

Харківський національний університет міського господарства
імені О.М. Бекетова
(повне найменування вищого навчального закладу)

ННІ Архітектури, містобудування та дизайну
(повне найменування інституту, назва факультету (відділення))
кафедра Архітектури будівель і споруд
(повна назва кафедри (предметної, циклової комісії))

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної роботи здобувача

бакалавр

(освітньо-кваліфікаційний рівень)

на тему: .

«ЦЕНТР ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА У М. ХАРКІВ»

Виконав: студент 4 курсу,

Групи А 2022-1

напряму підготовки (спеціальності)

19 Архітектура та будівництво

(шифр і назва напряму підготовки, спеціальності)

191 Архітектура та містобудування

(шифр і назва напряму підготовки, спеціальності)

ОПП Архітектура та містобудування

(шифр і назва напряму підготовки, спеціальності)

Полещук М.Д.

(прізвище та ініціали)

Керівник к.арх., доц. Шушлякова О.С.

(прізвище та ініціали)

Рецензент к.арх., доц. Дудка О.М.

(прізвище та ініціали)

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ О. М. БЕКЕТОВА

Науково-навчальний інститут ННІ Архітектури, містобудування та дизайну

Кафедра Архітектури будівель і споруд

Освітньо-кваліфікаційний рівень Бакалавр

Освітня програма Архітектура та містобудування

(шифр і назва)

Спеціальність 191 Архітектура та містобудування

(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри АБіС

Смірнова О.В.

«21» _травня 2026 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Полещук Марія Дмитрівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проєкту (роботи) «Центр гастрономічного мистецтва у м. Харків»

керівник(и) проєкту (роботи): Шушлякова О.С., к.арх., доц.

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від «21» травня 2026 року № 430-03

2. Строк подання студентом проєкту (роботи) «18» червня 2026 р.

3. Вихідні дані до проєкту (роботи): завдання на дипломне проєктування, результати переддипломної практики, топографічна зйомка території, аналітичні дослідження (аналіз аналогів об'єкту проєктування), графоаналітичні матеріали

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): РОЗДІЛ 1. «АНАЛІЗ АНАЛОГІВ ЦЕНТРІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА», РОЗДІЛ 2. «АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ ТА ОБ'ЄМНО-ПРОСТОРОВЕ РІШЕННЯ ЦЕНТРУ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА У М. ХАРКІВ», РОЗДІЛ 3 «ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЦЕНТРУ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА У М. ХАРКІВ», РОЗДІЛ 4. «ОХОРОНА ПРАЦІ».

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): Схеми містобудівного аналізу території проєктування, фотофіксація ділянки проєктування, опорний план (М 1:500), генеральний план (М 1:500), плани поверхів архітектурного об'єкту (М 1:200), фасади М (1:200), розріз М (1:200).

6. Консультанти розділів проекту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Шушлякова О.С., к.арх., доцент кафедри АБіС		
2	Шушлякова О.С., к.арх., доцент кафедри АБіС		
3	Корзун Н.К., асистент кафедри ЕтаМ		
4	Левашова Ю.С., доцент кафедри ОП БЖД		

7. Дата видачі завдання

17 березня 2026 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Термін виконання етапів проекту	Примітка
1	Визначення теми дипломного проекту, обґрунтування вибору обраного об'єкту, вступ	Березень 2026	Виконано
2	Аналіз аналогів обраного об'єкту проектування, збір і аналіз інформації	Березень 2026	Виконано
3	Містобудівний аналіз території проектування (аналітичні схеми, опорний план, генеральний план)	Березень 2026	Виконано
4	Архітектурно-планувальне рішення обраного об'єкту проектування (графічне оформлення планів, фасадів, розрізу)	Квітень 2026	Виконано
5	Об'ємно-просторове рішення обраного об'єкту проектування (графічне оформлення видових перспектив, 3-Д моделі, видові ракурси)	Квітень 2026 Травень 2026	Виконано Виконано
6	Розробка пояснювальної записки (1 розділ роботи)	Травень 2026	Виконано
7	Розробка пояснювальної записки (2 розділ роботи)	Травень 2026	Виконано
8	Виконання завдань суміжних розділів дипломного проекту (3-4 розділи роботи)	Травень 2026 Червень 2026	Виконано Виконано
9	Оформлення пояснювальної записки (всі розділи роботи) – перевірка на плагіат	Червень 2026	Виконано
9	Загальної експозиції графічного матеріалу	Червень 2026	Виконано

10	Захист кваліфікаційної роботи	Червень 2026	Виконано
----	-------------------------------	--------------	----------

Здобувач  Полещук М.Д.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи  Шушлякова О.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ:

ВСТУП	4
1. АНАЛІЗ АНАЛОГІВ ЦЕНТРІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА	
1.1. Гастрономічний простір Сан-Рамон (Перу)	7
1.2. Ринок Сен-Дизье (Франція)	11
1.3. Лісопильний ринок (Сполучені Штати)	16
1.4. Ринок Абастос (Іспанія)	20
1.5. Школа Дюкасса (Франція)	24
1.6. Гастрономічний простір MOVA (Україна)	29
2. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ ТА ОБ'ЄМНО-ПРОСТОРОВЕ РІШЕННЯ ЦЕНТРУ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА У МІСТІ ХАРКІВ	35
2.1. Містобудівний аналіз території центру гастрономічного мистецтва	35
2.2. Вирішення генерального плану центру гастрономічного мистецтва у місті Харків та благоустрій території	39
2.3. Функціонально-планувальне рішення центру гастрономічного мистецтва у місті Харків	43
2.4. Об'ємно-просторове рішення центру гастрономічного мистецтва у місті Харків	51
2.5. Архітектурно-конструктивне рішення центру гастрономічного мистецтва у місті Харків	52
3. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЦЕНТРУ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА У МІСТІ ХАРКІВ	55
3.1. Аналіз існуючого положення	55
3.2. проєктна пропозиція	57
4. ОХОРОНА ПРАЦІ	61
4.1. Забезпечення охорони праці на законодавчому рівні	61
4.2. Аналіз умов праці та виявлення потенційних небезпек на об'єкті проєктування	62
4.3. Дослідження ризику реалізації потенційних небезпек на об'єкті проєктування	64
4.4. Розробка організаційно-технічних, архітектурно-планувальних заходів, спрямованих на покращення умов праці на об'єкті проєктування	67
4.5. Висновки	69
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	71

ВСТУП

В 21 столітті заклади громадського харчування здобуває стрімкого розвитку та стає невід'ємною складовою міського середовища.

За останні роки сфера гастрономічного мистецтва значно збільшила свою популярність за рахунок відкриття багатьох точок центрів, телевізійні шоу, проведенням заходів з майстер-класами професіоналів та аматорів у ресторанах, також збільшення кількості навчальних закладів для дітей та дорослих. Гастрономія - це галузь вивчення приготування їжі та її споживання, походження культур національної кухні різних країн.

Сфера гастрономії є невід'ємною частиною суспільства та її спадщини, що на сьогодні дуже важливо. Треба цінувати автентичність нашої національної кухні та передавати ці знання наступному поколінню. Центр гастрономічного мистецтва може відчутно збільшити розуміння українців про їх походження, безпосередньо впливом кухні. З іншої сторони знайомство з філософією та кулінарним мистецтвом інших регіонів дає змогу глибше відчувати різноманіття культур. Не варто забувати, що гастрономія може стати провідною галуззю розвитку країни, через підвищення туризму.

Центр гастрономічного мистецтва - установа яка спеціалізується на розвитку та поширенні кулінарної творчості. Такі організації можуть включати в себе різноманітні ресторани, галереї з витонченими композиціями страв, дегустаційні зали з майстер класами від світових шеф кухарів, торгівельні зони та фермерські ділянки з екологічними продуктами. За рахунок цього архітектурне рішення центру має містити в собі гнучкий та відкритий простір, що дозволяє трактувати простір під різні функціональні сценарії використання, від громадських заходів та дегустійних виставок до кулінарних заходів.

Центр гастрономічного мистецтва є багатофункціональною складною спорудою. До провідної функції належить: сприяння розвитку гастрономічної культури (демонстраційні кухні, зали гастрономічної презентації та дегустації, творчі майстерні харчового дизайну, простори гастрономічних

перформансів, фермерські презентаційні зони, виставкові гастрономічні експозиції).

Додаткові функції: функція харчування (різноманітні ресторани, кафе, фуд-корти, тематичні гастробари, кав'ярні), торговельна (багатогранні магазини харчових виробів, сувенірні крамниці)

До допоміжних функцій належать: навчальна функція (лекційні аудиторії, професійні кулінарні класи, зони гастрономічного навчання для дітей, гастрономічна бібліотека, зони виставок та музеї гастрономії), адміністративна, технічна та санітарна зона.

Сама гастрономія поділяється за напрямками культурно-географічною та віковими групами. За напрямком культурно-географічною ознак можна розрізнити на частину національних кухонь, регіональних та етнічних.

Національна кухня охоплює пізнання гастрономічних особливостей багатьох різних народів усього світу, неповторної специфіки приготування їжі та принципів сервірування. Регіональна кухня спрямована на вивчення гастрономічних рецептів та спадщини окремих регіонів. Етнічна кухня цей блок кулінарії містить маловідомі або автентичні рецепти та традиції етнічних груп.

Зважаючи на громадське призначення будівлі, центр гастрономії доцільно формувати як малоповерхову або середньоповерхову, до 3–4 поверхів. Будівлю доречно повністю облаштувати структурою безбар'єрності та універсального доступу для всіх груп населення. Просторова організація включає зонування за вертикальним принципом: нижні поверхи призначаються під інтенсивні процеси з великим потоком гостей, а верхні поверхи використовуються для освітніх, адміністративних, дослідницьких та творчих функцій.

Архітектурний вигляд громадського комплексу формується через сполучення відкритої просторової конфігурації та конструктивних принципів.. У рішенні щодо матеріалів пріоритет надається природним

матеріалам — дереву, каменю, металу та цеглі, це створює теплу, автентичну та разом з тим сучасне середовище.

Не менш важливою частиною спільного вигляду є інтеграція громадського простору в міське середовище, гармонійне злиття споруди з природою та архітектурною ідентичністю середовища.

Композиційна будова внутрішнього середовища створюється за принципом домінуючого ядра, де центром об'ємно-планувальне рішення є головна частина : атріум, гастрономічний хол або ринкова площа. Довкола цього центрального простору створюється основні блоки, це забезпечує організувати логічну структуру проходів.

1. АНАЛІЗ АНАЛОГІВ ЦЕНТРІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА

З метою вивчення схожих принципів та ефективних підходів до будівництва центру гастрономічного мистецтва було здійснено аналізи багатьох існуючих будівель схожих функцій вітчизняного та в країнах Європи, сход, Америки та в Україні. При дослідженні аналогів велике значення мало сама організація простору будівлі та території поза її меж, її вплив на людей та їх сприйняття. Окрема увага приділяється зв'язку архітектурного середовища з гастрономічним, утворенню гастрономічних зон та формуванню потоків гостей.

Під час дослідження аналізів центрів гастрономічного мистецтва, ринків, багатофункціональних гастрономічних комплексів, та шкіл кулінарного мистецтва було розглянуто композиційно-просторові, архітектурно-планувальні та функціональні рішення. Одним з головних ракурсів стало вивчення методів впровадження виробничих процесів у громадський простір, шляхом організації відкритих кухонь, дегустаційних залів та навчальних зон. Також ключовим аспектом є взаємодія центру з міським середовищем, природним ландшафтом та транспортно-пішохідними зв'язками.

1.1 Гастрономічний простір Сан-Рамон (Перу)

Сан-Рамон був побудований в самому серці туризму Ліми, столиці Перу в грудні 2021 року. Проект бере своє походження з традиційних цінностей регіону та унікальності республіканської архітектури, переосмисливши концепцію в сучасний світ, відтворивши простір із власною індивідуальністю, упорядкованістю та функціональністю.



Рисунок 1.1. Гастрономічний ринок Сан-Рамон (Перу).

Загальний вигляд об'єкту, головний вхід в будівлю

Гастрономічна спрямованість ринку Сан-Рамон сформована на перетворенні типового торгового середовища з багатофункціональну громадську зону сучасного типу.

Гастрономічний простір розташований біля прилеглого бульвару, планування запроєктоване однією з провідних стратегій, а саме встановленням торговельної зони з виходу на вулицю.



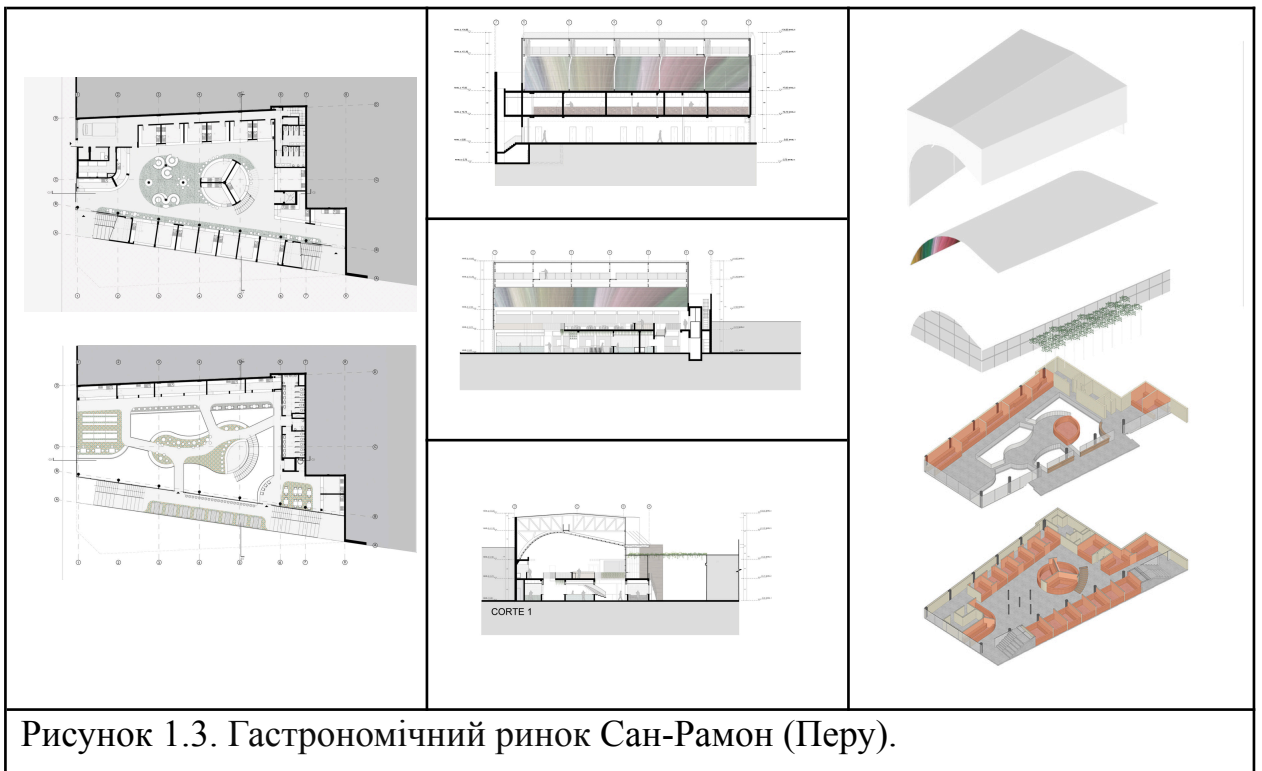
Рисунок 1.2. Гастрономічний ринок Сан-Рамон (Перу).

Схеми розміщення об'єкту на території.

Даний хід має змогу відвідувачам взаємодіяти з продавцями як всередині, так і зовні ринку. Зв'язок гостей гастрономічного ринку Сан-Рамон із середовищем прилеглої території підкреслюється сходами, які в свою чергу слугують візуальними осями.

Архітектура Сан-Рамон обумовлена принципом вільного планування з головною композиційною віссю, що чітко виражена в центральній галереї. Дане композиційне рішення забезпечує навігацію відвідувачів ринку. Структурна організація відкритої багаторівневої структури гармонійно поєднує в внутрішньому просторі торгівельну, харчову та соціальну функції.

Композиція простору всередині обумовлена спроможністю створити відкритий простір з природним освітленням, що створює відчуття єдності з зовнішнім середовищем. Це рішення досягається за допомогою атриуму, високої стелі з великими світловими прорізами, які сприяють проникненню денного світла, підкреслюючи кольорові художні розписи, які виконують не лише декоративну, а й ідентифікаційну функцію простору.



Плани поверхів, вибух-схема, розрізи.

Кожен рівень будівлі відіграє переважно одну функцію в сфері гастрономії. Цей розподіл між поверхами створює невидимий розрив на функціональні зони. На першому поверсі ринку переважає торгівельна, розташування гастрономічних точок створює інтегровані в єдину лінію формуючи безперервний фронт активності вздовж проходу. Другий поверх представляє собою місця для харчування відвідувачів з відкритими посадковими місцями, організованими по периметру атриуму.



Рисунок 1.4. Гастрономічний ринок Сан-Рамон (Перу).

Вхідна зона, внутрішній вигляд будівлі, тераса.

По межі другого рівня та центру першого розташовані балкони та галереї для розміщення людей, які слугують забезпеченням візуальної цілісності та зв'язку між поверхами, що підсилюють динаміку композиції.

Вертикальна комунікація, що представлена сходами відіграють основну роль функціонального зв'язку між рівнями та акцентним елементом в композиції.

В інтер'єрі використано індустриальних матеріалів (бетон, метал) та теплі природні фактури (дерево). Таке поєднання створює єдність між сучасністю та гастрономічною атмосферою. Декоративні елементи внутрішнього простору, такі як світлові гірлянди, підвісні інсталяції, текстильні екрани слугують емоційним забарвленням середовища підкреслюють локальну ідентичність. Однією з особливостей зовнішнього вигляду є унікальна атмосфера здобута за допомогою фресок та фотографій, розміщених по всьому простору, це стало можливим за допомогою співпраця з перуанським художником Даніелем Кортесом у рамках цього проекту.

