КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

Дизайну архітектурного середовища

(назва випускової кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА АРХІТЕКТУРИ

на тему:

Дегустаційний центр у Одеській областіі

Семеній Назарій Юрійович

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

Київ 2024 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет
Дизайну архітектурного середовища

(назва випускової кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри дизайну
архітектурного середовища
д. арх., проф. _____ В.О. Тімохін
„24” _червня_____2024 року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА АРХІТЕКТУРИ

Дегустаційний центр у Одеській областіі

(назва)

Виконав _Семеній Назарій Юрійович
(прізвище, ім’я та по батькові повністю)

191 – Архітектура та містобудування
(спеціальність)

Архітектура та містобудування
(освітня програма)

Групи **АРХ-20-6**

Керівник ___ В.О. Праслова, канд. арх. доцент
(прізвище та ініціали, вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2024 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет: **Архітектурний**
Кафедра **Дизайну архітектурного середовища**
Освітньо-професійний рівень: **Бакалавр**
Галузь знань: 19 – Архітектура та будівництво
Спеціальність: 191 – Архітектура та містобудування

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри
дизайну архітектурного середовища

д. арх., проф. _____ В.О. Тімохін

“_26_” лютого 2024 року

З А В Д А Н Н Я
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ

Семеній Назарій Юрійович
(прізвище, ім’я, по батькові)

1. Тема атестаційної випускної роботи
Дегустаційний центр у Одеській областіі
керівник Праслова Валентина Олександрівна, канд. арх. доцен
(прізвище, ім’я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом вищого навчального закладу від “24” квітня 2024 року №701/2
2. Термін подання студентом роботи 24.06.2024 р.
3. Вихідні дані Завдання на проектування та топооснова
4. Зміст пояснювальної записки (*перелік розділів, які потрібно розробити)*
   1. Завдання на проектування;
   2. Аналіз вітчизняного та світового досвіду;
   3. Містобудівне обґрунтування;
   4. Архітектурно-планувальне рішення;
   5. Дизайн інтер’єру;
   6. Конструктивне рішення;
   7. Інженерне обладнання;
   8. Охорона праці та навколишнього середовища;
   9. Список використаних джерел;
   10. Додатки

5. Перелік матеріалів атестаційної випускної роботи

№ розділу	Найменування розділів проекту	Об'єм пояснювальної записки (аркушів А4)	Об'єм креслень (аркушів)
1	Завдання на проектування	6-10	6 А1
2	Аналіз вітчизняного та світового досвіду	11-19	
3	Містобудівне обґрунтування	20-22	
4	Архітектурно-планувальне рішення	23-28	
5	Дизайн інтер'єру	29-31	
6	Конструктивне рішення	33-37	
7	Інженерне обладнання	38	
8	Охорона праці та навколишнього середовища	38-40	
9	Література	41-43	
10	Додатки	44	
	Разом:	45	

6. Дата видачі завдання7. Дата видачі завдання 26.02.2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання етапу проекту	Примітка
1	Оцінка клаузури	29.02.2024 р.	
2	Кафедральний перегляд	28.03.2024 р.	
3	Оцінка ескізу	11.04.2024 р.	
4	Кафедральний перегляд	20.05.2024 р.	
5	Завершення роботи над пояснювальною запискою	3.06.2024 р.	
6	Перевірка пояснювальної записки на плагіат	10.06.2024 р.	
7	Рецензування проекту	20.06.2024 р.	
8	Допуск до захисту	20.06.2024 р.	
9	Захист проекту	24.06.2024 р.	

Студент _____ **Н.Ю.Семеній**
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник проекту_____ **В.О.Праслова**
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1. Завдання на проектування ……. 6
2. Аналіз вітчизняного та світового досвіду ……10
3. Містобудівне обґрунтування ……19
3.1. Історична довідка по території забудови ……19
3.2. Містобудівна ситуація ……....21
3.3. Опис генерального плану ……..23
3.3.1. Функціональне зонування території ……..23
3.3.2. Рух пішоходів і транспорту ……24
3.3.3. Техніко-економічні показники генерального плану……24
4. Архітектурно-планувальне рішення ……25
5. Дизайн інтер'єру……..…….29
6. Конструктивне рішення ……33
7. Інженерне обладнання ……38
7.1. Теплогазопостачання і вентиляція …….38
7.2. Водопостачання, водовідведення і опалення ……38
8. Охорона праці та навколишнього середовища ……39
Список використаних джерел ……41
Додатки: ……43
- Усі креслення проекту ……..……43
- Довідка про перевірку роботи на плагіат …….44

1. ЗАВДАННЯ НА ПРОЄКТУВАННЯ

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

Студент____ Семеній Назарій Юрійович
Група Арх-20-6
Керівник В.О. Праслова , Н.Г. Чернятевич
Тема дипломної роботи Дегустаційний центр у Одеській областіі

Вихідні матеріали:

1. ДБН В.2.2-9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення.

2. ДБН В.2.2-16:2019 Культурно-видовищні та дозвілеві заклади.

3. ДСТУ 8906:2019 Планування та проектування велосипедної інфраструктури.

4. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: Навч. посібник. - Львів: Видавництво Національного університету "Львівська політехніка", 2010. - 608 с.

5. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)"

1. Вихідні матеріали (проектні та інші, що мають бути використані)

2. Ситуаційний план (рис.1.1)

3. Топооснова/лоція ділянки (рис.1.2)

4. Склад та площі приміщень функціональних груп:

№ п/ п	Найменування приміщень	Площа, м. кв.	Кількість
Вхідна група			
1.	Тамбур	13,6	2
2.	Вестибюль	108,2	2
3.	Рецепція	141,6	3
4.	Рекреація	94,7	1
5.	Кімната охорони	28,2	1
6.	Гардероб	25,1	1
7.	С/в	42	1
8	С/в персоналу	7,5	1
9	Магазин	59,3	1
10	Хол - рецепція	34,7	1
11	Роздягальні	20,3	1
	Всього:	575,2	
Зона громадського харчування			
12	Дегустаційний зал	87,2	2
13	Рекреаційно - дегусаційна зала	135,9	1
14	Мийна	7	1
15	Холодильна камера	11,5	1
16	Кухня	118,1	2
17	Розгрузочна	32,3	1
18	Склад	45,8	2
19	Зал ресторану	150,5	3
20	Грузовий ліфт	12	3
	Всього	600,3	

Службово виробнича зона			
21	Ліфтова зона	29,4	4
22	С/В персоналу	38,4	1
23	Душові	25,6	1
24	Гардеробна для персоналу	40,3	1
25	Приміщення для персоналу	21,2	1
26	Грузовий ліфт	5.9	1
27	Склад	69,8	1
28	Виробнича зала	254,4	1
29	Бочковий склад	419,1	1
30	Лабораторія	65,5	1
31	Паркінг	910.1	1
	Всього	1879,7	

Адміністративна зона			
32	Офісне приміщення	173,2	4
33	Рекреація в офісі	20	1
34	С/в	15,9	1
35	Конференц - зала	73	2
	Всього:	282,1	
Зона інформаційного обслуговування			
36	Аудиторія	103,8	2
37	Відкрита тераса	396.5	1
	Всього:	500.3	
Зона рекреаційного обслуговування			
	Роздягальні	20,3	1
	С/В	66,3	2
	Душові	11,1	1
	Холл	181,4	1
	Спа кімнати	81,1	6
	Кімната персоналу	55	2
	Склад	5.1	1
	Хоз приміщення	17	1
	Рекреація	279.7	1
	Номера	233	6
	Всього:	950	
	Загальна площа:	4787.6	

1. Склад та площі приміщень функціональних груп:

- Склад проектних матеріалів:
- Креслення та масштаби їх розробки:
- ситуаційний план: М 1:1000 / М 1:2000;
- генеральний план: М 1:500;
- плани поверхів: М 1:100 / М 1:200;
- - фасади: М 1:100 / М 1:200;
- повздовжній та поперечний розрізи: М 1:100 / М 1:200;
- перспективне зображення будівлі;
- конструктивний розріз по зовнішній стіні М 1:20 / М 1:25; - інтер'єродного приміщення:
- розгортки стін М 1:50 / М 1:25;
- план підлоги з розстановкою обладнання М 1:50/ М 1:25;
- план стелі з розстановкою світильників М 1:50/ М 1:25;
- перспектива;
- Макет: М 1:100 / М 1:200.; - Пояснювальна записка.
- Пояснювальна записка.

Студент _____ **Н.Ю.Семеній**
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник проекту _____ **В.О.Праслова**
(підпис) (прізвище та ініціали)

Рис. 1.1. Ситуаційний план

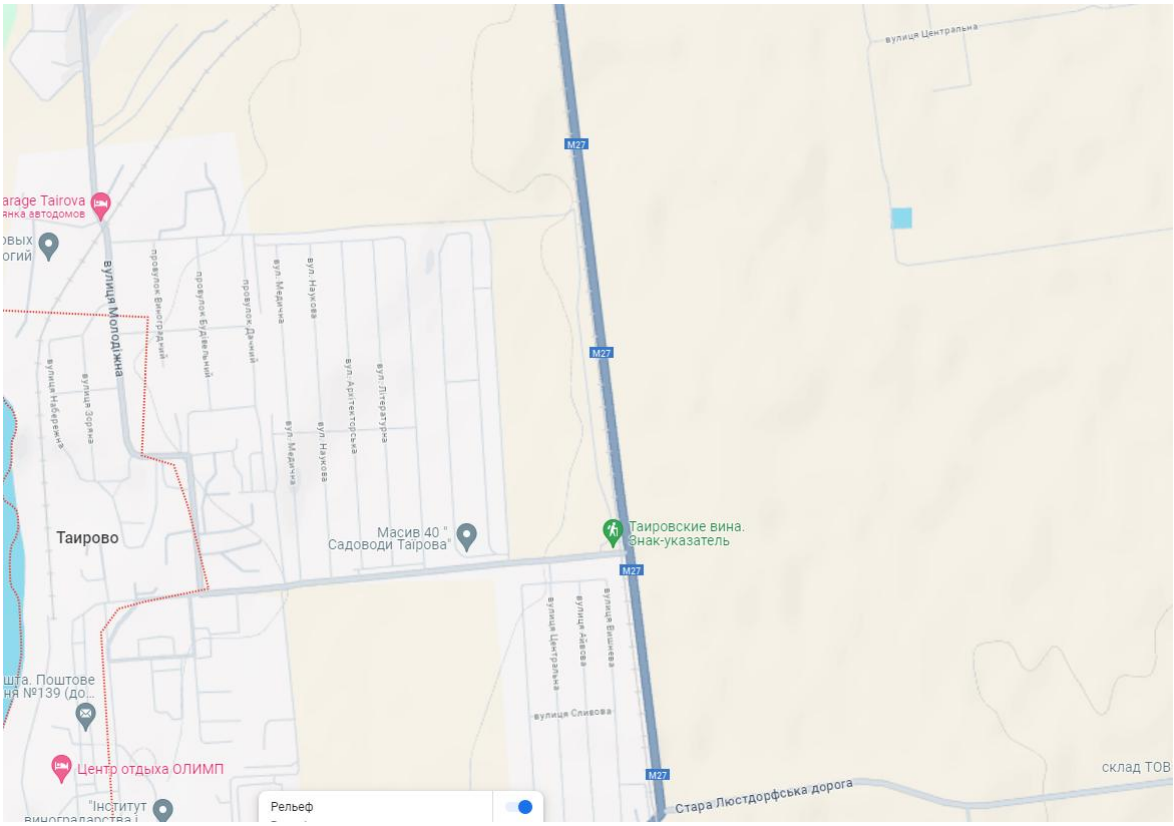


Рис. 1.2. Топооснова ділянки

2. АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА СВІТОВОГО ДОСВІДУ

1. Виноробня Levantine Hill Estate

Місцезнаходження: Колдстрім, Австралія

Автори: Karl Fender, Fender Katsalidis Architects

Загальна площа приміщень: 3804 m²

Рік будівництва: 2021

Опис об’єкту:

