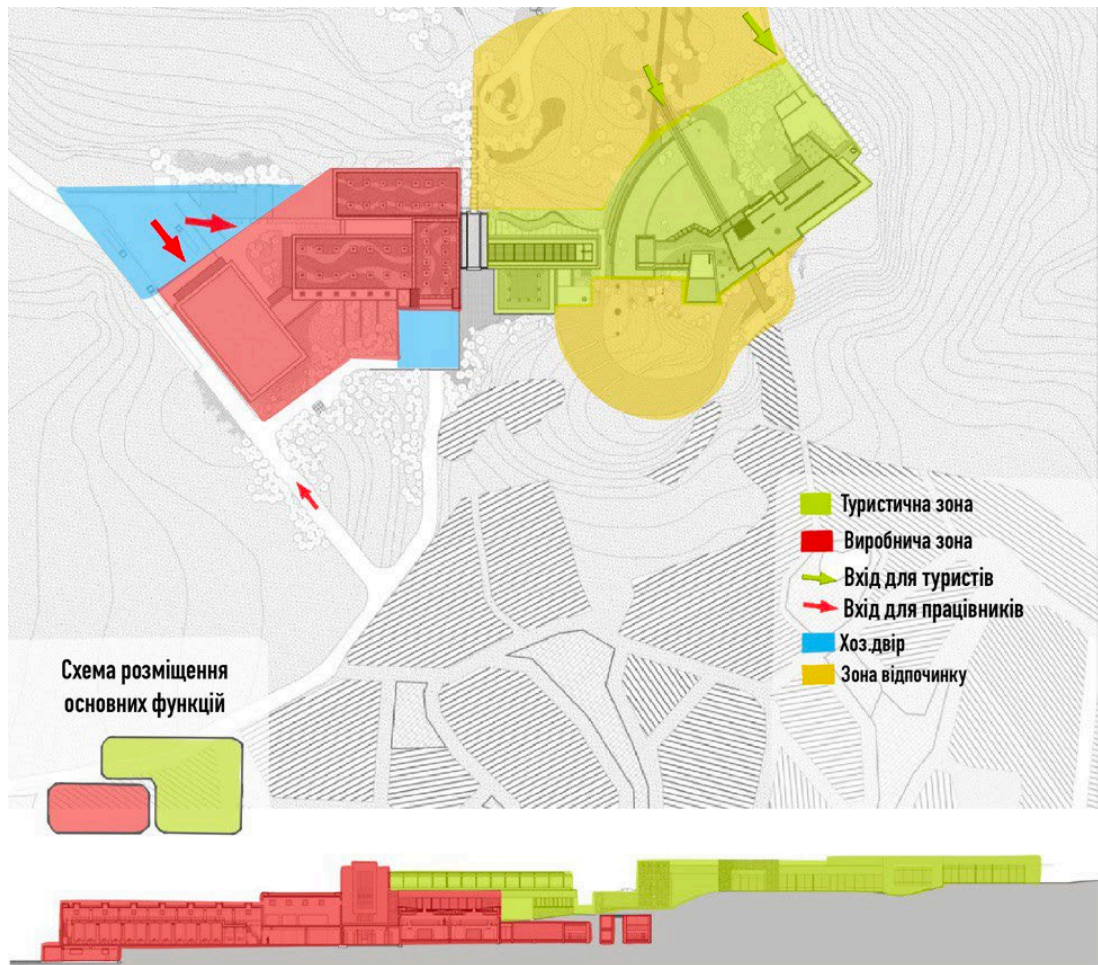
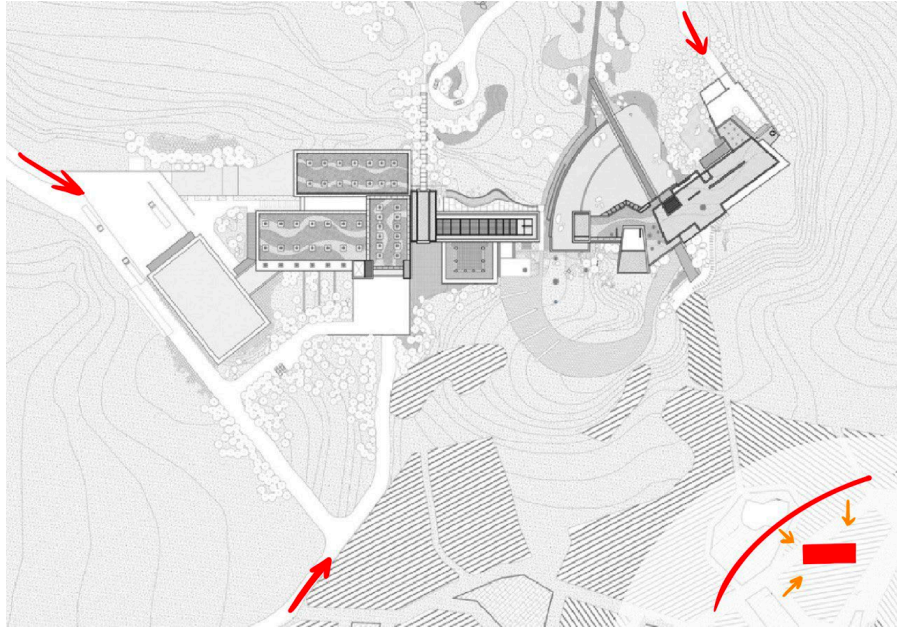


Рисунок 2.12. Зонування виноробні Bodega Garzón, Гарсон, Уругвай

Також сучасні генеральні плани підприємств часто передбачають широке залучення громадськості та консультації з ними і спрямовані на збереження та вшанування місцевої культурної спадщини, а також на створення економічних можливостей.

На прикладі виноробень Bodega Garzón та Winery Příkladé Pavlova розглянемо два варіанти трансформації схем генеральних планів до місцевих умов. ( Див.рис.2.13.)

1)



2)



Рисунок 2.13. Схеми трансформації генеральних планів до місцевих умов  
1) Bodega Garzón; 2) Winery Přátelé Pavlova;

Перший варіант - адаптували існуючу схему генерального плану до місцевих умов, беручи до уваги такі фактори, як клімат, геологія і топографія. Архітектори врахували навколишній ландшафт і включили його в дизайн, створивши безшовну інтеграцію між виноробнею і природним середовищем. Підприємство розташовано далеко від міста, це має кілька потенційних переваг. Однією з переваг є те, що виноробня має більше місця для виноградників і виробничих

приміщень, а також можливість для розширення. Крім того, віддаленість від міських територій забезпечує більш спокійну і природну обстановку, що може бути корисним для винограду і всього процесу виноробства. Другий варіант - спеціально пристосовано до місцевих умов. Архітектори використали мінімалістичний і сучасний дизайн, який добре підходить до місцевого клімату і топографії. Розміщення виноробні у місті має кілька переваг. Одна з них полягає в тому, що вона може бути більш доступною для клієнтів і туристів. Це може призвести до збільшення видимості та пішохідного трафіку, що може допомогти отримати більший дохід та просувати бренд виноробні. Крім того, виноробня, розташована в місті, може мати більше ресурсів та інфраструктури, таких як транспорт, комунальні послуги та персонал. Це може полегшити управління виноробнею, що сприятиме підвищенню загальної ефективності та продуктивності.

Одним із способів підвищення якості архітектурних рішень для виноробних підприємств являється архітектурна виразність. Це може включати використання скульптурних або унікальних конструкцій для створення візуально вражаючої та знакової структури, яка справляє незабутнє враження на відвідувачів.

Виноробство в Україні занепало з архітектурної точки зору через низку факторів. Однією з головних причин є те, що багато виноробних підприємств в Україні були побудовані за радянських часів і з того часу не модернізувалися та не реконструювалися. Ці виноробні часто мають застаріле та не ефективне обладнання, не мають необхідної інфраструктури, щоб конкурувати з сучасними виноробними підприємствами. Ще однією причиною занепаду є те, що багато виноробних підприємств в Україні були побудовані без урахування естетики та архітектурної виразності. Виноробні заводи радянських часів часто будувалися з огляду на функціональність, а не на дизайн. Відсутність архітектурної виразності ускладнює залучення туристів та виокремлення цих виноробень на світовому ринку. Велика кількість підприємств в Україні не відповідали останнім тенденціям сталої архітектури та зелених технологій. Відсутність інвестицій у сталий дизайн впливає не лише на навколишнє середовище, але й на імідж

виноробні, роблячи її менш привабливою для туристів та інвесторів. Брак інвестицій у галузь також призвів до нестачі коштів на підтримку існуючої архітектури, що призводить до погіршення стану існуючих виноробень.

Важливо, щоб виноробня була не тільки візуально приємною, але й функціональною, економічно ефективною та стійкою. Крім того, впровадження нових технологій, методів та сталих практик на виноробні може зробити її більш конкурентоспроможною на ринку.

## **2.2 Вплив технологічного процесу на формування об'ємно-просторових рішень.**

Сучасний туристичний виноробний комплекс повинен поєднувати в собі дві основні складові: виробництво та пов'язану з ним суспільно-розважальну частину. Виноробна зона складається з двох нерівних частин: виробничої та адміністративної. Суспільно-розважальні приміщення включаючи гастрономічну зону мають бути пов'язані з приміщеннями керівництва безпосередньо та з цехами візуальним зв'язком. Суспільно-культурно-соціальна частина повинна мати безпосередній зв'язок з призначеними для дегустацій приміщеннями, що також входять до технологічного процесу, включаючи підвали. Для створення цікавої планувальної структури необхідно забезпечити візуальний зв'язок громадської частини об'єкту з усіма незалежними цехами.

При проектуванні або реконструкції виноробні з туристичною складовою слід приділяти увагу тому, щоб виробничі та туристичні аспекти бізнесу були однаково важливими. Цього можна досягти, включивши в план готель. Одним із способів розміщення готелю на території виноробні є включення його в дизайн і планування будівлі виноробні. Це може передбачати перепланування або реконструкцію існуючої будівлі, щоб створити окремі простори для виробничих і туристичних функцій, а також забезпечити, щоб вони були безперешкодно інтегровані та доповнювали одна одну. Для того, щоб розмістити готель на території виноробні, необхідно врахувати низку проектних міркувань. По-перше, важливо переконатися, що готель не заважатиме виробничому процесу виноробні. Цього можна досягти, розділивши ці дві зони фізично, наприклад,

розташувавши готель в окремій будівлі або створивши окремі входи для гостей готелю та працівників виноробні. (Див.рис.2.14.).

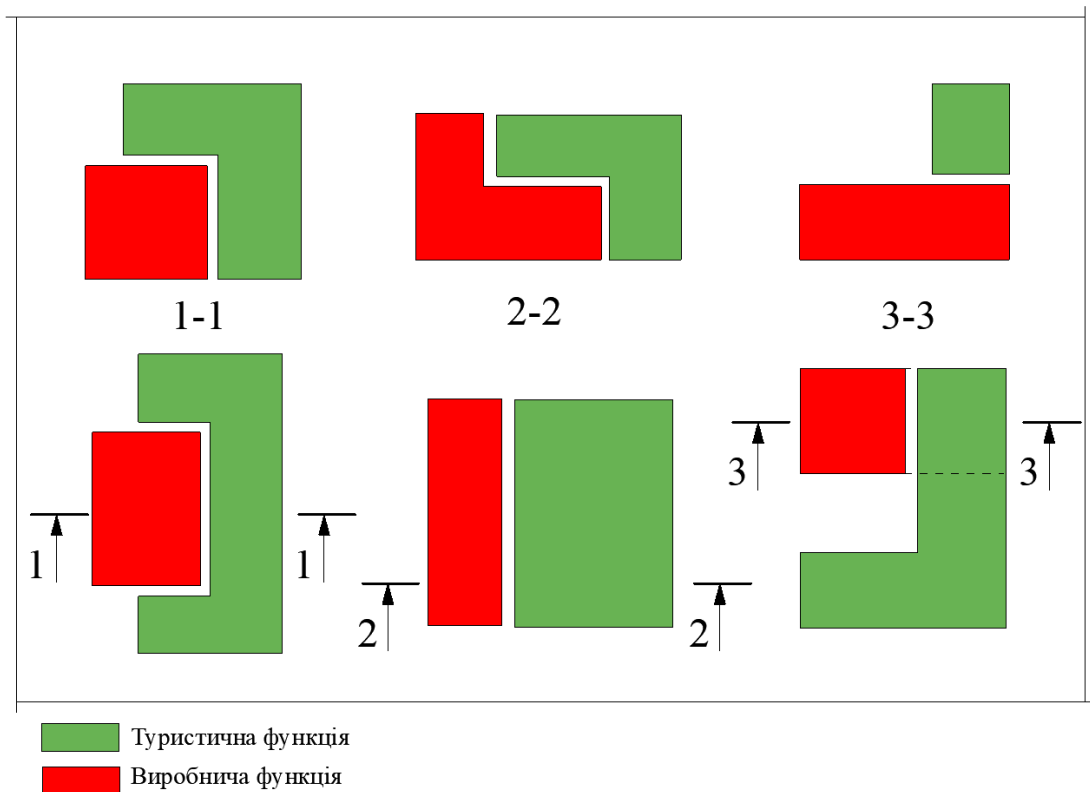


Рисунок 2.14. Варіанти розміщення об'ємів основних функцій підприємства виноробні.

Крім того, важливо, щоб дизайн готелю доповнював загальну естетику виноробні, наприклад, шляхом включення елементів архітектурного стилю виноробні в дизайн готелю. Також важливо, щоб готель був обладнаний необхідними зручностями та послугами для гостей, наприклад, рестораном і спа-центром, а також забезпечував легкий доступ до дегустаційних залів виноробні та інших зон для відвідувачів.

Тризіркові готелі вважаються бюджетними і зазвичай пропонують базові зручності, такі як окрема ванна кімната, телевізор і телефон. У них може бути обмежений перелік послуг і зручностей, а номери можуть бути не такими розкішними, як у готелях з вищим рейтингом.

Чотиризіркові готелі пропонують більше зручностей і послуг, ніж тризіркові, наприклад, фітнес-центр, ресторан і бар. Номери, як правило, просторіші і добре обладнані, з додатковими зручностями, такими як міні-холодильник і сейф.

П'ятизіркові готелі вважаються розкішними і пропонують найвищий рівень зручностей та послуг. Вони можуть включати спа-центр, кілька ресторанів, фітнес-центр і басейн. Номери та люкси просторі та елегантно оформлені, з висококласними меблями та зручностями, такими як мармурові ванні кімнати та приватні балкони. Рівень обслуговування та увага до деталей у п'ятизіркових готелях, як правило, також дуже високі. (Див.рис.2.15.)

Однією з тенденцій в готельній індустрії для виноробень є поєднання трьох, чотирьох і п'ятизіркових готелів в одному місці. Це можна зробити, розділивши готель на різні секції, кожна з яких буде відповідати різній зірковості. Наприклад, готель може мати тризіркове крило зі стандартними зручностями та нижчими цінами, чотиризіркове крило з більш преміальними зручностями та покращеними номерами, і п'ятизіркове крило з найексклюзивнішими зручностями та першокласними номерами. Така стратегія дозволяє готелю обслуговувати широке коло гостей з різним бюджетом та вподобаннями.

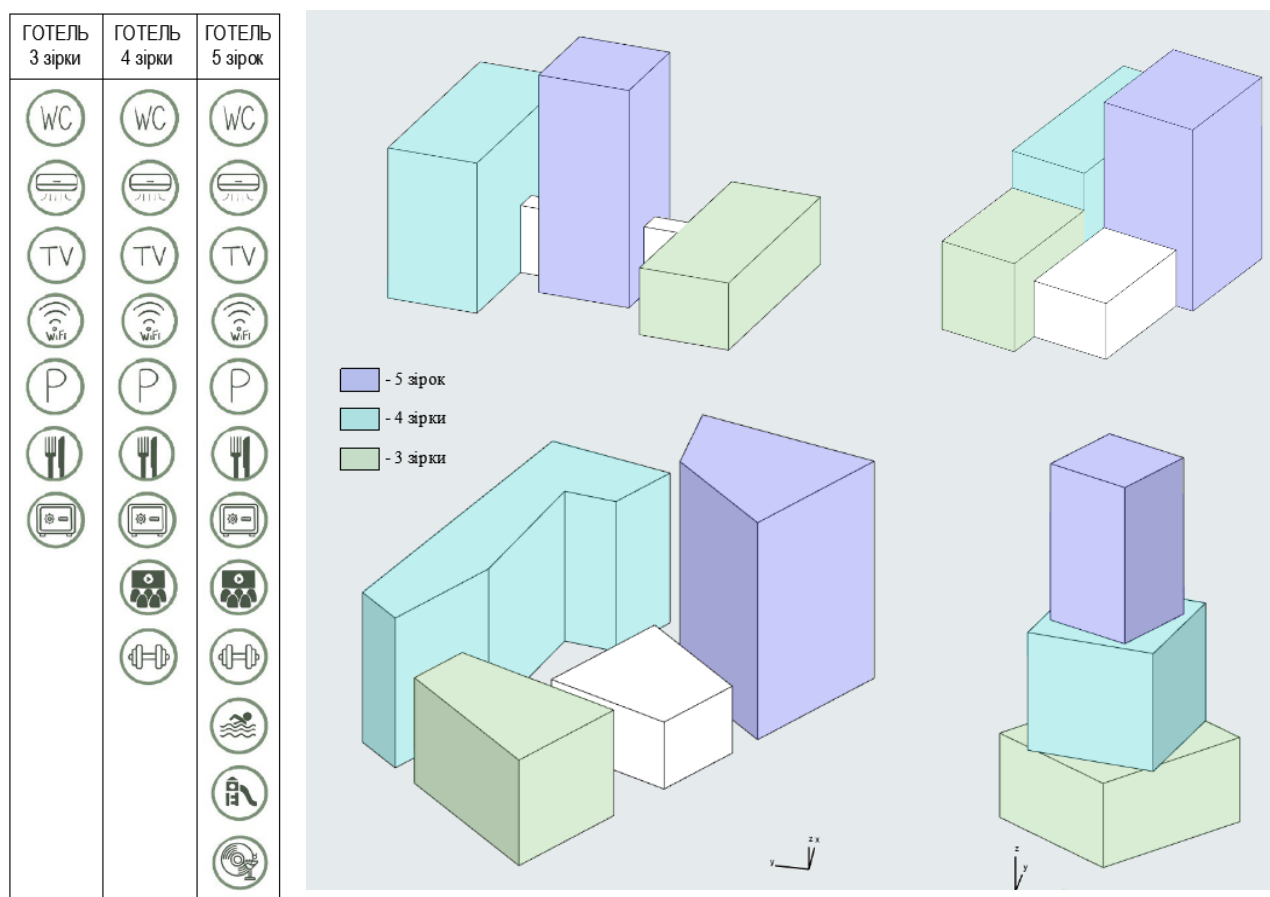


Рисунок 2.15. Схема зручностей для клієнтів в залежності від рівня готелю та поєднання 3,4,5 зірок в одній будівлі.

Одним із прикладів готелю, який поєднує в собі різні зіркові рейтинги, є готель Grand Hyatt у Нью-Йорку. Будівля була спроектована архітектурним бюро Pei Cobb Freed & Partners і завершена в 1989 році. Це один з найбільших готелів у місті, з 1 311 гостьовими номерами та люксами. Зовнішній вигляд будівлі характеризується витонченим, сучасним дизайном, зі сталевим і скляним фасадом. Інтер'єр готелю також сучасний, з мінімалістичною естетикою. Цей готель має тризіркове крило, відоме як Park Hyatt, яке пропонує базові зручності та більш доступні ціни на номери. Чотиризіркове крило, відоме як Grand Hyatt, пропонує покращені зручності та більш розкішні номери. П'ятизіркове крило, відоме як Hyatt Centric, пропонує найрозкішніші зручності та номери високого класу. Такий підхід дозволяє готелю обслуговувати широке коло гостей з різним бюджетом та уподобаннями, забезпечуючи при цьому різноманітність вражень та вибору.(див. рис.2.16.)