1.2. Ринок Сен-Дизьє (Франція)

Проект ринку Сен-Дизьє було побудовано в 2023 році у центрі місці Сен-Дизьє (Франція), поблизу історичної пам'ятки регіону. Ідея виникнення нового торговельного простору бере початок з ідеї переосмислення центральних територій міста. Метою було не просто створення ще одного торговельного центру, втілити в реальність форму сучасного громадського простору, здатного об'єднати різні частини міста й активізувати повсякденне життя.

Гастрономічна спрямованість ринку Сен-Дизьє базується на взаємодії між традиційною торгівлею та громадським простором сучасного типу. Однією з головних особливостей гастрономічного центру є організація місця міської комунікації та соціальної активності.



Рисунок 1.5. Ринок Сен-Дизье (Франція).

Загальний вигляд об'єкту, головний вхід в будівлю

Розташування Сен-Дизье при проєктуванні не було підібрано хаотично, сама ідея розміщення будівлі мало відповідати містобудівній логіці, так і соціально та економічним потребам міста. Насамперед сама ділянка розміщена на межі трьох зон: історичного центру містечка Сен-Дизье, повоєнної забудови та просторої ділянки. Вибір саме цього місця дозволила архітекторам закрити одразу кілька питань: передусім з'єднати фрагменти структур трьох зон та майже повністю прибрати розрив міського середовища.

Близькість до замкового парку слугує якісним громадським оточенням ринку та підкреслює красу середовища в якому знаходиться людина. За рахунок посилення привабливості місця для щоденного відвідування

Сен-Дизьє є не тільки торговельним об'єктом, а й стає продовженням публічного простору.

Інтеграція будівлі в систему громадського простору та пішохідних маршрутів в середовище проєктування сприяє поліпшенню навколишньої території, формує новий візуальний центр, який поєднує торговельну, соціальну та культурну функції.



Рисунок 1.6. Ринок Сен-Дизьє (Франція).

Схеми розміщення об'єкту на території.

Одну з головних ролей в візуальному сприйнятті будівлі відіграє взаємодія матеріалів: кам'яний фасад створює відчуття стабільності та зв'язку з історичним оточенням цього району та міста, в той час як дерев'яні елементи сприймаються як природне доповнення композиції, а сталь в свою чергу забезпечує візуальну оболонку необхідною конструктивною ефективністю і сучасною виразністю. Сам внутрішній простір Сен-Дизьє влаштований таким принципом, що забезпечує природну вентиляцію та проникнення денного світла. За рахунок особливостей в плануванні ринок має, крім провідної торговельної функції, громадський простір, що сприяє комунікації, культурним подіям і розвитку локальної ідентичності.

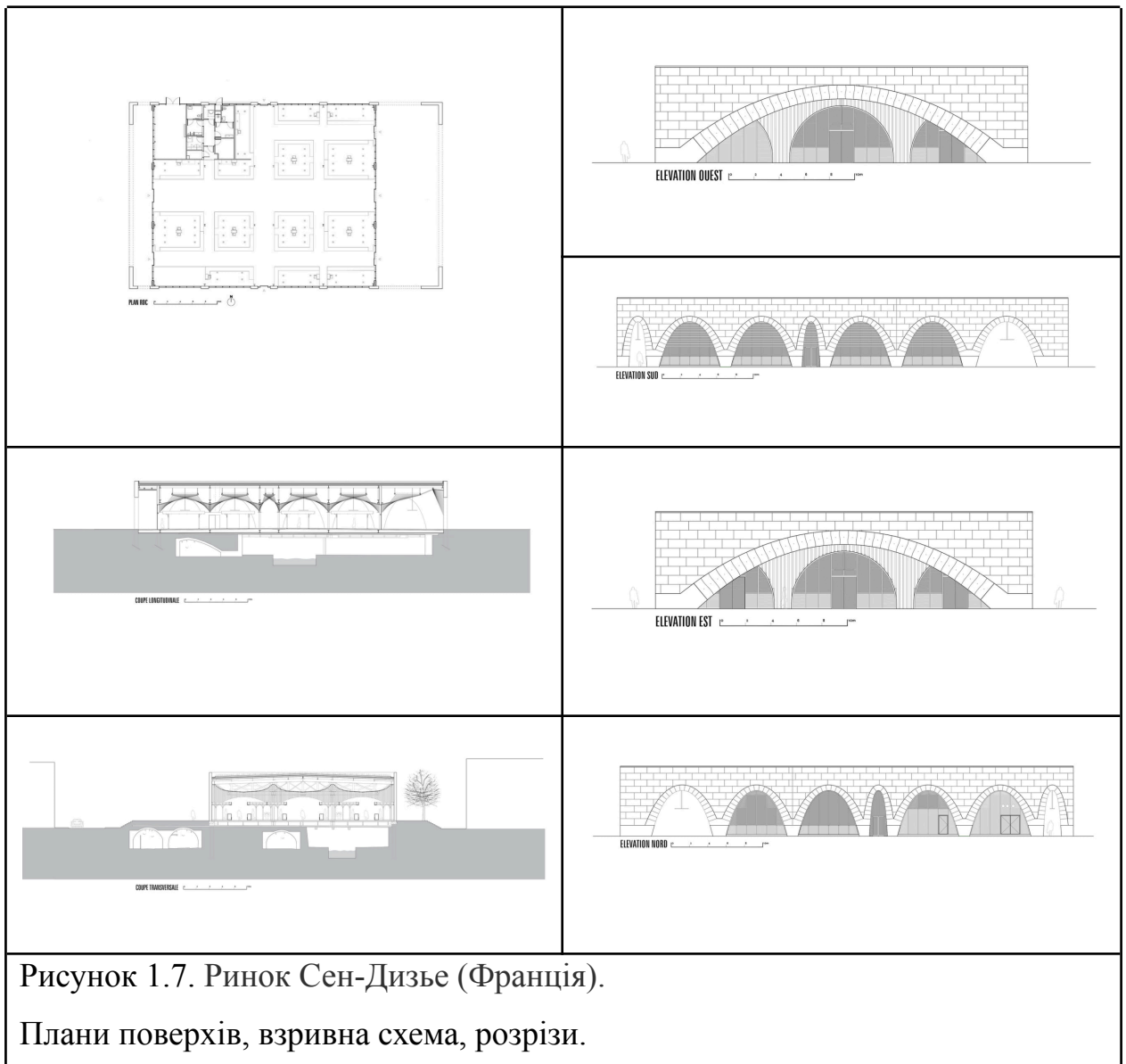


Рисунок 1.7. Ринок Сен-Дизьє (Франція).

Плани поверхів, взривна схема, розрізи.

Головні архітектори Сен-Дизьє Крістоф Обертен та Орелі Юсон намагалися переосмислити традиційний конструктивний підхід в своїй роботі масивного кам'яного будівництва. Загальний конструктивний принцип являє собою змішану система, що поєднує в собі камінь, дерево, сталь та застосуванням металевого каркаса. Основа ринку підтримує покрівлю та підвісну підлогу, довжина якої обмежена 30 метрами без проміжних опор.



Рисунок 1.8. Ринок Сен-Дизье (Франція).

Вхідна зона, внутрішній вигляд будівлі.

Ринок є один з архітектурних прикладів торгівельних закладів з гастро вираженою особливістю в конструкції. Кам'яний фасад представляє собою стабілізацію металеві сітка, що проходить по всій поздовжньої осі. З іншої сторони сама металеві сітка підтримує кам'яні фасади всіх сторін у поперечному напрямку. Особливістю ринку Сен-Дизье є його конструкція, що спирається виключно на периферію будівлі. Тримається ця масивна кам'яна будівля на 36 стовпах, заглиблених на 12 метрів у ґрунт, що підтримують зовнішню основи. Візуальна геометрія «ланцюга» на фасаді пропорційно формується трьома арками: : чотири вузькі мають проліт 2 метри, десять середніх — 7 метрів, а дві найбільші — 23 метри.

1.3 Лісопильний ринок (Сполучені Штати)

Лісопильний ринок було побудовано в 2020 році в Сполучений Штатах Америки в місті Альбукерке, який став найбільшим гастрономічним центром в штаті Нью-Мексико. Задумка проєкту була реалізована компанією, яка є спеціалістом в сфері ревіталізації історичних пам'яток та інтеграція цим будівель в міське середовище з внесенням та розкриттям нових функцій.

Ревіталізація лісопильного ринку, відомою своїми проєктами у сфері громадських і комерційних просторів студії Dekker/Perich/Sabatini, стало початком масштабних змін та перетворення району в Альбукерке. Результат роботи над територією лісопилки створив сучасний ринок з закладами харчування, що поєднали в собі історичний контекст та сучасні підходи до організації гастрономічних і громадських просторів.

Гастрономічна спрямованість Лісопильного центру кулінарного мистецтва складається з концепту сполучення передового food hall-простору з локальними виробниками тих місць, ресторанами та гастрономічними просторами.



Рисунок 1.9. Лісопильний ринок (Сполучені Штати).

Загальний вигляд об'єкту, головний вхід в будівлю

Архітектори закладали в ідею центру в місті Альбукерке початок повернення до життя занедбаної території, колишньої лісопилки та перетворення історичної спадщини штату в Америці в свіжий громадський простір.

Головною причиною відновлення застарілої лісопілки стала наявність в районі історичних промислових споруд, що незважаючи на час зберегли архітектурну цінність. Замість знесення архітектори віддали перевагу адаптації середовища для сучасного використання, це дозволило зберегти в вже сучасній архітектурі індустриальні нотки.

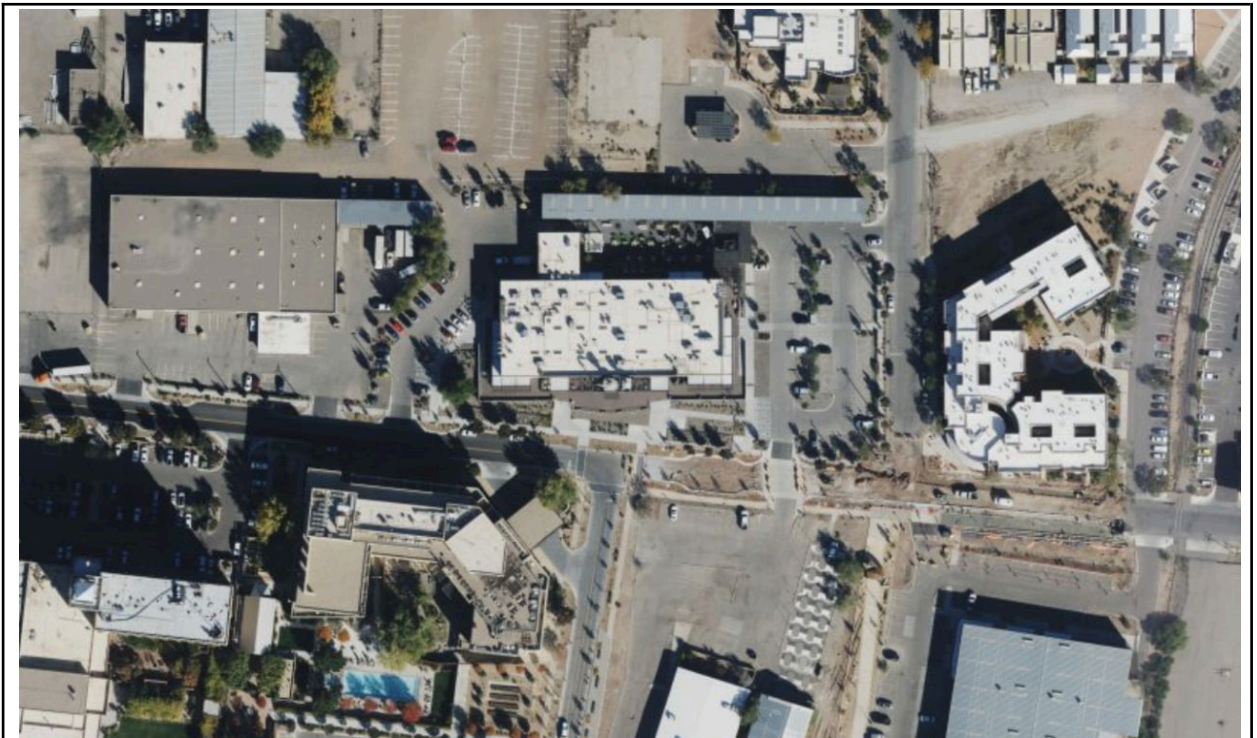


Рисунок 1.10. Лісопильний ринок (Сполучені Штати).
Зображення розміщення об'єкту на території.

Рішення внутрішнього простору представляє собою багатошарову, функціонально продуману структуру, в якій великий простір розбивається на серію малогабаритних середовищ. Провідним задумом якраз було виявлення окремих кишень із власною функцією на великій території колишнього цеху.

Особливістю проєкту було збереження в отриманій композиції поєднання відкритості та камерності. З першого погляду в проєкті збереглися мотиви індустріального простору з його високими стелями та структурою, але зміни привнесли членування простору з забезпеченням розміщення гастрономічних зон .

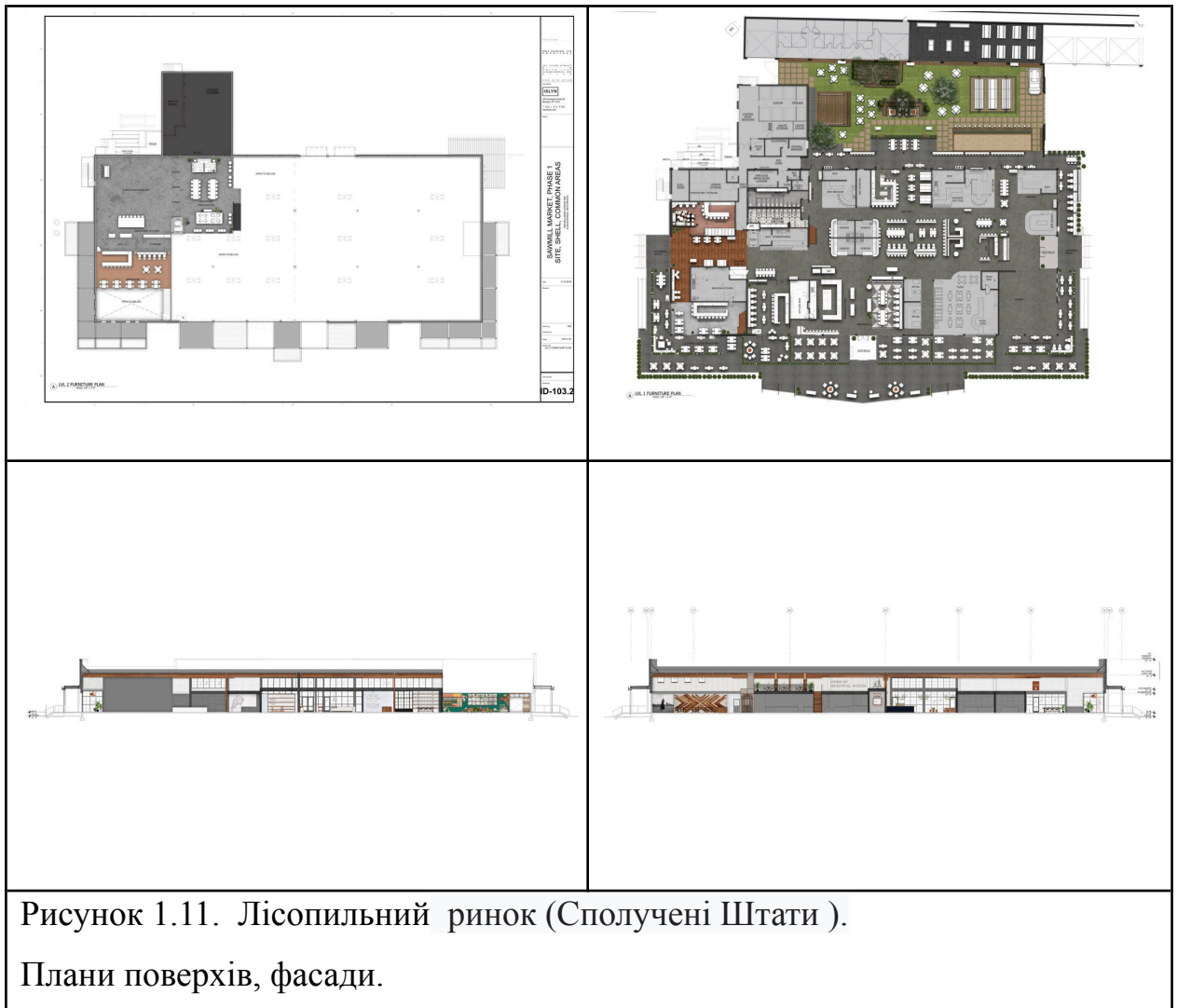


Рисунок 1.11. Лісопильний ринок (Сполучені Штати).

Плани поверхів, фасади.

Сама концепція архітектури внутрішнього та зовнішнього середовища базується на контрасті та шаруванні матеріалів різних епох. Індустріальні елементи представлені сталевими балками та рейки, на відміну від більш «м'якими» доповненнями сучасності представленими ручною керамікою, фактурними поверхнями, текстилем і теплими кольоровими акцентами.

Такий діалог формує багатосенсорне сприйняття середовища, де груба індустріальність пом'якшується людяністю деталей.



Рисунок 1.12. Лісопильний ринок (Сполучені Штати).

Вхідна зона, зони розміщення гостей

Важливою деталлю в створенні ринку є впровадження адаптаційного принцип повторного використання ресурсів. Тобто підлога, меблі та елементи інтер'єру створенні з переробленої деревини лісопилки. Це підкреслює екологічний підхід до будівництва, а також слугує способом «вбудувати пам'ять місця» в архітектуру.