Будівля виноробні Levantine Hill Estate, де представлено бренд Levantine Hill, у поєднанні з сусідніми дверима підвалу та рестораном, забезпечує повний досвід виноробства через виноградник, місця для подій, дегустації та презентації. Віддаючи данину виноробному процесу, дизайн сучасного приміщення та повноцінного функціонального простору був натхненний спокійним фоном передгір’їв та сільськогосподарських угідь, пов’язаних із вирощуванням винограду та виноробством.

Рис. 2.1. Виноробня Levantine Hill Estate, Колдстрім, Австралія, 2021р.[18] Загальний вигляд

Рис. 2.2. Виноробня Levantine Hill Estate, Колдстрім, Австралія, 2021р.[19] Вид на виноградники

Віддаючи данину виноробному процесу, дизайн сучасного приміщення та повноцінного функціонального простору був натхненний спокійним фоном передгір'їв та сільськогосподарських угідь, пов'язаних із вирощуванням винограду та виноробством.

Натхненний сільськогосподарськими будівлями, були підібрані відповідні матеріали для довговічності та зовнішнього вигляду, які включали натуральну сировину, використану в поєднанні зі сталлю, бетоном і полірованим каменем. Всеосяжне бачення виноробні підносить маєток і регіон як виробника вишуканих вин світового класу та архітектури.

Кольорова гама поєднує дві основні групи кольорів: холодний колір нержавіючої сталі, з якої виготовнено технічне обладнання , інженерні комунікації й сама крівля виноробні. Та білий колір бетонних несучих конструктивних елементів та підлоги додаткових пристроїв.

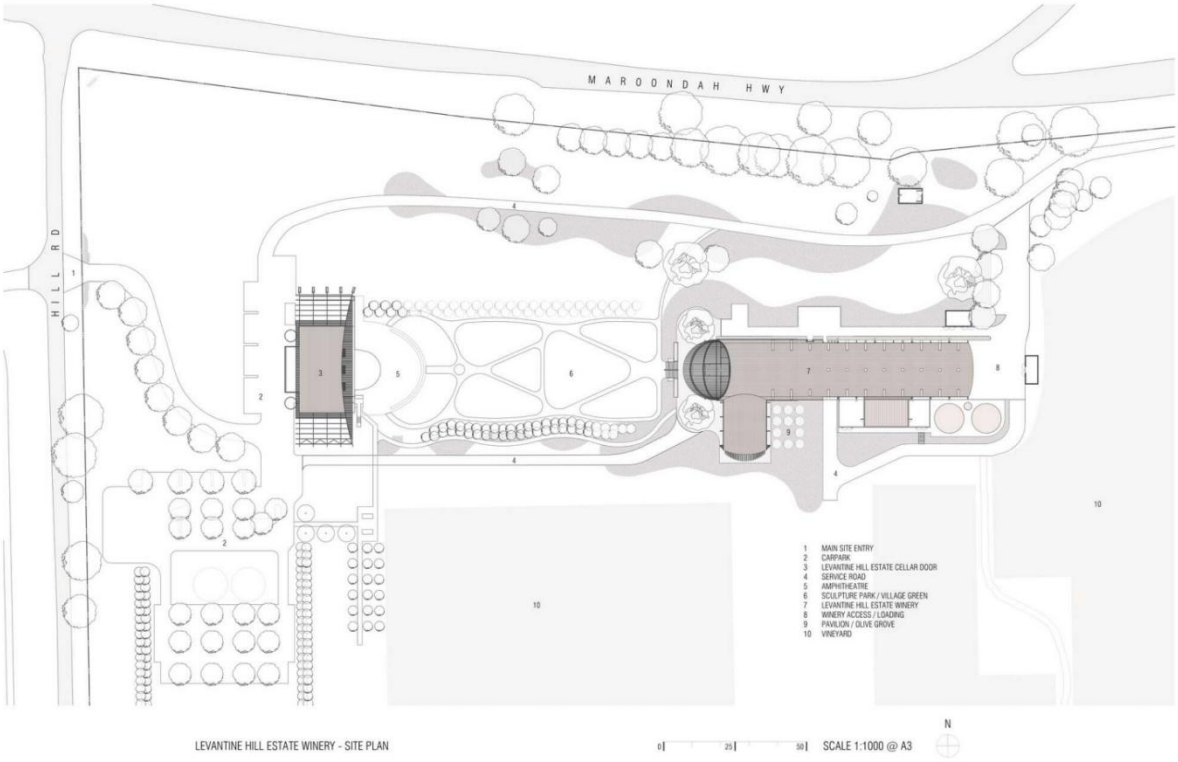


Рис. 2.3. Виноробня Levantine Hill Estate, Колдстрім, Австралія, 2021р.[20] Генплан ділянки

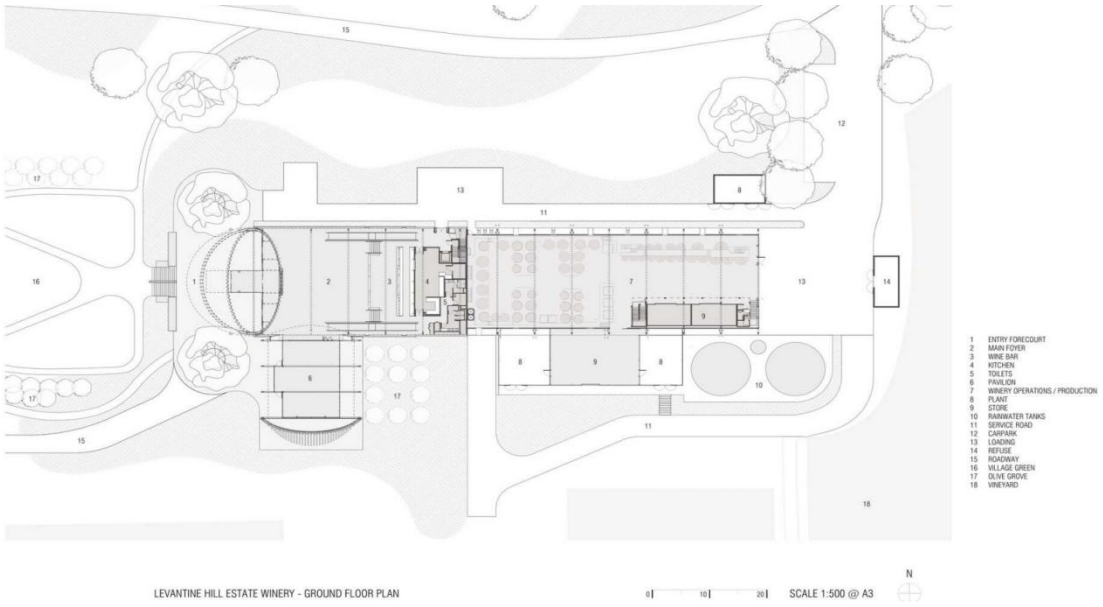


Рис. 2.4. Виноробня Levantine Hill Estate, Колдстрім, Австралія, 2021р.[21] План 1-го поверху

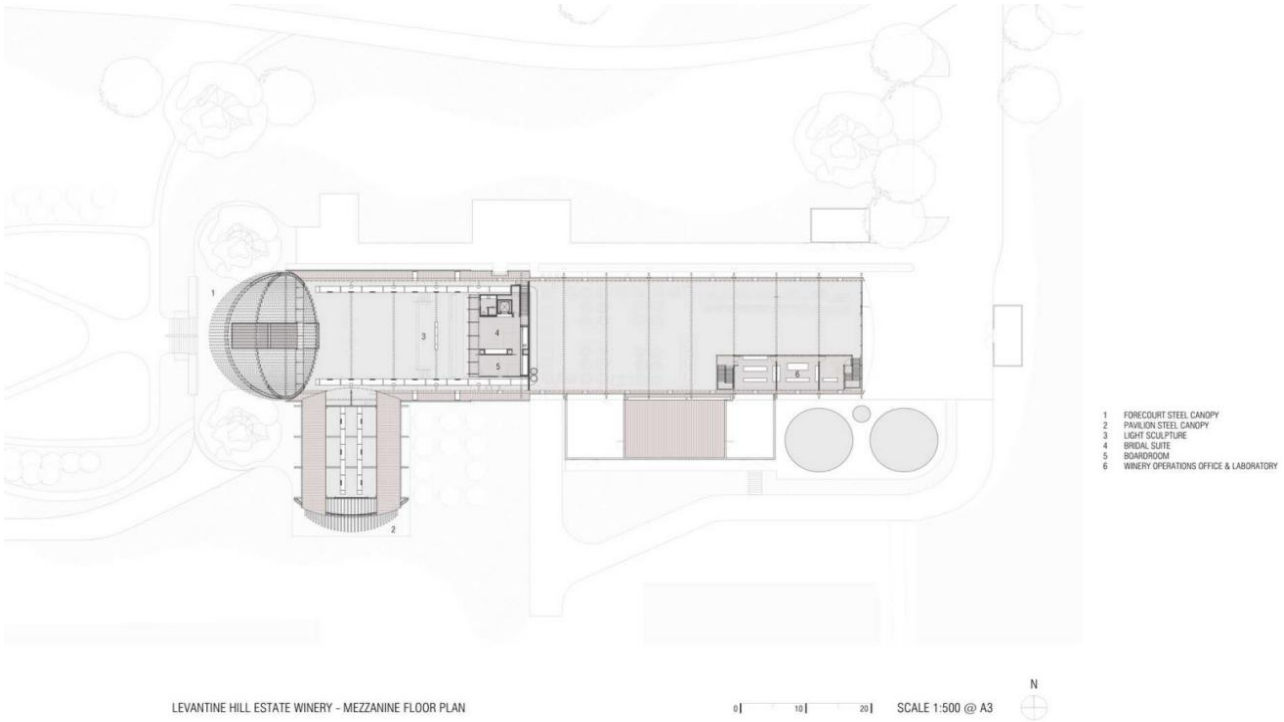


Рис. 2.5. Виноробня Levantine Hill Estate, Колдстрім, Австралія, 2021р.[22] План 2-го поверху.

