

КВАЛІФІКАЦІЙНА ВИПУСКНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУЕНЯ
БАКАЛАВР АРХІТЕКТУРИ

на тему:

«Готельний комплекс в с. Поляна Закарпатської області»

загальним обсягом 6 аркушів формату А1, пояснювальна записка 63 с.

Виконав: студент групи АРХ-20-1А

191 «Архітектура та містобудування»,

Освітньо-професійна програма «Архітектура та містобудування»

(шифр і назва спеціальності, освітньо-наукової програми)

Хоменко Андрій Андрійович

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник: ст. вик. Іносова Тетяна Юріївна, доц. Лисюк Геннадій Григорович

(науковий ступінь, посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Київ – 2024 р.



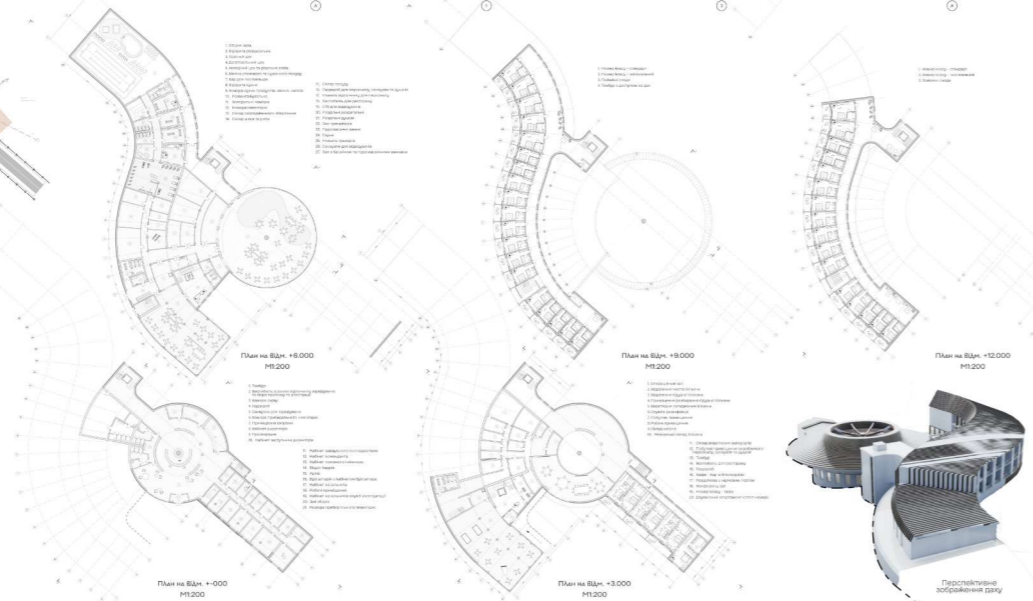
Ситуаційний план 1:5000



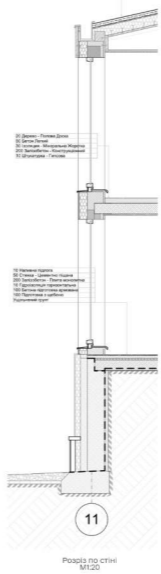
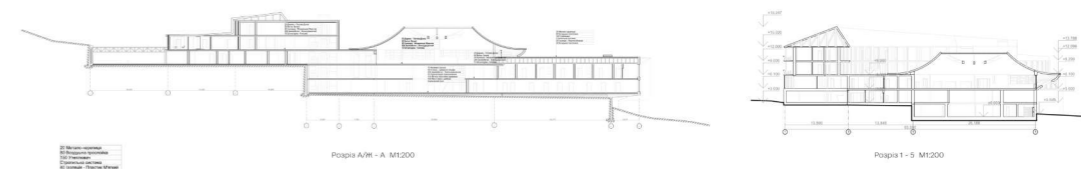
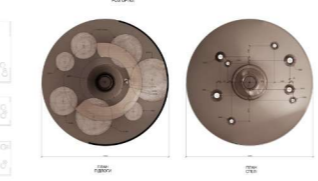
Фото джерел