Освітлення будівлі має свою індивідуальність, великі отвори з скляними елементами пропускають в простір природне світло, створюючи гру світлотіні, що підкреслює сприйняття інтер'єру протягом дня.

1.4 Ринок Абастос (Іспанія)

Проект ринку Абастос в місті Сен-дезья був закінчений в 2023 році як один з головних об'єктів відтворення історичного центру міста. Головна мета архітекторів була передати здатність будівні повернути соціальну активність простору.



Рисунок 1.13. Ринок Абастос (Іспанія).

Загальний вигляд об'єкту, головний вхід в будівлю

Метою процесу стала можливість створення зв'язку між культурним середовищем та суспільством. Задача при цьому полягала в розвитку простору та підвищення функціонального комфорту для відвідувачів Абостосу. Розвиток простору при будівництві ринку в Іспанії полягав в інтерпретації старого проєкту, виключно для комерційних цілей, в нове застосування простору. В той же час виникла потреба переосмислення та реалізації культурного та соціально-економічного призначення за рахунок збільшення функціонального аспекту будівлі.

Гастрономічна спрямованість ринку Абастос основана на взаємодії сучасного гастрономічного простору з торгівлею сезонних місцевих продуктами, що одночасно є підтримкою та опорою для локальних виробників. Така взаємодія перетворює ринок на громадський простір з автентичним характером.



Рисунок 1.14. Ринок Абастос (Іспанія).

Зображення розміщення об'єкту на території.

Маючи історичну основу (1932 рік) будівля зберегла типову конструктивну схему тих років: система колон та металевих ферм, які забезпечують стійкість двохсхильним об'єктам з підвищеним центральним

прольотом. В момент будівництва та реконструкції конструктивні елементи історичної основи були не лише детально збережені, а й стали основою композиції. Виражені металеві ферми стали каркасом та історичним акцентом інтер'єру. Фасад, що був частково замінений, залишив в собі оригінальну цегляну кладку.

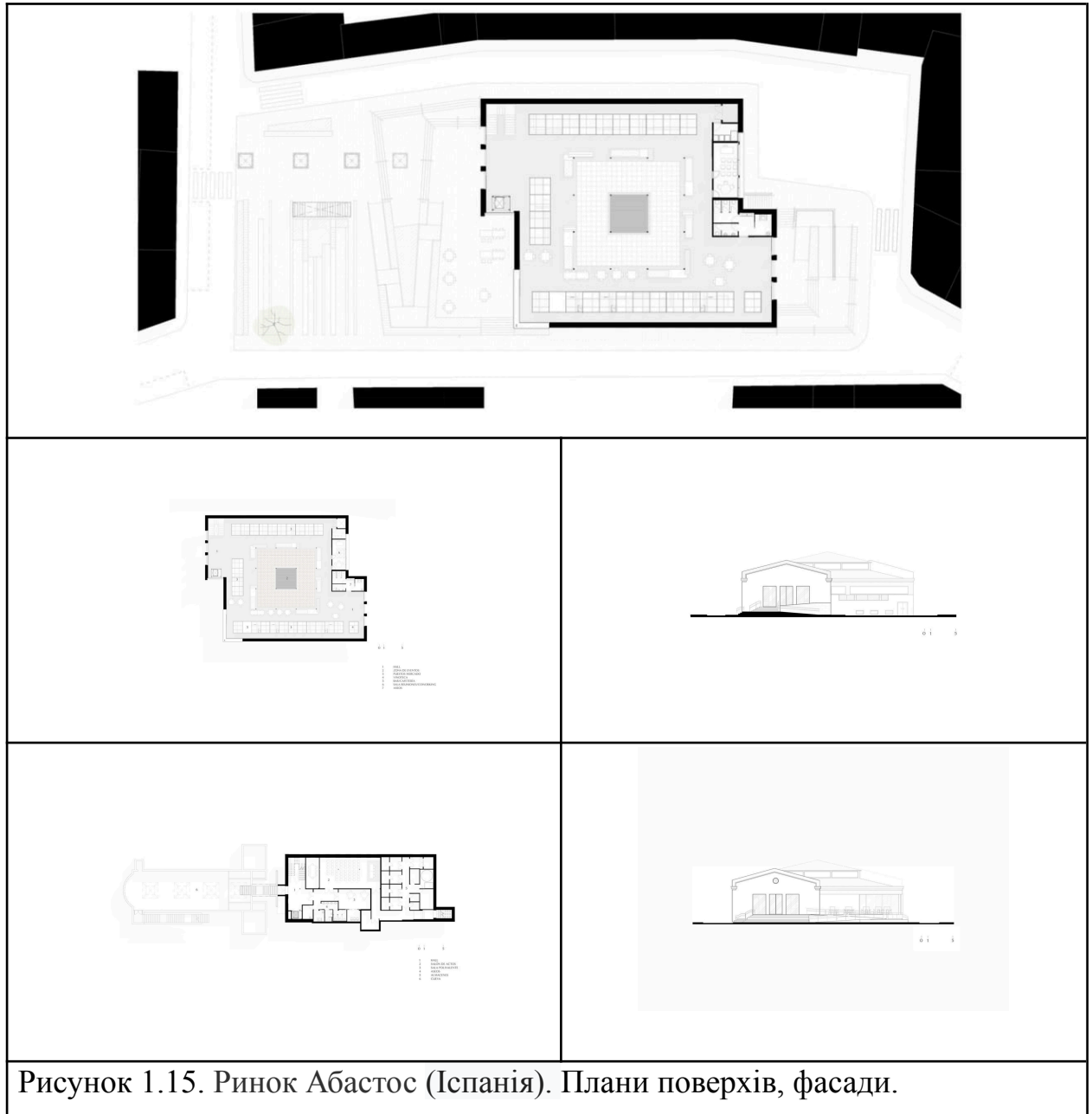


Рисунок 1.15. Ринок Абастос (Іспанія). Плани поверхів, фасади.

Основну увагу було приділено вхідній частині, простору перед ринком та вертикальним комунікаціям зовні. Вирішенню перепаду у висоті послугувало розміщення в системі платформ і пандусів, такі міжрівневі

зв'язки сформували перед входом плавні лінії та поступовий перехід до будівлі.

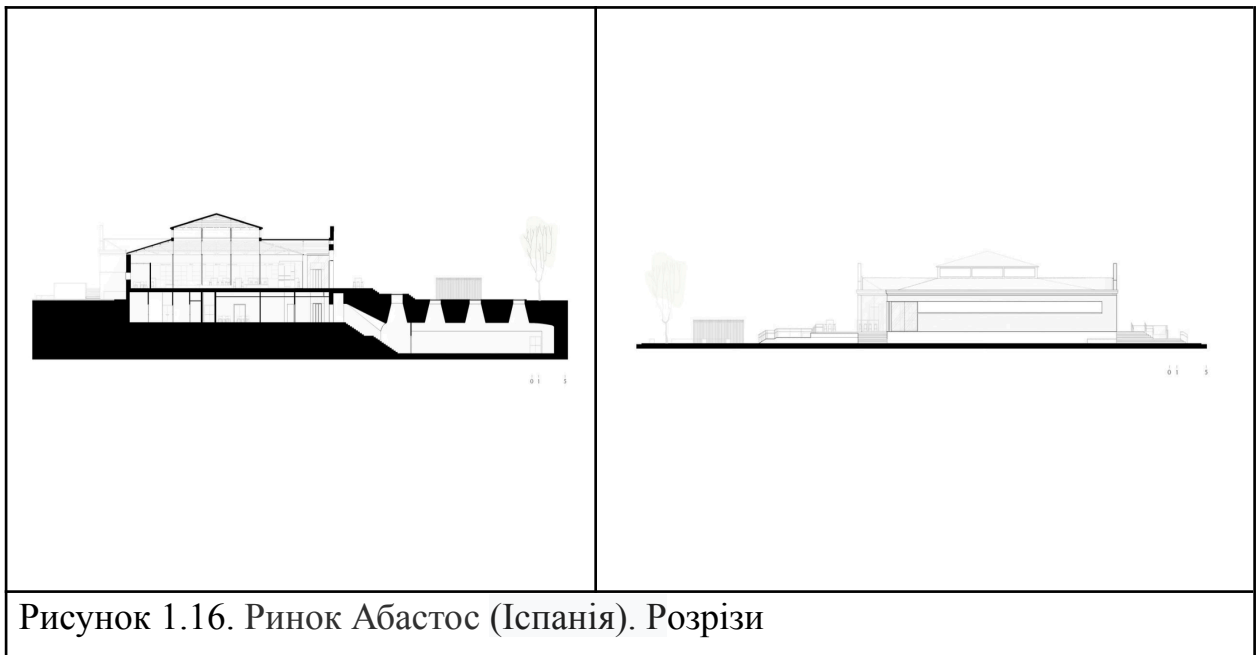


Рисунок 1.16. Ринок Абастос (Іспанія). Розрізи

Внутрішня частина ринку Абастос базується на принципі чіткої організації простору з відкритим центральним ядром композиції. Фокусна точка знаходиться під найвищою частиною даху будівлі та розкривається за рахунок скляних конструкцій.

Це дає змогу забезпечувати простір природнім освітленням та окреслити «серце» будівлі. По всьому периметру Абастосу всередині розміщені 27 модульних павільйонів, що слугує створенню зручних та зрозумілих маршрутів для відвідувачів та звільняє центр для розміщення та проведення різноманітних подій. Головним аспектом павільйонів є їх гнучка модульна структура, яка адаптується від торговельних до культурних і соціальних потреб.

Висота павільйону залишається нижче рівня центрального даху, це відкриває для гостей всю конструкцію покриття, роблячи її однією з головних особливостей архітектури, підтриману металевими фермами.

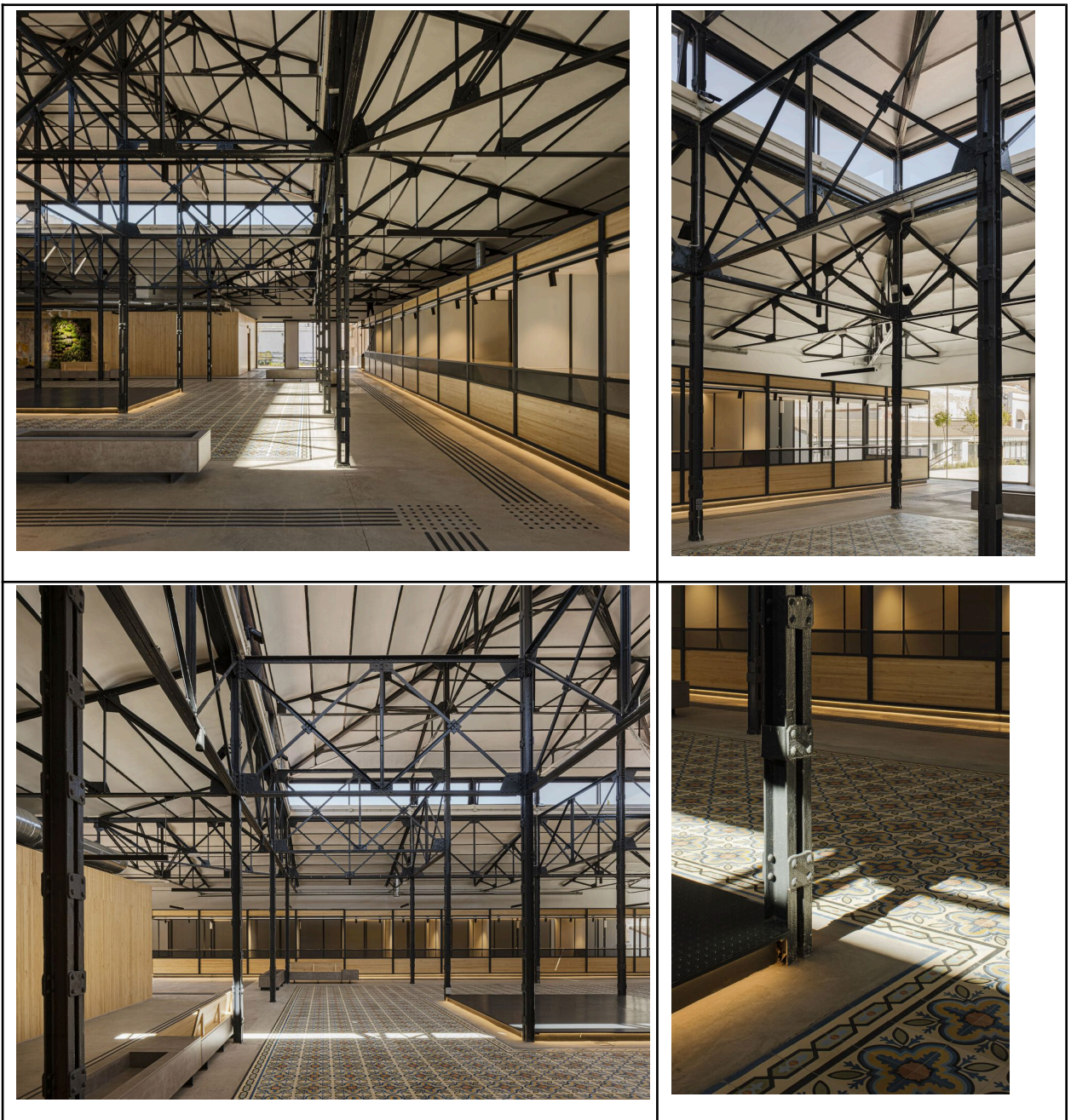


Рисунок 1.17. Ринок Абастос (Іспанія).

Вхідна зона, зони розміщення гостей

Додатковим акцентом в зовнішньому середовищі виступає, оздоблена мозаїкою, центральна частина підлоги. Вона візуально виділяє громадський простір, роблячи його значним в загальній архітектурній композиції.

1.5 Школа Дюкасса (Франція)

В 2020 році у передмісті Парижу, в Мёдон-ла-Форе була побудована школа кулінарного мистецтва Дюкасса. Площа споруди сягає близько 5000 м². Сучасний освітній комплекс став центром гастрономічного мистецтва, що об'єднав в собі кілька функціональних груп: кулінарне навчання професійного рівня, ресторану практику, дегустаційні майстер-класи та громадський простір. Головна концепція простору кампусу Дюкасса є спрямований підхід до новаторства навчального процесу, що забезпечить формування гастрономічного мистецтва не тільки як наповнення середовища функціональними зонами, а й курс на створення архітектурної інноваційної концепції комплексу.



Рисунок 1.18. Школа Дюкасса (Франція).

Загальний вигляд об'єкту, головний вхід в будівлю

Гастрономічна спрямованість простору формується на основі поєднання навчанням, практичний навичок, зв'язку з іншими студентами, викладачами та відвідувачами закладу. За рахунок цього в закладі розміщені навчальні класи з сучасною технікою, дегустаційні зони, ресторан та зали для демонстрацій витворів кулінарії. Середовище кампусу орієнтовано на отриманні учнями практичних навичок та поєднання цього з відкритим простором, відкриваючи завісу гастрономічних процесів.



Рисунок 1.19. Школа Дюкасса (Франція).

Зображення розміщення об'єкту на території.

Місцезнаходження будівлі було обрано за двома головними принципами: транспортна доступність та природне середовище. Доступність кампусу досягається безпосередньо його розташуванням поблизу Парижа, це забезпечує зручний маршрут для студентів та гостей. Природне оточення відокремлює простір від щільної міської забудови. Обрана територія, що знаходиться поблизу лісу Медон забезпечує простір поєднанням сучасної архітектури з природними ландшафтами регіону. Таке поєднання дарує учням

та гостям спокійне середовище для навчального процесу та проведенню заходів.

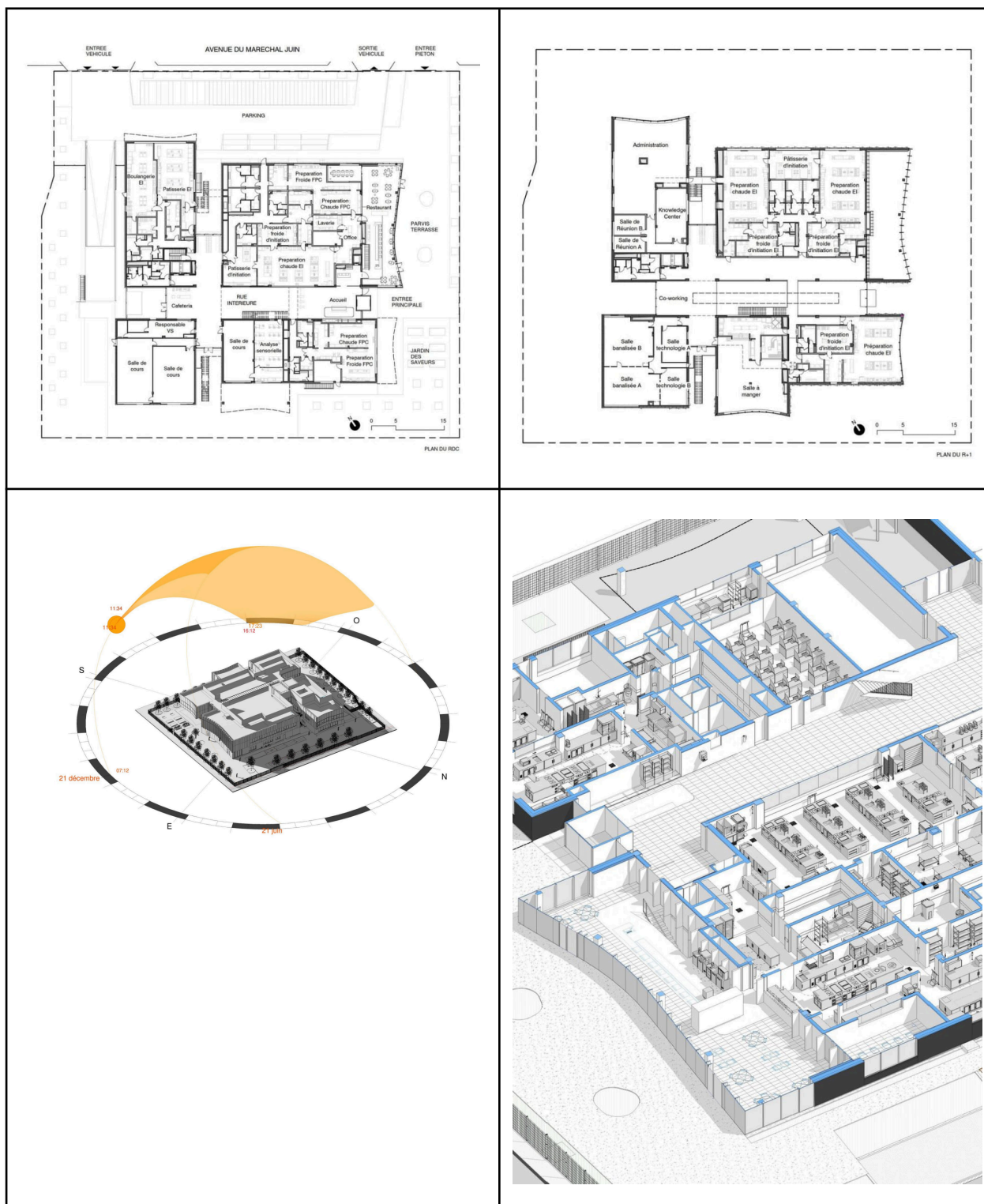


Рисунок 1.20. Школа Дюкасса (Франція).