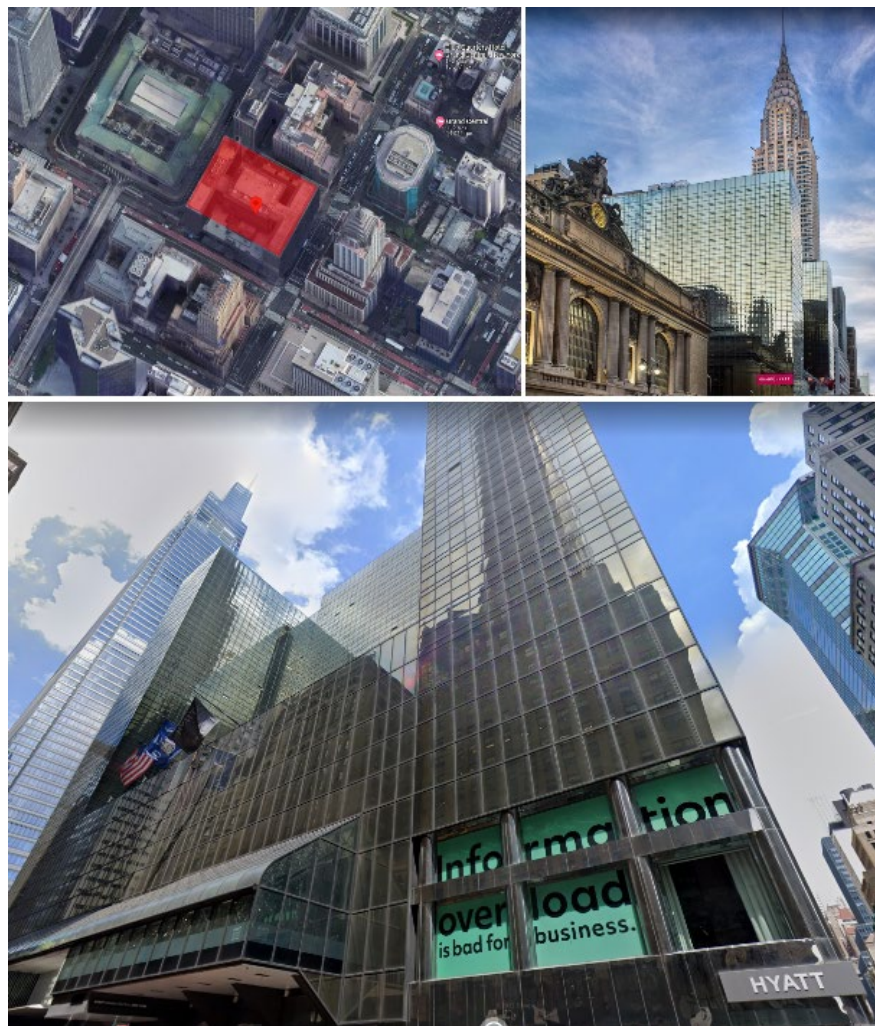


Рисунок 2.16. готель Grand Hyatt, Нью-Йорк. Архітектурне бюро Pei Cobb Freed & Partners

Залучення багатозіркового готелю до виноробні може мати значний вплив на об'ємно-просторову структуру будівлі. По-перше, ймовірно, це вимагатиме додавання нових крил або секцій до будівлі для розміщення різних рівнів зручностей і типів номерів. Це може передбачати будівництво додаткових поверхів або розширення існуючої будівлі для розміщення нових приміщень.

По-друге, необхідно ретельно продумати дизайн приміщень готелю та виноробні, щоб вони доповнювали одне одного і функціонували безперебійно. Це може включати проектування спільних просторів, таких як вестибюлі, ресторани та зали для проведення заходів, якими можуть користуватися як гості готелю, так і відвідувачі виноробні. (Див.рис.2.17) Також може знадобитися включення в готельні простори таких елементів, як винні дегустаційні зали та види на виноградники. Нарешті, включення готелю може також вимагати включення додаткової інфраструктури, такої як ліфти, сходи і коридори, для поліпшення доступності та циркуляції всередині будівлі.

Загалом, розміщення багатозіркового готелю на території виноробні може мати значний вплив на об'ємно-просторову структуру будівлі та вимагати ретельного розгляду як функціональних, так і естетичних аспектів проектування. Дуже важливо ретельно вивчити всі потенційні зв'язки між громадськими та виробничими функціями, щоб гарантувати оптимальну зручність для гостей. В результаті було розроблено план інтеграції цих функцій. (Див.рис.2.17)

Для виявлення архітектурних прийомів підвищення естетичної якості об'ємно-просторових рішень необхідно ознайомитись з технологічним процесом виноробства, відповідним устаткуванням, та параметрами основних цехів. Це необхідно щоб, визначитись з функціями, які можуть сприяти підвищенню туристичного попиту та виявити перелік цехів, з якими можливо встановити візуальний зв'язок туристичної функції.

Архітектурно-планувальна організація існуючих винзаводів України на даний момент не відповідає світовим тенденціям розвитку галузі. Основна маса виробництв побудована по єдиному канону: з розміщення господарського двору перед виробничою та складською зонами заводу починається обробка

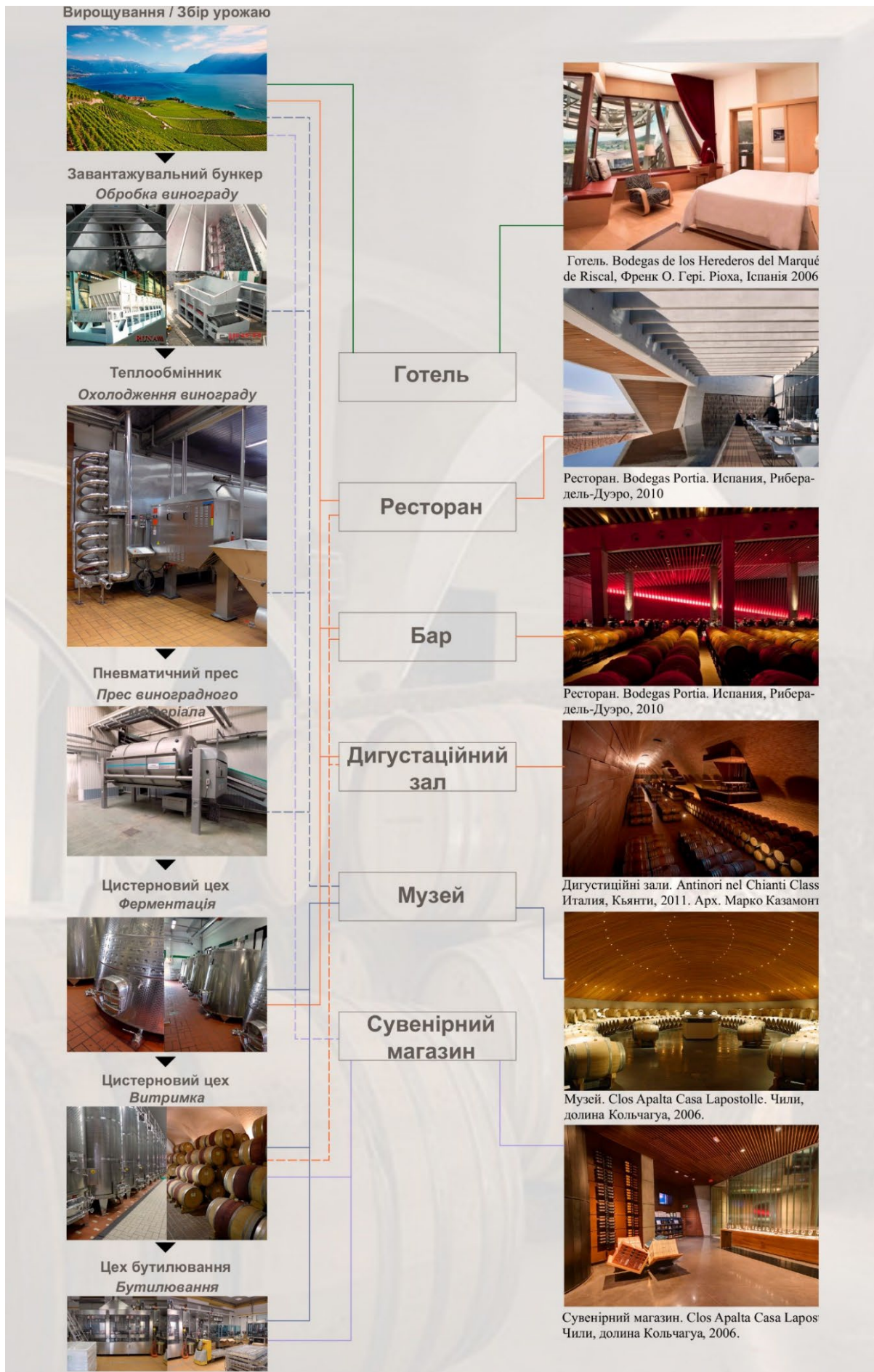


Рис. 2.17. Інтеграція виробничих функцій в громадську зону

винограду; далі – завантажувальні. Виноград вивантажується з контейнерів у бункери, розташовані на господарському дворі. Завантажувальні знаходяться під навісом, щоб захистити ягоду від сонця та опадів. Виноградна мезга надходить спеціальними трубопроводами до вініфікаторів у внутрішніх приміщеннях. Цистернові цехи є приміщеннями для зберігання вина (в них проходить вініфікація, ферментація, бродіння, фільтрація). Перекачування вина забезпечується системами трубопроводів чи шлангів.

Простір виноробного виробництва має дренажну систему. Зазвичай передбачено подачу достатньої кількості води. Під стелею залишено простір для системи розподілу (перекачування вина, відведення вина у відділення розливу, розподіл води, можливі містки для технологів тощо). Проїзди у приміщенні вирішені таким чином, щоб тут могли без проблем переміщатися рухомі механізми (наприклад, візки з високим підйомом). Технологією зазвичай передбачено вертикальне розміщення заводу – вкопані у землю частини виробництва. Це може бути раціонально не лише з архітектурних міркувань, але також і з практичних – економія виробничих витрат на охолодження та використання гравітаційного принципу – скату при обробці. Вино надходить системою трубопроводів з цистернових цехів чи із запасних цистерн, розміщених у залі розливу, йде до цеху бутілювання.

Найбільшу площу на виробництві займає приміщення бутілювання вина. По сусідству – приміщення для етикетування та склад етикеток, в якому зберігаються й інші матеріали (сувенірні упаковки, тощо). Система зберігання винних виробів полична, обслуговується візками із високим підйомом. Зі складом зберігання пов'язаний склад відвантаження. Складська частина має бути відокремлена від виробництва.

У виноробному виробництві задіяні постійні працівники. Тому зазвичай тут знаходяться гардероб, туалети, душові для чоловіків та жінок, приміщення для відпочинку та склади інструментів [24].

Подібна суха, не цікава планувальна структура дісталась у спадок від радянських промислових підприємств, доступ на які для відвідувачів зазвичай був закритим. Формування сучасного архітектурного вигляду підприємств

виноробної промисловості пов'язане з початком розвитку нового напрямку та появою заводів з інтегрованими суспільними функціями. Дослідження зарубіжного досвіду показує, що «невиробнича спрямованість» розвитку архітектури підприємств є наслідком конкурентної боротьби виробників, а зовнішність заводів – інструмент цієї боротьби. Під впливом соціальних інновацій (промислового туризму) та культури виноробства сформувалася своєрідна мода на авторські виноробні. Результатом розвитку зазначеної тенденції є споруди, архітектурний образ та інженерно-конструктивні рішення яких, зіставні з визначними цивільними спорудами сучасності.

Зазвичай найцікавішими архітектурними об'єктами з усіх виступають історичні споруди з автентичною архітектурою, в які привноситься сучасна, демонструюча виробництво, функція. В цих проектах історичні камерні за розмірами підвали з склепінчатою кладкою або природні сховища з пішохідними містками для туристів, в яких зберігаються величезні діжки з вином, відкривають свою красу відвідувачам через сучасне безшовне скління стін. При цьому в зоні виробництва співвідношення основних функцій: виробничої частини (включаючи допоміжні приміщення) до громадської може та має складати 85 – 90% до 10 – 15% відповідно. Далеко не завжди ці співвідношення зберігаються у закордонних прикладах. Деякі з розглянутих об'єктів вражають розмірами туристичної зони. Зокрема величними дегустаційними залами, залами ресторанів, та як не дивно, бібліотеками. Подібний прийом притаманний більше відомим на весь світ великим виробництвам. Це радше прийом для підтримання престижного статусу ніж функціональна необхідність. Невеликі ж, але історично цінні та відомі на весь світ виноробні, що доступні лише обраним, зазвичай не потребують такої реклами.

Більшість українських виноробень не може похизуватись жодним з вищезазначених прийомів. Проте, для того щоб стати частиною регіональної структури туристичних кластерів, їм необхідно пройти етап реконструкції та переоснащення. Основним критерієм для досягнення поставленої мети має стати підвищення якості архітектурної виразності об'єктів.

## 2.3 Формування прийомів архітектурної виразності підприємств виноробства.

Прийоми підвищення естетичної якості об'ємно-просторових рішень для простоти сприйняття пропонується поділити на групи: функціонально-планувальні, об'ємно-планувальні та образні. До першого типу можна віднести прийоми інтеграції виробничого та громадського простору; трансформацію та універсальність простору; розширення громадських приміщень за рахунок скорочення виробничих площ, зв'язок внутрішнього та зовнішнього середовища.

*Інтеграція виробничого та громадського простору* найпоширеніший прийом, що зустрічається майже в усіх закордонних об'єктах. Можливо поділити на безпосередньої інтеграції (фізичної можливості відвідувачів потрапити до виробничої зони) та візуальної інтеграції – можливості спостерігати за процесами «на відстані», не втручаючись у виробництво. Цього можливо досягти обмеженням доступу відвідувачів у виробничі простори за допомогою відкритих або напіввідкритих галерей, антресолей, «екскурсійних треків». Прикладом може бути підприємство іншої підгалузі харчової промисловості – завод «Нестле» в Касапава ду Сул (кондитерська фабрика), де для відвідувачів створено спеціальний екскурсійний простір, що є закритою галереєю, що проходить над основними виробничими цехами [7].

*Трансформація та універсальність простору* – прийом, що дозволяє змінити призначення приміщень короткостроково (на час проведення заходів) або довгостроково (коли одна або декілька функцій потребують розширення, або, навпаки, скорочення). Використання цього прийому дозволяє зробити об'єкт більш економічно ефективним

*Розширення громадських приміщень за рахунок скорочення виробничих площ*, наприклад, при технологічному переоснащенні. Це рішення підвищить універсальність просторів та економічну ефективність [27]. Наприклад, у комплексі виноробні Jackse Winery (США) допоміжні та адміністративні приміщення розміщені у колишніх виробничих корпусах [7].

*Зв'язок внутрішнього та зовнішнього середовища* для сучасних громадських об'єктів є важливою складовою, як прийом що приймає участь у підвищені естетичної складової внутрішнього простору та в якості його трансформації. Як і прийом інтеграції, він може бути як безпосереднім, так і виключно візуальним. Ефекту можливо досягти, коли об'єкт проектування знаходиться у живописному середовищі. Тоді панорамні вікна або скляні елементи покрівлі стають частиною інтер'єру та зв'язуючою ланкою з оточенням. Коли ж погодні умови дозволяють, трансформація конструкції робить зв'язок безпосереднім.

Останній прийом у разі використання трансформованих конструкцій можливо віднести до групи об'ємно-просторових прийомів. Також до другої групи відносяться: пристосування об'ємно-просторового рішення до умов рельєфу; акцент при формуванні об'ємно-просторової композиції; створення видових та оглядових терас; використання пасивних енергозберігаючих технологій, як елементів архітектурної виразності.

*Пристосування об'ємно-просторового рішення до умов рельєфу* прийом, що можна використовувати в різних умовах. Можливе повне маскуванню архітектурного об'єкту під оточуюче середовище для створення умов єднання відвідувачів з оточуючою природою, як у випадку з виноробнею Антинорі, Барджино, Італія, 2012 р. Або використання імітації природного ландшафту як захисту від погодних умов, як на прикладі виноробні компанії VIK, Чилі, 2014р або проект сховища алкогольних напоїв Лучжоу, Ерланг, Сичуань, Китай. 2018 р, або при відновленні порушених видобувною промисловістю територій (різноманітні кар'єри, видобувні шахти тощо). Щодо останнього типу, прикладів виноробень в досвіді не зустрічалося, проте вже існує ціла низка подібних проектів готельної та музейно-виставкової функції.

*Акцент при формуванні об'ємно-просторової композиції підприємства* з інтегрованими громадськими функціями. Роль акценту виконують громадські будівлі, які також мають бути спроектовані з урахуванням отримання відвідувачами нового просторового досвіду, а також створення виразного силуету. Характерні рішення присутні у проектах та спорудах Ф. Мазьєра, які

обігрують тему технологічного обладнання у формі громадських будівель, наприклад заводи «Віна Реал» (Іспанія), «Шато ле Гран Схід» (Росія) [7] тощо.

*Створення видових та оглядових терас.* Проектування об'ємно-планувального рішення у вигляді каскадів терас та обладнання їх сходами, ліфтами, поручнями тощо для покращення сприйняття об'єкту та розкриття видових точок.

*Використання пасивних енергозберігаючих технологій, як елементів архітектурної виразності.* Як і пристосування до умов рельєфу може використовуватись у найрізноманітніших випадках. Наприклад як у виноробні Антинорі в Італії або на виробництві компанії VIK в Чилі, коли значна частина об'єму виробництва та супутніх послуг розміщується під землею, для того, щоб зберігати природну прохолоду та використовувати її в технологічних цілях. Або, навпаки, як у проекті сховища алкогольних напоїв Лучжоу, де традиційний для регіону басейн на покрівлі споруди так само слугує для регуляції температурного режиму в середині приміщення.

До третьої групи прийомів можна віднести ті, які впливають виключно на виразність об'єктів за допомогою оздоблювальних матеріалів. Цей перелік може бути нескінченним, оскільки залежить лише від уяви автора, але спробуємо окреслити принаймні найрозповсюдженіші: цитування природних форм, та кольорів; сільськогосподарська та утилітарна простота; обладнання як елементи екстер'єру та інтер'єру; використання місцевих матеріалів; індивідуальних оздоблювальних матеріалів за унікальними розмірами та номенклатурою заводського виконання на основі стандартних технологій. Більшість з окреслених прийомів не потребує розшифрування, тому зупинимося на окремих з них.

*Цитування природних форм, та кольорів.* Цей прийом, як не дивно може мати різноманітну інтерпретацію в залежності від обраного стилістичного та об'ємно-планувального рішення. Це можливо чудово прослідкувати при порівнянні двох італійських виноробень: Антинорі, Барджино, та Tramin. Термено, Італія, архітектор Вернер Чолль [28]. В першому випадку архітектурне рішення побудовано на нюансному відтворенні оточення, об'єкт ніби

розчинився в природному ландшафті, в іншому випадку цитування радше схоже на символізм, або абстракцію, об'єм будівлі – скляний, прозорий, оплетений стилізованою під виноградну лозу конструкцією вікон.

*Використання місцевих матеріалів.* Образне рішення значною мірою залежить від даного прийому, за його допомогою можливе відтворення абсолютно різних за стилістичними напрямками естетичних рішень. В Brecon Estate (проект групи Aidlin Darling Design) [28] за допомогою глини, штукатурки та необробленої кедрової деревини створено унікальний, проте простий та утилітарний сільський образ, що не виділяється з умов оточення. Зовсім по іншому виглядає місцева цегла в опорядженні Лучжоу. Вона цитує образ теракотового горщика – національного, колоритного елемента Китаю. І зовсім по іншому, ніби з планети Марс виглядає виноробня Zuccardi в Аргентині, виконана з гідрозмитого циклопічного (з великими породами) бетону з місцевим піском і гравієм. Усі ці приклади вказують на те, що призначення використання місцевих матеріалів підкреслити автентичність архітектури та її зв'язок з місцевими умовами та традиціями.