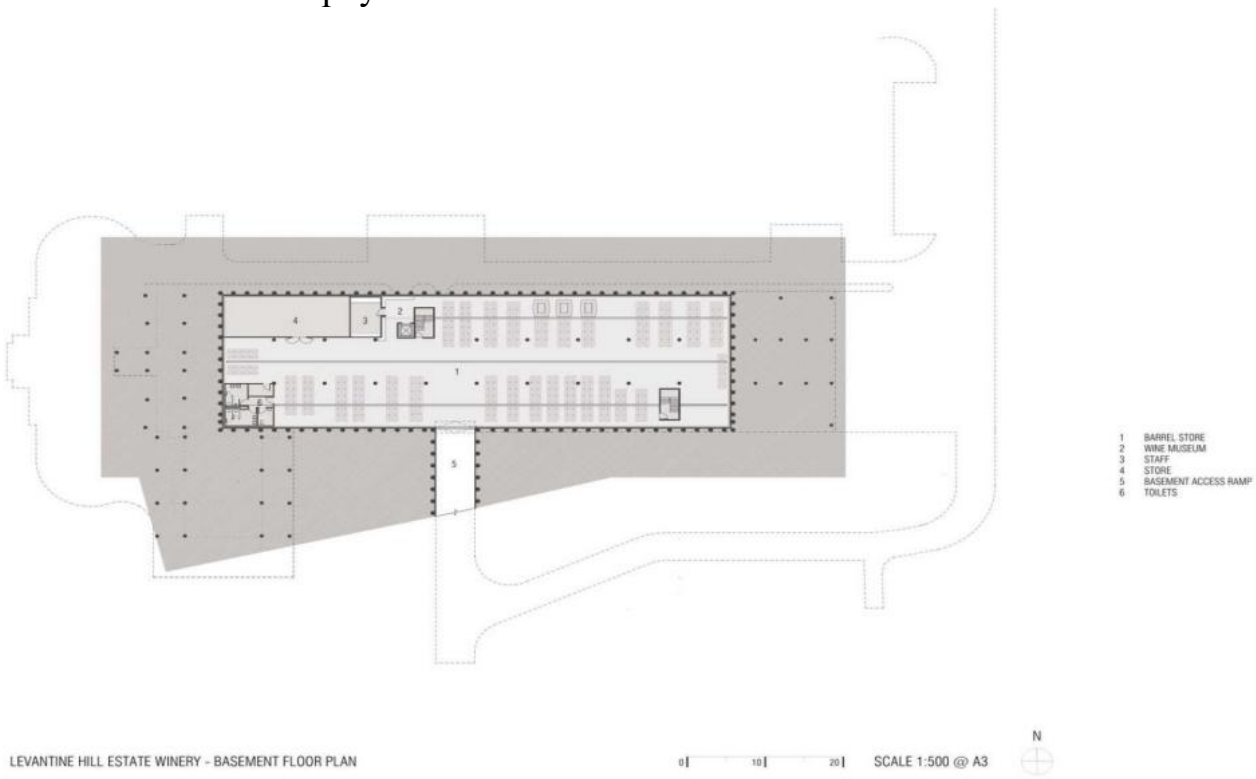


Рис. 2.6. Виноробня Levantine Hill Estate, Колдстрім, Австралія, 2021р.[23] План -1-го поверху

2 Виноробня Lahofer Winery

Місцезнаходження: Добшіце, Чехія

Автори: CHYBIK + KRISTOF (Ондржей Чибік і Міхал Кріштоф)

Загальна площа приміщень: 3842 m²

Рік будівництва: 2019

Опис об'єкту:

Виноробня Lahofer, розташована в моравській сільській місцевості, поєднує давні винні традиції регіону з сучасним дизайном у постійному діалозі з навколишніми виноградниками. Відображаючи сучасні виноробні процеси, будівля об'єднує три різні взаємопов'язані структури – виноробне приміщення, адміністративну базу виноробні, а також центр для відвідувачів і прилеглу дегустаційну кімнату.

Рис. 2.7. Виноробня Lahofer Winery, Добшіце, Чехія, 2019р. Загальний вид з виноградників на фасад виноробні(амфітеатр, втробнича зона таресторан-дегустаційна) [24]

Наслідуючи архетипічні винні підвали регіону, склепіння виноробні спирається на сітку з арочних балок. Діючи як дзеркало цієї форми, хвилястий дах (рис. 2.7) служить амфітеатром для культурних заходів, відкритих як для місцевих жителів, так і для відвідувачів, зливаючи виноробню з землею – і культурою – на якій вона тримається.

Саме створення зони для культурних заходів, відкритих як для місцевих жителів, так і для відвідувачів відкликається в моєму проекті.

Рис. 2.8. Виноробня Lahofer Winery, Добшіце, Чехія, 2019р.Дегустаційна зала, інтерєр дегустаційної. .[25]

Проект CHYBIK + KRISTOF бере свій початок у спадщині виноробні Lahofer, заснованій на легендарній культурній спадщині та глибокій повазі до природного середовища. Колонада зі склепінчастих балок, що нагадує характерні для регіону арочні винні льохи, обрамляє внутрішній простір у його поверхову криву. Підносячись увігнутим дахом амфітеатру, простір розгортається у величезний підвал, який охоплює дизайн старовинних чеських виноробень, визначений відкритими ребрами конструкції арок.

Огороджений скляним фасадом і звернений на південь, центр для відвідувачів приваблює рясне світло, оскільки вікна діють як приховане відділення від зовнішніх рядів винограду. Інформований навколишньою природою, центр для відвідувачів запрошує відвідувачів повною мірою відчути його продукцію в баріковому підвалі, виготовленому з дерева, бетону та скла, і прилеглій дегустаційній кімнаті (рис. 2.8.).

Рис. 2.9. Виноробня Lahofer Winery, Добшіце, Чехія, 2019р. Дах - амфітеатр.[26]

Описуючи концепцію, архітектори-засновники Ондржей Чибік і Міхал Кріштоф пояснюють: «Дизайн виноробні Lahofer глибоко вкорінений у природі та в повазі до неї. У той час, коли культура та природа здаються антагоністичними силами, ми уявляємо простір, що відображає давній симбіоз між ними в регіоні, який глибоко поважає середовище, на якому він ґрунтується. Структура розгортається в рідну місцевість, занурюється в навколишні виноградні ряди, зберігаючи таким чином суть і цілісність як ґрунту, так і культури. Крім того, виходячи за межі суто продуктивної точки зору, ми віддаємо пріоритет досвіду відвідувачів, зокрема, виділяючи дах як громадський простір (рис. 2.9), відкритий для місцевих та іноземних відвідувачів – досвід, важливий для розуміння та оцінки вина».

3 Tasting Room for Master Blenders

Місцезнаходження: Бордо, Франція

Автори: Elluin Duolé Gillon architecture

Загальна площа приміщень: 610 m

Рік будівництва: 2019

Опис об’єкту:

Рис. 2.10. Tasting Room for Master Blenders, Бордо, Франція, 2019р
Дегустаційна зала, винний склад. .[27]

Склад вина та алкогольних напоїв вміщує проект, архітектурне місце з сильною ідентичністю: підлога з грубого бетону, товсті стіни, вкриті чорними грибами (торулами), тонкий металевий каркас із мідними дистилляторами та дубовими бочками, що зберігаються на місці. У центрі простору новий дегустаційний зал (рис. 2.10) перетинає сталеву конструкцію, розташовану між чотирма існуючими стійками та трохи вище підлоги.

Проект розроблений як збірка матеріалів, що повторює майстерність майстрів льоху, які створюють вина. Його мінімалістичний силует

використовує низьке освітлення та тишу, що добре підходить для ритуального характеру дегустації. Двоє монументальних дверей зустрічають відвідувачів у тридцятиоднотонній конструкції з необробленої сталі, покритої каламіном.

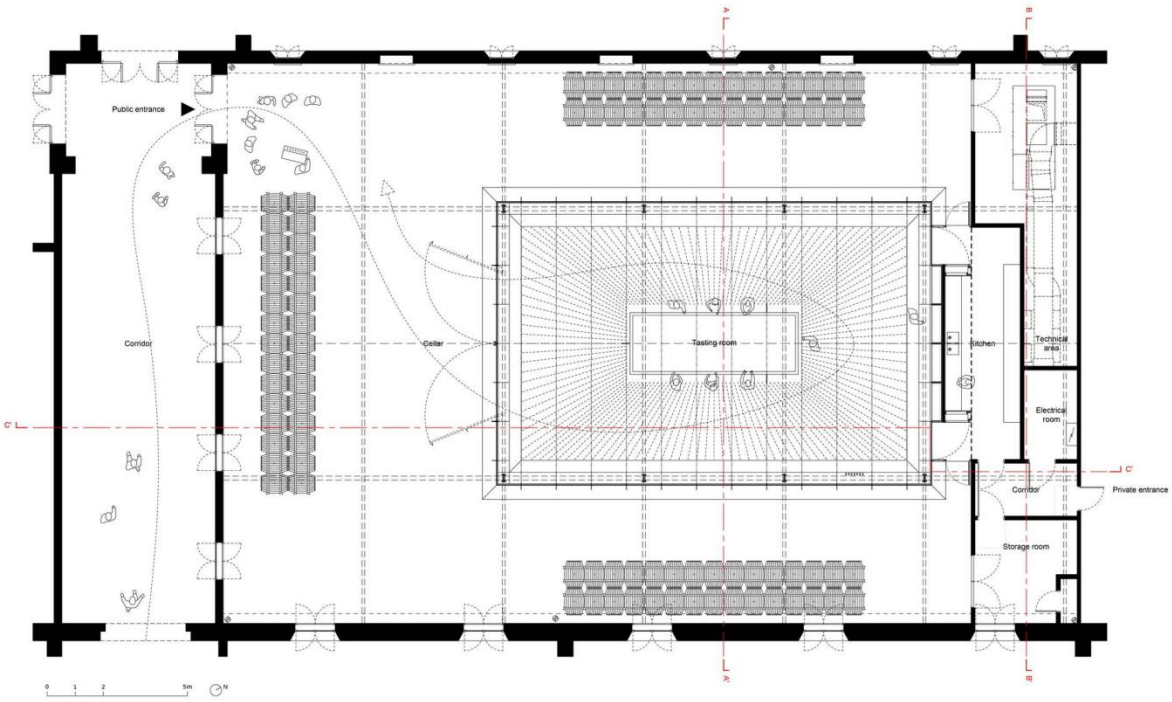


Рис. 2.11.План дегустаційної зали. Tasting Room for Master Blenders, Бордо, Франція,2019р.[28]

Саме ця ідея зробити дегустаційну залу посеред виробничої зони, а саме винному складі, буде проглядуватись в моєму проеті. А саме братиме активну участь для екскурсійної части для відвідувачів. Де після насиченої історією виробництва вина, відвідувачі зможуть скуштувати в приємній атмосфері продукцію виноробні.