Плани поверхів

Школа складається з окремих пластичних об'ємів, що зв'язуються між собою загальними громадськими зонами. Архітектурне рішення фасадної частини обумовлені динамічною формою з оздобленням металевими пластинами. Цей задум передає гастрономічний та технологічний гастрономічний характер будівлі. Велике скління формує відкритість внутрішніх зон, що забезпечує відчуття легкості та прозорості, насичує інтер'єр природним світлом і забезпечує взаємодію з природним середовищем.

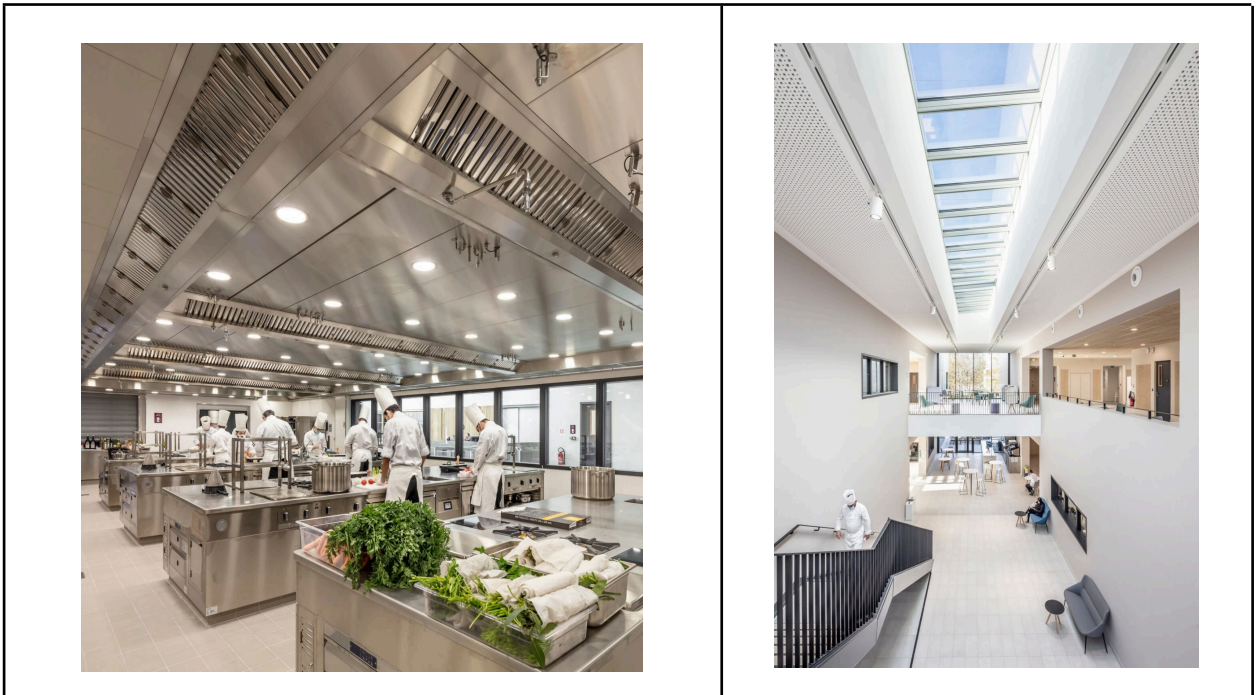




Рисунок 1.21. Школа Дюкасса (Франція). Вхідна частина, зони розміщення гостей

Ядром композиційно-просторового рішення школи Дюкасса є центральний атриум, який став головною комунікаційною віссю простору та об'єднує функціональні зони. Навколо головної центральної частини компасу розташовані навчальні приміщення, дегустаційні зали, ресторанний простір, що формують комфортну систему внутрішніх зв'язків. Таке планувальне рішення гарантує відкритість простору, зорову взаємодію між різними функціональними блоками та комфортне середовище для навчання, спілкування й соціальної комунікації.

Головним елементом архітектурної композиції став ресторанний блок, розміщений у фронтальній частині будівлі. Гастрономічний простір в концепції всього архітектурного задуму виступає не лише функціональною частиною, а й архітектурним акцентом школи.

1.6 Гастрономічний простір MOVA (Україна)

Архітектурний проєкт Mova Beer Space був побудований у місті Дніпро в 2022 році.



Він став багатоцільовий комплексом за рахунок поєднання гастрономічного та громадського просторів з крафтовим пивоварним виробництвом.

Головна ідея базується на формуванні відкритих зон, де відвідувачі закладу можуть власними очима спостерігати на процес виробництва пива та ця структура може стати частиною архітектурної та просторової композиції. Архітектурний задум ґрунтувався на поєднанні гастрономії, виробничого процесу та відпочинку в межах однієї структури.

Розташування Mova Beer Space було обрано з огляду на потреби створення простору в межах активного міського середовища Дніпра. Одним з важливих переваг такого місцезнаходження території стало транспортна

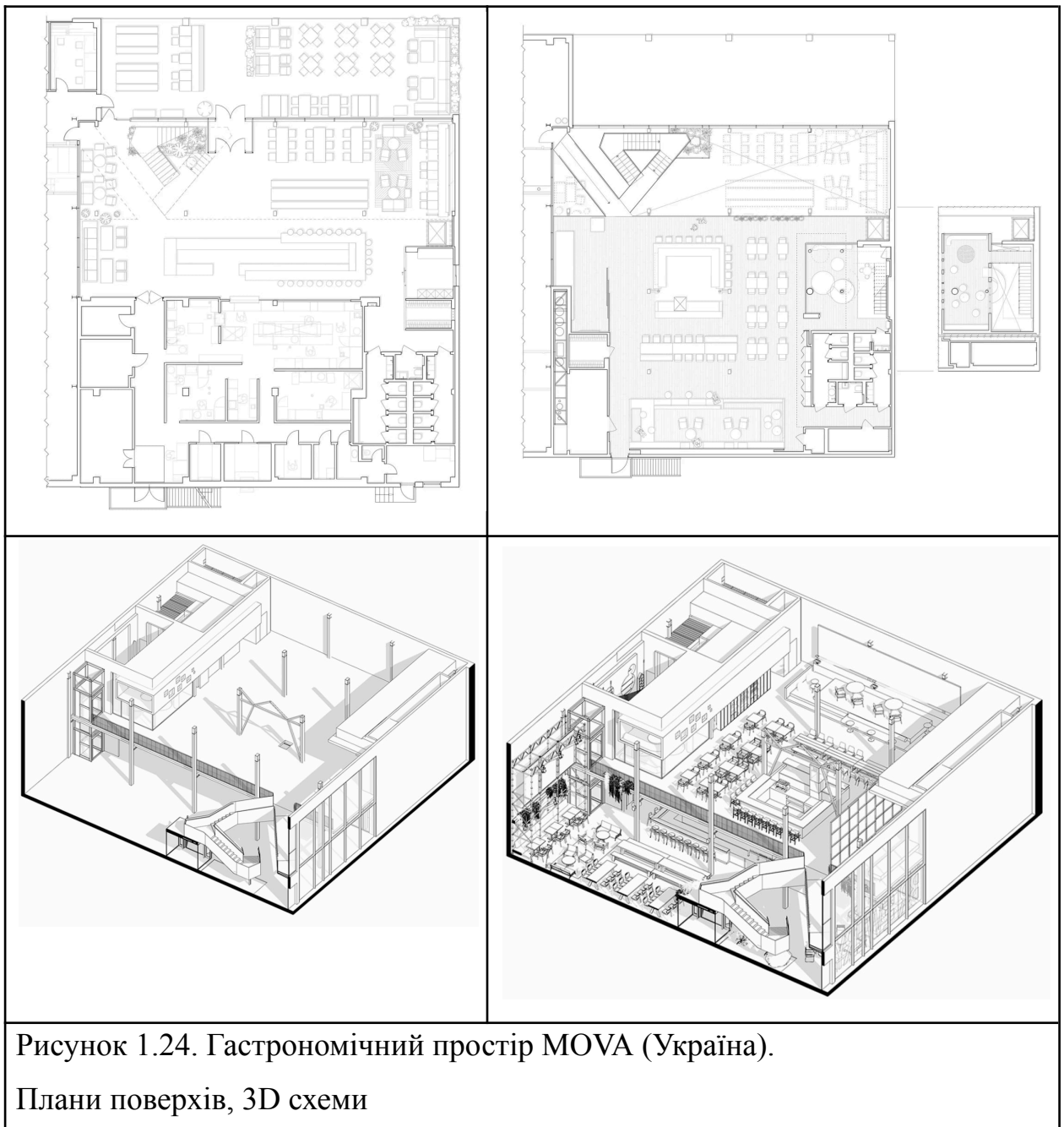
доступність та поєднання закладу з системою міських громадських та культурних просторів.

Первісна територія дала змогу створити велику зону для відпочинку й комунікації, та впровадити необхідні умови для функціонування пивоварного виробництва.



Рисунок 1.23. Гастрономічний простір MOVA (Україна). Зображення розміщення об'єкту на території.

Гастрономічна спрямованість простору MOVA базується на розвитку культури крафтового пивоваріння та його тісної взаємодії з відвідувачами. Формування єдиної структури закладу поєднує в собі ресторану зону, виробничий цех, барну частину та дегустаційні зали. Ці планувальні рішення дозволяють демонструвати процес створення пива як частини культурного та соціального досвіду гостей.



Архітектурне рішення споруди базується на поєднанні індустріального стилю з відкритим громадським просторами. Внутрішній простір відображає виразний виробничий характер інтер'єру за рахунок використання металевих конструкцій, бетону, скло та натурального дерева.

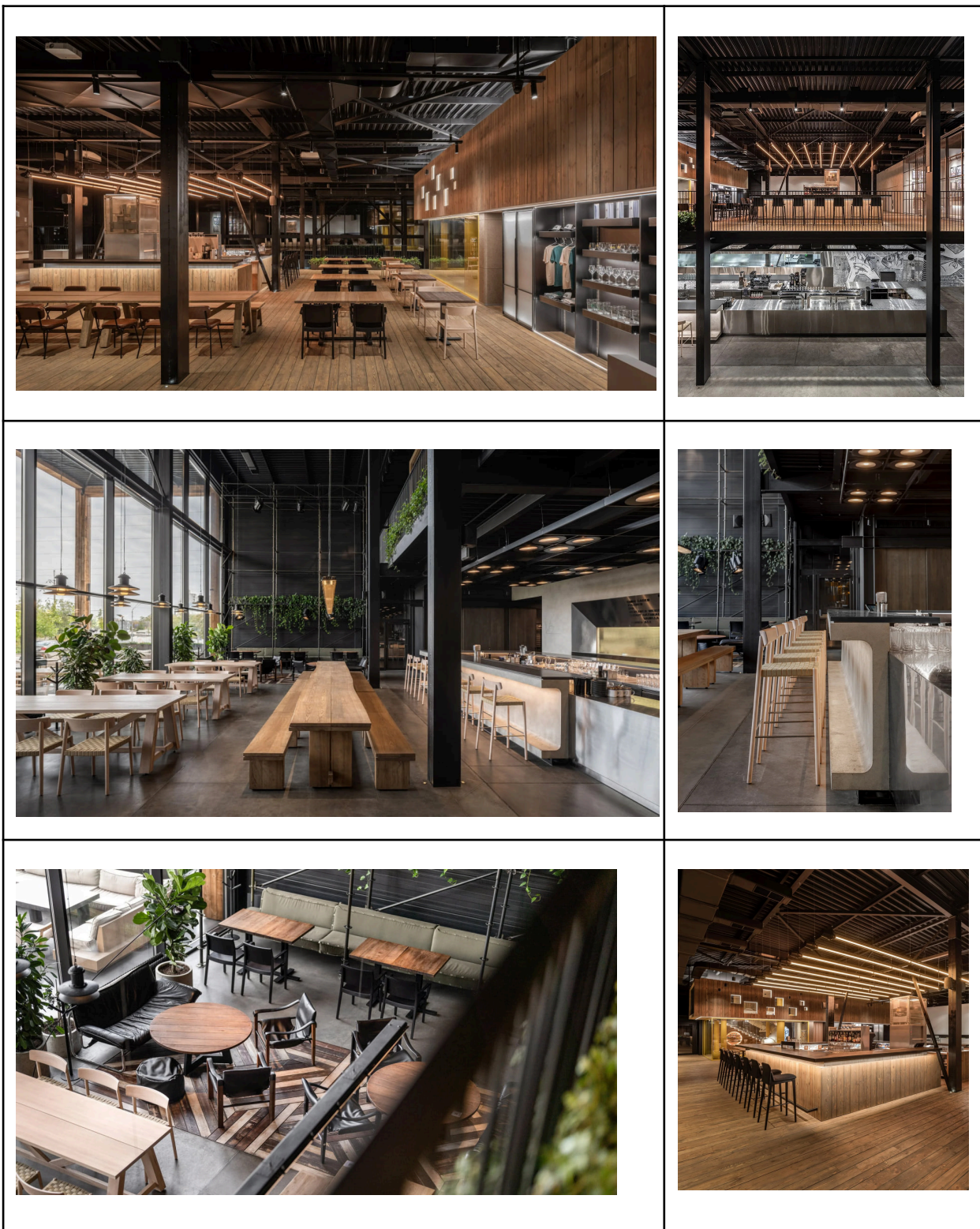


Рисунок 1.25. Гастрономічний простір MOVA (Україна).

Вхідна зона, зони розміщення гостей

Колористичне рішення внутрішнього простору вирішене у природній та стриманій гамі за рахунок теплих текстур дерева та декоративним освітленням.

Акцентною композицією внутрішнього простору можна вважати рішення відкритих оглядових цехів, що сформована на принципі візуальної демонстрації технологічного процесу. Значну роль в структурі відіграють технологічні елементи та великі металеві резервуари, ці системи створюють просторову домінанту закладу. Для візуальної інтеграції виробничої зони з ресторанною частиною були використані скляні перегородки, це дозволило сформувати єдине архітектурне середовище.



Вертикальні комунікації між поверхами є важливим акцентом в композиції внутрішнього простору. Особливу увагу приділяють сходовим елементам, ця конструкція представлена у відкритій металевій конструктивній манері та підкреслює індустріальну естетику та єдину стилістичну концепцію об'єкта.



Рисунок 1.27. Гастрономічний простір MOVA (Україна).

Вертикальні комунікації

Вертикальна організація комунікацій побудована таким чином, за яким переміщення між рівнями об'єкту доповнюється візуальним контактом із відкритими громадськими та виробничими зонами. Завдяки цьому рішення сходовою частиною розкривається не тільки як функціональний елемент, а й несе композиційну роль формуючи динаміку внутрішнього середовища.

2. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАУВАЛЬНЕ ТА ОБ'ЄМНО-ПРОСТОРОВЕ РІШЕННЯ ЦЕНТРУ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА В М. ХАРКІВ.

2.1. Містобудівний аналіз території центру гастрономічного мистецтва.

Дана робота рівня «бакалавр» призначена тематиці «Центр гастрономічного мистецтва в м. Харків». Для початку проєктування було проведений передпроєктний аналіз території.

Передпроєктний аналіз території є ключовим та найважливішим етапом у процесі створення архітектурного проєкту. Цей процес дозволяє зібрати та оцінити всю інформації про територію майбутнього комплексу та вивчити особливості місцевості, що дозволить в подальшому формування ефективних рішень пристосованих до середовища проєктування.

Сам процес аналізу містить в собі знаходження географічні, кліматичні, містобудівні та історичні особливостей обраної ділянки. Невід'ємною частиною оцінки та самого проєктування є вмінням мінімізувати шкідливий ефект на навколишню природу, зберегти ландшафт та культурну цілісність міста. Також вивчення особливостей району дозволяє зрозуміти важливість, сучасність та терміновість проєктування.