*Використання індивідуальних оздоблювальних матеріалів за унікальними розмірами та номенклатурою заводського виконання на основі стандартних технологій.* Цей прийом навпаки притаманний більше контрастним архітектурним рішенням, до них зі списку розглянутих детально прикладів можливо віднести проект О.Гері «Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal» та виноробні Tramin. Термено, Італія. архітектор Вернер Чолль [28].

Сформульовані на основі проаналізованого світового досвіду прийоми вдосконалення архітектурної виразності можуть стати основою для реорганізації структури виноробства країни. На їх основі можливо провести реконструкцію існуючих підприємств виноробства, та підвищити привабливість та прибутковість окремих об'єктів та галузі в цілому.

## **Висновки по II розділу**

1. На прикладі світових винних маршрутів запропоновано розвиток власної туристичної бази для виноробної галузі. Виявлена наявність двох туристичних маршрутів на території України, відповідно до аналізу умов запропонована організація третього маршруту на півдні України.
2. Аналіз матеріальної бази для туристичних винних маршрутів виявив, що промислова складова потребує модернізації, а туристична більшою мірою розробки та нового будівництва. Проте розвиток галузі привнесе додаткові кошти в місцеві бюджети, сприятиме створенню нових робочих місць та підвищенню економічного та культурного розвитку регіонів, а також рівню комфорту проживання населення.
3. На основі світового досвіду запропоновано формування регіональної структури виноробних комплексів у складі туристичних кластерів. Досліджено планувальну структуру вітчизняних виноробень, виявлено необхідність її удосконалення відповідно до сучасних умов.
4. Запропоновано базові прийоми вдосконалення архітектурної виразності об'ємно-планувальних структур з врахуванням світового досвіду, які можуть стати основою для реорганізації структури виноробства країни; підвищити привабливість та прибутковість окремих об'єктів та галузі в цілому.

## **Розділ III.**

### **Апробація архітектурних прийомів підвищення естетичної якості господарств виноробства**

#### **3.1 Вплив прийомів архітектурної виразності на містобудівні умови та обмеження.**

У південно-західних регіонах України існує багата традиція виноробства, і багато виноробів виробляють різноманітні вина. Однак туристична інфраструктура, що оточує ці виноробні підприємства, часто недостатньо розвинена, що обмежує потенціал для залучення туристів і розширення галузі. Щоб вирішити дану проблему, ці підприємства потребують реновації, яка може включати декілька етапів.

Одним з найважливіших аспектів реновації є оновлення самих об'єктів. Цей процес може вдихнути нове життя у виноробні підприємства, оновивши їхні методи виробництва, покращивши загальну якість продукції та зробивши їхню діяльність більш екологічно безпечною. Крім того, реновація може також зосередитися на створенні нових функцій для цих підприємств, таких як освітні та розважальні заходи для відвідувачів. Генеральний план таких виноробень повинен чітко розмежовувати різні зони на території об'єкта, відокремлюючи виробничі приміщення від житлових і розважальних зон. Таке розмежування важливо для того, щоб процес виноробства залишався безперешкодним і водночас забезпечував гостинне середовище для туристів. Належне планування та дизайн можуть залучити більше відвідувачів і сприяти гарному враженню від будівлі. У другому розділі даної роботи вже аналізували генеральний план, підкреслюючи важливість розуміння існуючого планування виноробні та визначення можливостей для розвитку і вдосконалення підприємства.

Важливо врахувати в генеральному плані виноробні розміщення готеля, передбачене для відвідувачів. Забезпечення відповідності готелю правилам інсоляції має важливе значення, оскільки це гарантує, що гості матимуть достатнє сонячне світло в своїх кімнатах, створюючи комфортне та приємне перебування. Готельні номери повинні розташовуватися на східній, південно-східній та південній сторонах об'єкта, оскільки це відповідає стандартам

сонячного освітлення. Функція готелю передбачає тишу в номерах, тому вони не повинні виходити вікнами на виробничу зону виноробні. Належний дизайн і планування готельних приміщень може ще більше покращити загальне враження відвідувачів. Крім того, готельна функція може бути покращена за рахунок створення спеціальних просторів, таких як ресторан, музей та дегустаційні зали, які дають можливість гостям краще ознайомитися з продукцією виноробні.

Необхідно створити акцент будівлі, особливо у виноробно-готельному комплексі, що може значно покращити загальну естетику, функціональність та враження відвідувачів. Проектування акценту повинно бути у спеціальних приміщеннях, таких як ресторани, музеї та дегустаційні зали, наприклад атріуми, вбудовані павільйони, тераси та оглядові майданчики. (Див.рис.3.1)

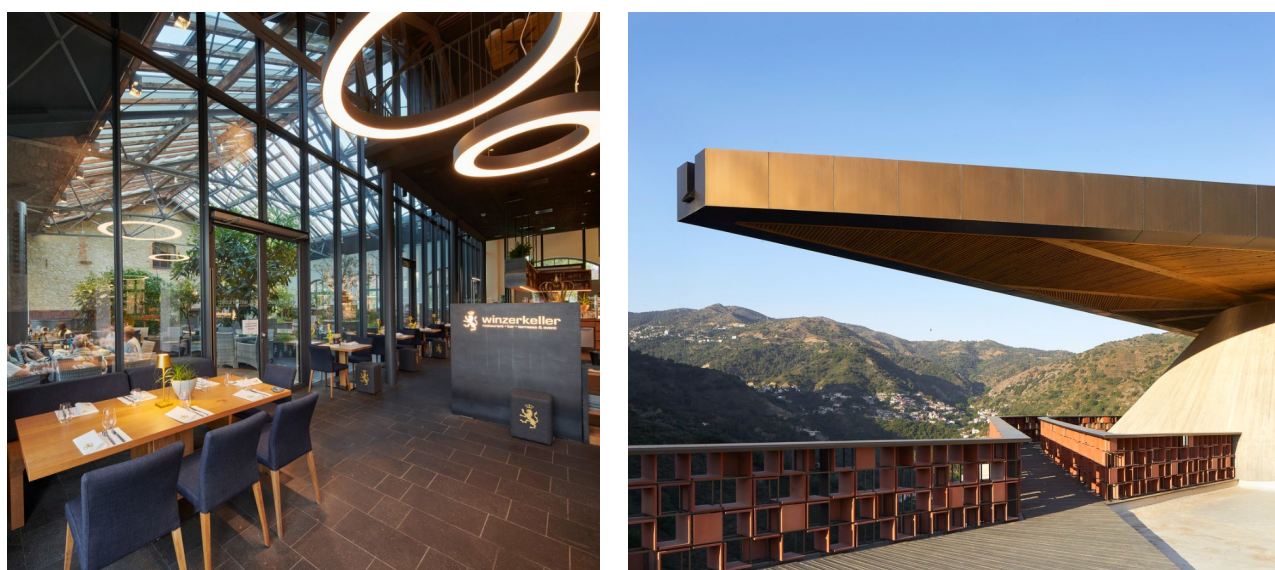


Рис.3.1. Акцент виноробень а) Інгельхайм-на-рейн, Німеччина б) Винокурня Lampadistis, Кіпр.

Атріуми можуть бути спроектовані як центральний простір для збору, що забезпечує природне світло. Вони можуть слугувати центром для різних видів діяльності, створюючи простір для спілкування, обіду чи відпочинку гостей. Атріум також може бути архітектурною родзинкою, демонструючи унікальні елементи дизайну. Вбудовані павільйони можуть стати універсальним простором для проведення заходів та дегустацій, а також тихими місцями для відпочинку. Вони можуть бути спроектовані так, щоб гармонійно поєднуватися з ландшафтом, використовуючи матеріали та елементи дизайну, які відображають місцеве середовище. Тераси дають можливість створювати відкриті простори, які демонструють околиці виноробні. Вони можуть бути

призначені для обідів, дегустацій вин або просто як місця для відпочинку. Тераси можуть бути прикрашені рослинами та зручними сидіннями, створюючи привабливі простори.

Дані простори з архітектурної точки зору повинні бути універсальними та мати можливість трансформуватись. Це гарантує, що в них можна проводити різні заходи, від приватних дегустацій і корпоративних зустрічей до весіль та інших урочистостей. Гнучкі простори, які можна легко трансформувати, дозволяють виноробні задовольняти різні потреби та вподобання відвідувачів. Рекомендується використовувати великі скляні конструкції в громадських місцях, оскільки це забезпечує безперешкодне споглядання навколишніх природних пейзажів з середини будівлі.

Використовуючи різні архітектурні прийоми для посилення виразності, важливо не забувати про безпеку і технологічні аспекти процесу виноробства.

Вимоги до забудови земельної ділянки нормуються за ДБН В.2.2-9:2018. Ділянка для розміщення будівлі та реконструкції повинна влаштовувати зручні і безпечні підходи і під'їзди, автостоянки, організації благоустрою з належним рівнем озеленення та санітарними нормами.

При плануванні ділянки та розміщенні на ній споруди необхідно забезпечити можливість проїзду пожежних машин згідно з вимогами ДБН Б.2.2-12:2019. Для пожежних автомобілів передбачено проїзди шириною не менше 3,5 метрів або смуги шириною не менше ніж 6 метрів, які розраховують відповідно навантаженням від пожежного автомобіля. До громадських будинків висотою менше ніж 5 поверхів, дозволяються влаштовувати проїзди з однієї повздовжньої сторони. Відстань від краю проїзду до зовнішньої стінки споруди слід приймати 5-7 метрів для споруд з умовною висотою до 26,5 м. включно. (Див.рис.3.2)

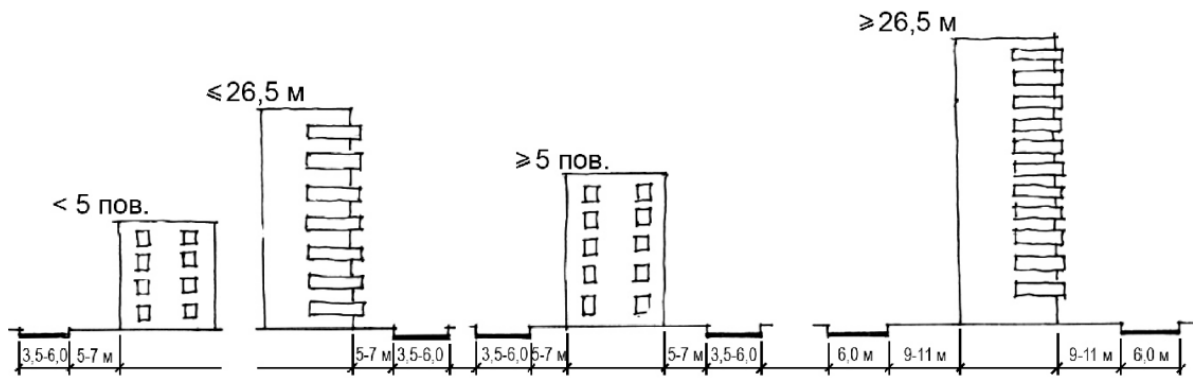


Рис.3.2. Проїзди до громадських та житлових будинків

До виробничих будівель та споруд по всій їх довжині повинен бути забезпечений вільний під'їзд з твердим покриттям для пожежних авто: з однієї сторони будівлі або споруди при їх ширині до 18 метрів та з двох сторін якщо ширина понад 18 метрів. Якщо будівля або споруда завширшки від 18 до 100 метрів, дозволяється улаштувати проїзд з однієї повздовжньої сторони, при цьому будівля повинна бути одноповерховою, заввишки не більше 9 метрів, ступінь вогнестійкості I, II, III, IIIа, забезпечене протипожежним водопостачанням. А також з повздовжньої сторони, яка не забезпечена проїздом для пожежних автомобілів, необхідно улаштувати лінію водопроводу з становленням на ній пожежних гідрантів. Відстань від краю проїзної частини до зовнішніх стін виробничих будівель або споруд слід приймати:

- заввишки до 12 метрів – в межах 5-25 метрів;
- заввишки від 12 метрів до 28 включно – в межах 5-8 метрів;
- заввишки понад 28 метрів – в межах 8-10 метрів.

Місткість відкритих та критих автостоянок визначається згідно ДБН В.2.3-15. При проектуванні необхідно виходити з таких нормативних параметрів: розмір одного машино-місця становить 2,5х5,3. Для тимчасових автостоянок допускаються розміри 2,3х5,0. Мінімальна ширина проїздів з двобічним рухом становить 6 метрів, з однобічним – 3,5 метрів. Радіуси заокруглення бортового каменю- не менше 6 метрів. Допускається проектування вбудовані, прибудовані підземні автостоянки до громадських будинків з умовною висотою 50 метрів включно. Автостоянки для постійного або тимчасового перебування місткістю

більше 50 автомобілів повинні мати не менше двох в'їздів та виїздів. Підземні автостоянки повинні бути забезпечені ліфтами та підйомниками. На автостоянках з місткістю понад 50 машино-місць постійного або тимчасового зберігання на в'їзді - виїзді, встановлюється контрольно-пропускний пункт та обладнаний майданчик для зберігання протипожежного інвентарю. В'їзди і виїзди з підземних автостоянок повинні бути віддалені від приміщень громадського призначення з постійним перебуванням людей. Протипожежні відстані від меж відкритих автостоянок до виробничих будинків і споруд становить: з боку стін без прорізів не нормується, з боку стін з прорізами не менше 9 метрів. Протипожежні відстані від меж відкритих автостоянок до адміністративних та побутових будинків становить не менше 9 метрів.

Будівля для зберігання вина в генеральному плані виноробні є вирішальним аспектом, який впливає на загальну продуктивність, ефективність та враження гостей від об'єкта. Будівля повинна розташовуватися в безпосередній близькості від виробничих приміщень, таких як бродильні чани і цех розливу. Таке розміщення дозволяє ефективно переміщати вино між різними етапами виробничого процесу. Зберігання вина вимагає певних умов температури та вологості, щоб забезпечити належне старіння вина. Розташування будівлі сховища повинно враховувати природні умови місцевості, такі як підземні погребі або затінені ділянки, щоб підтримувати оптимальну температуру і вологість. Крім того, будівля повинна бути добре ізольована і захищена від прямих сонячних променів, різких перепадів температур і вологи. Винне сховище повинне бути легкодоступне як для персоналу, так і для необхідного обладнання, такого як навантажувачі та підйомники для палет. Навколо будівлі має бути достатньо місця для ефективного переміщення товарів і персоналу. Розташування складської будівлі також повинно забезпечувати легкий доступ для вантажівок та інших транспортних засобів.

Розміщення резервуарів для вина в генеральному плані виноробні суттєво впливає на функціональність та естетику об'єкта. Винні резервуари є важливими компонентами процесу виноробства, і їх стратегічне розміщення може сприяти більш раціональному робочому процесу. Резервуари повинні бути розташовані

таким чином, щоб забезпечити плавні переходи між різними етапами процесу виноробства, такими як дроблення, ферментація і витримка. Таке розташування не тільки оптимізує ефективність виробництва, але й мінімізує можливість перехресного забруднення між різними партіями вина. Винні резервуари повинні бути легко доступні як для персоналу виноробні, так і для будь-якого необхідного обладнання, наприклад, навантажувачів або насосів. Навколо них має бути достатньо місця для зручності переміщення та обслуговування, а також для потенційного розширення виробничих потужностей у майбутньому. Розміщення резервуарів для вина також може сприяти загальній естетиці виноробні та покращити враження відвідувачів. Демонстрація винних резервуарів через великі вікна або скляні стіни може дати відвідувачам можливість зазирнути в процес виноробства і створити відчуття зв'язку з кінцевим продуктом. На виноробні з готельними та виставковими функціями важливо враховувати, як розміщення винних резервуарів вплине на інші зони об'єкту. Наприклад, резервуари повинні бути відокремлені від готельних і виставкових приміщень, щоб мінімізувати шум і вібрацію, але при цьому забезпечити легкий доступ до них під час екскурсій або дегустацій.

Рекреаційні та громадські простори повинні бути достатньо відокремлені від виробничих зон і допоміжних приміщень за допомогою захисних насаджень, звукових і світлових бар'єрів, кольорових індикаторів, що сигналізують про потенційну небезпеку, а також різних типів постійних і тимчасових огорожень. Для промислових територій площею понад 5 000 квадратних метрів загальна площа, відведена під озеленення, повинна становити не менше 10% від загальної площі. При створенні зелених насаджень між окремими об'єктами дерева слід висаджувати не ближче 5 метрів від будівель. Важливо уникати висаджування легкозаймистих порід, таких як хвойні та деякі чагарники. Обов'язковий перелік елементів комплексного благоустрою прилеглої до об'єкта території повинен включати тверде покриття, сполучні доріжки, озеленення, лави, урни для сміття, контейнери для збору побутових відходів, освітлювальні прилади та інформаційні таблички. Основні пішохідні доріжки повинні мати ширину щонайменше 2,25 метра, а другорядні - 1,5 метра. Розрахункова ширина повинна

базуватися на потужності пішохідного потоку, максимум 800 осіб на 1 метр ширини доріжки. Розмір рекреаційних зон слід встановлювати з розрахунку від 1 до 1,2 квадратних метрів на людину, при цьому кількість таких зон повинна становити від 10% до 15% від чисельності працівників найбільшої робочої зміни. Сумарна відстань від робочого місця до їдальні та від їдальні до зони відпочинку не повинна перевищувати 300 метрів.

Продумані зони громадського призначення та відпочинку виноробні дозволяють відвідувачам не лише оцінити красу та майстерність процесу виробництва вина, але й зануритися у природне середовище, яке сприяє створенню унікального теруару регіону. Цей зв'язок між відвідувачами та природою може залишити незабутнє враження. Продумана інтеграція ландшафтних зон на території виноробні також може мати значні екологічні переваги. Впроваджуючи практики сталого проектування та зберігаючи природні біотопи, виноробні підприємства можуть мінімізувати свій вплив на навколишнє середовище та зробити позитивний внесок у місцеву екосистему. Включення дитячого майданчика в ландшафтний дизайн виноробні та готелю відповідає потребам відвідувачів з дітьми, забезпечуючи спеціальний простір для дітей.

### **3.2 Архітектурно-планувальні особливості підприємств виноробства з готельно-виставковою функцією.**

Виноробна галузь розвивалася протягом століть, адаптуючись до мінливих потреб та вподобань споживачів. Сучасні виноробні підприємства орієнтовані не тільки на виробництво високоякісних вин, але й на надання певного досвіду, що включає гостинність, освіту та розваги. Цей зсув призвів до появи виноробень з інтегрованими готельними та виставковими функціями, що вимагає унікального підходу до їх архітектурно-планувальних особливостей.

Основною функцією виноробного підприємства залишається виробництво вина. Отже, в архітектурному проекті пріоритетними мають бути ефективні виробничі приміщення, включаючи зони прийому та переробки винограду, приміщення для ферментації та витримки, лінії розливу та складські

приміщення. Правильна організація цих приміщень має важливе значення для безперебійної роботи та забезпечення якості кінцевого продукту. Інтеграція готелю на території виноробного підприємства дозволяє відвідувачам повністю зануритися в атмосферу вина. Архітектурний дизайн повинен забезпечувати комфортні та зручні умови проживання, з номерами, що пропонують приватність, спокій і привабливий вид на виноградники або навколишні ландшафти. Крім того, планування готелю має відповідати будівельним нормам і стандартам інсоляції. Виставкова функція виноробного підприємства покликана навчати та розважати відвідувачів, демонструючи історію, культуру та майстерність виноробні. Такі приміщення, як дегустаційні зали, музеї та художні галереї, повинні бути спроектовані таким чином, щоб бути універсальними і дозволяти проводити різні заходи. Ці простори повинні бути легкодоступними і візуально привабливими, часто з унікальними архітектурними елементами, які привертають увагу відвідувачів і створюють незабутні враження. Виноробні підприємства з інтегрованими готельними та виставковими функціями часто включають додаткові приміщення, такі як ресторани, сувенірні крамниці, конференц-зали та рекреаційні зони. Ці приміщення повинні бути стратегічно розміщені таким чином, щоб забезпечити зручність для відвідувачів і персоналу, одночасно зберігаючи поділ між виробничими і готельними функціями.