Висновки про сучасні тенденції проектування цього різновиду об’єктів.

3. МІСТОБУДІВНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

3.1. Історична довідка по території забудови

Село Виноградар, розташоване поблизу Таїрово, має змішану забудову, яка включає індивідуальні житлові будинки, кілька багатоповерхових будівель, комерційні та громадські об'єкти. Село займає вигідне географічне положення та має розвинену інфраструктуру, що створює сприятливі умови для подальшого розвитку.

Основну частину житлової забудови в селі становлять індивідуальні одно- та двоповерхові будинки. Ці будинки розташовані на присадибних ділянках, де мешканці вирощують фрукти, овочі та виноград. Крім того, в селі є кілька багатоповерхових житлових будинків, переважно трьох- та п’ятиповерхових, що забезпечують житлом значну частину населення. Останніми роками з’явилися нові котеджні містечка, які пропонують сучасні житлові умови з підвищеним комфортом.

Транспортна інфраструктура села добре розвинена. В селі є мережа асфальтованих доріг, які забезпечують зручний доступ до основних об'єктів інфраструктури. Регулярні автобусні маршрути з'єднують село з Таїрово та Одесою, що забезпечує мешканцям зручний доступ до більшої кількості послуг.

Інженерні мережі включають централізоване водопостачання та водовідведення, що покривають основні житлові зони. Електропостачання є стабільним, хоча в окремих районах може виникати потреба в модернізації електромереж.

Екологічний стан села є сприятливим завдяки оточенню виноградниками та полями, що сприяє збереженню екологічного балансу.

Містобудівна ситуація села Виноградар біля Таїрово демонструє змішану забудову та розвинену інфраструктуру, що створює сприятливі умови для подальшого розвитку.

Рис. 3.1.Рис. 3.1 Містобудівна ситуація села Виноградар

3.2 Містобудівна ситуація

Рис. 3.2.1. Ситуаційний план

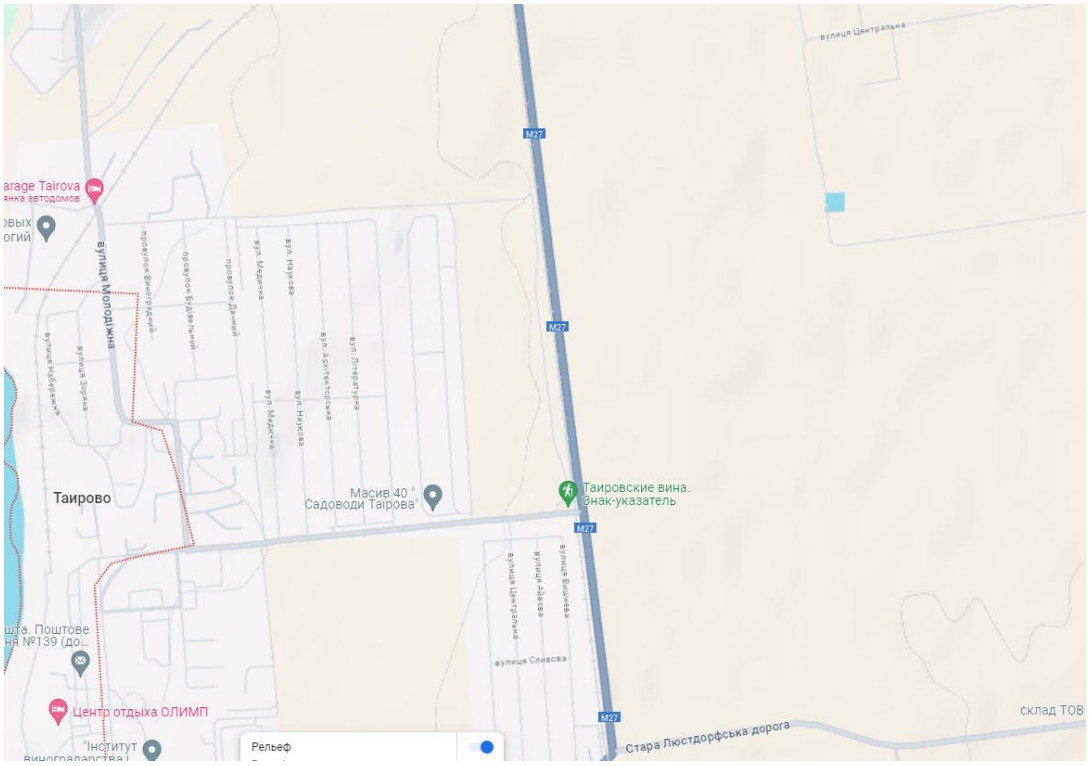


Рис. 3.2.2. Топооснова ділянки

3.3. Опис генерального плану

3.3.1. Функціональне зонування території

Передбачені наступні зони ділянки виноробні:

1. Вхідна;
2. Парковки для стоянки автомобілів, для робітників та відвідувачів;
3. Внутрішні наскрізні проїзди, головний та другорядні проїзди до бібліотеки (згідно з вимогами ДБН 360), з необхідними дорожніми знаками, упорядкована і освітлена прилегла територія, майданчик з твердим покриттям [25];
4. Рекреаційна зона (призначена для відпочинку відвідувачів, сполучена звхідною зоною, забезпечена озелененням, має місця для відпочинку);
5. Господарська зона (включає необхідні господарські заїзди до службового виходу з кухні ресторану, зона закритих смітників, розворот обслуговуючого транспорту).

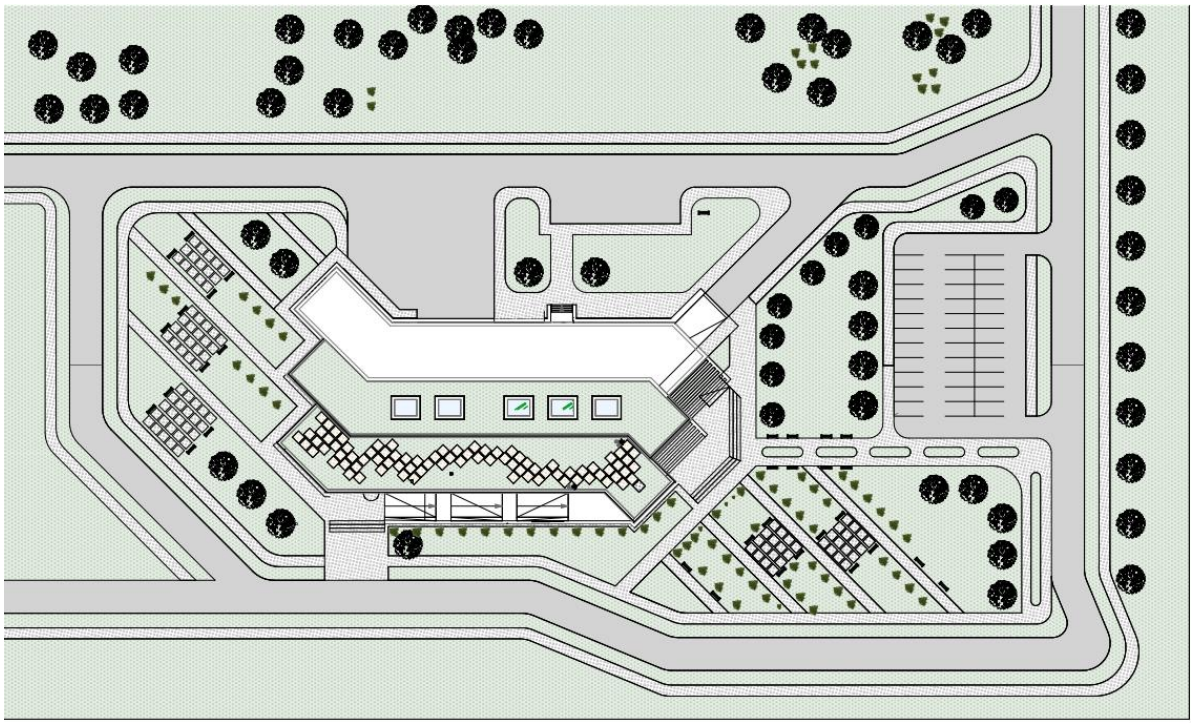


Рис. 3.3.1 Генеральний план

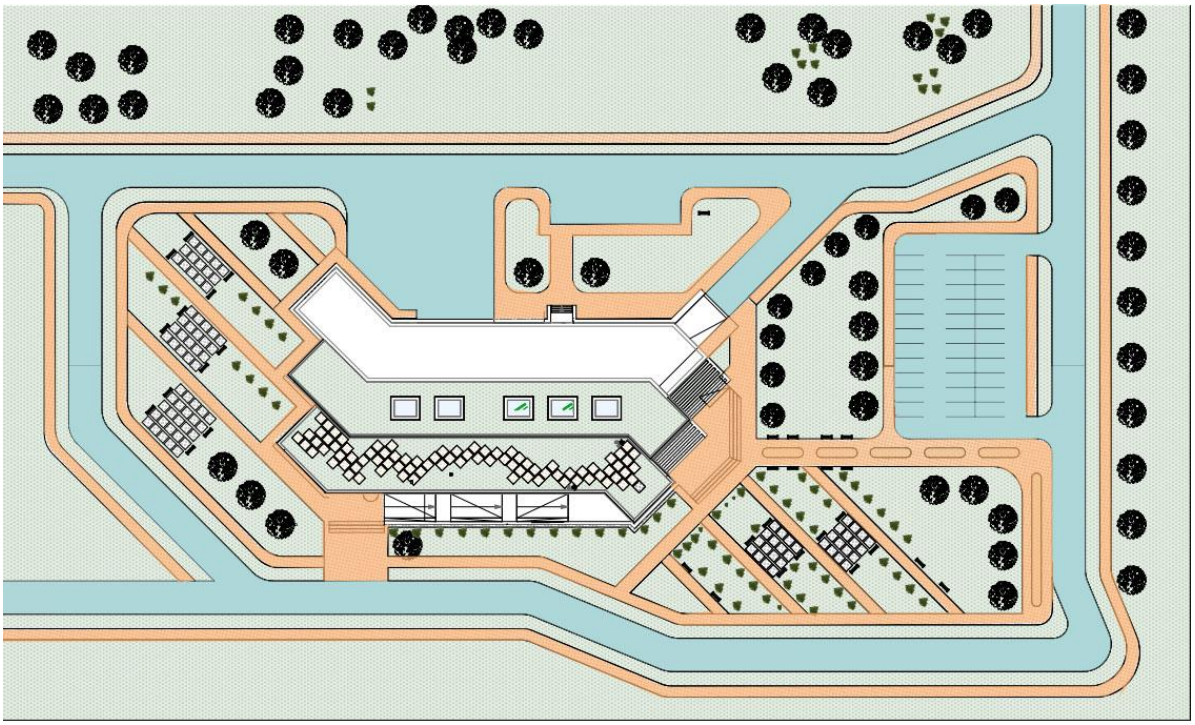


Рис. 3.3.2. Рух пішоходів і транспорту

На території заплановані пішохідні та автомобільні маршрути. Автомобільні дороги передбачені лише до паркувальних місць, а також є об'їзна дорога навколо будівлі для пожежних машин завширшки 6 метрів. Для пішоходів передбачені доріжки вздовж автомобільних шляхів, а також зручні пішохідні маршрути по всій території будівлі. Це забезпечить легкий доступ від дороги до будівлі та до рекреаційних зон.