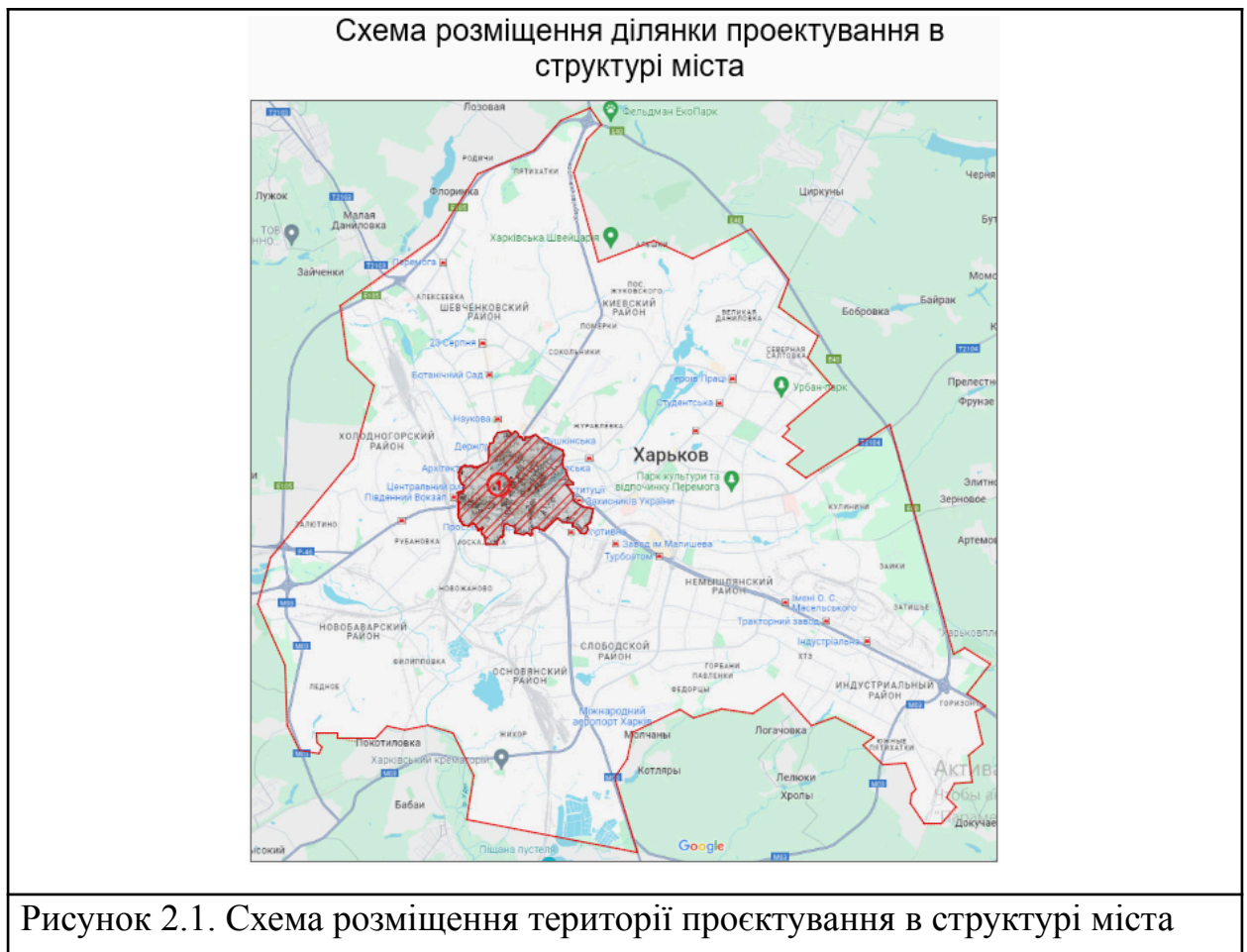
Початок оцінки території стартував з визначенням розміщення комплексу. Розташування проєктованого центру зосереджено у місті Харків на перехресті вулиці Клочківської та Бурсацького узвозу. Розміщення доцільне за рахунок її зручному транспортному сполученню та здібністю до розвитку, створенню нового громадського простору. Поєднання активної транспортного та пішохідного потоку створює умови для стрімкого розвитку багатофункціонального гастрономічного центру. Близькість до житлових районів є важливим фактором в розміщенні центру, це забезпечить доступність для відвідувачів.

У зв'язку з вигідним положенням ділянки на перехресті транспортних та візуальних осей центр гастрономічного мистецтва отримає гарну

оглядовість та впізнаваність. Сама споруда буде архітектурною домінантою, точною тяжіння.

Територія з західною частини оточена річкою Лопань, на східній частині проходить вул. Кловська, на півночі вул. Ботанічна та на півдні проходить Бурсацький узвоз. Сама ділянка має зручну транспортну розв'язку, вона знаходиться між станціями метро Центральний ринок та Історичний музей.

Квартал, що досліджується займає важливе положення в структурі міста шляхом наближенню до історичного центру. На ділянці було виявлено основні функціональні зони, такі як житлові та спортивні. Район, що досліджується оточують забудови, в яких розміщені багато загальноміських громадських об'єктів та житлових. Житлові структури побудовані ще в другій половині XX століття, що є ознакою потреби реконструктивних заходів цієї частина району.



При аналізі території проєктування в структурі району ми можемо зафіксувати, що поряд з обраної територією знаходиться велика кількість рекреаційних зон, що має велике значення на територію. Також важливим є розміщення поблизу набережної, яка несе позитивний вплив на екологічний та рекреаційний потенціал ділянки.

Згідно ДБН Б.2.2-12:2019 проведена класифікація доріг. Вулиці Клочківська є магістраллю районного значення, вулиця Ботанічна - це все житлова вулиця, квартал має два внутрішньо квартальними проїздами.

На схемі було зазначення водоохоронну зону прилеглу до річки Лопань, згідно ДБН Б.2.2-12:2019 довжина до будівлі найближчої забудови має бути більша за 50м.

Схема розміщення ділянки проєктування в структурі району

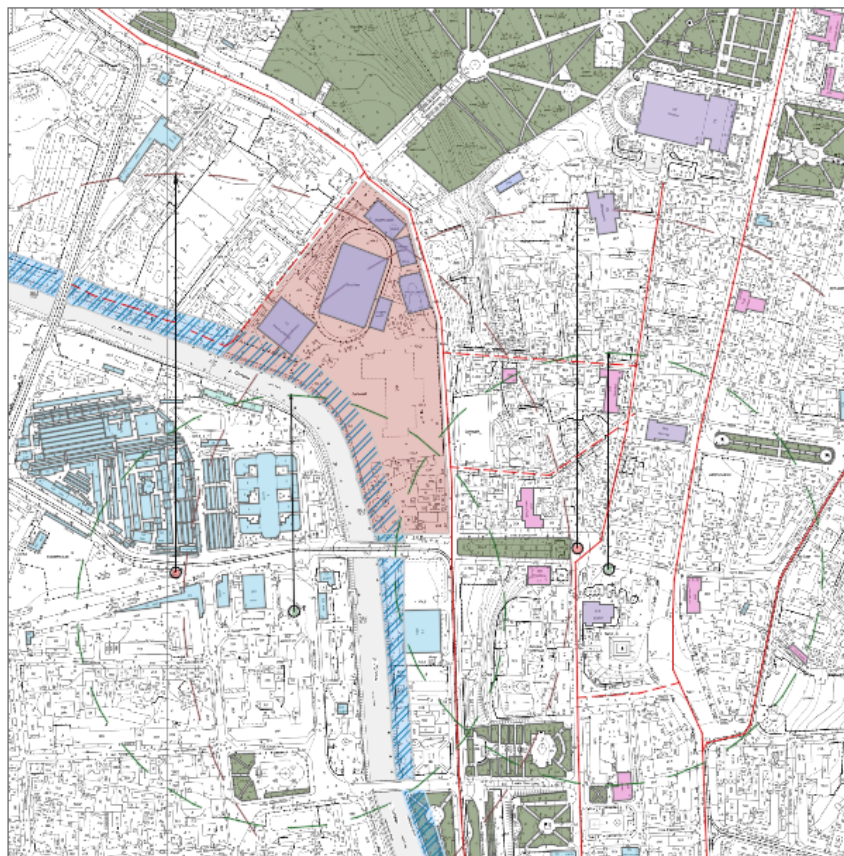


Рисунок 2.2. Схема розміщення території проєктування в структурі району

Територія для проєктування центру гастрономічного мистецтва обрана вдало з точки зору транспортно-пішохідної доступності та розташування в структурі міста. Ділянка забезпечує зручний доступ до основних транспортних магістралей, зупинок громадського транспорту та центральної частини Харкова, що є важливим для відвідувачів, студентів і туристів.

Також під час аналізу було виявлено, що неподалік території розташовані готелі та заклади тимчасового проживання, що є важливим для розміщення іноземних гостей, учасників гастрономічних фестивалів, майстер-класів та культурних заходів. У безпосередній близькості до ділянки, на відстані близько 650 м, розташований Paloma House, який знаходиться поблизу історичного центру міста та забезпечує комфортне розміщення туристів. У південному напрямку на відстані приблизно 850 м знаходиться Pletnevskiy Inn, що має зручний зв'язок із центральними громадськими просторами Харкова. Також на відстані близько 1 км у східному напрямку розташований Optima Collection Харків, який активно використовується для проживання учасників ділових та культурних подій.

Схема функціональної організації території та
транспортно-пішохідних зв'язків (існуючий стан)

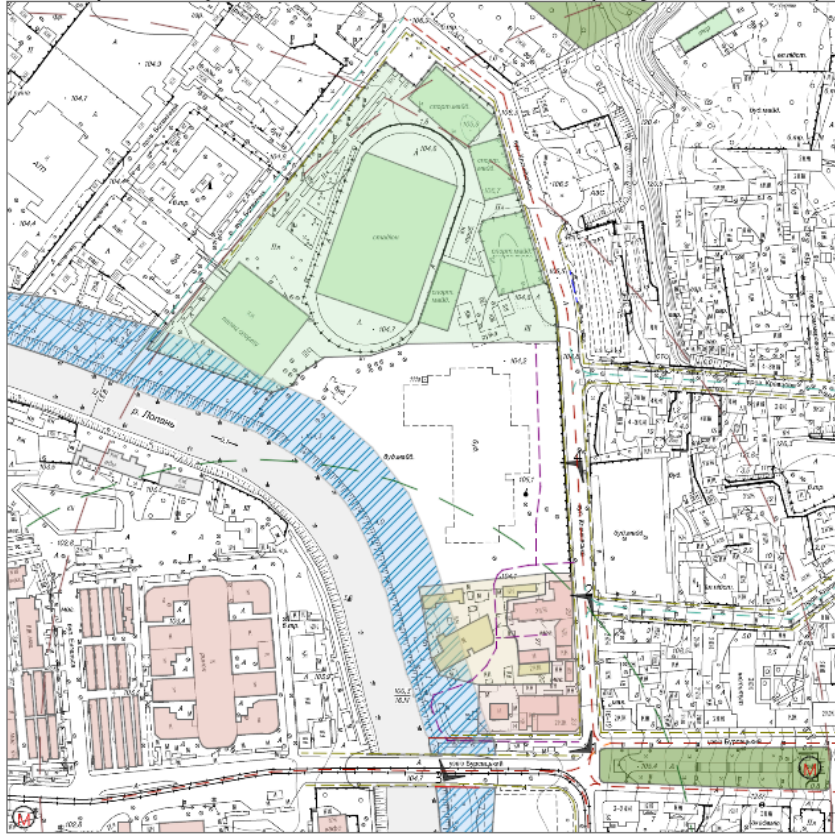


Рисунок 2.3. Схема функціонального зонування та транспортно-пішохідної організації території (існуюче положення).

При дослідженні кварталу було виявлено, що в структурі кварталу присутні три провідні функції. Спортивну зону, житлову та торговельну. Спортивна зона займає більшу частину всієї території кварталу, впродовж вул. Ботанічна за спортивну функцію відповідає “Акварена” та кілька спортивних майданчиків “Sports Field”. Також присутні житлова та торговельна, які ділять між собою протилежну частину території. Між функціональними зонами розміщена занедбана споруда.

Територія між Кловська вулиця, Ботанічна вулиця та Бурсацький узвіз загалом має відносно спокійний і помірно рівний рельєф у центральній та східній частинах. Основний перепад висот починає відчуватись у напрямку до річки Лопань, де рельєф поступово знижується до заплавної території.

Архітектурна композиція може підкреслювати напрямок до річки через поступове «розкриття» простору, формування видових терас та відкритих громадських зон у нижній частині території.

2.2. Вирішення генерального плану центру гастрономічного мистецтва та благоустрій території

Під час проведення аналізу території кварталу була підготовлена комплексна концепція перебудови, що включаю в себе формування нового гастрономічно-культурного центру. Проектом, на території обмеженої річною Лопань та вул. Клочківська, було запропоновано розташування Центру гастрономічного мистецтва, як композиційне ядром усього комплексу з раціональним розподілом території.

Поряд із основною спорудою планується розмістити автостоянку. Загальна площа відведеної під проєкт ділянки становить 35 915 м².

Значний фрагмент території проєктування займає сам центр гастрономії. Він слугує головним архітектурним акцентом та створює новий культурний простір, що дозволяє поєднати в одному громадському середовищі торговельну зону з лавками та крамницями, харчову зону з ресторанами та кафе, навчальну зону з класами та виставками.

Розміщуватися головний вхід буде орієнтовано на перехрестя вулиць Клочківська та Бурсацький узвіз, також буде розташовуватися вхідна площа для накопичення відвідувачів під час проведення масових подій. Додаткові входи та виходи будуть знаходитися по периметру будівлі та слугуватимуть підходом до різних функціональних зон.

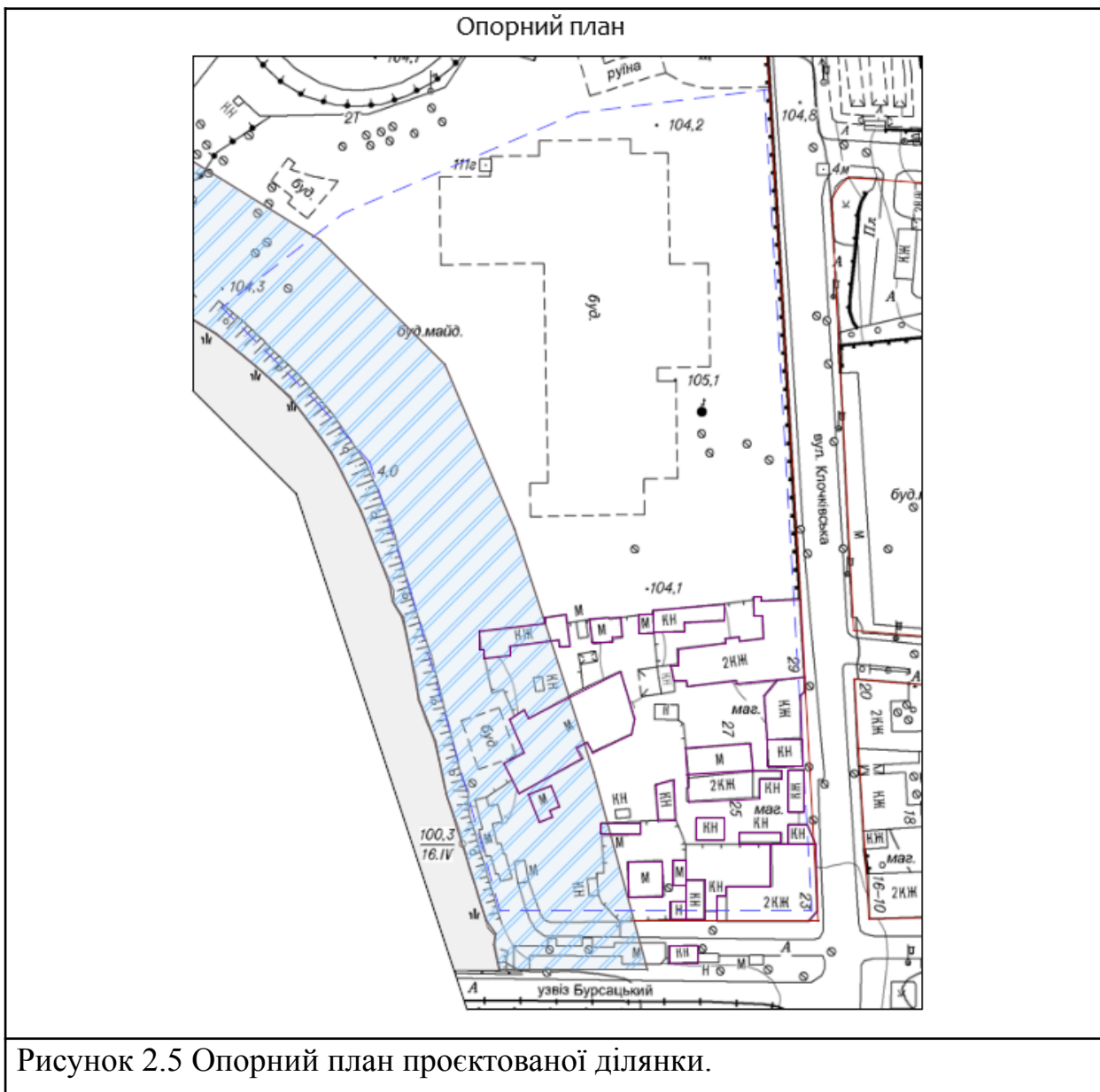
На схемі транспортно-пішохідної організації території при аналізі було виявлено, що найвища інтенсивність транспортного руху зосереджена на вул. Клочківська та на Бурсацькому узвозі. Насамперед господарські в'їзди, що забезпечує центр постачанням продуктів, інвентарю та вивозом сміття буде розташовуватися по вул. Клочківська. В кінці кожного під'їзду буде

розміщений господарсько-розвантажувальний майданчик розмірами не менше 12м на 12 м з кишенями для сміттєвих баків.



На північно-східній частині території запропоновано розмістити автоматизовану автостоянку, вона органічно розміститься у загальній системі пішохідних комунікацій, що забезпечує швидке та комфортне пересування по рекреаційним, тематичним зонам до центру гастрономічного мистецтва.