Перспективне зображення ділянки з будівлею з висотою етажного польоту



Перспективне зображення інтер'єру лобі-холу готелю






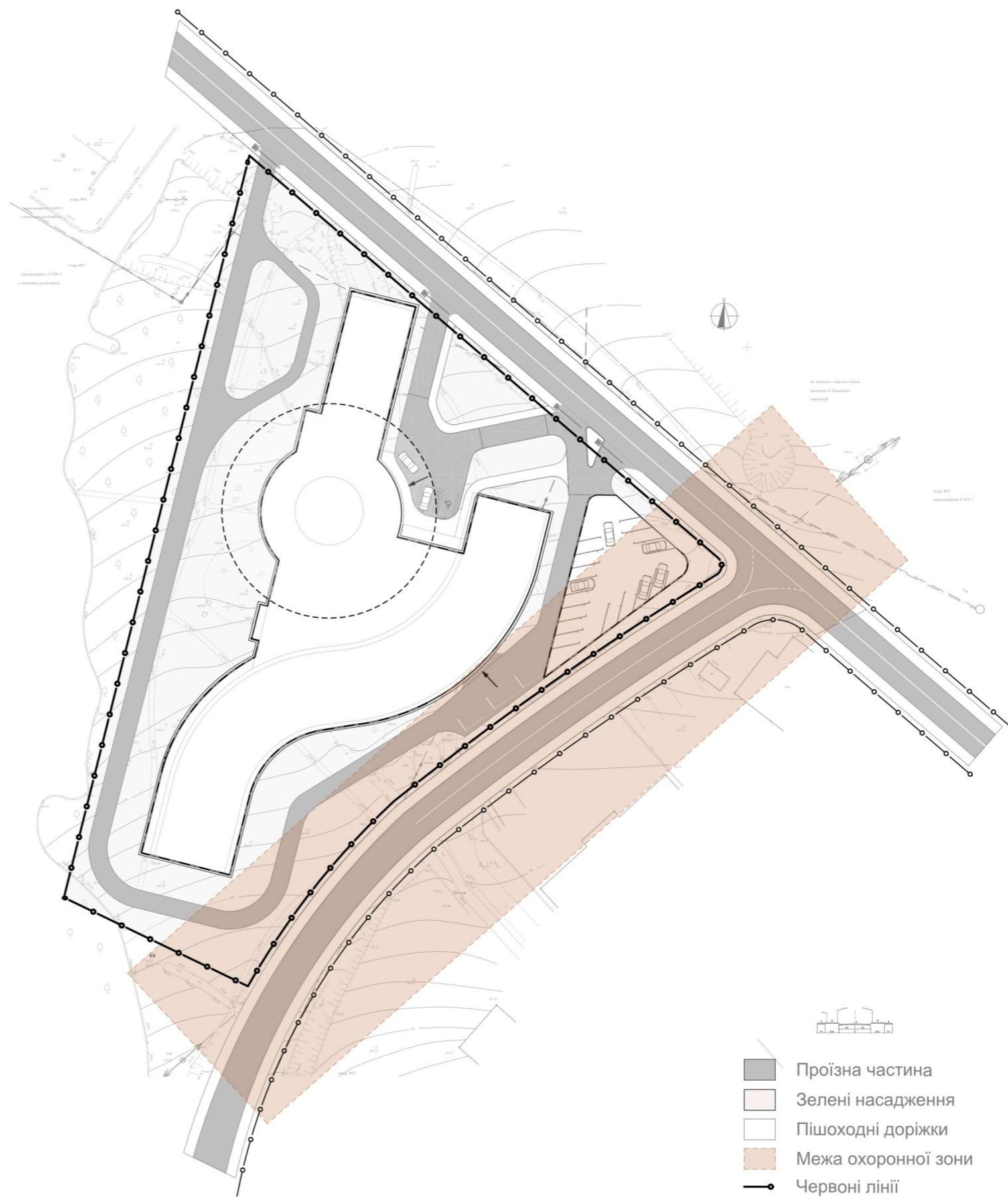
Готельний комплекс у с. Поляні Закарпатської області