Архітектурний дизайн виноробного підприємства повинен відображати його унікальну ідентичність, культуру та історію. Цього можна досягти завдяки використанню матеріалів, форм та елементів дизайну, які резонують з місцевим контекстом та брендом виноробні. Крім того, дизайн повинен бути згуртованим та естетично привабливим, створюючи загальний імідж підприємства. Однією з головних проблем при проектуванні виноробного підприємства з готельними та виставковими функціями є досягнення правильного балансу між виробничими та готельними функціями. Дизайн повинен гарантувати, що виробничі процеси не порушуються діяльністю відвідувачів. Рішення можуть включати стратегічне просторове планування, звукоізоляцію та ретельне планування екскурсій і заходів. Виноробні підприємства повинні дотримуватися суворих правил

безпеки та будівельних норм, які можуть накладати додаткові обмеження на дизайн і планування об'єктів. Інтеграція готельних та виставкових функцій додає додаткових складнощів, оскільки до цих приміщень застосовуються інші норми та правила будівництва.

Виноробна галузь постійно розвивається, змінюються споживчі вподобання, технологічний прогрес і динаміка ринку. Успішне виноробне підприємство з готельними та виставковими функціями повинно бути адаптивним до цих змін, мати гнучкі приміщення, які можна переобладнати або перепрофілювати за потреби. Це вимагає далекоглядного підходу до архітектурного проектування та планування, передбачення майбутніх тенденцій і закладання гнучкості в проект із самого початку.

Інтеграція готелю на території виноробного підприємства повинен пропонувати різноманітні зручності та послуги, щоб задовольняє різноманітні потреби своїх гостей, забезпечуючи їм комфортне перебування. Привітна рецепція та лобі мають вирішальне значення для створення позитивного першого враження. Цей простір повинен бути добре освітленим, привабливим, з стійкою реєстрації, зручними місцями для сидіння та інформаційними стендами.



*Рис.3.3. Номери за класом комфорту а) стандарт б) люкс в) президентський*

Номери готелю повинні забезпечувати комфортне і розслаблююче середовище, з різними типами номерів. У номерах повинні знаходитись зручні ліжка, окремі ванні кімнати, місця для зберігання речей, робоче місце, а також такі зручності, як Wi-Fi, кондиціонер і телевізор. (Див.рис.3.3) Послуга

прибирання необхідна для підтримання чистоти та гігієни в усьому готелі. Це включає щоденне прибирання номерів, свіжу постільну білизну та рушники, а також поповнення туалетно-косметичних засобів.

Готелі повинні пропонувати різноманітні варіанти харчування, щоб задовольнити різні вподобання гостей. Це може бути ресторан на території готелю, звичайне кафе чи бар, а також обслуговування в номерах. Багато готелів задовольняють потреби ділових мандрівників та організаторів заходів, пропонуючи конференц-зали та приміщення для проведення заходів. Оздоровчі та спа-центри, такі як сауна, парна або масажні кабінети, можуть покращити релаксацію та самопочуття гостей під час їхнього перебування в готелі. Консьєрж-сервіс може допомогти гостям з різними потребами, наприклад, забронювати столик у ресторані, організувати транспорт або надати рекомендації щодо місцевих визначних пам'яток і розваг. Забезпечення паркування на території готелю або доступ до прилеглих парковок є важливим для гостей, які подорожують на власному автотранспорті. Готелі повинні бути спроектовані з урахуванням потреб людей з обмеженими можливостями, щоб забезпечити легкий доступ до приміщень і номерів.

Басейн і тренажерний зал повинні відповідати різним потребам і вподобанням, забезпечуючи комфортні, безпечні та приємні умови для відвідувачів. Зона басейну повинна мати один або кілька басейнів різного розміру і глибини, щоб вмістити різних користувачів, наприклад, круговий басейн для тренувань, рекреаційний басейн для відпочинку і неглибокий басейн для дітей. Басейн повинен бути спроектований з належними системами фільтрації, підігріву та хімічної обробки для підтримки якості та температури води. Навколо басейну має бути достатньо місця для відпочинку зі стільцями, столами та парасольками. Соковий бар або зона закусок - це зручне місце для відвідувачів тренажерного залу та басейну, де вони можуть підкріпитися здоровою їжею. У цьому приміщенні можуть знаходитись сидячі місця, стійка для приготування та обслуговування їжі.

Тренажерний зал повинен мати різноманітне фітнес-обладнання та тренажери, такі як бігові доріжки, еліптичні тренажери, велотренажери, силові

тренажери та вільні ваги. Планування тренажерного залу має забезпечити легку навігацію та достатній простір між тренажерами, щоб запобігти переповненню та нещасним випадкам. Також біля спортивного залу потрібно розташувати окремі роздягальні для чоловіків і жінок, які забезпечують приватний простір для переодягання, прийняття душу та зберігання особистих речей. Роздягальні повинні бути добре освітлені, обладнані шафками, лавками, окремими душовими та туалетними кабінками.

Сауна та парні забезпечують розслаблення для відвідувачів тренажерного залу та басейну. Ці об'єкти мають бути спроектовані з належною вентиляцією, сидіннями та системами контролю температури, щоб забезпечити комфортне та безпечне середовище.

Привітна зона оздоровчої функції будівлі повинна мати реєстрацію, яка необхідна для привітання гостей, оформлення членства та надання інформації про заклад. Також басейн і тренажерний зал повинні бути спроектовані з урахуванням вимог доступності, щоб усі користувачі, в тому числі люди з інвалідністю, могли комфортно і безпечно дістатися до об'єктів.

Ресторан повинен мати декілька важливих приміщень для забезпечення безперебійної роботи, комфорту для гостей і приємних вражень від трапези. Обідня зона - це основне місце, де гості насолоджуються їжею. Вона повинна бути проста, зручна та добре освітлена. Планування ресторану повинно забезпечити легку навігацію як для гостей, так і для персоналу. Цю зону можна розділити на секції, наприклад, з місцями для сидіння в приміщенні і на відкритому повітрі або окремими їдальнями для особливих подій. Кухня повинна бути спроектована з урахуванням функціональності та ефективності, включаючи достатній робочий простір, належну вентиляцію та легкий доступ до інгредієнтів та обладнання. Для ресторанів, які обслуговують приватні заходи або великі вечірки, у проекті можуть бути передбачені окремі приватні їдальні або зали для проведення заходів. Ці простори повинні бути універсальними і легко адаптуватися до різних розмірів груп і типів заходів. Планування кухні також повинно сприяти безперебійному робочому процесу та комунікації між працівниками кухні. Барна зона повинна мати місця для сидіння відвідувачів, вітрину з наявними напоями,

а також робоче місце для барменів, які змішують і подають напої. Добре організоване складське приміщення є важливим для управління запасами їжі, напоїв та витратних матеріалів ресторану. Це приміщення має контрольовану температуру спроектоване таким чином, щоб задовольнити специфічні потреби ресторану в зберіганні, наприклад, холодильні установки, полиці для сухого зберігання і винні шафи. Виділені приміщення для персоналу, такі як кімната відпочинку, роздягальня та офіс, допомагають забезпечити працівникам комфортне місце для відпочинку та виконання адміністративних завдань. Ці зони мають бути відокремленими від гостьових приміщень, щоб підтримувати професійну атмосферу.

Привітна зона рецепції ресторану необхідна для привітання гостей і управління бронюванням. Ця зона має включати стійку адміністратора, місця для сидіння гостей, які очікують, і чіткий огляд входу, щоб можна було відстежувати прибуття гостей.

Виставковий зал повинен бути спроектованим таким чином, щоб вміщати різні типи експозицій, заходів і функцій, забезпечуючи при цьому комфортні та цікаві умови для відвідувачів. Основна виставкова зона має бути відкритою та гнучкою, що дозволяє змінювати її конфігурацію відповідно до різних типів експонатів, таких як мистецтво, технології або торгові виставки. Цей простір мусить мати регульоване освітлення, клімат-контроль та акустику, щоб надає можливість відповідати специфічним потребам кожного експоната. На додаток до основного виставкового простору, можуть бути надані менші зали для більш закритих або спеціалізованих виставок, майстер-класів або презентацій. Належні приміщення для зберігання та підготовки необхідні для організації, збирання та розбирання експонатів. Ці приміщення мусять мати легкий доступ до основної виставкової зони і обладнані стелажми, робочими столами та відповідними інструментами.

Кімнати для переговорів можна використовувати для зустрічей, семінарів або як тихі зони, де відвідувачі можуть відпочити та поміркувати. У цих приміщеннях повинні бути розташовані зручні сидіння, столи та аудіовізуальне обладнання для проведення презентацій.

Відповідно до вимог ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва", поверхи з'єднані між собою шляхами евакуації. Основні шляхи евакуації складаються з коридорів та сходових кліток. Найчастіше передбачають встановлення внутрішнього пожежогасіння. Для цього проектують внутрішній протипожежний водопровід з 2 струменями. Мінімальна витрата води на внутрішнє пожежогасіння становить 2,5 л/с, на один струмінь. ДБН В 2.5 64 2012 «Внутрішній водопровід та каналізація будівель»

Для зручності пересування між поверхами, також передбачають міжповерхове ліфтове сполучення, згідно ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди». При невеликій висоті підйому застосовуються ліфти з нижнім розміщенням машинного відділення. Шахти ліфтів мають огорожувальні конструкції з вогнестійкістю не менше 45 хвилин. Один ліфт має вантажопідйомність одну тисячу кілограм, розміри кабіни становить (1,1 м x 2,1 м). Окрім перевезення осіб з інвалідністю, ліфт також призначений для рятування людей під час пожежі. (за пунктом 5.2.3) ДСТУ EN 81-72:2017 «Норми безпеки щодо конструкції та експлуатації ліфтів. Специфічне використання пасажирських та вантажопасажирських ліфтів.» Відстань від дверей найбільш віддаленого приміщення до дверей найближчого пасажирського ліфта має становити не більше ніж 50 м.

Відстань між евакуаційними виходами не повинно перевищує 50-60 метрів. Будівельні конструкції можуть забезпечувати нормовані класи вогнестійкості за рахунок застосування вогнестійких матеріалів і конструкцій, які відповідають нормам, викладеним у ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва". Евакуаційні шляхи мають бути запроектовані з висотою не менше ніж мінімальною 2,0 метри та мінімальною шириною 1,0 метр.

Для зручності відвідувачів часто проектують підземний або надземний паркінг для автомобілів. Паркінг який має більше ніж 50 паркомісць повинен мати два в'їзди та виїзди, а також два контрольно-пропускний пункти.

Будівлі для громадського користування, вентилуються за допомогою систем приточно-витяжної вентиляції. Приточно витяжні установки встановлюються у вентиляційних камерах на технічному поверсі. Вентиляційні канали природньої

вентиляції з санітарних приміщень виконані в розмірах 250 x 250мм виконані з монолітного залізобетону. В підсобних приміщеннях ресторану (гарячий цех ,холодний цех) встановлюють витяжки з примусовою витяжною вентиляцією.

Системи кондиціонування повітря проектують в номерах готелю, а також у приміщеннях загального користування. Два окремі чиллери для двох чотирьохтрубних систем встановлюють на технічному поверсі.

Крім того, щоб забезпечити комфортні умови для відвідувачів і персоналу, по всій будівлі інтегрують системи контролю температури і вологості. Ці системи допомагають підтримувати оптимальні кліматичні умови в різних приміщеннях, таких як готельні номери, ресторани та виставкові зали.

### **3.3 Сучасні інтер'єрні концепції формування інноваційно-виставкового простору підприємств виноробства**

За останні роки виноробна галузь зазнала значних змін, а інноваційний та сучасний дизайн інтер'єру став вирішальним аспектом у створенні привабливого та функціонального простору для виноробних підприємств. Включення готельних та виставкових приміщень до складу цих закладів дозволяє створити більш захоплюючий та цікавий досвід для відвідувачів.

Сучасні концепції інтер'єру на виноробних підприємствах часто використовують поєднання традиційних і сучасних матеріалів для створення унікальної атмосфери, яка відображає історію та інновації виноробні. Натуральні матеріали, такі як дерево, камінь і метал, часто використовуються, щоб викликати відчуття тепла і автентичності, в той час як скло і бетон можуть бути включені для забезпечення більш сучасної і мінімалістичної естетики. Крім того, використання стійких та екологічно чистих матеріалів стає все більш популярним, оскільки вони сприяють загальній екологічній відповідальності виноробні.

Обговоримо використання традиційних матеріалів та їх функції в проектах. Камінь використовувався на виноробнях протягом століть, особливо в регіонах з багатою історією виноробства, таких як Франція, Італія та Іспанія. Кам'яні стіни забезпечують чудову ізоляцію, підтримуючи постійну температуру

і рівень вологості у винних погребях, що має вирішальне значення для витримки і зберігання вина. Камінь також додає виноробні сільської та позачасової естетики, що робить її привабливим вибором для тих, хто прагне зберегти спадщину цього місця. Деревина - ще один традиційний матеріал, який широко використовується на виноробнях, зокрема для виготовлення винних бочок, які відіграють вирішальну роль у процесі витримки. Дуб є найпоширенішою деревиною для виготовлення бочок завдяки своїй здатності надавати вину бажані смаки та аромати. Деревина також використовується для структурних елементів, таких як балки і колони, а також для меблів і декоративних елементів, додаючи простору тепла і характеру. Теракота століттями використовується у виноробстві, зокрема для зберігання вина в амфорах. Цей пористий, повітропроникний матеріал може регулювати температуру і вологість, забезпечуючи при цьому мікрооксигенацію, що сприяє дозріванню вина. У сучасних виноробнях теракота може використовуватися для декоративних елементів або як відсилання до давніх традицій виноробства.

Що до сучасних матеріалів, то найчастіше використовують сталь, бетон та скляні вироби, а також стійкі та екологічно чисті матеріали. Сталь стала популярним матеріалом у сучасному виноробстві завдяки своїй міцності, довговічності та універсальності. Нержавіюча сталь широко використовується для обладнання для виробництва вина, такого як резервуари для бродіння та ємності для зберігання, оскільки вона стійка до корозії і легко чиститься. Сталь також може використовуватися для структурних елементів, таких як колони, балки та сходи, забезпечуючи елегантний, індустріальний естетичний вигляд. Бетон - ще один сучасний матеріал, який може бути використаний як для структурних елементів, так і в якості оздоблювального матеріалу, створюючи мінімалістичний, сучасний вигляд. Крім того, бетонні винні резервуари набули популярності завдяки своїй здатності підтримувати стабільність температури і забезпечувати нейтральне середовище для ферментації та витримки. Скло широко використовується в сучасних виноробнях завдяки своїй здатності створювати відчуття прозорості та зв'язку між просторами. Великі вікна та скляні стіни можуть демонструвати процес виноробства, пропонуючи відвідувачам

зазирнути за лаштунки у світ вина. Скло також можна використовувати для вітрин, стелажів для вина та декоративних елементів, додаючи елегантності та вишуканості дизайну інтер'єру виноробні. Сучасні виноробні все більше уваги приділяють стійкості та екологічності, використовуючи такі матеріали, як відновлена деревина, перероблені метали, фарби та оздоблювальні матеріали з низьким вмістом летких органічних сполук (ЛОС). Ці матеріали не тільки мінімізують вплив виноробні на навколишнє середовище, але й демонструють прихильність виноробні до сталих практик.

Важливим аспектом проектування інноваційних та виставкових просторів на виноробних підприємствах є ефективне використання простору. Планування повинно бути функціональним і ефективним, а також забезпечувати приємне перебування відвідувачів. Виробнича зона повинна бути відокремлена від житлової та розважальної зон, щоб процес виноробства не порушувався. Виставковий простір має бути гнучким та адаптивним, що дозволяє проводити різноманітні заходи та демонструвати продукцію виноробні у найкращий спосіб. Використання відкритої концепції дизайну може створити відчуття простору і сприяти кращій взаємодії між відвідувачами. Використання скляних перегородок, атріумів і антресолей може допомогти створити відчуття потоку між різними зонами, зберігаючи при цьому необхідне розділення для безпеки і функціональності. Крім того, включення відкритих просторів, таких як тераси і сади, може ще більше покращити досвід відвідувачів, пропонуючи можливості для відпочинку і оцінки природного оточення виноробні.

Інтеграція технологій у сучасні концепції інтер'єру може значно підвищити функціональність і привабливість виноробних підприємств. Інтерактивні дисплеї та цифрові вивіски можуть надати відвідувачам інформацію про історію, продукцію та події виноробні. Аудіовізуальні елементи, такі як проекційне мапування і навколишнє освітлення, також можуть бути використані для створення динамічного і захоплюючого простору для виставок і заходів. Впровадження смарт-технологій у готельних об'єктах, таких як автоматизоване освітлення, клімат-контроль та розважальні системи, може забезпечити гостям більш персоналізований та комфортний час перебування.

Сучасні виставкові простори все більше зосереджуються на створенні імерсивного та експериментального середовища, яке залучає всі органи чуття. Цього можна досягти завдяки використанню світла, звуку, запахів і тактильних елементів, а також дизайну імерсивних інсталяцій та інтерактивних експонатів, які заохочують відвідувачів ставати активними учасниками, а не пасивними спостерігачами. Використання техніки розповіді та наративу є потужним інструментом у дизайні сучасних виставкових просторів, що допомагає створити відчуття безперервності та зв'язку між експонатами та їхніми наскрізними темами. Цього можна досягти завдяки ретельній курації та розташуванню експонатів, а також інтеграції тексту, зображень і мультимедійних елементів, які скеровують відвідувачів у подорож простором. Інклюзивний дизайн є важливим аспектом у сучасних виставкових просторах, адже він гарантує, що всі відвідувачі, незалежно від віку, здібностей чи досвіду, можуть отримати доступ до експонатів і взаємодіяти з ними. Цього можна досягти завдяки використанню доступних шляхів, зрозумілих вивісок та різноманітних інтерактивних елементів, які відповідають різним стилям навчання та сенсорним потребам.

### **Висновки по III розділу**

1. Визначили вплив прийомів архітектурної виразності на планування генерального плану, з урахуванням безпеки і технологічних аспектів процесу виноробства та вимог до забудови земельної ділянки.
2. Розглянули архітектурно-планувальні особливості підприємств виноробства з готельно-виставковою функцією.
3. Розглянули взаємозв'язок приміщень підприємств виноробства з готельно-виставковою функцією, протипожежні заходи, інженерно-технічні рішення та вертикальні комунікації.
4. Визначили сучасні інтер'єри концепції формування інноваційно-виставкового простору, використання традиційних та сучасних матеріалів, ефективне використання простору та інтеграція технологій у концепцію інтер'єру.