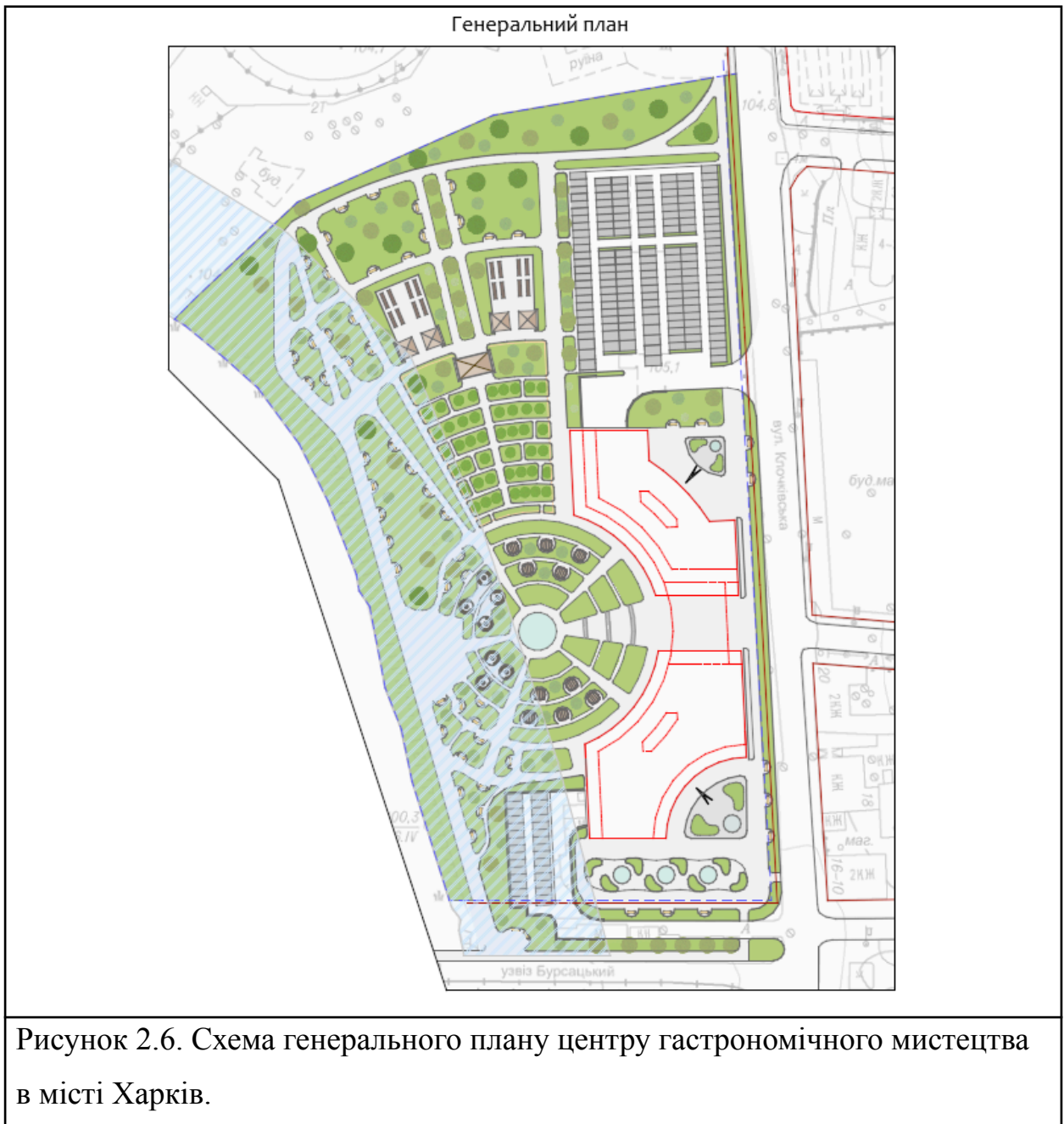
Архітектурно-композиційне рішення центру гастрономії включає розміщення головного фасаду на транспортно-пішохідний вузол перехрестя, внаслідок чому будівля формує виразний містобудівний наголос.



Організація благоустрою території створена з мережи основних та другорядних пішохідних маршрутів. Головні алеї шириною 3 метри сполучає функціональні зони центру, забезпеченням комфортного пересування територією та доступ до рекреаційних просторів займаються вже другорядні алеї шириною 1,8м. та 1,2м для забезпечення більш приватної території в лаунж зоні.

Перед головним входом формується відкритий громадський простір з декоративним озелененням, сучасними деталями благоустрою та водним об'єктом, що утворює виразний акцент у композиції. Ландшафтну структуру доповнюють квіткові композиції, декоративні насадження та посадки

хвойних рослин. Вони утворюють гармонійний образ центру та зміцнюють його архітектурну виразність.



На ділянці комплексу визначено кілька рекреаційних просторів різноманітного призначення. Центральне місце займає відкрита площа з лаунж зонами та терасами, що може забезпечити відпочинок гостей та проведення шоу. У верхній частині ділянки розташований зона яблуневого саду, де гості мають можливість збирати плоди, які потім можна купити в спеціалізованій крамниці поблизу саду. У північній частині передбачено

травники та декоративні городики з різноманітними овочами та травами, для забезпечення комплексу сезонними виставками. Уздовж всієї західної частини лежать прогулянкова набережна з видом на річку Лопань. Також запроєктовано зону відпочинку з ландшафтним дизайном, лавами та доступом до Інтернету.

Озеленення ділянки передбачає створення зручного мікроклімату та передбачає привабливе ландшафтне середовище. Проєктом передбачено висадження таких дерев як липи, берези, робінії, клену та верби. Це дозволить затінити пішохідні маршрути, покращити екологічного стану території та за рахунок верби потужно укріпити береги поблизу річки. Для формування ландшафтного зонування та зелених бар'єрів доцільно використання живоплотів та декоративно-квітухих кущових насаджень. Відкриті озеленені території слід вкрити газонними стійкими до надмірного навантаження. Таке рішення забезпечить спроможність проведення заходів орієнтованих на кулінарні покази, фестивалі та активного відпочинку відвідувачів.

2.3. Функціонально-планувальне рішення центру гастрономічного мистецтва

Для раціонального функціонально-планувального рішення проєктованого центру гастрономічного мистецтва було здійснено аналіз вітчизняних та закордонних аналогів різноманітних кулінарних центрів, навчальних шкіл, гастромаркетів та гастрономічних ринків. Водночас було вивчено дійсні державно-будівельні норми та нормативні документи, що регулюють норми проєктування громадських споруд, закладів харчового, торговельного та навчального типу.

В центрі гастрономічного мистецтва планується створити поєднання зон торгівлі, харчування, навчання та демонстрації кулінарного мистецтва. Будівля буде складатися з двох відокремлених триповерхових корпусів — південного та північного. Два малоповерхові блоки створюють єдиний

багатофункціональний комплекс. В кожному корпусі висота першого поверху становить 4,2 м, висота другого поверху — 4,2 м, а висота третього поверху — 3,3 м. Такі параметри гарантують зручне функціонування просторів, торговельних, харчових, дегустаційних та навчальних приміщень.

Площа південного корпусу на першому поверсі становить 2699 м², на другому поверсі — 1759 м², на третьому поверсі — 1515 м². Загальна площа південного корпусу складає 5973 м². Площа північного корпусу на першому поверсі становить 2234 м², на другому поверсі — 1390 м², на третьому поверсі — 1101 м². Загальна площа північного корпусу складає 4725 м². Сумарна площа Центру гастрономічного мистецтва становить 10 698 м².

На перших поверхах зосереджені основні ресторани та торговельні функції комплексу. Від усіх в південному корпусі виділена значна територія під ресторанний блок, що включає головний обідній зал із виходом на відкриті тераси, зал азійської кухні та залу з відкритою кухнею, що забезпечує можливість відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв. Торговельний блок також домінує на перших поверхах, південний корпус представлений фермерською крамницею, спеціалізованим магазином гастрономічної тематики з асортиментом книг, посуду та тематичних сувенірів, сирною лавкою, винотекою та магазином кондитерських виробів. Саме кондитерський магазин виконує роль одного з головних центрів тяжіння, оскільки розташований на головній композиційній осі будівлі.

Для забезпечення ефективного функціонування ресторанної та торговельної частин було передбачено розвинену структуру службових приміщень. До його складу входять завантажувальна зона, приміщення комірника, склад сухих продуктів, склад напоїв, камери зберігання риби та м'яса, камери для овочів, фруктів і зелені, приміщення персоналу з гардеробом, санітарно-побутові приміщення для працівників та комора прибирального інвентарю. Головна кухня є основним виробничим вузлом, вона має забезпечити подачу страв, в першу чергу, в головний ресторанний зал. Це дозволяється за рахунок спеціального коридора подачі страв, окремі

ділянки якого відкриті для огляду відвідувачами, що акцентує увагу та демонструє процеси видачі.

На першому поверсі північного корпусу розміщується преміальна кав'ярня, чайна крамниця, пекарня, м'ясна крамниця, магазин ковбасних виробів, кондитерська та шоколадний бутік. Композиційно вираженим громадським простором поверху є обідній зал з виходом на тераси. Для безперебійної роботи закладів харчування та торгівлі передбачено складські приміщення, зокрема камери для зберігання риби та м'яса, приміщення для зберігання овочів і фруктів, сухий склад, гардероб персоналу, кімнату відпочинку працівників та санітарний вузол для персоналу.



На других поверхах зосереджені основні адміністративні блоки, торговельні та харчові зони. В південного корпусу розміщується адміністративний блок, до складу якого входять кабінет адміністратора з приймальною, відділ кадрів, приміщення електротехнічної служби, серверна та медичний пункт. Додатково на поверсі присутні торговельні заклади різної спеціалізації: магазин веганських продуктів, пряникову майстерню з

простором для проведення майстер-класів, магазин імпортованих товарів, азійський маркет та магазин «Файні люди».

Перлиною другого поверху південного корпусу стане тематичне кафе з можливістю перебування відвідувачів разом із котиками. Головне в цій структурі закладу відіграє виробничі приміщення, складські кімнати, приміщення для зберігання кормів та інвентарю, кімната ізоляції тварин, санітарне приміщення для утримання котів, а також побутові приміщення для персоналу.

На другому поверсі північного корпусу розташовані також гастрономічні магазини та заклади харчування. До переліку приміщень входять магазин солодощів для домашніх тварин, магазин суперфудів, заклад CrumblCookies, Beer Market, студія яблучних смаків, магазин «Галя Балувана» та магазин морських делікатесів.

Головною особливістю цього простору є заклад MilkBar, для обслуговування якого передбачено відкриту кухню, морозильну камеру, сухий склад, зону видачі замовлень та побутові приміщення персоналу.



На третьому поверхах зосереджені основні дегустаційні та навчальні зони. В південного корпусу головним елементом поверху є дегустаційний зал. Для обслуговування дегустаційного простору передбачені приміщення підготовки продукції, склад сухих продуктів та склад напоїв. Також на поверсі розташовані рецепція, гардероб для відвідувачів, службові приміщення, зал чайних церемоній для проведення тематичних заходів та майстер-класів, а також дві окремі VIP-дегустаційні кімнати для проведення приватних заходів.



На третьому поверсі північного корпусу розміщуються освітній блок. До його складу входять навчальні аудиторії для теоретичних занять, майстер-класи, дитяча навчальна аудиторія, кондитерська лабораторія, пекарська лабораторія та спеціалізовані навчальні класи для професійної підготовки у сфері гастрономії.

Допоміжна зона включає склад інвентарю, склад сухих продуктів, приміщення викладачів та окрему кімнату для викладачів дитячого відділення. Важливим композиційним ядром поверху є виставкова галерея з виходом на відкритий дах.

Вертикальні комунікації центру створені системою сходових клітин та ліфтів, які слугують зручному зв'язок між поверхами. Також будівля оснащена окремим службовим ліфтом та сходовою клітиною. У південному корпусі евакуаційні сходи розташовані по обидва боки від головного входу. Габарити сходів визначені згідно до вимог пожежної безпеки, доступності та ергономіки. Ширина проступу становить 300 мм, висота підсходинки — 150 мм, а ширина сходового маршу — 1,35 м та товщина несучих стін, що оточує сходи має бути не менше 250мм. Прийняті параметри надають можливість зручно та безпечно пересуватися гостям та персоналу та забезпечують безпечну евакуацію людей у разі надзвичайних ситуацій.

У проєкті значна увага приділяється формуванню безбар'єрного середовища. Всі громадські простори адаптовані для маломобільних груп населення. Вертикальні комунікації між рівнями оснащені ліфтовими шахтами, пристосованими для використання особами з інвалідністю.

Для забезпечення доступності та підвищення зручності ліфтового обладнання проєктом передбачено встановлення звукових та світлових систем оповіщення поряд з кожним ліфтовим входом. Панелі управління оснащені тактильними позначеннями, що дублюють інформацію у текстовому вигляді та спрощують користування особам з порушеннями зору.

У ліфтових кабінах задумано систему голосового супроводження та звукову індикацію здійснення команд. Поруч із входів до ліфтів на висоті 1,5 м розміщено рельєфні позначення номерів поверхів із дублюванням інформації шрифтом Брайля. Висота цифрових символів - 0,05 м, що допомагає їх чіткому сприйняттю та сприяє їх зручному сприйняттю.



Санітарно-гігієнічні блоки запроектовані на всіх поверхах обох корпусів і розташовані виключно в межах центру. Окремі санітарні кабінки мають висоту 1,75 м та Оснащені дверима із внутрішнім замиканням. Міжкабінні перегородки зроблені з непрозорих матеріалів висотою 1,8 м, відстань від підлоги до нижньої частини перегородки становить 0,1 м.

Згідно до норм мінімальні габарити кабін мають бути не менше 1,65 м у ширину та 1,8 м у глибину. У проєкті прийнято значне збільшення параметрів для зручності експлуатації: ширина кабінки становить 2,24 м, а глибина — 2,15 м. В кабінки задумано вільний простір для розміщення крісла колісного, а також спеціальні гачки для верхнього одягу та іншого допоміжного інвентарю. Санітарно-технічні прилади Обладнані системами автоматичного або сенсорного керування, що забезпечує високий рівень комфорту.

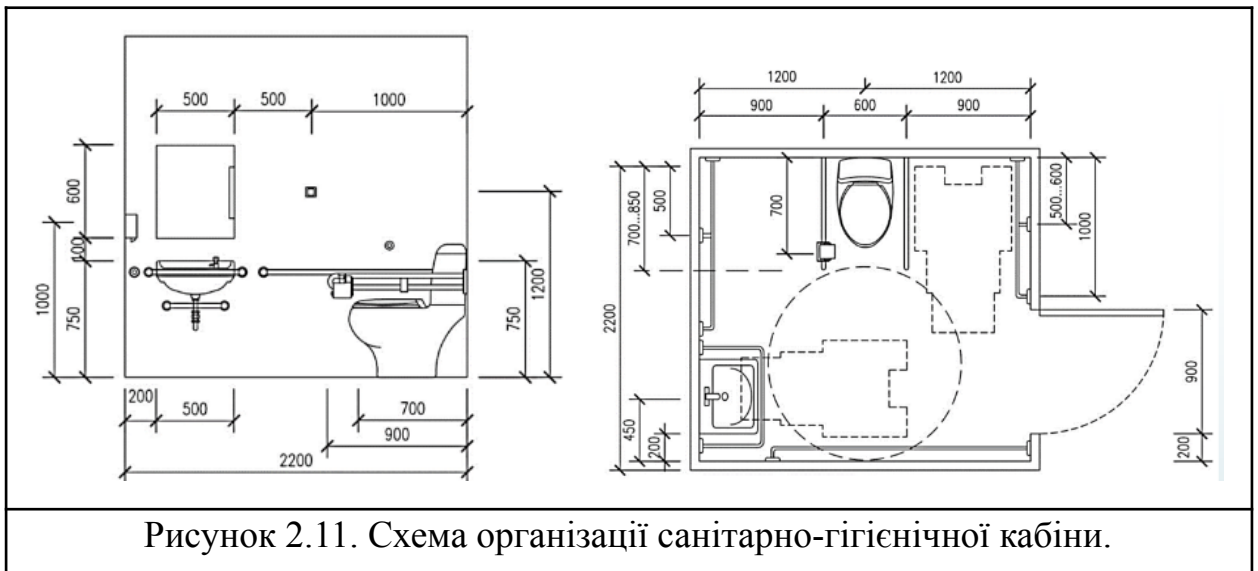


Рисунок 2.11. Схема організації санітарно-гігієнічної kabіни.



Рисунок 2.12. Схема розташування місць для осіб з інвалідністю.

Інклюзивне формування посадочних місць у закладах харчування передбачає гарантування зручного розміщення всіх гостей, загалом з людьми з інвалідністю та іншими маломобільними групами населення. Для безбар'єрного доступу до посадочних місць запроєктовано проходи між столами шириною не менше 1,2 м, а головні проходи ширину щонайменше 1,5 м.

Висота столів запроєктовані 0,72–0,75 м при цьому Планується вільний підстільний простір не менше 0,7 м заввишки і глибиною 0,5–0,6 м, що дозволяє комфортне розміщення та проїзду крісла колісного. Окремі посадочні місця для осіб з інвалідністю інтегровані в громадську структуру залів та розміщені з огляду на безперешкодного доступу.

Функціонально-планувальне рішення захисної споруди створено згідно вимог цивільного захисту. Сховище розміщене в підземній частині центру гастрономічного мистецтва та інтегрована з іншими функціональними зонами комплексу через евакуаційні сходи. В процесі також було враховано недалеко розташування річки Лопань, через це важливо дотримуватися заходів із гідроізоляції захисту підземних конструкцій від впливу ґрунтових і поверхневих вод.

До складу приміщень сховища мають входити основні блоки, такі як основний зал укриття, тамбури-шлюзи, санітарна зона, медпункт, комори для запасів води та продуктів харчування, вентиляційна камера, електрощитова, блок автономного джерела електроживлення та технічні зони.