Висхідні ст. ст. 47х 20х 16
Хмарини А. А.
КартВекст ст. Баб. Інстабл. Терма Корт

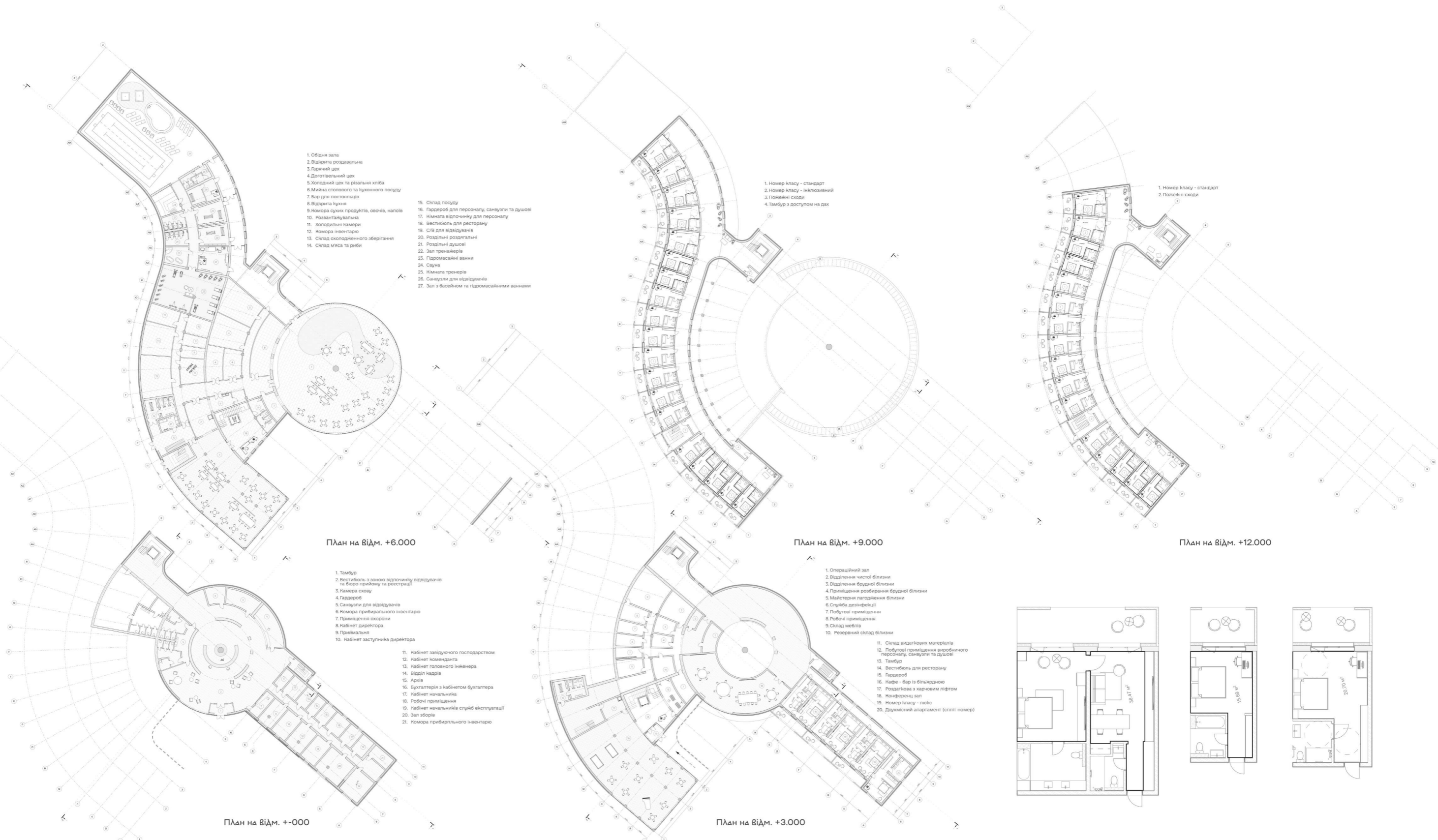


-  - Ділянка проектування
-  - наВколишнє озеленення
-  - вулиці та проїзди



-  Проїзна частина
-  Зелені насадження
-  Пішохідні доріжки
-  Межа охоронної зони
-  Червоні лінії