3.3.3.Техніко-економічні показники генерального плану

Площа ділянки в межах проектування м ^{2}

площа забудови м ^{2}

площа проїздів і майданчиків із твердим покриттям м ^{2}

площа озеленення м ^{2}

паркінг на ? машиномісць м ^{2}

4.Архітектурно-планувальне рішення

Композиція будівлі складається з чотирьох горизонтальних прямокутних обємів, поєднаних у формі хвилі, які зарахунок перепаду висот створюють каскадний об'єм з терасами на експлуатованих покрівлях. Центральна частина будівлі є композиційною домінантою, це відкритий трирівневий атріумний простір з верхнім природнім освітленням, по

периметру якого розташовані решта приміщень. Висота кожного поверху становить 4200 мм. Функціональні зони розподілені горизонтально та вертикально по поверхам. Зв'язок між поверхами забезпечують два ліфта в атріумі та дві сходові клітини, одна з яких має вихід на вулицю для евакуації в екстрених ситуаціях. До будівлі можна потрапити через п'ять входів. Головний вхід веде до атріуму, який є центральною частиною будівлі. Інший вхід веде до рекреаційної зони з доступом до спа-салону. Один вхід забезпечує доступ до магазину, де можна придбати та випробувати продукцію. Два входи призначені для службової зони. Усі ці входи мають сходи, тому для зручності передбачені пандуси. Будівля поділена на три блоки, центральний, ліве-дво-поверхове та праве-трьох-поверхове, та кожне відповідає за свої функції. Центральний блок це атріум – основа прохідна та дегустаційно-рекреаційна зона. На кожному поверсі є санвузол для відвідувачів.

Заходячи до центрального об’єму ви потрапляєте до таких приміщень: тамбур, вестибюль, гардеробна сумісна с камероюсхову, рецепція, де можна дізнатися інформацію стосовно виноробні, організацій, які проходять, та залишити верхній одяг.

На першому рівні в лівому крилі знаходиться магазин, котрий має й свій вхід із тамбуром. Декілька рекреаційних та дегустувальних зон. Для робітників виноробні є окремий, службовий вхід у будівлю, з приміщеннями суто для персоналу, вони включають у себе: загрузочну, склад, кухню, мийну, холодильну камеру, роздаточна, службовий ліфт, гардеробна яка знаходиться в підвальній частині та с/в. У лівій частині блище до головного входу знаходиться офісна.

На другому рівні знаходиться спасалон, вхід до якого є і через атріум, так і з вулиці, через пандус який простилається з пешого поверху. В атріумі правій та лівй частині будівлі розміщено декілька приміщень ресторану та рекреаційних зон для відвідувачів. Лекційна зала для можливості ознайомитись з історією виноробства і подальшою екскурсією по виробничій зоні.

На третьому рівні знаходитяться номери готелю з своєю реєстраційною

зоную, та зоною відпочинку, де гості заклду можуть розслабитись, вийти пройтись по озелененій терасі.

Мінус перший рівень являє собою величезний склад вина, виробничу зону з яких є вихід до парковочної частини. Пандус для заїзду машин до паркінгу на ? , який ще використовуватиметься як укриття. Є невелика дегустаційна зона.