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ ПО РОБОТІ

1. Ретельно досліджено історичний розвиток виноробної галузі в різних регіонах світу, виявлено спільні та відмінні риси, характерні для кожної місцевості. Вивчення сучасного світового досвіду проектування виноробень дозволило виявити спільні риси у створенні туристичних послуг навколо індустріальної складової виноробства. Продемонстровано вплив іміджу на репутацію та діяльність архітекторів, залучених до проектування та реалізації об'єктів виноробної галузі. Аналіз сучасного світового та українського стану виноробної галузі виявив значне відставання вітчизняного розвитку від міжнародних стандартів. Посилення туристичної складової може сприяти підвищенню рівня доходів і подоланню цього розриву.
2. В розділі пропонується розвивати туристичну базу для виноробної галузі, дослідивши світові винні маршрути та запропонувавши третій маршрут на півдні України. Аналіз показує, що промислова складова потребує модернізації, тоді як туристична складова потребує подальшого розвитку та нового будівництва. Зростання галузі принесе користь місцевій економіці, створить робочі місця, сприятиме регіональному культурному розвитку та підвищенню комфорту населення. Спираючись на міжнародний досвід, у статті рекомендовано формувати регіональну структуру виноробних підприємств у складі туристичних кластерів та удосконалювати планувальну структуру вітчизняних виноробних підприємств відповідно до сучасних вимог. За рахунок використання методів підвищення архітектурної виразності об'ємно-планувальних структур реорганізації виноробної галузі України може підвищити привабливість і прибутковість як окремих закладів, так і галузі в цілому.
3. В розділі розглядається вплив прийомів архітектурної виразності на компонування генерального плану з урахуванням безпеки, технологічних аспектів виноробства та вимог до забудови земельної ділянки. Також обговорюються архітектурно-планувальні особливості виноробень з готельними та виставковими функціями, зокрема взаємозв'язок

приміщень, протипожежні заходи та інженерні рішення. Пропонуємо сучасні інтер'єрні концепції для створення інноваційних та виставкових просторів, досліджуючи використання традиційних і сучасних матеріалів, ефективного використання простору та інтеграцію технологій у дизайн інтер'єру.

## Розділ IV.

### Цивільний захист

#### Вступ

Цивільний захист України – це функція держави, спрямована на захист населення, територій, навколишнього природного середовища та майна від надзвичайних ситуацій шляхом запобігання таким ситуаціям, ліквідації їх наслідків і надання допомоги постраждалим у мирний час та в особливий період. Надзвичайна ситуація (НС) - обстановка на окремій території чи суб'єкті господарювання на ній або водному об'єкті, яка характеризується порушенням нормальних умов життєдіяльності населення, спричинена катастрофою, аварією, пожежею, стихійним лихом, епідемією, епізоотією, епіфітотією, застосуванням засобів ураження або іншою небезпечною подією, що призвела (може призвести) до виникнення загрози життю або здоров'ю населення, великої кількості загиблих і постраждалих, завдання значних матеріальних збитків, а також до неможливості проживання населення на такій території чи об'єкті, провадження на ній господарської діяльності.

За характером походження надзвичайних ситуацій є:

- Техногенного характеру;
- Природного характеру;
- Соціальні;
- Воєнні.

За масштабом поширення з урахуванням тяжких наслідків НС можуть бути:

- Державного рівня;
- Регіонального рівня;
- Місцевого рівня;
- Об'єктового рівня.

За швидкістю і раптовістю протікання надзвичайної події надзвичайні ситуації класифікуються на:

- раптові (вибухи, транспортні аварії, землетруси і т.д.);

- з небезпекою, яка швидко розповсюджується (аварія з викидом СДОР(сильнодіючими активними речовинами), гідродинамічні аварії з утворенням хвиль прориву, пожежі тощо);
- з небезпекою, яка поширюється з помірною швидкістю (аварія з викидом радіоактивних речовин, аварія на комунальних системах, виверження вулканів, повені тощо);
- з небезпекою, яка повільно поширюється (аварії на промислових очисних спорудах, посухи, епідемії, екологічні небезпечні явища тощо).

Основними завданнями єдиної державної системи цивільного захисту є:

- забезпечення готовності міністерств та інших центральних та місцевих органів виконавчої влади, органів місцевого самоврядування, підпорядкованих їм сил і засобів до дій, спрямованих на запобігання і реагування на надзвичайні ситуації;
- забезпечення реалізації заходів щодо запобігання виникненню надзвичайних ситуацій;
- навчання населення щодо поведінки та дій у разі виникнення надзвичайної ситуації;
- виконання державних цільових програм, спрямованих на запобігання надзвичайним ситуаціям, забезпечення сталого функціонування підприємств, установ та організацій, зменшення можливих матеріальних втрат;
- опрацювання інформації про надзвичайні ситуації, видання інформаційних матеріалів з питань захисту населення і територій від наслідків надзвичайних ситуацій;
- прогнозування і оцінка соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, визначення на основі прогнозу потреби в силах, засобах, матеріальних та фінансових ресурсах;
- створення, раціональне збереження і використання резерву матеріальних та фінансових ресурсів, необхідних для запобігання і реагування на надзвичайні ситуації;
- оповіщення населення про загрозу та виникнення надзвичайних ситуацій, своєчасне та достовірне інформування про фактичну обстановку і вжиті заходи;
- захист населення у разі виникнення надзвичайних ситуацій;

- проведення рятувальних та інших невідкладних робіт щодо ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, організація життєзабезпечення постраждалого населення;
- пом'якшення можливих наслідків надзвичайних ситуацій у разі їх виникнення;
- здійснення заходів щодо соціального захисту постраждалого населення;
- реалізація визначених законом прав у сфері захисту населення від наслідків надзвичайних ситуацій, в тому числі осіб (чи їх сімей), що брали безпосередню участь у ліквідації цих ситуацій;

#### *4.1. Коротка характеристика об'єкту проектування*

##### *4.1.1. Коротка характеристика району забудови.*

Ділянка проектування знаходиться на півночі України, в Одеській області Болградського району, в селі Оксамитне.

Земельна ділянка має будівлю підприємства виноробства, яка буде вдосконалена за рахунок розширення спектру її функцій, межує з:

- На півночі та сході – розташовані поля з виноградною лозою;
- На південь – розташовані складські будівлі державної власності.
- На захід – від території пролягає дорога (Т-16-31), яка простягається на північ до міста Болград і на південь до села Тополине.

Також зі західної сторони ділянки проектування розташовані приватні житлові будинки та озеро Ялпуг. Відстань від території до озера становить 805 метрів.

За ДСТУ «Будівельна кліматологія НБВ.1.1-27:2010» таблиця.1.; ділянка проектування знаходиться у II кліматичному районі, Південно-східний (Степ) підрайон. (Див.рис.4.1).

Середня температура повітря за січень (від -2 до -6 °С), за липень (від 21 до 23°С).

Кількість опадів за рік від 400 до 500 мм. Середня швидкість вітру за рік 3,5 м/с.

Кліматичний район, підрайон	Температура повітря, °С				Кількість опадів за рік, мм	Відносна вологість у липні, %	Середня швидкість вітру у січні, м/с
	середня за		абсолют- ний мінімум	абсолют- ний максимум			
	січень	липень					
II – Південно-східний (Степ)	Від -2 до -6	Від 21 до 23	Від -32 до -42	Від 39 до 41	Від 400 до 500	Менше 65	Від 4 до 6

Рис.4.1. Фрагмент таблиці кліматологічних показників з ДСТУ

с.Оксамитне знаходиться в IV зоні із середньої швидкість вітру у січні, 1,9- 3 м/с.

У січні переважний напрям вітру – північно-західний. Переважний напрям віту в липні в Одесі – північний.



Рисунок 4 – Переважний напрям вітру в січні

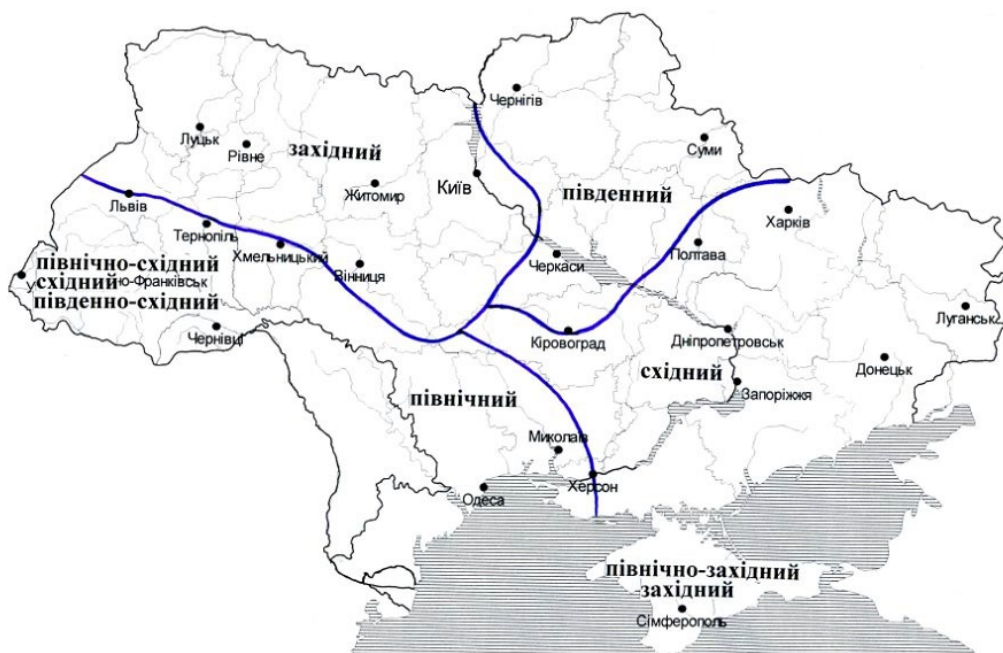


Рисунок 5 – Переважний напрям вітру в липні



Рис.4.2. Ситуаційний план

#### 4.1.2. Коротка характеристика об'єкту, що проектується

Розташування – с. Оксамитне, вул. Нова 1Б, Болградський район, Одеська область, Україна. (Див.рис.4.2).

Площа земельної ділянки – 2,8 га. (Див.рис.4.3).

Кількість постійного перебування працівників – 150 чоловік.

Максимальна кількість відвідувачів – 150 чоловік.

Одночасне перебування працівників та відвідувачів – 300 чоловік.

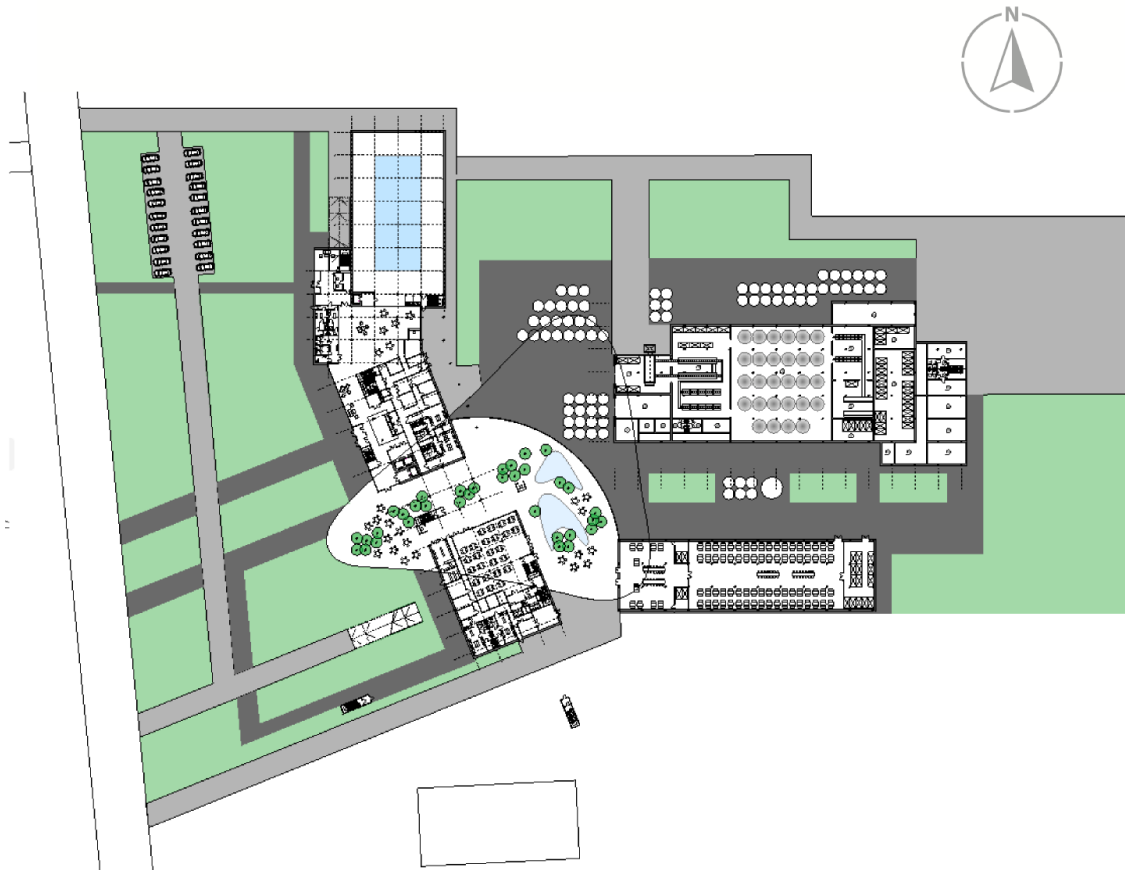
Режим експлуатації об'єкта – цілодобово.

На території вже існуючого заводу буде проводитись реновація підприємства та будівництво багатофункціонального корпусу, який включає:

- Готель з номерами 3,4,5 зірок на 70 місць;
- Спортивно-розважальний комплекс;
- СПА центр;
- Конференц зали;
- Ресторан;
- Музей;

- Виставочний павільйон;
- Дегустаційні зали;

Загальне планування території змінено, при цьому збережено основні дороги та в'їзди, які впливають на виробничий процес. З'являються додаткові туристичні дороги та стежки, які дозволяють відвідувачам спостерігати за всіма етапами виробництва вина, не порушуючи регулярного робочого процесу.



*Рис.4.3. Генеральний план ділянки проектування*

#### *4.2. Обґрунтування та прийняття рішень з питань Цивільного захисту*

##### *4.2.1. Аналіз потенційно небезпечних об'єктів в районі проектування;*

Відстань від потенційного небезпечного об'єкта (газокомпресорна станція) до території проектування становить 12,9 км. Газокомпресорна станція може становити кілька небезпек для населення, таких як викиди токсичних газів, вибухи та пожежі. Станція містить велику кількість легкозаймистих і вибухонебезпечних газів під високим тиском, які можуть спалахнути в разі витоку або несправності. Це може призвести до вибухів або пожеж, які можуть завдати значної шкоди навколишньому середовищу і становити загрозу для

прилеглих населених пунктів. Викид токсичних газів також може статися в разі несправності, що може становити загрозу. На газокомпресорній станції можуть бути присутніми кілька токсичних газів, зокрема сірководень, чадний газ, оксиди азоту та леткі органічні сполуки. Ці гази можуть становити ризик для здоров'я працівників і населення, якщо вони потрапляють у навколишнє середовище в достатніх концентраціях.

#### 4.2.2. Оцінка хімічної обстановки при надзвичайній ситуації

Задача: на газокомпресорній станції, внаслідок витоку сірководня.

*Вихідні дані:*

-віддалення об'єкту від центру витоку – 12,9 км;

-тип СДОР – сірководень;

-кількість СДОР –  $q = 50$  т;

-тип ємності з СДОР – не обвалований;

-середня швидкість вітру – 3,5 м/с (за середнім показником на місцевості за рік);

-погодні умови – ізотермія;

*Рішення*

- 1) Визначаємо розмір та площу зони хімічного зараження.

Для цього визначаємо:

Ступінь вертикальної стійкості повітря – ізотермія.

Глибина розповсюдження повітря при ізометрії – 4 км. Приймаємо поправочний коефіцієнт – 0,52.

$$Г = 4 \times 0,52 = 2,08 \text{ км.}$$

Визначаємо ширину зони зараження при ізотермії:

$$Ш = 0,15 \times 2,08 = 0,31 \text{ км.}$$

Визначаємо площу зони хімічного зараження:

$$S = 0,5 \times 2,08 \times 0,31 = 0,31 \text{ км}^2 ;$$

- 2) Визначаємо час підходу зараженого повітря до об'єкта:

$$t = (12,9 \times 1000) / (7 \times 60) = 12\,900 / 420 = 30 \text{ хв};$$

- 3) Визначаємо час вражаючої дії СДОР:

$$t_{\text{ураж}} = 1 \times 0,49 = 0,49 \text{ год} = 30 \text{ хв.}$$

- 4) Визначаємо межу можливих осередків хімічного ураження:

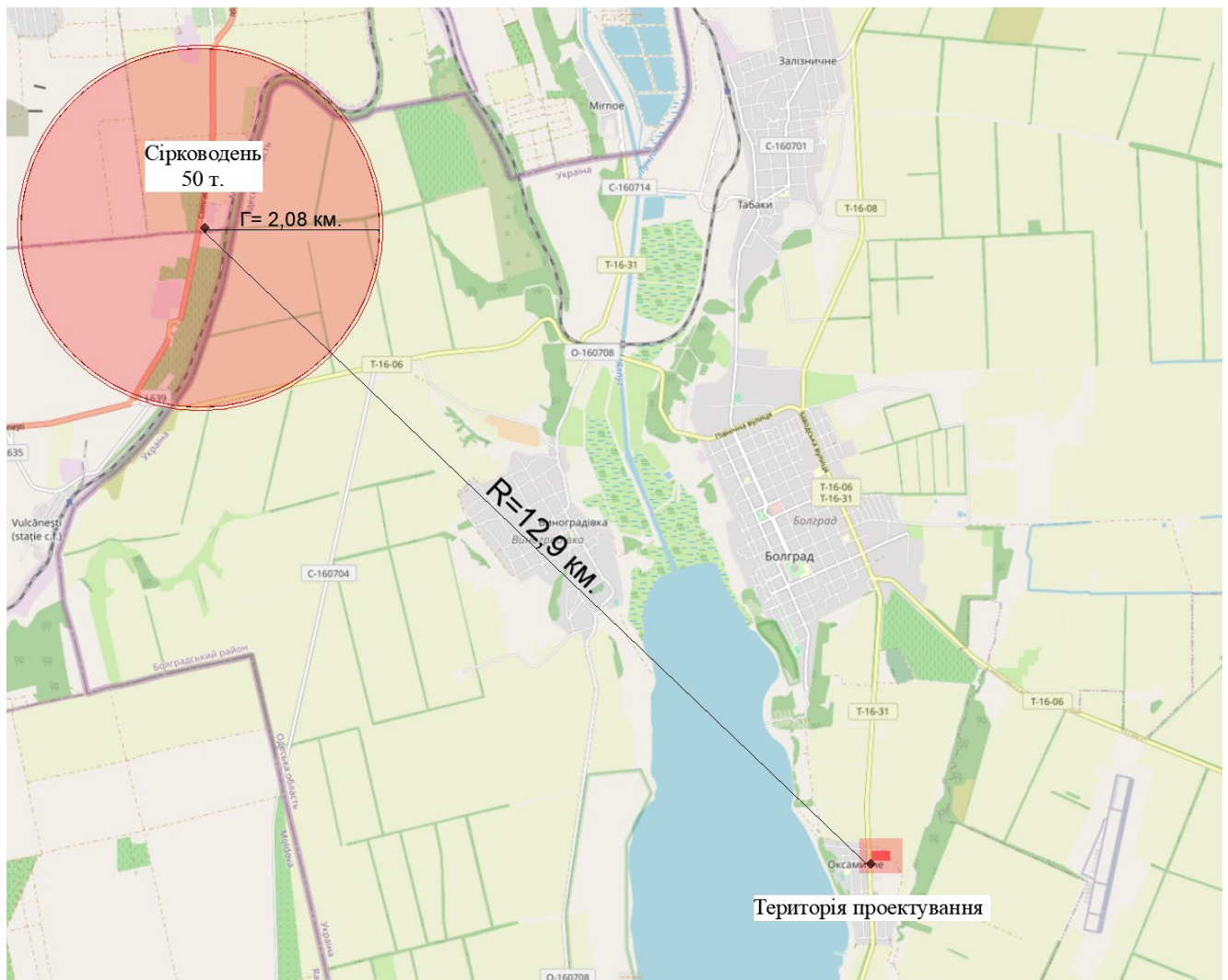


Рис.4.4. Схема зони хімічного ураження

**Висновок:** Об'єкт при витоку сірководня підлягає зараженню. Глибина розповсюдження зараження повітря становить 2,08 км. Відстань від потенційно небезпечного об'єкта до території проектування становить 12,9 км. Час підходу зараженого повітря до об'єкта становить 30 хвилин. Так як на території буде спроектовано готель, де працівники та відвідувачі будуть знаходитись цілодобово приймаємо рішення з питань цивільного захисту на побудову захисної споруди.