Містобудівне рішення



- 1. Обідня зала
- 2. Відкрита роздавальня
- 3. Гарячий цех
- 4. Доготовальний цех
- 5. Холодний цех та різальні столи
- 6. Мийна столового та кухонного посуду
- 7. Бар для постояльців
- 8. Відкрита кухня
- 9. Комора сухих продуктів, оwoчів, напоїв
- 10. Розвантажувальна
- 11. Холодильні камери
- 12. Комора інвентарю
- 13. Склад охолодженого зберігання
- 14. Склад м'яса та риби
- 15. Склад посуду
- 16. Гардероб для персоналу, санузли та душові
- 17. Кімната відпочинку для персоналу
- 18. Вестибюль для ресторану
- 19. С/В для відвідувачів
- 20. Роздільні роздягальні
- 21. Роздільні душові
- 22. Зал тренажерів
- 23. Гідромасажні ванни
- 24. Салон
- 25. Кімната тренерів
- 26. Санузли для відвідувачів
- 27. Зал з басейном та гідромасажними ваннами

- 1. Номер класу - стандарт
- 2. Номер класу - ніжкознімний
- 3. Пожежні сходи
- 4. Тамбур з доступом на дах

- 1. Номер класу - стандарт
- 2. Пожежні сходи

План на Відм. +6.000

План на Відм. +9.000

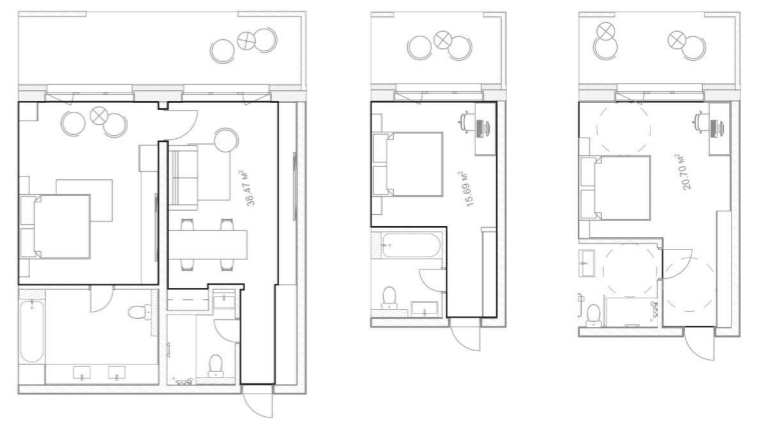
План на Відм. +12.000

- 1. Тамбур
- 2. Вестибюль з зоною відпочинку відвідувачів та бюро прийому та реєстрації
- 3. Камера скочу
- 4. Гардероб
- 5. Санузли для відвідувачів
- 6. Комора прибирального інвентарю
- 7. Приміщення охорони
- 8. Кабінет директора
- 9. Приймальня
- 10. Кабінет заступника директора
- 11. Кабінет завідувачого господарством
- 12. Кабінет коменданта
- 13. Кабінет головного інженера
- 14. Відділ кадрів
- 15. Архів
- 16. Бухгалтерія з кабінетом бухгалтера
- 17. Кабінет начальника
- 18. Робочі приміщення
- 19. Кабінет начальника служби експлуатації
- 20. Зал зборів
- 21. Комора прибирального інвентарю