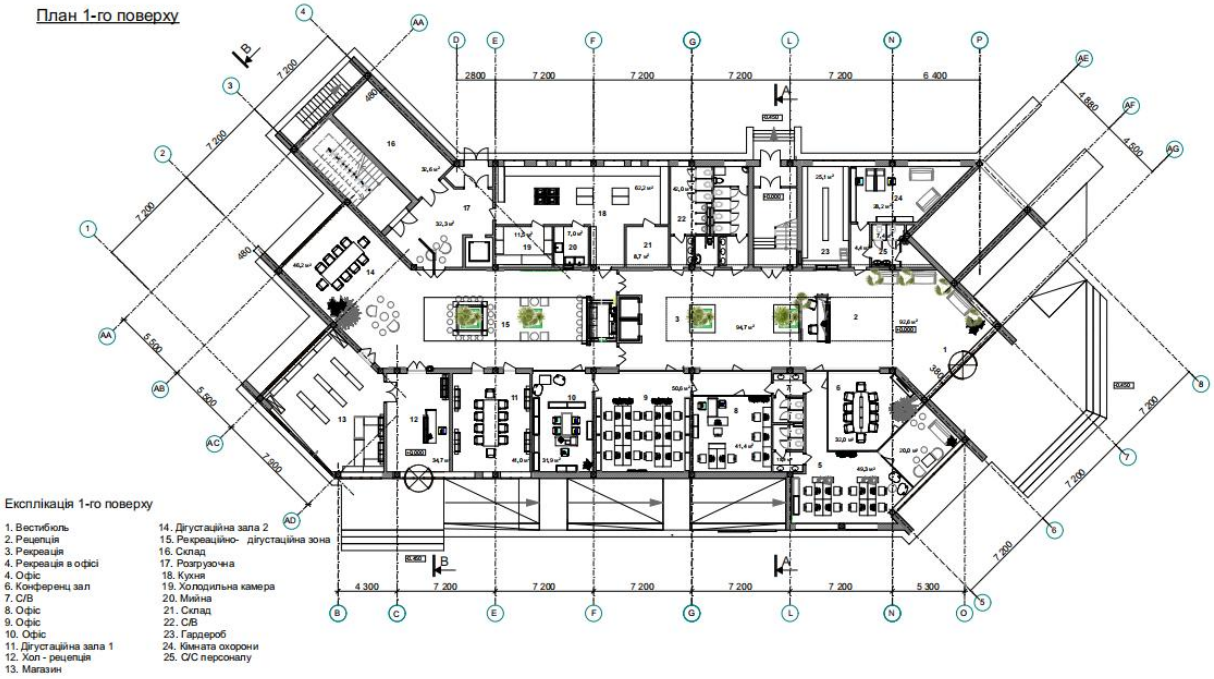


Рис 4.1 план 1-ого поверху

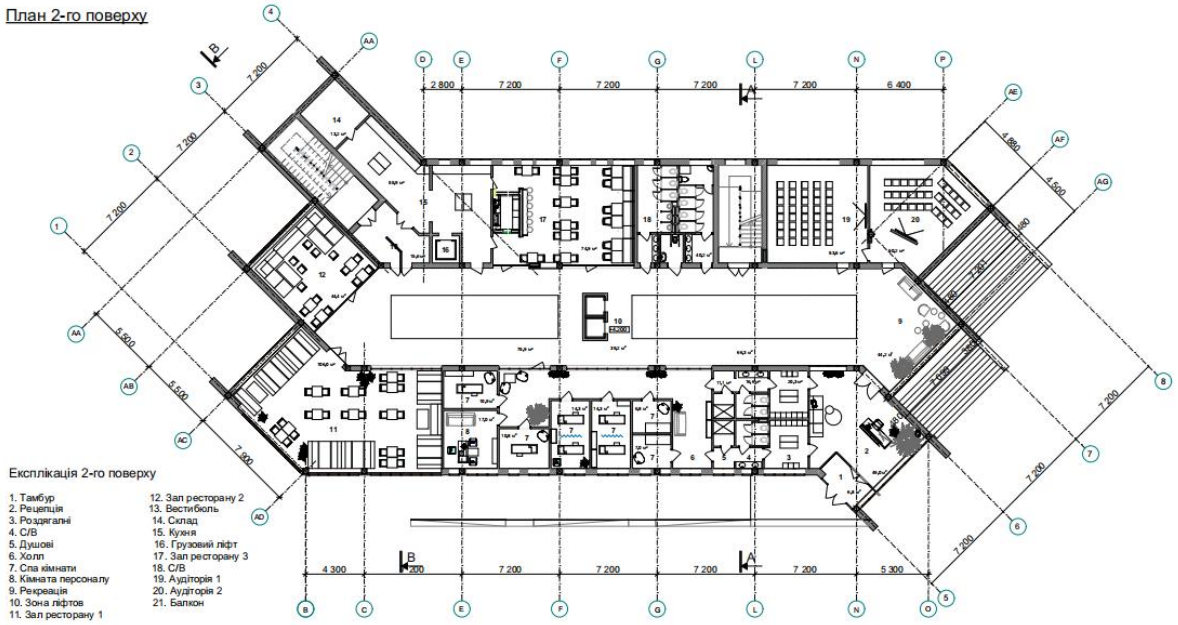


Рис 4.1 план 2-ого поверху

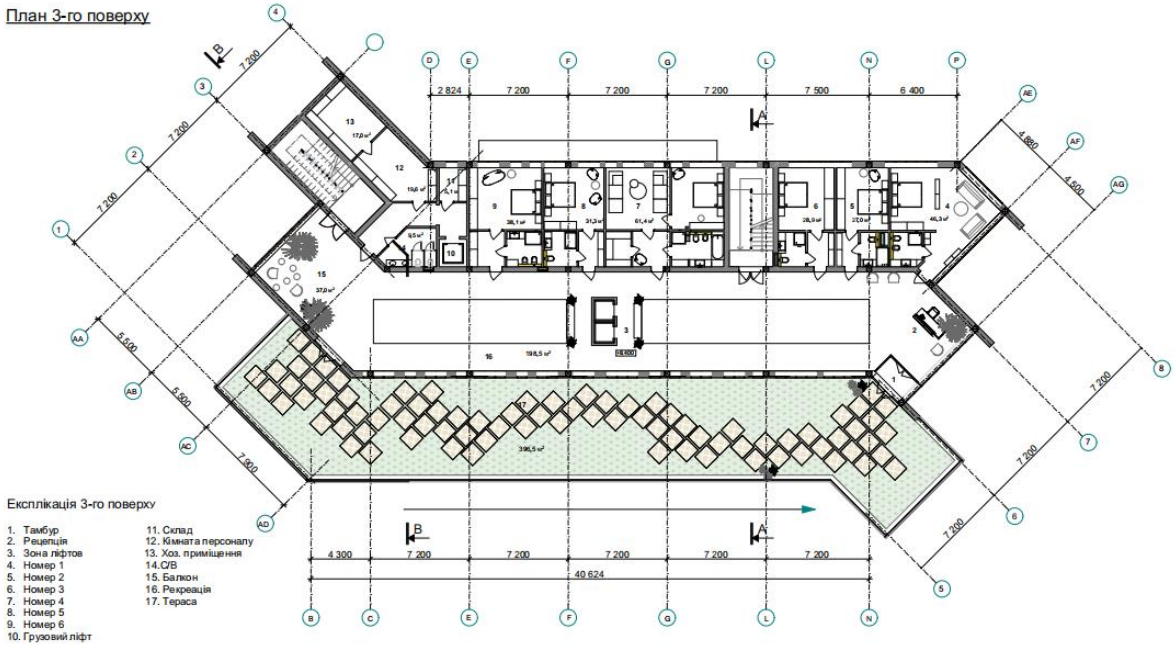


Рис 4.1 план 3-ого поверху

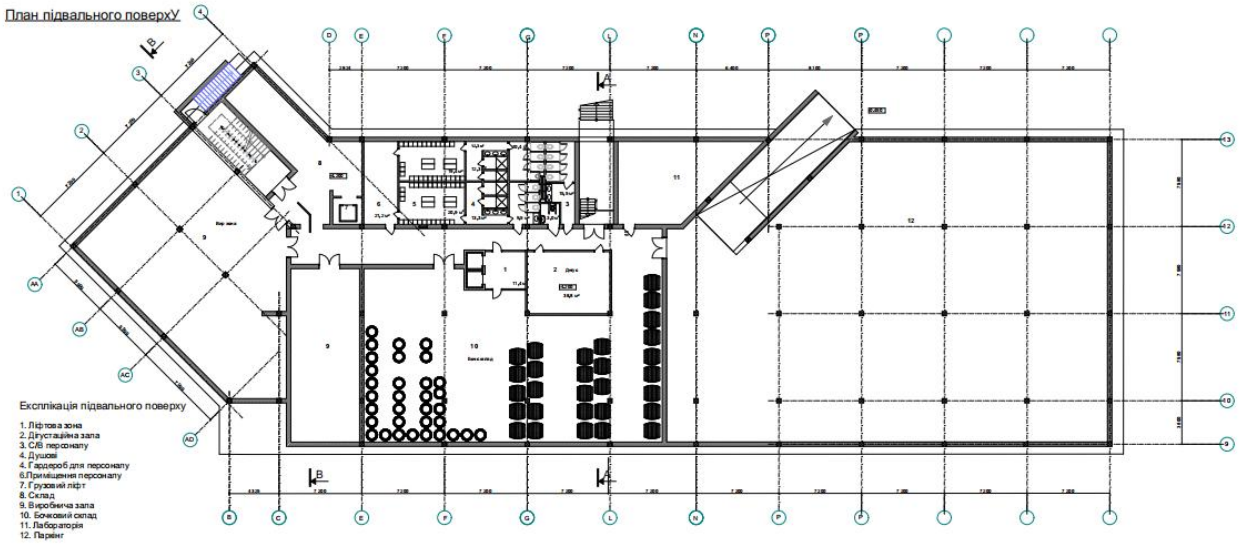


Рис 4.1 план -1-ого поверху

5.Дизайн інтер’єру

Для розробки інтер'єру був обраний вестибюль у центральному блоці з атріумом прямокутної форми, ліфтами та зоною рецепції. Основна концепція полягає в тому, щоб інтер'єр будівлі гармонійно відображав її зовнішній вигляд. Тому для внутрішнього оформлення обрані світлі кольори, а всі елементи інтер'єру мають максимально відповідати зовнішній архітектурі.

Відкритий простір обмежується стіною з панорамними вікнами і тамбуром головного входу, ліфтами і стінами гардеробу та санвузлів, зліва – скляною стіною і входом до основного простору з читальними залами, а справа – входом в кафе. Рецепція знаходиться відразу перед очима як загодити через головний вхід.

В опуск у стелі проходять комунікації (освітлення та вентиляційна система). Зовнішні стіни шахти ліфту та стіна за рецепцією оздоблені металевими рейками. Це пов’язано зі склінням фасаду, присутніми вертикальними стійками з металу. Рейки імітують вертикалі фасаду.

Конструкції атріуму — ферми, зроблені з металу, що також перекликається с рейками.

Акцентом в інтер’єрі вестибюлю є стіни з вертикальними рейками. З основних елементів обладнання можна виділити два дивани і шість крісел з трьома журнальними столиками, а також чотири високих стільця біля рецепції. Для озеленення обрані високі рослини в горщиках, що розташовуються біля крісел та вікон. Вони не є надто вибагливими не потребують якогось особливого догляду, не потребують великої кількості світла.

Сидіння зроблені зі світлої тканини, а ніжки з темного металу. Вони розташовані зліва від головного входу, так щоб можна було легко підійти до ліфту. Стійка рецепції виготовлена з фарбованого МДФ.

Світле оформлення інтер’єру також обране для того, щоб передати красу гри світла і тіней від атріуму, освітлення якого відбувається через усі коридори двох верхніх поверхів. Освітлення простору точкове і від підвіснихсвітильників.

Підлога зроблена з наливного полу, сірого кольору.

Рис. 5.1 План 1 поверху, обране приміщення

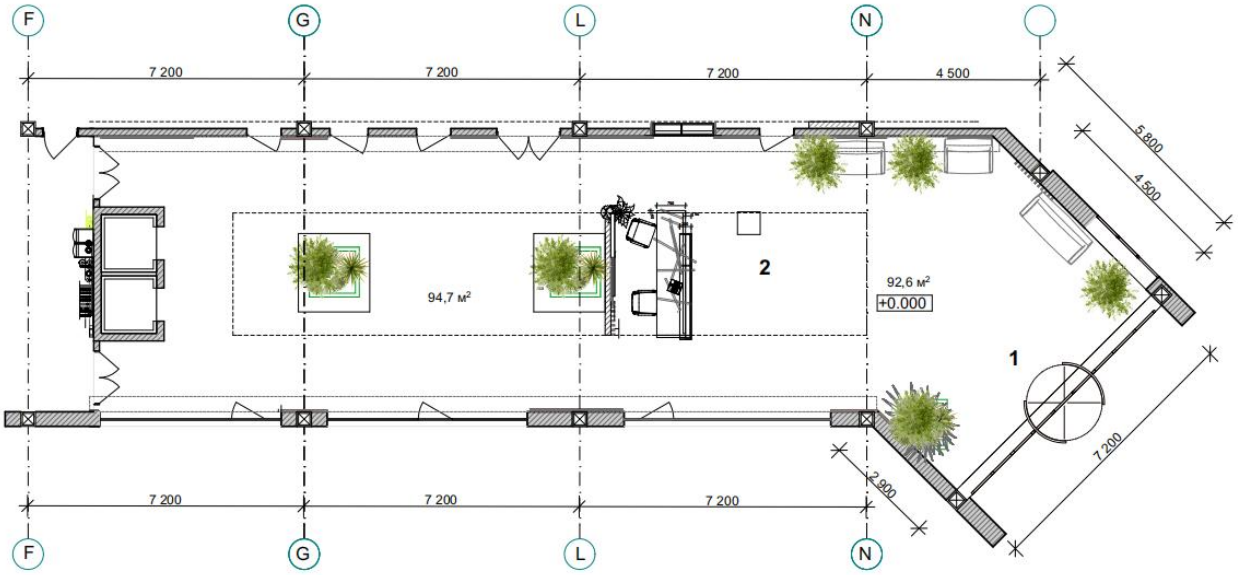


Рис. 5.2 План підлоги з розстановкою обладнання

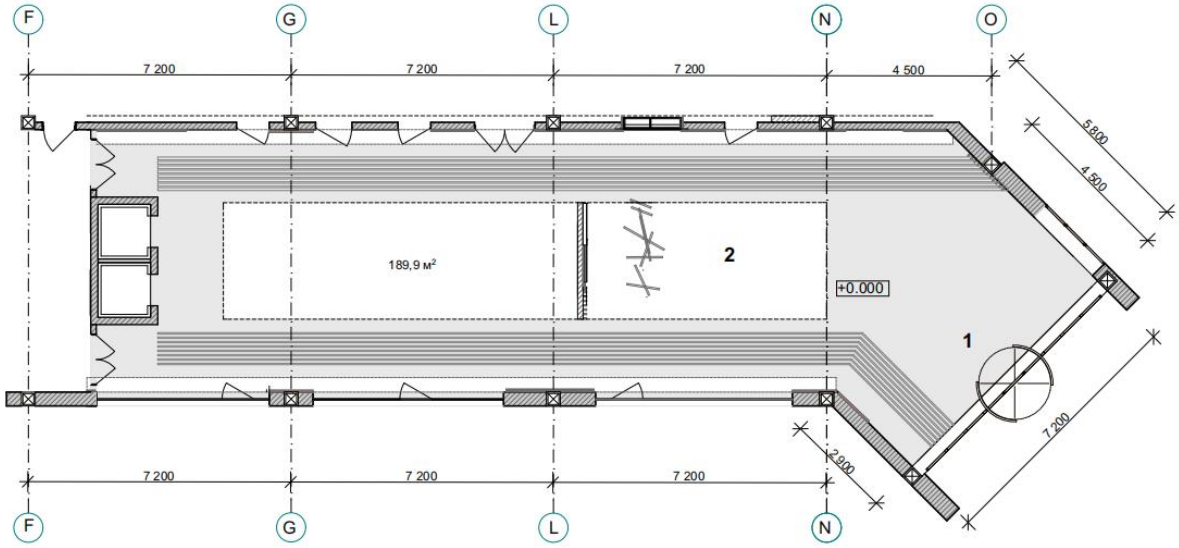


Рис. 5.3 План стелі з розстановкою світильників

Рис. 5.4 Інтер’єр вестибюлю

Рис. 5.4 Інтер’єр зони рецепції

6. Конструктивне рішення

Для будівництва використовується монолітно-каркасна технологія. Конструктивна система вибрана з урахуванням складної форми будівлі, її поверховості та використовуваних матеріалів. Система є змішаною через наявність атріуму, для якого передбачені колони та скляні стіни. Каркас будівлі виконаний із монолітного залізобетону, з кроком колон 7,2 м на 7,2 м.