У головному залі укриття проєктованого центру площа на одну особу розраховується не менше 0,6–0,75 м² відповідно до нормативних вимог. Висота має бути не менше 2,2 м, тоді як ширина проходів між місцями скупчення відвідувачів та працівників прийнята в межах 0,9–1,2 м.

Конструктивна схема сховища Включає використання монолітних залізобетонних стін товщиною 400–600 мм та перекриттів у межах 500–800 мм. Для Профілактики проникненню вологи застосовано сукупність заходів, використання дренажної системи по периметру та застосування бетону з підвищеною водонепроникністю. Споруда має герметичні захисні двері, протипожежні перегородки та евакуаційні виходи через тамбури-шлюзи.

2.4. Об'ємно-просторове рішення центру гастрономічного мистецтва

Згідно до обраної архітектурної концепції, Центр гастрономічного мистецтва, що мати назву «Мистецтво частування», що є сучасним багатофункціональним комплексом, яке буде складатися з двох відокремлених корпусів, об'єднаних критим переходом на другому та відкритим переходом на третьому поверсі. Таке об'ємно-просторове рішення

гарантує цілісність композиції та забезпечує безперервний зв'язок між основними зонами комплексу.

При створенні архітектурного образу центру за основу були взяті сучасні центри гастрономічного, для яких притаманні виразна пластика форм, значні площі скління, прозорість до міського середовища та інтеграція просторів із зовнішнім благоустроєм. Об'ємно-просторове рішення базується на проектуванні сучасної будівлі з арковими фасадними прорізами, експлуатованими покрівлями та виразною декоративною цегляною пластикою фасадів.



Рисунок 2.14. 3D візуалізації центру гастрономічного мистецтва

Об'ємно-просторова структура центру базується на візуальному поєднанні двох корпусів, які утворюють напіввідкритий внутрішній громадський простір та формують площу для організації культурних і гастрономічних заходів. Один із фасадів орієнтований на вулицю Клочківська, відкритість цього фасаду в напрямку провулку Класичний забезпечує хорошу видимість об'єкта та створюється виразна містобудівна домінанта.

Притаманною рисою об'ємно-просторового рішення комплексу є каскадне формування. Завдяки відступу верхніх поверхів відносно нижніх утворюються відкриті тераси. Таке рішення підсилює архітектурну виразність споруди, підвищує її сприйняття в міському контексту та створює додаткові простори для відпочинку. На терасах обумовлено розміщення озеленення у вигляді декоративних дерев, чагарників та квітників, а також облаштовані рекреаційні зони з місцями для сидіння та оглядовими майданчиками. Каскадна структура будівлі сприяє гармонійному включенню природних елементів в архітектуру комплексу, покращує мікроклімат прилеглих територій та формує комфортний багаторівневий громадський простір.

Архітектурний образ центру побудований на принципах відкритості, соціальної взаємодії та активної комунікації між відвідувачами. Пластичні фасадні рішення і аркові прорізи створюють виразний, динамічний силует центру. Критий перехід слугує головною композиційною віссю комплексу, та об'єднує всі функціональні зони в єдину просторову структуру.

Характерною рисою архітектурного рішення є проектування великих аркових фасадних прорізів, які створюють чіткий та легко впізнаваний вигляд комплексу, забезпечують максимальне проход природного освітлення до внутрішніх залів.

На покрівлях навантажених зон запроектовано тераси та оглядові майданчики. Експлуатована покрівля є структурою, що є як повноцінний простір та виступає одним з головних елементів архітектурної композиції.

Використання облицювання центру кулінарії у теплій природній гамі відтінків акцентує гастрономічну спрямованість споруди, формує атмосферу гостинності та посилює виразність його архітектурного стилю.

2.5 Архітектурно-конструктивне рішення центру гастрономічного мистецтва

Архітектурно-конструктивне рішення Центру гастрономічного мистецтва «Мистецтво частування» сформоване згідно з сучасними вимогами до громадських будівель і забезпечує значний рівень функціональної гнучкості внутрішніх просторів. Воно прогнозує можливість трансформації окремих приміщень і створення великих відкритих зон.

Центр гастрономії спроектований за каркасною конструктивною системою із застосуванням монолітного залізобетонного каркаса. Основними несучими елементами є монолітні залізобетонні колони, ригелі, ядра жорсткості та плити міжповерхових перекриттів, які слугують просторовою стійкістю і довговічністю споруди.

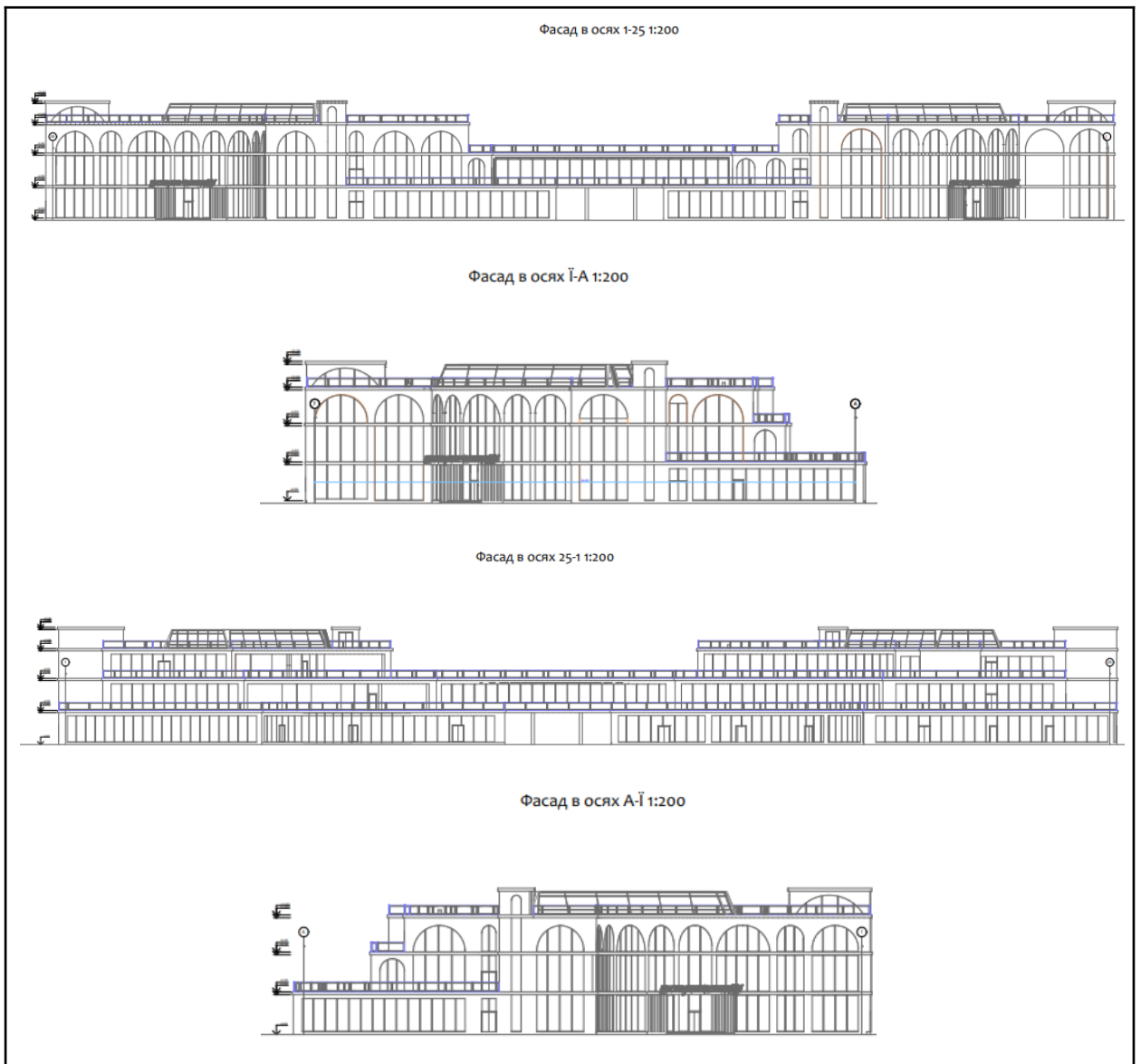


Рисунок 2.16. Схеми фасадів

Фасадне рішення будівлі ґрунтується на використанні великих арок різної висоти та ширин, для втілені таких рішень застосовують монолітні залізобетонні рам і посилені ригелів, для забезпечують надійну роботу будівлі за умов великих прольотів і значних навантажень.

Сітка колон сформована відносно до функціонального зонування споруди та має розміри 7,2×3 м, 7,2×6 м, 7,2×9 м і 3×6 м, в залежно від типу та призначення блоків. Цей конструктивний крок дає можливість організувати великопрольотні гастрономічні зали, бутики та виставкові простори з мінімальною кількістю внутрішніх опор. Колони мають переріз 400 мм.

Міжповерхові перекриття запроєктовані з монолітного залізобетону товщиною 200–300 мм. Жорсткість будівлі досягається суцільної роботою каркаса та монолітних ядер жорсткості, розміщених у зонах сходових кліток і ліфтових шахт.

Зовнішні стіни запроєктовано як не несучі та завершені у вигляді навісної фасадної системи. Архітектурне рішення фасадів комбінує структуру скління з декоративною клінкерною цеглою. Таке сполучення матеріалів створює сучасний образ комплексу та підкреслює його громадське призначення.

Огороджувальні конструкції зовнішнього контуру запроєктовано відповідно до вимог ДБН В.2.6-31 що регламентують енергоефективність споруд. Теплоізоляція товщиною 150–200 мм гарантує гарний показник рівня теплового захисту будівлі та слугує підтримці мікроклімату в приміщеннях.

Монолітні залізобетонні стіни товщиною 200–300 мм у зонах сходових кліток ліфтових шахт та технічних приміщень слугують основними вертикальними елементами, що забезпечують просторову жорсткість будівлі.

Для внутрішнього зонування використовуються перегородки блоків товщиною 100–150 мм., а також гіпсокартонних конструкцій на металевому каркасі, відповідно до призначення приміщень. У громадських просторах

також передбачено скляні перегородки, що створюють ефект відкритості та полегшують навігацію.

Покриття будівлі виконано у вигляді плоскої суміщеної покрівлі з організованим внутрішнім водовідведенням. Конструкція даху включає послідовне нашаровування пароізоляції, теплоізоляцію не менше 200 мм, гідроізоляційне покриття та захисний експлуатаційний шар. Окрема частина покрівлі є експлуатаційною та включає озеленені зони, літні тераси, рекреаційні простори й майданчики для гастрономічних заходів. Озеленення здійснене на посиленій монолітній плиті 300 мм із системою антикореневої гідроізоляції, дренажем і шаром родючого ґрунту.

Фундаменти корпусів прийнято проектувати пальового типу, що обумовлено інженерно-геологічними характеристиками ділянки та необхідністю зазнавати значних навантажень від будівлі. Несучою основою фундаментів є буронабивні палі діаметром 620 мм та довжиною 20 м, які передають навантаження на щільні шари основи ґрунту. Палі об'єднані монолітними залізобетонними ростверками шириною 1200 мм та висотою 800 мм, які забезпечує рівномірний розподіл навантажень від колон каркаса. З огляду на підвищений рівень ґрунтових вод передбачено комплекс заходів із гідроізоляції підземних конструкцій із застосуванням сучасних рулонних і обмазувальних матеріалів. Додатково навколо будівлі влаштовується кільцева дренажна система для відведення поверхневих і ґрунтових вод.

3. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЦЕНТРІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО МИСТЕЦТВА В М. ХАРКІВ.

3.1. Аналіз існуючого положення

3.1.1. Функціональне зонування території

(існуюче положення)

№ пп	Найменування зони	Площа, га	Питома вага, %	Питомий показник, м ² /чол.
1	2	3	4	5
1.	Торгова зона	0,31	8,64	4,13
3.	Ділова зона	0,12	3,34	1,60
4.	Складська зона	0,29	8,08	3,87
5.	Озеленення	0,7	19,50	9,3
6.	Рельєф	0,29	8,08	не відвід.
7.	Невпорядковані території (у т.ч. незакінчене будівництво)	1,88	52,4	не відвід.
	Разом в межах ділянки:	3,59	100,0	18,9

3.1.2. Баланс території ділянки проєктування

(існуюче положення)

№ п/п	Найменування елементів території	Площа, м ²	Питома вага, %	Питомий показник, м ² /чол.	Приміт- ка
1	2	3	4	5	6
1.	Територія, усього:	12215,0	34,0	16,2	
	у тому числі:				

1.1	Площа забудови будівель, усього:	3 344	9,31	4,46	
	у тому числі:				
	- крамниці	2 528	7,04	3,37	
	- офісні будівлі	816	2,27	1,09	
1.2	Дороги, проїзди та інші асфальтові покриття	1 365	3,8	1,82	
1.3	Відкриті майданчики для тимчасового зберігання автотранспорту	506	1,41	0,67	
1.4	Спортивні майданчики	-	-	-	відсут.
1.5	Озеленення	7000	19,49	9,33	
2.	Територія установ обслуговування, усього:	2000	5,57	2,67	
	у тому числі:				
2.1	Склади	1200	3,34	1,6	
2.2	Гаражі	800	2,23	1,07	
3.	Рельєф	2900	8,08	3,87	
4.	Невпорядковані території (у т.ч. незакінчене будівництво)	18 800	52,35	25,07	
	Разом в межах ділянки:	35 915	100,0	47,89	

3.1.3. Техніко-економічні показники

(існуюче положення)

№ п/п	Найменування показників	Одиниці виміру	Кількість
1	2	3	4
1.	Територія ділянки	га	3,59
2.	Пропускна спроможність	чол.	750

3.	Навантаження на територію	чол./га	209
4.	Площа забудови будівель	м ²	5344,0
5.	Щільність забудови	%	14,9
6.	Ступінь озеленення	%	19,9
7.	Ступінь озеленення	м ² /чол.	9,3
8.	Питома вага дорожніх покриттів	%	3,8
9.	Питома вага дорожніх покриттів	м ² /чол.	1,2
10.	Площа відкритих автостоянок	м ²	506
11.	Місткість автостоянок	маш.-місце	20

3.2. Проектна пропозиція

3.2.1. Функціональне зонування території

(проектна пропозиція)

№ п/п	Найменування зони	Площа, га	Питома вага, %	Питомий показник, м ² /чол.
1	2	3	4	5
1.	Зона загальноміського призначення	0,79	22,01	6,58
2.	Прогулянкова зона (у т.ч. лаунж-зона з терасами та тематична зона з травниками)	0,78	21,73	6,50
3.	Сад плодових дерев	0,32	8,91	2,67
4.	Господарська зона	0,15	4,18	1,25
5.	Рельєф	0,29	8,08	2,42
6.	Рекреаційна зона	1,26	35,10	10,50
	Разом в межах ділянки:	3,59	100,0	29,9

3.2.2. Баланс території ділянки проєктування

(проєктна пропозиція)

№ п/ п	Найменування елементів території	Площа, м ²	Питома вага, %	Питомий показник, м ² /чол.	Приміт- ка
1	2	3	4	5	6
1.	Територія, усього:	27 383	76,25	22,82	
	у тому числі:				
1.1	Площа забудови будівель, усього:	4933	13,74	4,11	
	у тому числі:				
	- центр гастрономічного мистецтва	4933	13,74	4,11	
1.2	Дороги, проїзди та інші асфальтові покриття	7202	20,05	6.0	
1.3	Відкриті майданчики для тимчасового зберігання автотранспорту	3973	11,06	3,31	
1.4	Спортивні майданчики	-	-	-	відсут.
1.5	Майданчики для відпочинку та ігор дітей	469	1,31	0,39	
1.6	Озеленення та благоустрій території	10805	30,09	9,0	
2.	Територія установ обслуговування, усього:	605	1,68	0,50	
	у тому числі:				
2.1	Господарські майданчики	605	1,68	0,50	
3.	Сад плодкових дерев	2206	6,14	1,84	

4.	Лаунж-зона з терасами та тематична зона з травниками	2822	7,86	2,35	
5.	Рельєф	2900	8,08	2,42	
	Разом в межах ділянки:	35 915	100,0	29,93	

3.2.4. Техніко-економічні показники

(проектна пропозиція)

№ п/п	Найменування показників	Одиниці виміру	Кількість
1	2	3	4
1.	Територія ділянки	га	3,59
2.	Пропускна спроможність	чол.	1200
3.	Навантаження на територію	чол. /га	334
4.	Площа забудови будівель	м ²	4933,0
5.	Щільність забудови	%	13,7
6.	Ступінь озеленення	%	30,0
7.	Ступінь озеленення	м ² /чол.	9,0
8.	Питома вага дорожніх покриттів	%	20,0
9.	Питома вага дорожніх покриттів	м ² /чол.	6,0
10.	Площа відкритих автостоянок	м ²	3973
11.	Місткість автостоянок	маш.-місце	158

3.2.4. Об'ємно-планувальні показники

(проектна пропозиція)

1.	Поверховість, поверх	3
2.	Площа забудови будинку, м ² .	4933
3.	Місткість будівлі, чол.	750
4.	Загальна площа будівлі, м ²	13000
5.	Загальна площа будівлі на одиницю місткості, м ² /чол.	17,3
6.	Будівельний об'єм будівлі, м ³ усього:	48330

	у тому числі: - надземний - підземний	42575 5755
7.	Будівельний об'єм будівлі на одиницю місткості, м ³ /чол.,	64,4
8.	Корисна площа, м ²	12194,9
9.	Корисна площа на одиницю місткості, м ² /чол.	7,1
10.	Нормована площа будівлі, м ²	11 858
11.	Нормована площа на одиницю місткості, м ² /чол.	7
12.	K_1 =нормована площа будів. / загальна площа будівлі;	0,91
13.	K_2 =будівельний об'єм будів. / загальна площа будівлі;	3,7
14.	K_3 =площа наружн. огорож. / загальна площа будівлі;	0,81
15.	K_4 =периметр зовнішніх стін / площа забудови будівлі;	0,3

4. ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1. Забезпечення охорони праці на законодавчому рівні

Забезпечення охорони праці на законодавчому рівні при проектуванні та функціонуванні центру гастрономічного мистецтва поєднує в собі діючі нормативно-правові акти України. До них належать регулювання питань цивільної безпеки, санітарно-гігієнічних норм, пожежної безпеки та безпосередньо безпеки праці.