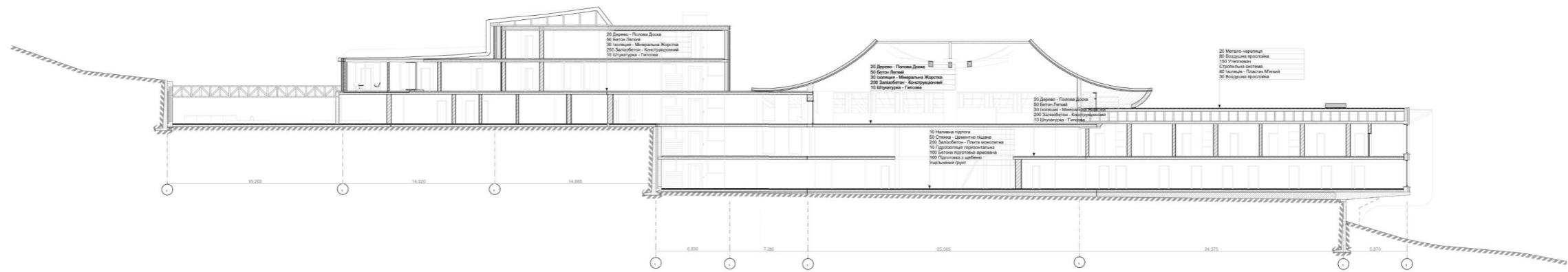
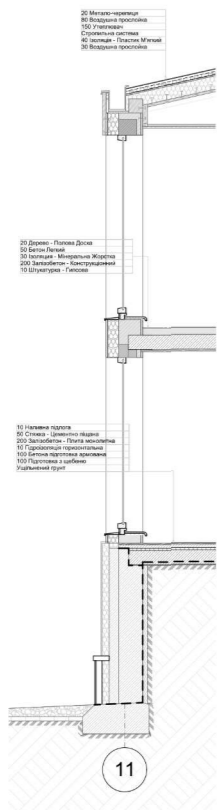
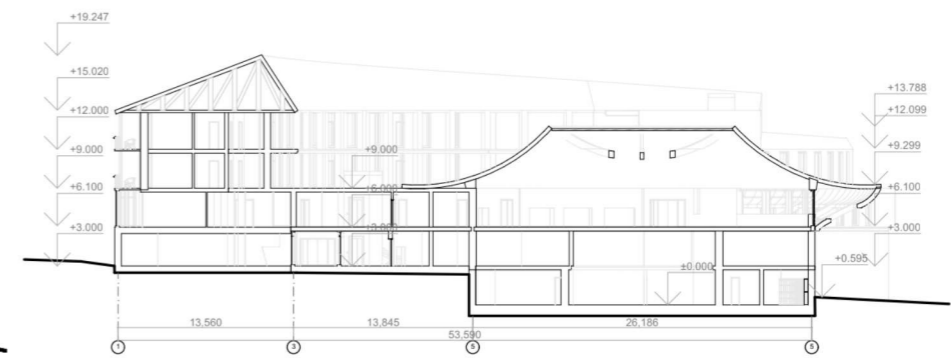
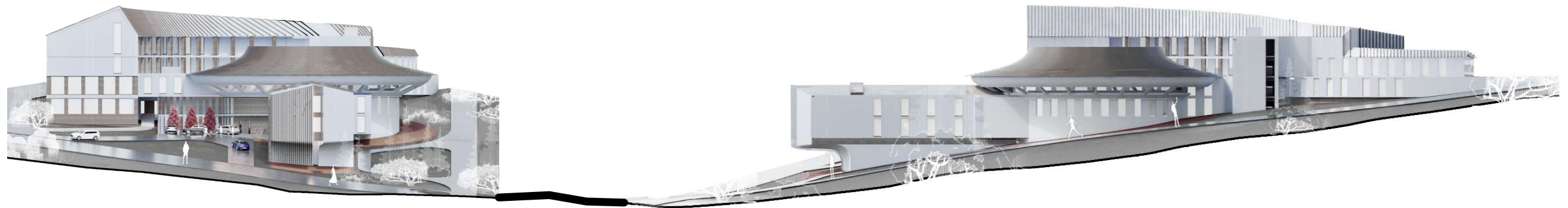
- 1. Операційний зал
- 2. Відділення чистої білизни
- 3. Відділення брудної білизни
- 4. Приміщення розбирання брудної білизни
- 5. Майстерня пагорблення білизни
- 6. Служба дезінфекції
- 7. Побутові приміщення
- 8. Робочі приміщення
- 9. Склад меблів
- 10. Резервний склад білизни
- 11. Склад вихідкових матеріалів
- 12. Побутові приміщення виробничого персоналу, санузли та душові
- 13. Тамбур
- 14. Вестибюль для ресторану
- 15. Гардероб
- 16. Кафе - бар із більярдною
- 17. Роздатковий з харчовим ліфтом
- 18. Конференц зал
- 19. Номер класу - люкс
- 20. Двокімнатний апартамент (спліт номер)