Фундамент — стрічково-стовпчастий, виконаний із залізобетону. Цей тип фундаменту ефективно запобігає випучуванню ґрунту, захищає будівлю від перекосів і просідань. Він характеризується високою міцністю та довговічністю. Будівництво починається з укладання піщаної подушки товщиною 500 мм, на яку потім встановлюється монолітна стрічка. Стовпи розміщуються під колонами на глибині 1200 мм.

Зовнішні стіни виконані за стовпчасто-ригельною системою скління з стрічковими вікнами на головному фасаді та в зоні ресторану, які простягаються від підлоги до стелі. Стійки виконують несучу функцію, а ригелі запобігають деформації конструкції. З інших сторін будівлі зовнішні стіни виконані з газоблоку товщиною 300 мм.

Внутрішні стіни також виконані з газоблоків товщиною 150 мм та 200 мм. Цей матеріал має багато переваг для будівництва: легкість, пожежостійкість, міцність і відмінну звукоізоляцію, що особливо важливо для цього типу будівлі.

Підлога першого поверху складається з піщаної подушки, залізобетону, двох шарів гідроізоляції, між якими знаходиться шар теплоізоляції, бетонної стяжки та підлогового покриття. Перекриття спроектовані як монолітні залізобетонні з шарами теплоізоляції, гідроізоляції, бетонної стяжки,

звукоізоляції та керамограніту. Більшість підлогових покриттів у приміщеннях виконані саме з керамограніту.

Покрівля даху є плоскою, виконаною з монолітної плити, з ухилом 12%. Покрівля складається з таких шарів: залізобетонна плита, пароізоляція, утеплювач, стяжка, гідроізоляція та плиткове покриття.

Скління атріуму виконане із триплексу, встановленого на ферми, які спираються на колони, розташовані по периметру атріуму з кроком 7,2 м.

Вертикальні комунікації включають сходи в кожній частині будівлі, два ліфти у центральній частині та один вантажний ліфт у кухонній зоні для персоналу. З двох евакуаційних сходових клітин передбачено вихід на дах. Висота поверхів становить 4200 мм і 6300 мм від підлоги до підлоги. Колони мають розміри 300х300 мм.

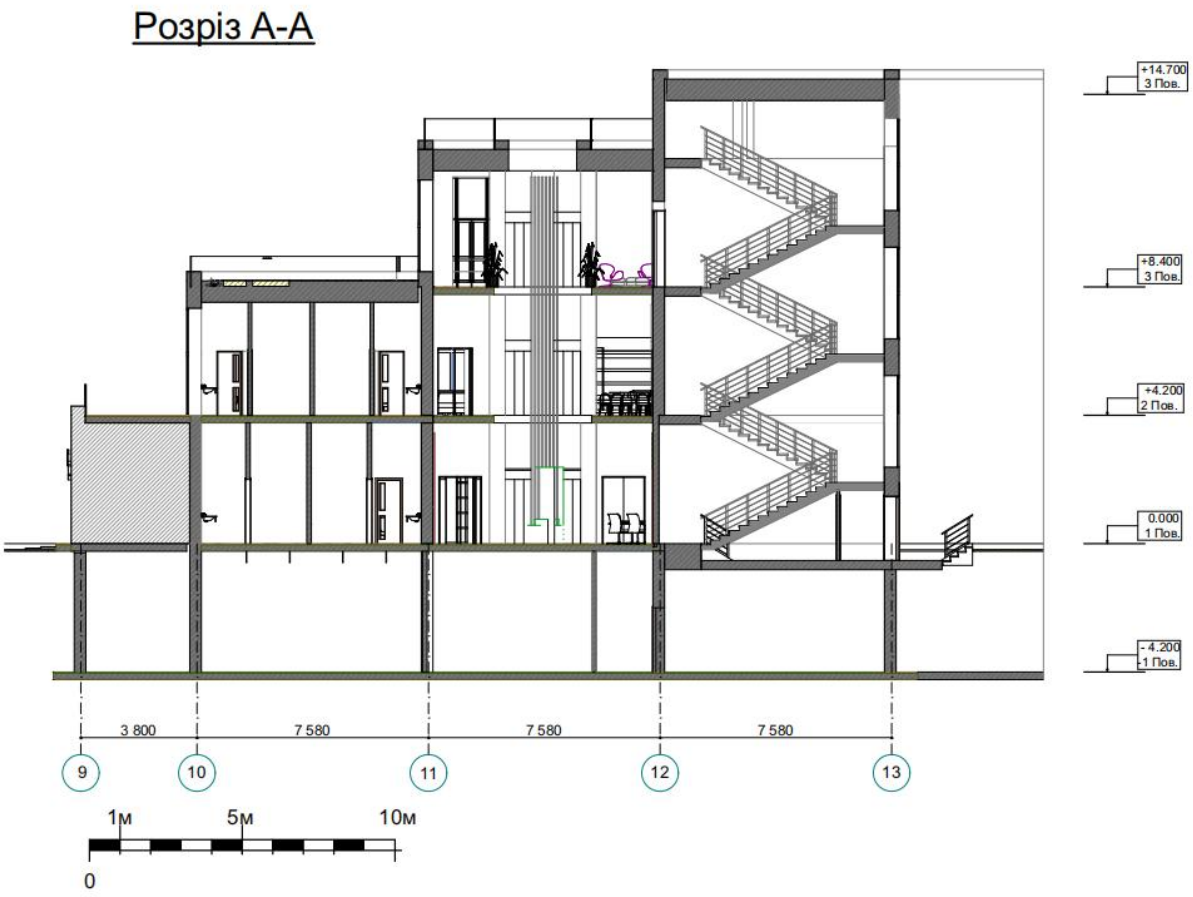


Рис. 6.1 розріз А

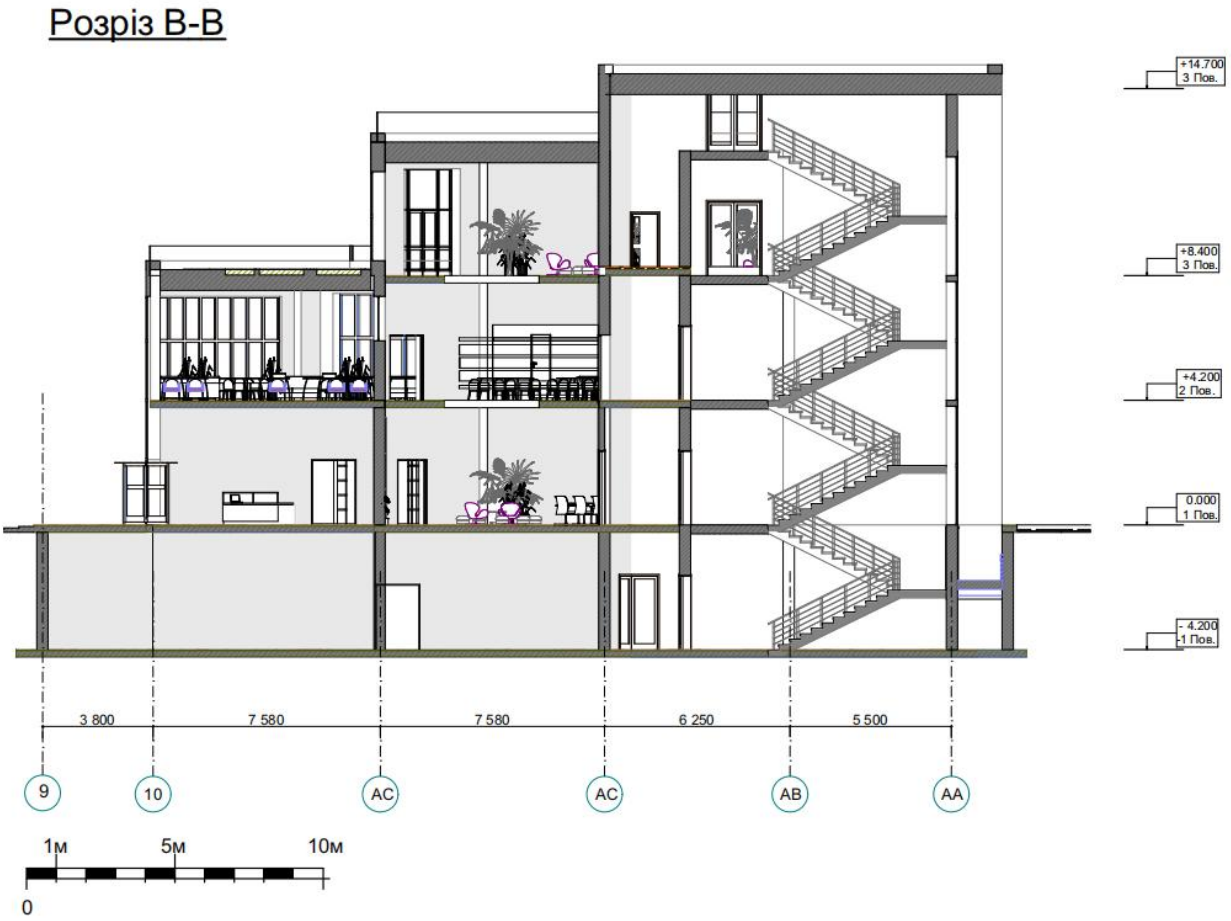


Рис. 6.2 розріз В

7.Інженерне обладнання

7.1. Теплогазопостачання і вентиляція

Централізована система теплопостачання. Використовується водянасистема для теплопостачання.

Вентиляція здійснюється двома способами:

- загальнообмінною вентиляцією з рекуперацією, виведеною на четвертий, технічний поверх;
- витяжною вентиляцією з періодичною роботою, призначеною для приміщень з виділенням шкідливих речовин
-
-
- .

7.2. Водопостачання, водовідведення і опалення

Система гарячого та холодного водопостачання є централізованою з примусовою подачею води за допомогою насосів. Протипожежне водопостачання також централізоване, і дозволяється використання підземних вод питної якості для поповнення запасів протипожежної води та як додаткове джерело для пожежогасіння. Водовідведення стічних вод є централізованим і здійснюється через інженерні санітарно-технічні прилади та каналізаційну мережу.

Система водяного опалення централізована і забезпечується від місцевої котельні. Для підвищення енергоефективності використовуються альтернативні джерела тепла, такі як сонячні колектори та теплові насоси.

8.Охорона праці та навколишнього середовища

Розпочинати всі будівельно-монтажні роботи необхідно лише після підготовки обов'язкової проектної документації. Техніка безпеки повинна відповідати реальним умовам і відповідати проектній документації.

Будівельний майданчик має розташовуватися в межах, відведених для забудови. Огорожа майданчика повинна забезпечувати безпеку осіб, які користуються прилеглими вулицями, проїздами та проходами.