Одним з головних законодавчих актів та нормативних документів є Конституція України. Відповідно до статті 43: держава створює умови для повного здійснення громадянами права на працю, кожен має право на належні, безпечні і здорові умови праці [20].

Не менш важливим нормативним документом є Кодекс законів про працю України [21]. Глава XI «Охорона праці» - розділ, що визначає основні вимоги та положення безпеки та захисту здоров'я працівників, обов'язки роботодавця. Глава IV «Робочий час» - ця частина регулює режимність роботи працівників. Глава XII «Праця жінок» - ця частина регламентує умови праці жінок. Глава XIII «Праця молоді» - ця частина регламентує умови праці неповнолітніх.

Закон України Про систему громадського здоров'я [22] спрямований на створення умов належного санітарно-гігієнічного стану будівлі, забезпечення оптимального рівня освітлення, вентиляції та температури.

Відповідно до одного з важливих законодавчих актів Кодексу цивільного захисту України [23] будівля має бути оснащена системою автоматичного сповіщення пожежної небезпеки та відповідно засобами пожежогасіння, схемами навігації до евакуаційних виходів.

Комфортні і безпечні умови центр гастрономічного мистецтва створюється шляхом максимально можливого зменшення ризику травматизму та попередження аварійних ситуацій для працівників та гостей. Базується ця структура на комплексному дотриманні норм безпеки, рівня

освітлення та санітарно-гігієнічного рівня приміщень, забезпеченням ергономічного планування та безпечного розташування технологічного обладнання, дотримання норм пожежної безпеки.

Виконання санітарно-гігієнічних норм формується на регулярному очищенні громадських та виробничих зон, перевірки якості повітря, температури та вологості.

Дотримання норм пожежної безпеки формується на забезпеченні громадського простору засобами пожежогасіння та автоматичною системою пожежного сповіщення, а також стабільним проведенням навчальних евакуацій.

Зменшення ризику виробничого травматизму формується на забезпеченні робочих елементами безпеки та спеціальним одягом, проведенням інструктажу.

Дотримання психологічного комфорту персонал формується на забезпеченні персоналу відпочинковими зонами.

4.2 Аналіз умов праці та виявлення потенційних небезпек на об'єкті проєктування

Під час будівництва та функціонування будівлі, гастрономічний центр має бути безпечним для здоров'я та комфортним під час відвідування. Характерні риси центру полягають в сполученні громадського простору, виробничих зон, навчальних та торговельних залів, це поєднання вимагає більш ретельний підхід до безпечного середовища. При аналізі були знайдені головні групи небезпечних факторів, такі як фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

1. Хімічні фактори. Важливими небезпеками в приміщеннях центру можливі випаровування мийних засобів та продуктів горіння під час приготування їжі. Для помітного усунення негативного чинника на гостей та працівників ефективно задіяти хорошу систему вентиляції та забезпечити персонал сертифікованими засобами очищення.

2. Фізичні фактори. Одними з головних загроз є дуже високі температури, сильний шум, слизькість поверхонь та погане освітлення. Зокрема такі небезпеки зустрічаються в виробничих зонах. На кухнях за рахунок процесів можливе теплове навантаження, усунути ці фактори може забезпечення належного мікроклімату та запровадження гарних вентиляційних систем.
3. Біологічні фактори. На відміну від інших громадських закладів, центри харчування має ризики поширення мікроорганізмів через продукти та велику кількість відвідувачів. Для створення необхідних умов безпеки треба дотримуватись санітарно-гігієнічних норм, регулярно проводити гігієнічні заходи, дезінфекції.
4. Психофізіологічні фактори. Обслуговуючий персонал може зазнати шкоду фізичного та психологічного характеру за рахунок інтенсивного ритму та великих навантаження роботи.

Класифікація умов безпеки праці поділяються на оптимальні, допустимі, шкідливі та небезпечні. Системи зі сприятним показником функціонування процесів в центрі загалом є оптимальні та допустимі умови роботи, водночас шкідливі або небезпечні умов праці повинні мінімізуватися шляхом правильного технологічного та архітектурного проектування.

1 клас – оптимальні умови праці. Визначається ця система найбільш сприятливими для здоров'я та безпеки обслуговуючого персоналу ознаками. Такими як належне освітлення, комфортний температурний режим та ефективну вентиляцію.

2 клас – допустимі умови праці. Характеризується невеликим відхилення від норм оптимальних умов праці, але не несе суттєвого збільшення відсотку травматизму.

3 клас – шкідливі умови праці. Передбачають негативний вплив на робочий процес та на працівників, тому потребує заходів захисту. З'являється в разі недотримання показників температури, шуму, рівня шкідливих речовин, тощо.

4 клас – небезпечні умови праці. Характеризується значним відхиленням від норм безпеки, високим рівнем травматизму та надбанням професійних хвороб.

4.3 Дослідження ризику реалізації потенційних небезпек на об'єкті проєктування

Відповідно з методичними вказівками та на підставі критеріїв оцінювання небезпеки було виконано аналіз основних загроз для центру гастрономічного мистецтва. На основі матриці потенціальних небезпек було встановлено ризики кожної з небезпек на людей та персонал.

Для проведення оцінки найбільш характерних ризиків, що можуть відбутися під час відвідування громадського центру були проаналізовані наступні небезпеки: порушення санітарно-гігієнічних умов, пожежна небезпека, перевантаження евакуаційних шляхів, травматизм через слизькі поверхні та загроза воєнних дій.

Матриця аналізу небезпек забезпечує можливість виявлення майбутніх загроз здоров'ю й життю та їх впливу на експлуатацію на функціонування центру.

Діагностика відбувається по шкалі оцінки ризиків за її ймовірністю (Й).
(Н) - низький рівень загрози, де ймовірність виникнення події є мінімальною;
(С) - середній показник, де подія може виникати з помітною періодичністю;
(В) - високий, де сама подія дуже вірогідна.

Також аналіз відбувається за впливом на середовище, в якому (Н) - незначний, що несе помірний вплив на середовище; (С) - середній, де вплив може призвести до тимчасового порушення робочого потоку та завдати дискомфорт відвідувачам; (В) - високий, при якому персоналу та гостям небезпека може заподіяти значних травм та призвести до аварійних ситуацій.

Порушення санітарно-гігієнічних умов				
Визначення рівня впливу небезпеки		Визначення рівня ймовірності небезпеки		Заходи зменшення ризику
Рівень	Опис	Рівень	Опис	
В	Погіршення загального санітарного стану та функціонування об'єкта	С	Може траплятися періодично	Санітарний моніторинг
Таблиця 4.1. – Матриця оцінювання ризиків у разі порушення санітарно-гігієнічних умов.				

Одним з головних факторів є дотримання гарантії та належне забезпечення санітарно-гігієнічних умов в громадських зонах, зокрема в приміщеннях зберігання та приготування харчових продуктів.

Пожежна небезпека				
Визначення рівня впливу небезпеки		Визначення рівня ймовірності небезпеки		Заходи зменшення ризику
Рівень	Опис	Рівень	Опис	
В	Вірогідність людських травм та смертей, повне або часткове руйнування частин об'єкта	С	Виникає за недотримання правил експлуатації та несправності обладнання	Забезпечення центру системою оповіщення та пожежогасіння
Таблиця 4.2. – Матриця оцінювання ризиків у разі пожежної небезпеки.				

Велику увагу слід приділити небезпеці виникненню пожежі, такі ситуації відбуваються через некоректне використання теплового обладнання чи його технічну несправність.

Перевантаження евакуаційних шляхів				
Визначення рівня впливу небезпеки		Визначення рівня ймовірності небезпеки		Заходи зменшення ризиків
Рівень	Опис	Рівень	Опис	
В	Супроводжується поява паніки, травмування людей та проблематичним евакуюванням	С	Виникає під час масових заходів або пікового навантаження	Контроль кількості відвідувачів та правильний розрахунок шляхів евакуації
Таблиця 4.3. – Матриця оцінювання ризиків у разі перевантаження евакуаційних шляхів.				

Зазвичай під час проведення масових подій або фестивалів можлива поява великих скупчень людей, таким чином ускладнюючи евакуацію у разі надзвичайної ситуації.

Травматизм через слизькі поверхні				
Визначення рівня впливу небезпеки		Визначення рівня ймовірності небезпеки		Заходи зменшення ризиків
Рівень	Опис	Рівень	Опис	
С	Ризик травмування відвідувачів та персоналу	С	Може траплятися періодично	Встановлення спеціального покриття та інформаційних табличок

Таблиця 4.4. – Матриця оцінювання ризиків у разі травматизм через слизькі поверхні.

Окремо варто проаналізувати ризики пов'язані в великими потоками людей. Внаслідок руху мас по громадським зонам та недотримання заходів для зменшення ризику, можливе утворення слизьких поверхонь. Це слугує підвищенням травматизму.

Загроза воєнних дій				
Визначення рівня впливу небезпеки		Визначення рівня ймовірності небезпеки		Заходи зменшення ризику
Рівень	Опис	Рівень	Опис	
В	Смерть громадян, повного чи часткового руйнування будівлі	В	На сьогоднішній день ймовірність ризику висока	Забезпечення центру укриття та системою оповіщення

Таблиця 4.5. – Матриця оцінювання ризиків у разі травматизм через загроза воєнних дій.

З урахуванням сучасних вимог та експлуатаційних умов громадських споруд в Україні було включено загрозу воєнних дій, що слугує впливом на фактичне перебування людини в будівлі в безпеці.

4.4 Розробка організаційно-технічних, архітектурно-планувальних заходів, спрямованих на покращення умов праці на об'єкті проєктування

Під час проєктування центру було передбачено низку рішень, що слугують покращенням функціональності, комфорту та безпеки простору.

Забезпечення будівлі системами надійної вентиляції. Після введення в експлуатацію центру можливі утворення значних тепловиділень, пари та

запахів в виробничих зонах, для цього правильно буде передбачити системи вентиляції, кондиціонування та очищення повітря. Такі системи нормалізують показники вологості, температури та повітрообміну. Також не варто забувати, що для виробничих та зон для гостей потрібно врахувати окремі витяжні системи та автоматизоване регулювання мікроклімату.

Формування безпечного виробничого процесу та ергономічного робочого місця. Одним з головних методів є організація виробничих процесів та потоків, це відбувається за рахунок виключень можливості перетину працівників на процесі виготовлення та з потоками гостей, іншого персоналу, готової продукції та сировини. Важливо забезпечити центр гастрономічного мистецтва безпечними маршрутами руху та достатню ширину проходів. У зонах виробничого характеру слід передбачити монтаж обладнання захисними елементами та системами автоматичного вимкнення.

Забезпечення центру шумоізоляцією. Через розміщення в одному громадському просторі кількох функціональних зон: виробничу, торговельну, рекреаційну та інших, стало необхідністю забезпечити комфортний рівень шуму в кожній з зон. Рекомендовано застосування шумоізоляційних перегородок та звукопоглинальні стельові конструкції. Також доцільно відокремлення галасливих зон виробничого та торговельного характеру від зон тихого відпочинку.

Якісне освітлення зон для персоналу та гостей. В момент розроблення проєкту слід продумати ефективну взаємодію природного та штучного освітлення приміщень. У зонах виробничого характеру краще використовувати комбіновані системи освітлення з додаткових локальним освітленням робочих зон. Розглядаючи зони для відвідувачів, такі як зали майстер-класів та дегустацій, краще використовувати тепле розсіяне освітлення.

Створення комфортних умов праці. Варто інтегрувати в планувальні схеми центру кімнати відпочинку працівників, душові, санітарно-побутові приміщення та гардеробні. Облаштування будівлі зонами для перепочинку

сприятиме розвантаженню фізичної та психологічної напруги під час тривалих змін.

Професійний інструктаж працівників. Для забезпечення здорового та безпечного середовища для працівників та відвідувачів варто приділяти регулярну увагу на проведенні інструктажу та навчальних заходів. Всі робочі обслуговуючі центр мають навчитися правильному використанню обладнання та розуміти правила запобігання впливу шкідливих факторів.

Архітектурно-планувальні умови. Планувальні заходи мають гармонійно пов'язувати різні функціональні зони, враховуючи специфіку кожного з різних процесів. Наприклад слід відокремити виробничі кухні від зони тихого відпочинку, але зберегти комунікації між ними за рахунок відкритих кухонь або демонстраційних просторів.

Головну увагу необхідно приділити організації безбар'єрного середовища: евакуаційним шляхам, доступності для маломобільних груп населення, встановлення пандусів, ліфтів та окремих санітарних вузлів.

4.5 Висновки

У результаті проведення аналізу було виявлено, що при функціонуванні центру гастрономічного мистецтва можливі появи факторів ризику, спроможних негативно впливати на безпеку, працездатність персоналу та комфорт перебування відвідувачів. Ключова загроза при проектуванні центру в Україні пов'язана з воєнними діями. Такий ризик може спричинити небезпеку для життя людей, повного чи часткового руйнування будівлі. Але окрім нього було виявлено ще декілька небезпечних чинників, типових для споруд гастрономічного напрямку: санітарно-гігієнічні вимоги, підвищений рівень вологості в приміщеннях виробничого характеру та тепловиділення, вплив парів та продуктів горіння під час приготування й небезпека взаємодії з мийними та дезінфекційними засобами. Також небезпеку для персоналу та відвідувачів може спричинити ускладнення евакуації у періоди великого

скупчення відвідувачів й психофізіологічні навантаження, через інтенсивний робочий процес.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій [Електрон. ресурс]. – Чинний від 2019-09-01. – Електрон. текст. дані. – Київ : Мінрегіон України, 2019. –208 с. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074154596122232048?doc_type=2
2. ДБН В.2.2-9-2018 «Будинки і споруди. Громадські будинки і споруди. Основні положення». – Київ : Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-405>
3. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" Наказ Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 р. № 703 Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2
4. ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги" Наказ Мінрегіону України від 31.10.2016 р. № 287 Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua/files-token/062d9e0d083e3e47531523ad2cdb84c7>
5. ДБН В.2.2-40-2018. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення [Електрон. ресурс]. – Чинний від 01.04.19. – Електрон. текст. дані. – Київ.: Мінрегіон. 2018. – 70 с. – Режим доступу: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn_v_2_2_40/1-1-0-1832/
6. ДБН В.2.3.-15-2007 «Споруди транспорту. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів». – Київ: Мінбуд України, 2007. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-368>
7. ДБН В.2.6-31:2021 "Теплова ізоляція та енергоефективність будівель" Наказ Мінрегіону України від 30.12.2021 № 366 та накази від

- 31.01.2022 № 22, від 08.04.2022 № 62, від 16.05.2022 № 72 - Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3075196638495507996
8. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. Міністерство охорони здоров'я (МОЗ). Постанова від 01.12.1999 р. № 42 - Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=14283
9. ДСТУ-Н Б А.3.2-1:2007 Система стандартів безпеки праці. Наказ від 05.04.2007 № 117 "Про прийняття національного стандарту ДСТУ-Н Б А.3.2-1:2007" Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=40230
10. ДБН В.2.2-23:2009 "Підприємства торгівлі" Наказ Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 19 січня 2009 р. № 4 Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199656476725478816?doc_type=2
11. ДБН В.2.2-3:2018 "Заклади освіти" . Наказ Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25.04.2018 № 106 Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua/files-token/d41847c4171f00e8aa7fe7c40d5db010>
12. Гастрономічний ринок Сан-Рамон: новий традиційний варіант у Лімі (Перу) Режим доступу: https://www.archdaily.cl/cl/976370/el-mercado-gastronomico-san-ramon-una-nueva-propuesta-tradicional-en-lima?ad_medium=gallery
13. Лісопильний ринок, Альбукерке (Сполучені Штати) Режим доступу: https://www.archdaily.com/940947/sawmill-market-api-plus-plus-islyn-studio?ad_medium=gallery
14. Ринок Сен-Дизьє (Франція) Режим доступу: https://www.archdaily.com/1007805/saint-diziers-market-studiolada?ad_medium=gallery

15. Ринок Абастос (Іспанія) - Режим доступу:
https://www.archdaily.com/1002014/abastos-market-studio-metamorphosis?ad_medium=gallery
16. Школа Дюкасса (Франція) - Режим доступу:
<https://archello.com/project/ecole-ducasse-paris-campus>
17. Школа Дюкасса (Франція). - Режим доступу:
<https://world-architects.com/en/architecture-news/works/ducasse-school-paris-campus>
18. Гастрономічний простір MOVA (Україна). - Режим доступу:
<https://www.balbek.com/movabeerspace>
19. Гастрономічний простір MOVA (Україна). - Режим доступу:
<https://archello.com/project/mova-beer-space>
20. Конституція України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1996, № 30, ст. 141 [Електрон. ресурс] Режим доступу:
[HTTPS://ZAKON.RADA.GOV.UA/LAWS/SHOW/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#TEXT](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#TEXT)
21. Кодекс законів про працю України || від 10.12.1971р. - № 322-VIII(редакція 01.01.2026р.). - Режим доступу:
https://protocol.ua/ua/kodeks_zakoniv_pro_pratsyu_ukraini/
22. Закон України “Про систему громадського здоров’я” [Електрон. ресурс] Режим доступу: <https://ips.ligazakon.net/document/t222573>
23. Кодексу цивільного захисту України Відомості Верховної Ради (ВВР), 2013, № 34-35, ст.458 - Режим доступу:
<https://zakon.rada.gov.ua/go/5403-17>