#### 4.3. Розрахунок заходів Цивільного захисту на об'єкті, що проектується

##### 4.3.1. Розрахунок заходу Цивільного захисту

Для об'єкта проектування потрібно збудувати захисну споруду- сховище на 600 чоловік. Одночасне перебування працівників та відвідувачів становить 300 чоловік. На відстані в 500 метрів від сховища, розташовані приватні будинки, які становлять 1/3 села Оксамитне. Населення села становить 941 особа, з них 150

працівників підприємства та жителі місцевості. Люди які проживають в радіусі 500 метрів від підприємства приблизно становить 263 чоловік. Тому захисна споруда розрахована на 600 чоловік.

Будівництво захисних споруд необхідно проводити відповідно до вимог ДБН В 2.2.5-97. Захисні споруди цивільної оборони.

Вимоги до будівництва укриттів для цивільної оборони:

- укриття має бути розташоване в зоні, безпечній від наслідків катастрофи, на відстані щонайменше 500 метрів від потенційних джерел небезпеки;
- укриття повинно бути розраховане на розміщення достатньої кількості людей, з мінімальною площею 3 квадратних метри на людину;
- укриття повинно бути обладнане системами вентиляції та фільтрації повітря для забезпечення подачі чистого повітря і захисту від радіоактивних і токсичних речовин;
- укриття повинно мати надійну систему зв'язку із зовнішнім світом, включаючи радіо- і телефонний зв'язок, щоб люди, які знаходяться всередині, могли отримувати інформацію про ситуацію ззовні і просити про допомогу в разі необхідності;
- укриття має бути забезпечене продуктами харчування, водою, медикаментами та іншими предметами першої необхідності, щоб забезпечити виживання тих, хто в ньому знаходиться, протягом тривалого періоду часу.

#### *4.3.2. Об'ємно-планувальне рішення сховища*

*Розрахунки внутрішнього об'єму приміщення на 600 осіб згідно з ДБН В 2.2.5-97: Захисні споруди цивільної оборони.*

Визначаємо необхідну площу на одну людину, що переховується приймають 0,5 м<sup>2</sup> ( при двох'ярусному розташуванні нар) або 0,4 м<sup>2</sup> ( при трьох'ярусному розташуванні нар). Об'єм внутрішнього приміщення повинен забезпечувати 1,5м<sup>3</sup> на одну людину.

*Розраховуємо загальну необхідну площу:*

$$S = A \times N = 0,4 \times 600 = 240 \text{ кв. м.}$$

Визначаємо висоту приміщення:

$$h = 3 \text{ м.}$$

*Обчислюємо внутрішній об'єм приміщення:*

$$V = 600 \times 1,5 = 900 \text{ м}^3.$$

У приміщеннях для людей що укриваються потрібно передбачити влаштування трьох'ярусних нар за нормами: 30% місць для лежання та 70% для сидіння.

Нижній ярус:  $600 \times 0,7 = 420$  – місць для сидіння;

Верхні яруси : 180 місць для лежання.

Висота лавок першого ярусу повинна бути 0,45 метрів, нар другого ярусу – 1,4 м., третього ярусу – 2,15 м. від підлоги. Відстань від верхнього ярусу до перекриття або виступаючих конструкцій повинна бути не менше 0,75м.

*Приміщення для пункту управління :* Приймаємо число працюючих 10 чоловік.

$$S_{пу} = 10 \text{ чол} \times 2 \text{ м} = 20 \text{ м}^2$$

*Медичний пункт:* Медичний пункт передбачається від 900 чоловік і більше.

В даному випадку обладнується санітарний пост площею  $2 \text{ м}^2$ .

*Площі допоміжних приміщень сховища:*  $S_{\text{доп.прим.}} = 600 \text{ чол.} \times 0,19 \text{ м}^2 = 114 \text{ м}^2$ .

*Фільтровентиляційні приміщення :* для забезпечення подачі чистого повітря і видалення токсичних речовин, приміщення повинні бути обладнані повітряними фільтрами, вентиляторами та повітроводами для забезпечення очищення повітря, що надходить у сховище, від шкідливих речовин. Фільтровентиляційна система повинна бути спроектована таким чином, щоб забезпечити достатню кількість свіжого повітря на кожну людину в сховищі, а також підтримувати постійну температуру і вологість. Крім того, фільтровентиляційні приміщення повинні мати резервне джерело живлення на випадок відключення електроенергії.

Об'єкт знаходиться в II кліматичній зоні, тоді повітряпостачання буде забезпечуватися двома режимами : I- чиста вентиляція, II – фільтровентиляція.

Один ФВК-1 потужністю  $1200 \text{ м}^3$  працює в 2-х режимах очистки повітря сховища і забезпечує 150 чол.

Тоді необхідна кількість становить  $600 / 150 = 4$  к-тів. Для забезпечення повітря в сховищі для 600 чол. потрібно 4 установок. Кожна установка ФВК-1 займає площу  $10 \text{ м}^2$ .

$$\text{Тоді } S_{\text{ФВП}} = 10 \text{ м}^2 \times 4 \text{ к-тів} = 40 \text{ м}^2$$

### *Санітарні приміщення:*

Влаштовують окремо для чоловіків та жінок, 300 чоловіків та 300 жінок.

Для жінок встановлюється 1 унітаз на 75 жінок у сховищі, для чоловіків 1 унітаз на та пісуар на 150 чоловіків у сховищі. Також санітарні вузли обладнуються вмивальниками 1 шт. на 200 чоловік, але не менше одного на санітарний вузол.

Для жінок:

Унітазів – 4 шт. ( з розрахунку 1/75 чол.);

Умивальників – 2 шт. ( з розрахунку 1/200 чол.);

Для чоловіків:

Унітазів та пісуарів – 2 комплекта. ( з розрахунку 1 комплект /150 чол.);

Умивальників – 1 шт. ( з розрахунку 1/200 чол.).

*Приміщення для ДЕС:* розміщуються такі приміщення біля зовнішньої стіни, відокремлюючись від інших приміщень горючою стіною з границею вогнестійкості 1 година. Вхід до приміщення облаштовується тамбуром, з двома герметичними дверми, що відкриваються в бік сховища.

ДЕС складається :

- Кімната для дизеля – до 14 м<sup>2</sup>.;
- Електрощитова – 2 м<sup>2</sup>.;
- Приміщення ПММ – 4 м<sup>2</sup>.;

$$S_{ДЕС} = 20 \text{ м}^2.$$

*Приміщення для зберігання продовольства:* При чисельності переховуваних до 150 чоловік, приміщення для зберігання продуктів приймають – 5 м<sup>2</sup>. На кожні 150 переховуваних понад 150 чоловік площа збільшується на 3 м<sup>2</sup>.

$$S_{ЗП} = 5+9 = 14 \text{ м}^2.$$

*Входи:* у приміщенні слід передбачити входи з протилежних сторін з врахуванням напрямку руху основних потоків людей.

В даному випадку 2 входи розміром 1.2x2.0 м (з розрахунку 1 вхід на 300 чол.).

*Тамбур:* Для сховищ місткістю від 300 до 600 чол. включно влаштовується однокамерний тамбур-шлюз. Площа двох камер тамбур-шлюзів при ширині дверного прорізу 1,2 м. становить 16 м<sup>2</sup>. У зовнішній та внутрішній стінах слід передбачити захисно-герметичні двері, що відповідають класу захисту сховища.

## *Розрахунок системи життєзабезпечення*

### *Повітропостачання*

Система, що відповідає за подачу повітря в сховище, підтримує необхідну температуру, вологість і газовий склад повітря, одночасно очищаючи його. Кліматична зона визначається за середньою температурою найжаркішого місяця: 21 —23° С — II кліматична зона.

### *Режим II – фільтровентиляція.*

Якщо в атмосфері містяться токсичні речовини або бактерії, реалізується режим II - "фільтровентиляція". Норма повітря – 2 м<sup>3</sup> /особу (незалежно від кліматичної зони).

- У приміщення для укриття:  $(600 - 10)/2 = 1180$  м<sup>3</sup> /год;
- Для працюючих в ПУ:  $10 \times 5 = 50$  м<sup>3</sup> /год;
- Всього потрібно подати:  $1180 + 50 = 1235$  м<sup>3</sup> /год.

Визначаємо тип та кількість фільтровентиляційних комплектів (ФВК)

$$1235 \text{ м}^3 / 300 \text{ м}^3 = 4,11 \text{ к-та ФВК} - 1$$

Для укриттів місткістю до 600 осіб система повітропостачання базується на двох типах промислових фільтровентиляційних установок - ФВК-1, які можуть працювати в режимах I і II.

### *Режим I – чиста вентиляція*

Норми подачі повітря в режимі I – чиста вентиляція на одну людину для II кліматичної зони складає 10 м<sup>3</sup>/ год/чол.

Подача зовнішнього повітря в режимі чистої вентиляції повинна бути:

$$10 \times 600 = 6000 \text{ м}^3/\text{год.}$$

Один ФВК-1 має подачу по режиму чистої вентиляцію – 1 200 м<sup>3</sup>/год.

Тому загальна подача 4 комплектів становить:  $4 \times 1200 = 4 800$  м<sup>3</sup>/год. , що не задовольняє потреби.

$$6 000 - 4 800 = 1 200 \text{ м}^3/\text{год.}$$

Тому необхідно встановити 1 комплекти ЕРВ-72-3 потужністю 1300-1800 м<sup>3</sup>/год який не вимагає додаткової площі.

### *Водопостачання*

Водопостачання сховища. Сховище отримує воду із зовнішньої мережі та має проточні баки, які забезпечують питною водою 4 дні, з розрахунку 3 літри на добу на 1 особу.

$$600 \times 3 \times 4 = 7200 \text{л.}$$

Каналізація сховища. Каналізаційна система сховища відводить стічні води з санітарних приміщень у зовнішню каналізаційну мережу. У санітарному блоці також передбачений аварійний резервуар для збору стічних вод з розрахунку 2 літри технічної води на добу на людину протягом 4 днів:

$$600 \times 2 \times 4 = 4800 \text{л.}$$

Відведення стічних вод здійснюється самотоком.

### *Опалення*

Опалення здійснюється від опалювальної мережі міста, але за самостійним відгалуженням, що вимикається при заповненні сховища людьми.

### *Електропостачання*

Електропостачання здійснюється від автономної -ДЕС. Кабельні лінії від ДЕС прокладені в траншеях глибиною не менше 0,7м.

### *Зв'язок*

Кожне укриття повинно мати телефонний зв'язок з пунктом управління об'єкту, штабу ЦЗ району (органами самоврядування району) та гучномовці, підключені до міської та місцевої радіотрансляційної мережі.

*Висновки:*

Для забезпечення надійного захисту персоналу та відвідувачам підприємства необхідно:

1. Будівництво сховища, яке може вмістити 600 осіб і має захисні властивості.
2. У сховищі буде облаштовано кілька приміщень:
  - Приміщення для людей площею – 240 м<sup>2</sup> (з установкою 3-х ярусних лав-нар);
  - Пункт управління – 20 м<sup>2</sup>;
  - Санітарний пост – 2 м<sup>2</sup>;
  - Фільтровентиляційне приміщення – 9 м<sup>2</sup>;
  - Приміщення для зберігання продовольства – 14 м<sup>2</sup>;
  - 2 тамбур-шлюзи – 16 м<sup>2</sup>;
  - Допоміжні приміщення – 114 м<sup>2</sup>;
  - 2 санітарні вузли:
    - для жінок – 4 унітаза, 2 рукомийника;
    - для чоловіків -2 унітаза, 2 пісуара та 1 рукомийник;
3. Встановлення системи повітропостачання на базі ФВК-1 (чотири комплектів);
4. Запас питної води 7 200 літрів;
5. Сховище матиме систему водовідведення, що підключається до зовнішньої каналізаційної мережі, та аварійну ємність об'ємом 4800 літрів.
6. Опалення забезпечуватиметься незалежною гілкою міської теплотережі.
7. Електропостачання буде здійснюватися через захисну дизельну електростанцію (ДЕС) з резервним джерелом від міської мережі.

## Графічна частина

### Експлікація приміщень

№	Найменування	Кількість	Примітки
1	Приміщення для укриття людей	1	240 м <sup>2</sup>
2	Пункт управління	1	20 м <sup>2</sup>
3	Санітарний пост	1	2 м <sup>2</sup>
4	Тамбур-шлюз	2	16 м <sup>2</sup>
5	Жіночий санвузол	1	16,3 м <sup>2</sup>
6	Чоловічий санвузол	1	14,9 м <sup>2</sup>
7	Приміщення для складу продовольства	1	14 м <sup>2</sup>
8	Кімната для дизель-генератора	1	14 м <sup>2</sup>
9	Склад ПММ	1	4 м <sup>2</sup>
10	Електрощитова	1	2 м <sup>2</sup>
11	Приміщення фітровентиляційної камери	1	9 м <sup>2</sup>
12	Вхід №1	1	1,2x2,0
13	Вхід №2	1	1,2x2,0
14	Аварійний вихід №1	1	1,2x2,0
15	Аварійний вихід №2	1	1,2x2,0
16	Допоміжні приміщення	7	114 м <sup>2</sup>

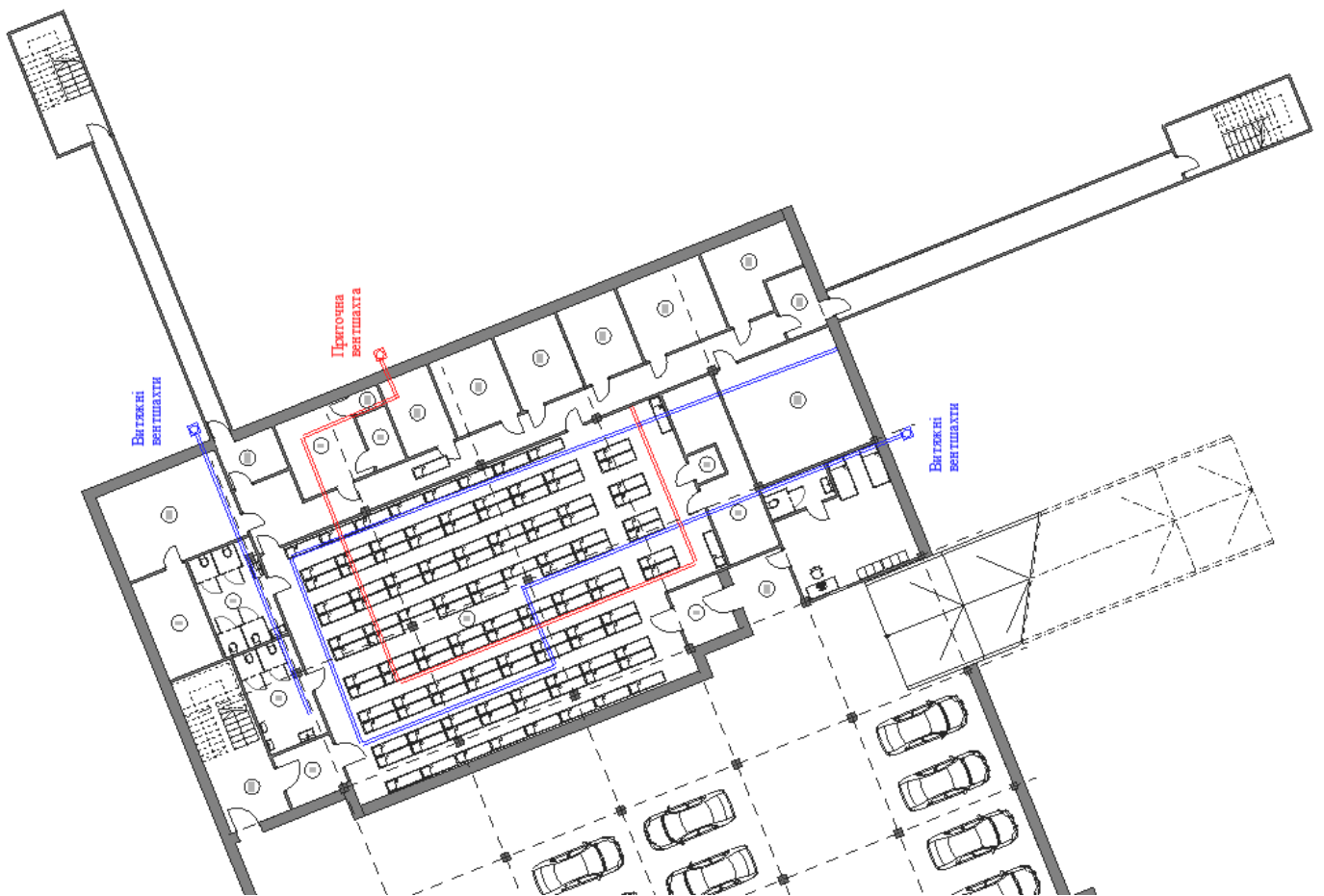
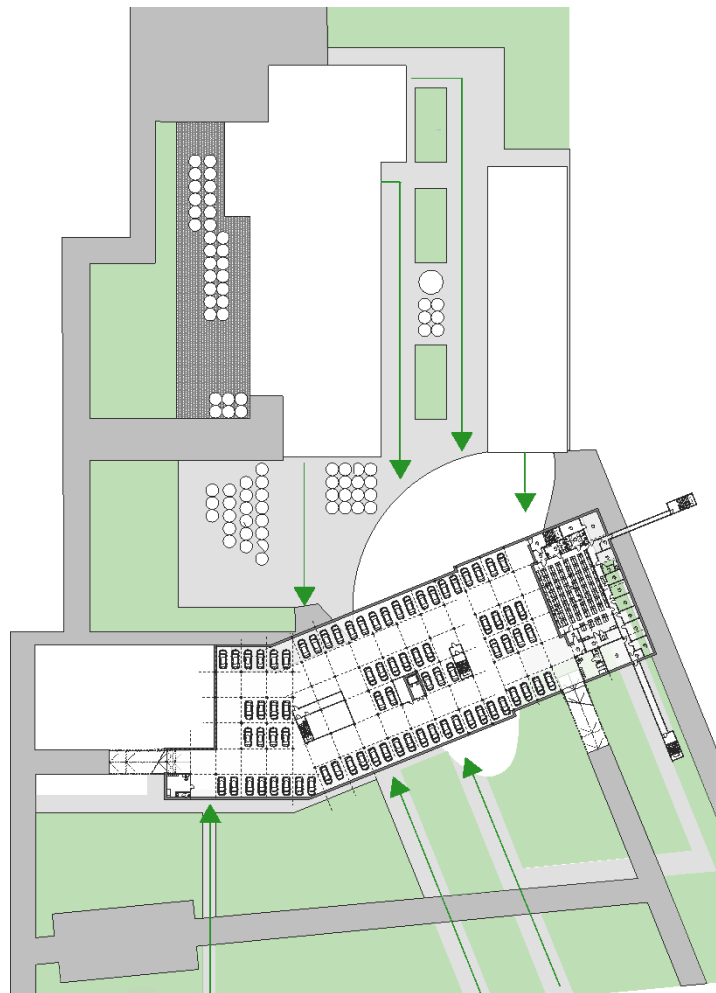


Рис.4.5. План сховища на 600 чоловік.