Якщо огорожа встановлюється ближче ніж за 10 метрів від будівельного об'єкта, обов'язковим є встановлення захисного козирка над пішохідною доріжкою. Козирок повинен мати ширину не менше 1,25 метра і бути виготовлений з дощок товщиною не менше 40 мм.

Підготовка території до будівництва включає первинні роботи з планування ділянки для забезпечення своєчасного стоку атмосферних опадів, видалення дерев, зняття родючого шару ґрунту та демонтажу споруд, що перешкоджають будівництву.

Усі ці роботи повинні бути узгоджені з інспекцією санітарного нагляду та інспекцією державного пожежного нагляду. Лише після виконання цих умов можна розпочинати будівництво.

Захист навколишнього середовища на стадії будівництва забезпечується такими технічними факторами: установка засобів грозо-, шумозахисту, установка обладнання відповідно до правила техніки безпеки, врахування тапостійне дотримання санітарно-гігієнічних умов, контроль над викидами забруднення в атмосферу та ін.

Залишки матеріалів у затверділому стані підлягають переробці як будівельні відходи в побутове сміття.

Після зведення будівлі проводиться озеленення вільної від забудови та прилеглої території, своєчасне прибирання сміття та побутових відходів.

Кількість забруднюючих речовин у повітрі приміщень не перевищує гранично допустимих концентрацій, визначених для різних груп працівників і категорій населення згідно з вимогами ДСТУ, санітарних норм та правил

Завдяки панорамному склінню всі приміщення, де це необхідно, добре забезпечені природним освітленням. Робочі місця отримують достатню

кількість світла. У приміщеннях, де не потрібне яскраве освітлення, таких як лекційні та конференц-зали, використовуються щільні штори або жалюзі. Внутрішні джерела освітлення не перевищують рівня ультрафіолетового випромінювання, встановленого санітарними нормами та правилами.

На скляних фасадах також передбачені жалюзі, які захищають від надмірного сонячного світла та запобігають перегріву приміщень.

Рівень шуму від зовнішніх джерел не перевищує встановлених норм. Завдяки використаним будівельним матеріалам внутрішній шум також залишається в межах санітарних та допустимих норм.

Основні заходи щодо захисту від шуму включають:

- усунення причин виникнення шуму або зниження його в джерелі;
- зменшення шуму на шляхах його передачі;
- безпосередній захист працюючих від шуму.

Пожежна безпека

Евакуаційні виходи передбачені для кожної частини будівлі, і шляхи до них мають достатню ширину. Відстань між виходами відповідає допустимим нормам. Будівля оснащена трьома пожежними сходами, а сходові клітини мають природне освітлення.

Література

1. ДБН В.2.2-9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення.- К,: Держбуд України – 49 с. – Чинний з 01.06.2019р.

2. ДБН Б.2.2-12:2019 "Планування і забудова територій".-К,: Держбуд України – 185 с. – Чинний з 01.10.2019р.

3. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. -К,: Держбуд України – 70 с. – Чинний з 01.04.2019р.

4. ДБН Б.2.2-5:2011 Благоустрій територій (зі змінами) .-К,: Держбуд України – 64 с. – Чинний з 01.09.2012р.

5. ДБН В.1.1.7-2016 Пожежна безпека об’єктів будівництва.-К,: Держбуд України – 39 с. – Чинний з 01.02.2016р.31 9. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) .-К,: Держбуд України – 85 с. – Чинний з 01.09.2010р.

7. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) .-К,: Держбуд України – 85 с. – Чинний з 01.09.2010р.

8. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування.-К,: Держбуд України – 147 с. – Чинний з 01.01.2014р.

9. ДБН В.2.5-74:2013 Водопостачання. Основні положення проектування.-

К,: Держбуд України – 180 с. – Чинний з 01.01.2014р.

10. 20.ДБН В.2.5-20:2018 Газопостачання. -К,: Держбуд України – 115 с. –

Чинний з 07.01.2019р.

10. ДСТУ Б А.2.2-72010. Проектування. Розділ інженерно-технічних заходів

11. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування.

12. Методика предпроектного анализа: Задание и методические указания к практическим занятиям / Сост. Н.Н. Шебек, Е.С. Зиновьева. – К:
КНУСА, 2012. – 20с.

13. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель та споруд. Навчальний посібник, Львів: НУЛП, 2010. - - 608 с.
38

14. Нойферт Б. Строительног проектирование, - Москва, Стройиздат, 1991.

15. Адамчук В.В. Эргономика: Учебное пособие для вузов – М: Юнити-Дана, 2012. - 263 с.

16. Тімохін В.О., Шебек Н.М., Малік Т.В. та ін. Основи дизайну архітектурного середовища

17. О.С. Слєпцов. Архітектура цивільних будівель. Індустріалізація. 2010.

18. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2246864d33f69b853291b-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-photo

19. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2246e96e638016efd17d9-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-photo

20. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2237496e638016efd17d5-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-site-plan

21. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2237296e638016efd17d4-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-plan-ground-floor?next_project=no

22. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2237296e638016efd17d3-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-plan-mezzanine-floor?next_project=no

23.https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2237264d33f69b8532916-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-plan-basement?next_project=no

24.https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2ac854b3576508c50002fc-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo

25.https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2ac3ddb3576508c50002de-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo

26.https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2ac626b3576508c50002ef-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo

27.https://www.archdaily.com/954530/tasting-room-for-master-blenders-elluin-duole-gillon-architecture/5ff5003663c017cdf90005d9-tasting-room-for-master-blenders-elluin-duole-gillon-architecture-photo

28. https://www.archdaily.com/954530/tasting-room-for-master-blenders-elluin-duole-gillon-architecture/5ff4ff5e63c01725900006c6-tasting-room-for-master-blenders-elluin-duole-gillon-architecture-plan

29. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2246d96e638016efd17d8-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-photo

30. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2247264d33f69b853291e-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-photo?next_project=no

31. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2248364d33f69b853291f-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-photo?next_project=no

32. https://www.archdaily.com/986880/levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects/62f2245696e638016efd17d7-levantine-hill-estate-winery-fender-katsalidis-architects-photo?next_project=no

33. https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2ac3ccb35765cfd30001ee-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo?next_project=no

34. https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2ac296b3576508c50002db-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo?next_project=no

35. https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2abd21b35765cfd30001e5-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo?next_project=no

36. https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2ac283b3576508c50002da-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo?next_project=no

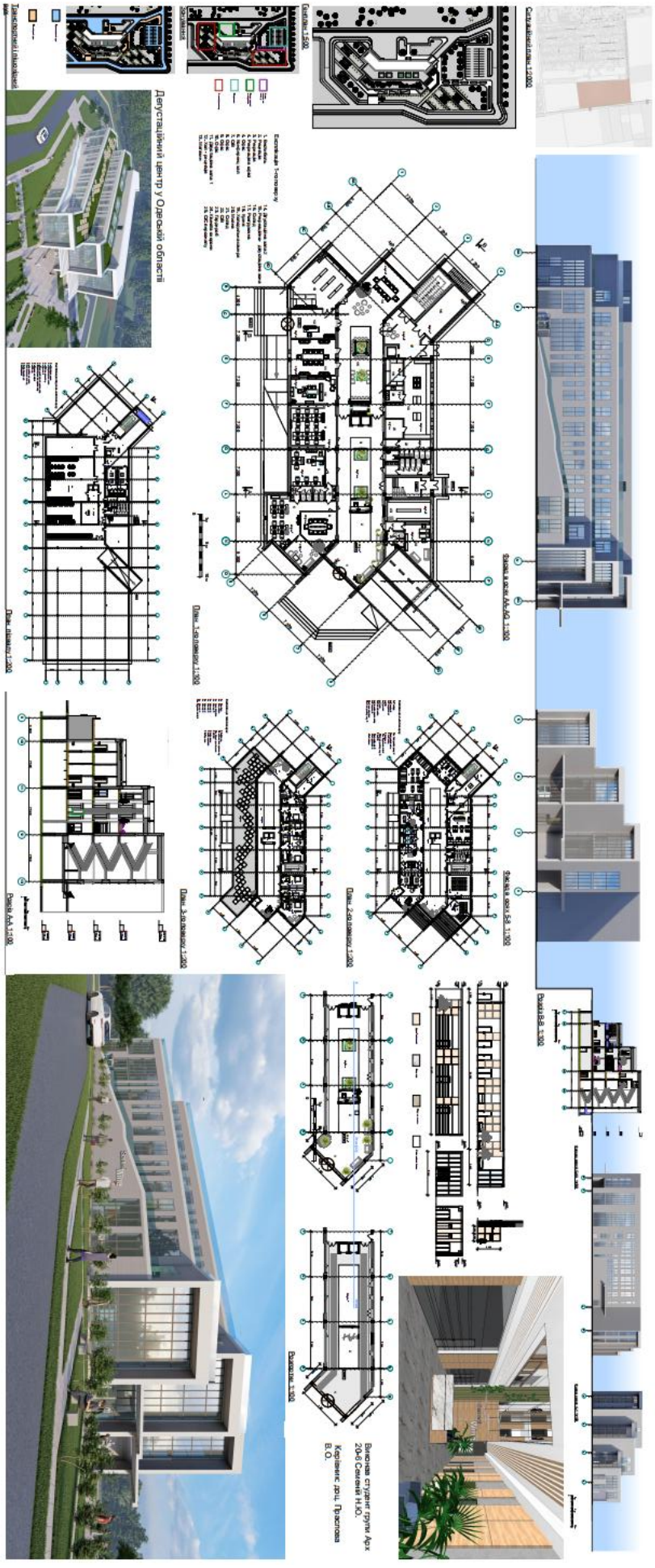
37. https://www.archdaily.com/945154/lahofer-winery-chybik-plus-kristof/5f2ac23ab35765cfd30001eb-lahofer-winery-chybik-plus-kristof-photo?next_project=no

38. https://www.archdaily.com/501693/wine-tasting-room-le-monde-alessandro-isola/53604d95c07a800ba9000083-wine-tasting-room-le-monde-alessandro-isola-photo

39. https://www.archdaily.com/501693/wine-tasting-room-le-monde-alessandro-isola/53604df5c07a8005e900008e-wine-tasting-room-le-monde-alessandro-isola-photo?next_project=no

40. https://www.archdaily.com/1012478/anaia-wines-winery-japaz-guerra-arquitectos/65ad9951e32fdc3a0e8479da-anaia-wines-winery-japaz-guerra-arquitectos-photo

Додатки



Довідка перевірки на плагіат

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 11.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. **Ошибок в документах: 16%**

ID: 129359 Название: Дегустаційний центр у Одеській області Добавлено в БД: 2024-06-10 Авторы: Семеній Назарій Юрійович Руководители: В.О. Праслова Консультанты: Оппоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	22965	334	5350 (23%)	82 (25%)