План на Відм. +0.000

План на Відм. +3.000



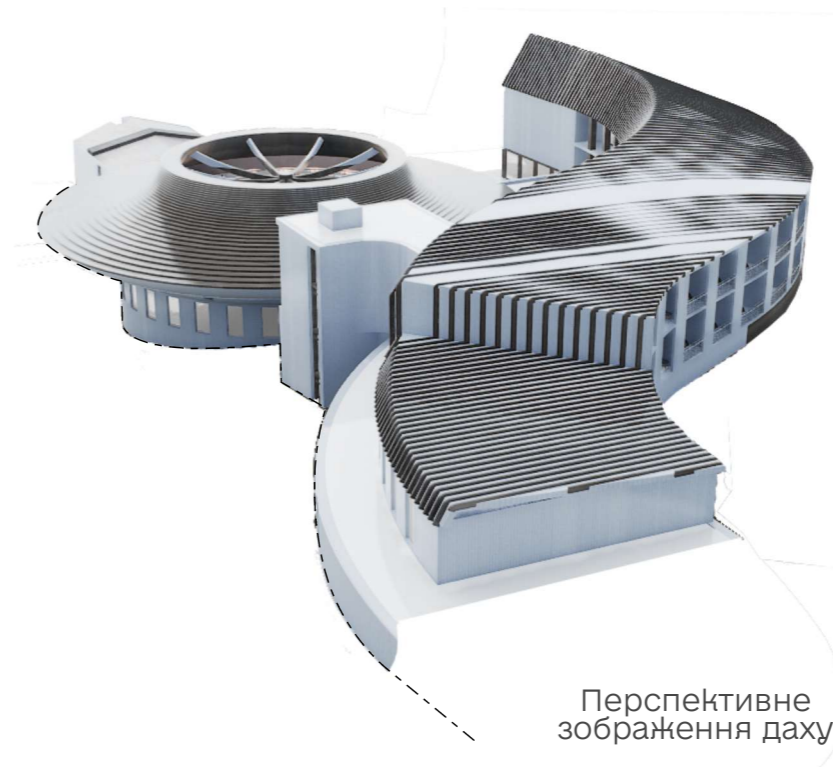
Плани поверхів



Фасадні і конструктивні рішення



Перспективне зображення ділянки з будівлею з висоти пташиного польоту



Перспективне зображення даху

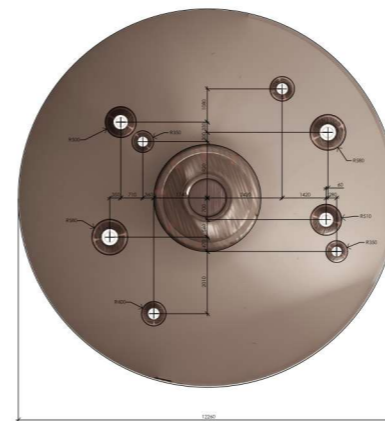
Візуалізації об'єкту



РОЗГОРТНА



ПЛАН ПІДЛОГИ



ПЛАН СТЕЛІ

Дизайн інтер'єру