*Рис.4.6.План евакуації до сховища*



*Рис 4.7. План евакуації до сховища(відмітка -3,500 ) на генеральному*

## *Висновок*

Ділянка проектування знаходиться в зоні потенційної небезпеки. Газокомпресорна станція може становити кілька небезпек для населення, таких як викиди токсичних газів, вибухи та пожежі. Для захисту працівників та відвідувачів підприємства розроблено сховища на 600 осіб. Завчасна евакуація до сховища допоможе уникнути хімічного отруєння.

Кодекс цивільного захисту України регулює відносини, пов'язані із захистом населення, територій, навколишнього або природного середовища та майна від надзвичайних ситуацій, реагуванням на них, функціонуванням єдиної державної системи цивільного захисту, та визначає повноваження органів державної влади, органів місцевого самоврядування, права та обов'язки громадян України, іноземців та осіб без громадянства, підприємств, установ та організацій незалежно від форми власності під час виникнення надзвичайних ситуацій та щодо їх ліквідації за допомогою проведення відповідних заходів.

У третьому розділі було досліджено, що цивільний захист є невід'ємною складовою системи національної безпеки України та важливим елементом захисту прав та інтересів громадян. Також було розглянуто рішення з питань цивільного захисту підприємства виноробства, що цілком відповідає вимогам Кодексу цивільного захисту у питаннях організації захисту населення у надзвичайних ситуаціях природного, техногенного та воєнного походження.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Розвиток винного туризму як спеціалізованого виду туристичної діяльності Горшкова Л.О. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2018. Вип.17. Ч.1. С.68-71. : веб-сайт. URL [https://tourlib.net/statti\\_ukr/gorshkova.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/gorshkova.htm) (дата звернення: 15.01.2022)
2. Стратегія економічного розвитку виноробства на основі формування інтеграційних бузнес-структур Стремядін Володимир Миколайович. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук Спеціальність: 08.00.03 – Економіка та управління національним господарством Одеса – 2020 Одеському національному політехнічному університеті 24 с
3. Агробіологічні та фітосанітарні аспекти контролю розповсюдження ески винограду. Грецький Ростислав Вікторович. Національна академія аграрних наук країни. Національний науковий центр «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» АВТОРЕФЕРАТ дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата сільськогосподарських наук 06.01.08 – виноградарство Одеса – 2021 20с.
4. Агротехнологічні основи підвищення продуктивності та якості винограду в умовах південного степу України. Каменева Наталья Валеріївна. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук. 06.01.09 – рослинництво. Міністерство освіти і науки України Херсонський державний агро-економічний університет. Херсон – 2021. 44ст.
5. Основные тенденции развития промышленной архитектуры на примере винодельческих предприятий республики Молдова. asistent universitar Elena ARICOVA. Universitatea Tehnică a Moldovei. : веб-сайт. URL <http://surl.li/betnp> (дата звернення: 16.01.2022)
6. Винзавод с туристической программой. Дипломное проектирование. Методические рекомендации. Лапаткина Е.Ю. Московский архитектурный институт( государственная академия) МАРХИ Москва 2015. 40 ст. : веб-сайт.

URL [https://marhi.ru/kafedra/project/agro/lopatkina\\_vine.pdf](https://marhi.ru/kafedra/project/agro/lopatkina_vine.pdf) (дата звернения: 16.01.2022)

7. Тимофеев Алексей Валериевич. Принципы формирования архитектуры предприятий винодельческой промышленности: диссертация ... кандидата: 05.23.21 / Тимофеев Алексей Валериевич; [Место защиты: Московский архитектурный институт (государственная академия)]. - Москва, 2015.- 285 с. : веб-сайт. URL

<http://www.dslib.net/arhitektura-landshafta/principy-formirovaniya-arhitektury-predpriyatij-vinodelcheskoj-promyshlennosti.html> (дата звернения: 16.01.2022)

8. К вопросу изучения типов объемно-пространственных решений казенных винных складов в конце XIX - начале XX в. А.В. Губанов, С.А. Борознов. Донбасская национальная академия строительства и архитектуры. 2014 г. : веб-сайт. URL <https://cyberleninka.ru/article/n/k-voprosu-izucheniya-tipov-obemno-prostranstvennyh-resheniy-kazennyh-vinnyh-skladov-v-kontse-xix-nachale-hh-v> (дата звернения: 16.01.2022)

9. Притцкеровская премия Материал из Википедии — свободной энциклопедии : веб-сайт. URL

<http://surl.li/betnt> (дата звернения: 16.01.2022)

10. Zuccardi Winery in Valle de Uco / Tom Hughes + Fernando Raganato + Eugenia Mora : веб-сайт. URL [https://www.archdaily.com/802293/zuccardi-winery-in-valle-de-uco-tom-hughes-plus-fernando-raganato-plus-eugenia-mora?ad\\_source=search&ad\\_medium=projects\\_tab](https://www.archdaily.com/802293/zuccardi-winery-in-valle-de-uco-tom-hughes-plus-fernando-raganato-plus-eugenia-mora?ad_source=search&ad_medium=projects_tab) (дата звернения: 16.01.2022)

11. The Winery at VIK / Smiljan Radic : веб-сайт. URL [https://www.archdaily.com/529903/the-winery-at-vik-smiljan-radic?ad\\_source=search&ad\\_medium=projects\\_tab](https://www.archdaily.com/529903/the-winery-at-vik-smiljan-radic?ad_source=search&ad_medium=projects_tab) (дата звернения: 16.01.2022)

12. Архитектура вина: 19 самых красивых виноделен мира : веб-сайт. URL <https://perito-burrito.com/posts/beautiful-wineries> (дата звернения: 16.01.2022)

13. Le Dome Winery / Foster + Partners : веб-сайт. URL [https://www.archdaily.com/972012/le-dome-winery-foster-plus-partners?ad\\_source=search&ad\\_medium=projects\\_tab](https://www.archdaily.com/972012/le-dome-winery-foster-plus-partners?ad_source=search&ad_medium=projects_tab) (дата звернения: 17.01.2022)

14. The Erlang Liquor Storehouse of Langjiu Estate / Langjiu Group + DCA : веб-сайт.URL [https://www.archdaily.com/953385/the-erlang-liquor-storehouse-of-langjiu-estate-dca?ad\\_source=search&ad\\_medium=projects\\_tab](https://www.archdaily.com/953385/the-erlang-liquor-storehouse-of-langjiu-estate-dca?ad_source=search&ad_medium=projects_tab) (дата звернення: 16.01.2022)
15. Перспективи розвитку енотуризму в Криму на прмієре винної дороги Севастополя. Потанина М.В. Фатеева Н.А. Севастопольський державний університет, г. Севастополь. 2019. 55ст. : веб-сайт.URL <https://cyberleninka.ru/article/n/perspektivy-razvitiya-enoturizma-v-krymu-na-primere-vinnoy-dorogi-sevastopolya> (дата звернення: 16.01.2022)
16. Географічні особливості спеціально-тематичного (дегустационного) винного туризму. Балынин К.А. УДК 796.5:663.2. 2018г.
17. Модель винного кластера: структурно - функціональний аспект. Н.В. Страчкова, А.Ю. Попова. Тавричеська академія Кримського федерального університету ім. В.І. Вернадського, Симферополь. 2017 г. 169 ст. : веб-сайт.URL <https://cyberleninka.ru/article/n/model-vinnogo-klastera-strukturno-funktsionalnyy-aspekt> (дата звернення: 16.01.2022)
18. Михайлюк О.Л. Перспективи розвитку винних туристичних кластерів на Півдні України // Наук. вісн. ОНЕУ. 2013. №1. С.29-41.
19. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області) // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI Міжнар. наук.-практ. конф. (28-29 квітня 2011 р.). Луганськ, 2011. Т.2. №6. С.171-177.
20. Баглей Д.В., Мотузенко О.О. Досвід розвитку винно-гастрономічного туризму Франції в українських реаліях // Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів. 2014. №10. С.3-15.
21. Басюк Д.І., Бадещенкова К.С. Дослідження ринку винного туризму в Україні. : веб-сайт. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/basjuk4.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk4.htm). (дата звернення: 16.01.2022)
22. Винний туризм: підручник для студ. вищ. навч. закл. / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк та ін. Кам'янець-Подільський: Сисин О.В., 2012. 472 с.

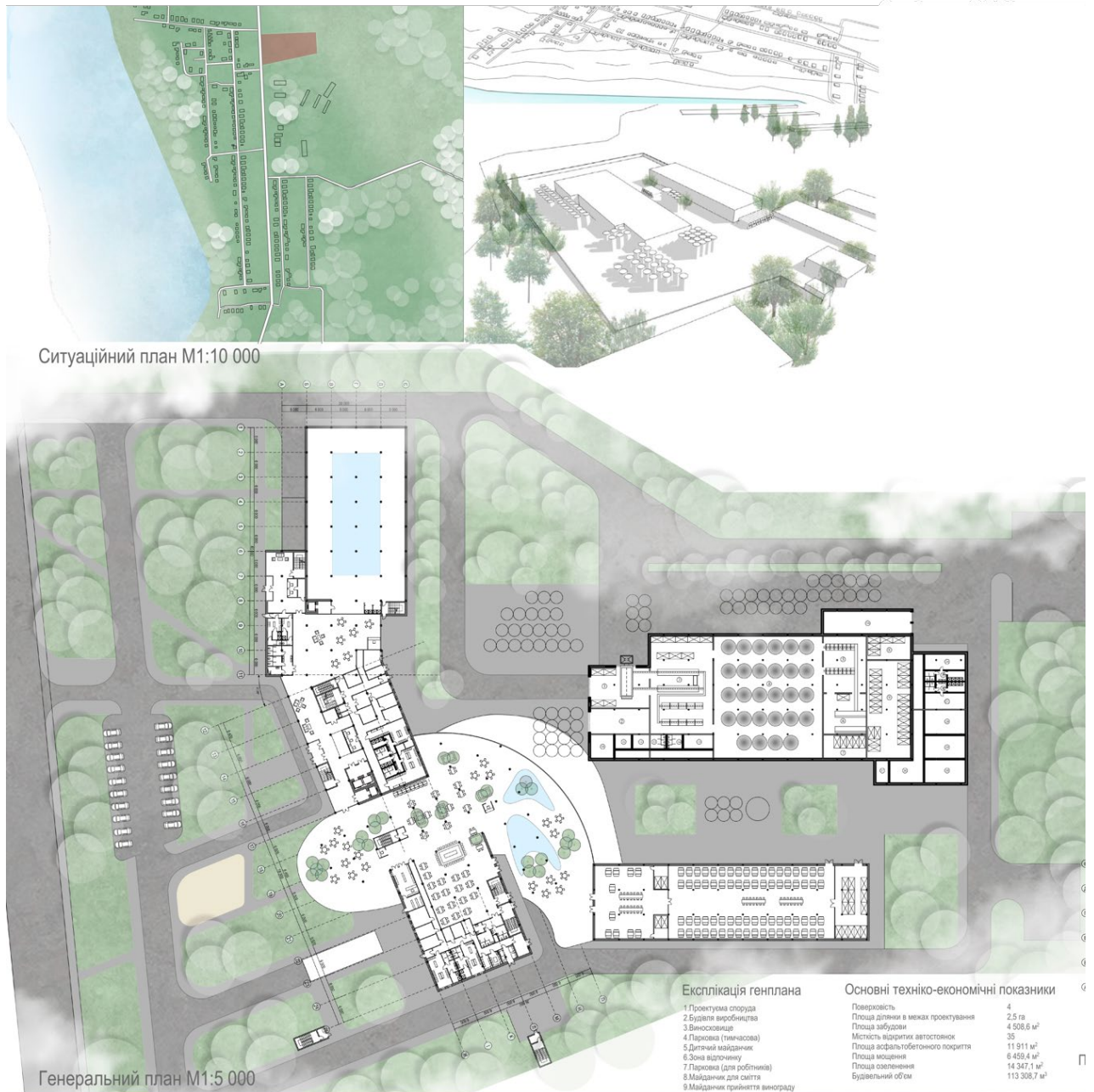
23. Любіцева О.О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий контекст. : веб-сайт. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/lubiceva10.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/lubiceva10.htm). (дата звернення: 16.01.2022)
24. Нормы технологического проектирования винодельческих заводов по переработке винограда ВНТП 25-85, М., 1985 г.
25. Герасимов М.А. Технология вина. М., 1959.
26. Особенности архитектурно-планировочной организации производственных предприятий в условиях современного города. Е.В. Сазыкина. Московский архитектурный институт (государственная академия), Москва, Россия. 2017. 213ст. :веб-сайт. URL <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-arhitekturno-planirovochnoy-organizatsii-proizvodstvennyh-predpriyatiy-v-usloviyah-sovremennogo-goroda> (дата звернення: 22.01.2022)
27. Дорохіна Г. І. Архітектурно-планувальна організація фізкультурно-оздоровчих закладів для людей з обмеженими фізичними можливостями: дис. ...кандидата архітектури: 18.00.02 / Дорохіна Ганна Ігорівна. – К., 2013. – 244 с.
28. Архитектура и вино. Три интересные по архитектуре винодельни Южного Тироля: Tramin, Manincor и Nals Margreid. :веб-сайт. URL <https://archi.ru/world/69058/arkhitektura-i-vino> (дата звернення: 24.01.2022)
29. Н. Dorokhina К.Starychenko Вплив генезису культури виноробства на сучасні об'ємно-просторові рішення підприємств галузі // Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Berlin, Germany. 2022.
30. Виноробні регіони України. :веб-сайт. URL <https://www.uabestwine.com/vynorobni-rehiony-ukrainy> (дата звернення: 20.01.2022)
31. Конституція України. Основний закон. - К., 1996.
32. Кодекс цивільного захисту України – К., від 02.10 2012 року, № 5403 - VI.

33. Закон України від 19.11.1992 року № 2801 - Х11, Основи законодавства України про охорону здоров'я.
34. Постанова Кабінету Міністрів України «Про єдину державну систему запобігання і реагування на надзвичайні ситуації техногенного та природного характеру». - Київ, 03.08.1998. - №1198.
35. ДСТУ БА. 2.2.-7:2010. Проектування. Розділ інженерно технічних заходів цивільного захисту (цивільної оборони) у складі проектної документації об'єктів. Київ - Мінрегіонбуд. Україна, - 2010.
36. ДБН В. 1.1. - 7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги.
37. ДБН 97 Державні будівельні норми України Київ, Держ. Стандарт 1999.
38. ДБН А.3.1 - 9 - 2000. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом захисних споруд цивільної оборони та їх утримання, управління, організація і технологія. Київ.: НДІБВ - 2000.
39. Безпека життєдіяльності. О.І. Запорожец, Б.Д. Халмуратов, В.І. Примаченко та ін. - К.: Центр учбової літератури, 2013. - 448 с.
40. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Посібник/О.М. Євдін та ін. - Т.1. Техногенна та природна небезпека, Т.3. Інженерно-технічні заходи цивільного захисту (цивільної оборони) та містобудування - К.: КІМ, 2007, 2008 - 636 с., 152 с.
41. Атаманюк В.Г., Ширшев Л.Г., Акимов Л.П. Гражданская оборона М. Висшая школа., 1986.
42. Ковжога С.О., Тузиков С.А., та ін. Цивільний захист і охорона праці в галузі. Підручник - Харків, «право», 2013.
43. В.М. Шоботов. Цивільна оборона. Навчальний посібник. :Вид.2 - К.: Центр навчальної літератури, 2006 - 438 с. |
44. Стеблюк М.І. Цивільна оборона. Підручник - К.: Знання Прес, 2003.
45. Формалізовані документи невоєнізованих формувань Цивільної оборони. Бунін В.І., Влох А.П., Стефанович І.С. Практичний посібник Київ: КНУБА, 2008., 284 с.

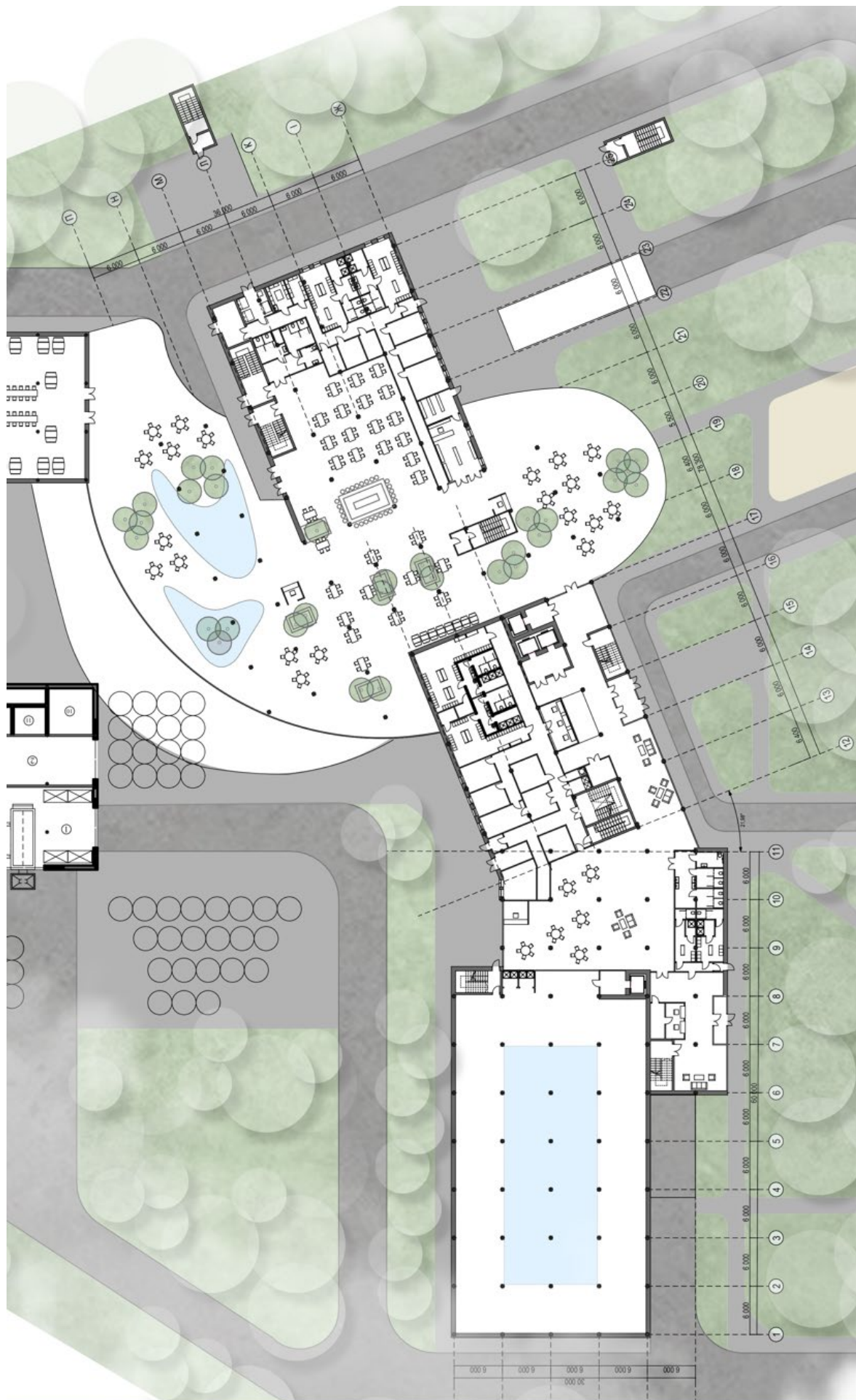
46. Цивільний захист. Корінний В.Г, Стефанович П.І., Стефанович І.С., Гуць В.М., Курс лекцій - Київ: КНУБА - 2018., 208 с.

47. Демиденко Г.П. Безпека життєдіяльності: Навчальний посібник. - Київ:НТУУ КПІ, 2008. - 300 с.

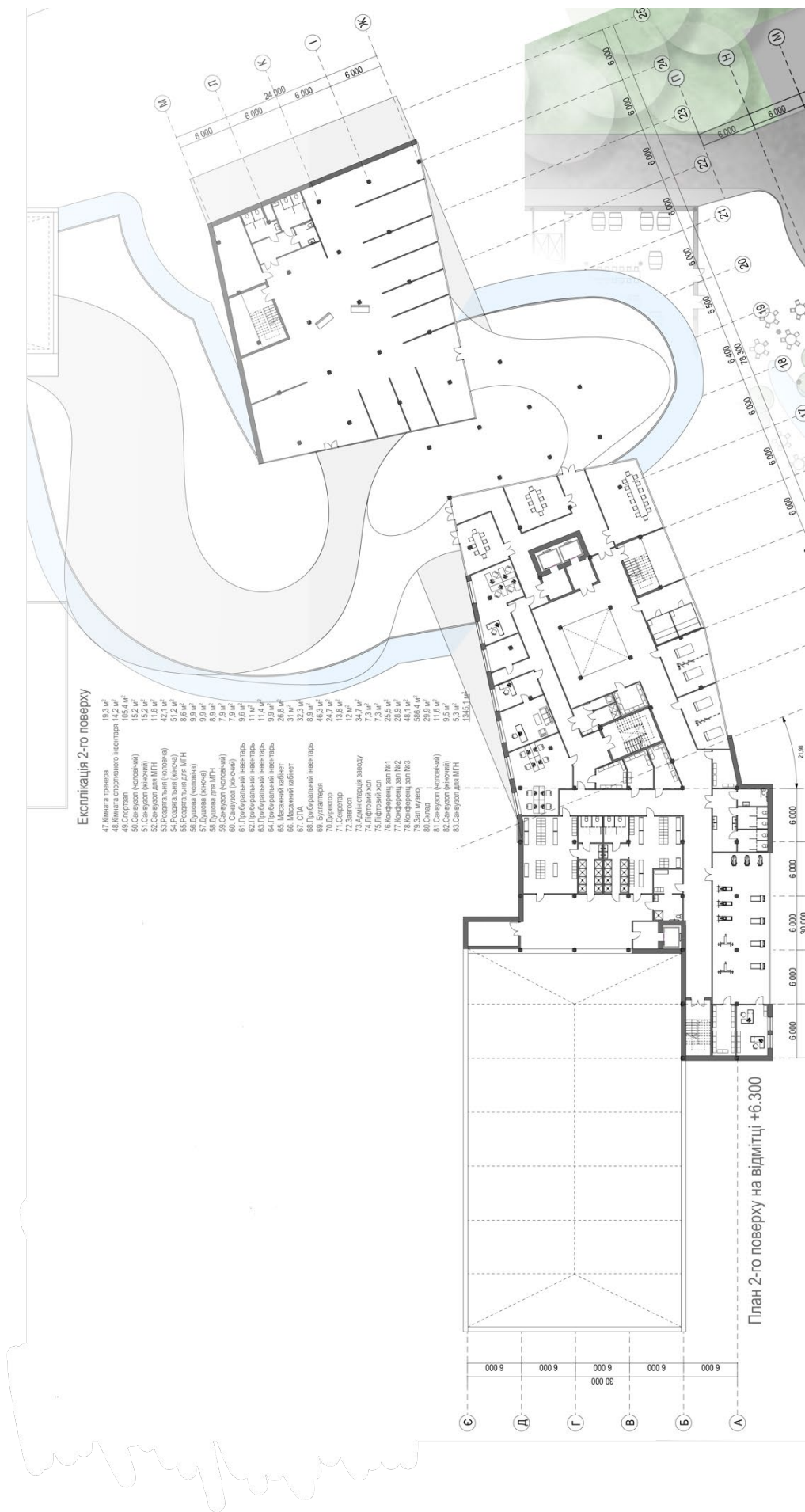
## ДОДАТКИ



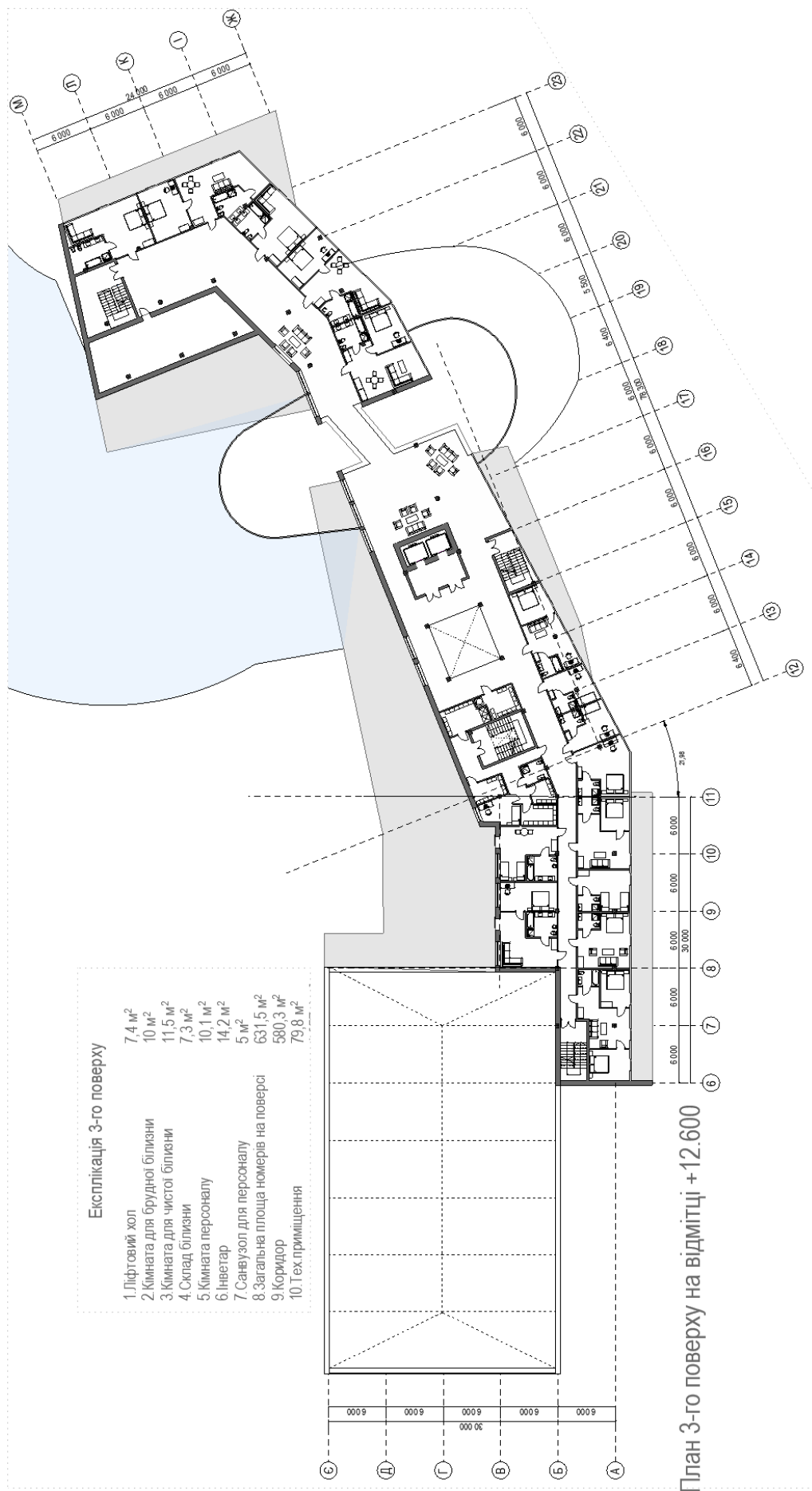
Додаток 2. Креслення: Ситуаційний план, генеральний план



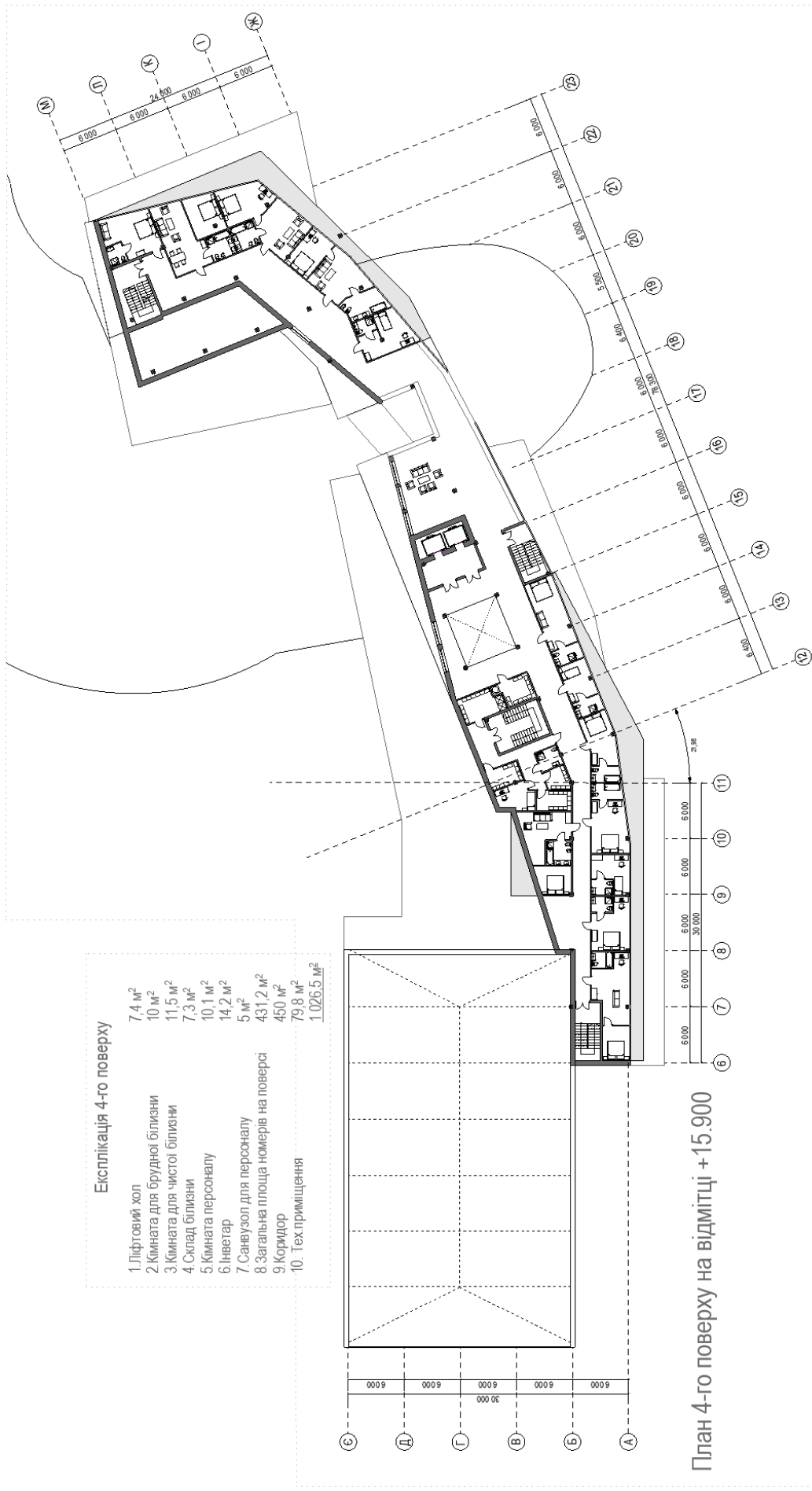
Додаток 3. Креслення: План 1-го поверху



Додаток 4. Креслення: План 2-го поверху



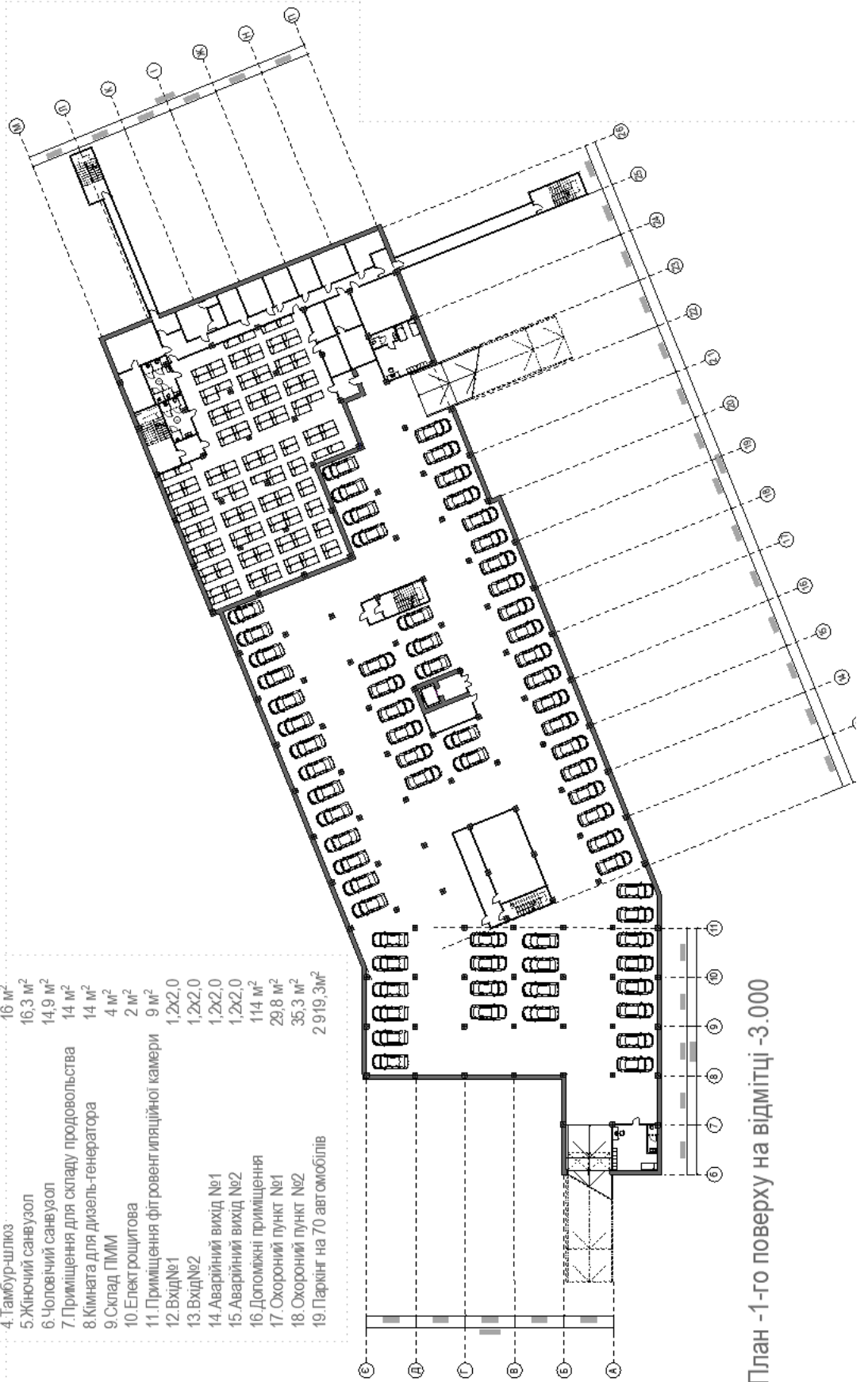
Додаток 5. Креслення: План 3-го поверху



Додаток 6. Креслення: План 4-го поверху

### Експлікація -1-го поверху

- |                                          |                        |
|------------------------------------------|------------------------|
| 1. Приміщення для укриття людей          | 240 м <sup>2</sup>     |
| 2. Пункт управління                      | 20 м <sup>2</sup>      |
| 3. Санітарний пост                       | 2 м <sup>2</sup>       |
| 4. Тамбур-шлюз                           | 16 м <sup>2</sup>      |
| 5. Жіночий санвузол                      | 16,3 м <sup>2</sup>    |
| 6. Чоловічий санвузол                    | 14,9 м <sup>2</sup>    |
| 7. Приміщення для складу продовольства   | 14 м <sup>2</sup>      |
| 8. Кімната для дизель-генератора         | 14 м <sup>2</sup>      |
| 9. Склад ПММ                             | 4 м <sup>2</sup>       |
| 10. Електрощитова                        | 2 м <sup>2</sup>       |
| 11. Приміщення фітровентильційної камери | 9 м <sup>2</sup>       |
| 12. Вхід №1                              | 1,2x2,0                |
| 13. Вхід №2                              | 1,2x2,0                |
| 14. Аварійний вихід №1                   | 1,2x2,0                |
| 15. Аварійний вихід №2                   | 1,2x2,0                |
| 16. Допоміжні приміщення                 | 114 м <sup>2</sup>     |
| 17. Охоронний пункт №1                   | 29,8 м <sup>2</sup>    |
| 18. Охоронний пункт №2                   | 35,3 м <sup>2</sup>    |
| 19. Паркінг на 70 автомобілів            | 2 919,3 м <sup>2</sup> |



План -1-го поверху на відмітці -3.000

Додаток 7. Креслення: План -1-го поверху



Додаток 8. Фасади/розріз



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

АРХІТЕКТУРНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

03037, м. Київ, Повітрофлотський пр., 31, телефон 245-48-41

---

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор з наукової роботи та інноваційного розвитку Київського національного університету будівництва і архітектури, кандидат технічних наук, старший науковий співробітник  
Ковальчук О.Ю.  
"20" січня 2022 р.

**АКТ**

**про впровадження результатів студентської наукової роботи**

Ми, декан архітектурного факультету, доктор технічних наук, професор, Кашенко О.В.; координатор наукової роботи архітектурного факультету, доктор архітектури, доцент, Булах І.В.; голова методичної комісії архітектурного факультету, кандидат архітектури, доцент Хараборська Ю.О. склали цей акт про те, що окремі наукові висновки, результати та рекомендації наукової роботи Стариченко Катерини Миколаївни на тему «Прийоми вдосконалення архітектурної виразності підприємств виноробства» впроваджені у тематику науково-дослідних та дослідно-конструкторських робіт кафедри теорії архітектури: «Теоретичні основи архітектури громадських будівель та комплексів». Державний реєстраційний номер наукової тематики кафедри теорії архітектури: 0117U005420. Термін виконання роботи: 2017–2022. Прийоми вдосконалення архітектурної виразності підприємств виноробства, з урахуванням аналізу сучасного світового досвіду та тенденцій проектування є частиною фундаментального дослідження стосовно інтеграції громадських комплексів в структуру підприємств виноробства. Вони сприяють зростанню якості та обґрунтованості проектно-художніх рішень та впливають на підвищення естетичного рівня середовища, а також є основою для методичних рекомендацій до виконання курсового проекту.

Декан архітектурного факультету,  
д.т.н., проф.

О.В. Кашенко

Координатор наукової роботи  
архітектурного факультету,  
к. арх., доц.

І.В. Булах

Голова методичної комісії  
архітектурного факультету,  
к. арх., доц.

Ю.О. Хараборська

# CERTIFICATE

is awarded to

**Starychenko Kateryna**

for being an active participant in

VIII International Scientific and Practical Conference

**“MODERN SCIENTIFIC RESEARCH: ACHIEVEMENTS,  
INNOVATIONS AND DEVELOPMENT PROSPECTS”**

24 Hours of Participation

(0,8 ECTS credits)

**BERLIN**

23-25 January 2022

**[sci-conf.com.ua](http://sci-conf.com.ua)**





МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

# ДИПЛОМ

*НАГОРОДЖУЄТЬСЯ*

*студентка Київського національного університету будівництва та архітектури*

**Катерина Стариченко**

**переможець I туру**

*Всеукраїнського конкурсу студентських наукових  
робіт з галузей знань і спеціальностей у 2021/2022 н.р.  
спеціальність «Архітектура та містобудування»*



**Петро КУЛІКОВ**

