



NHIỆM VỤ THIẾT KẾ

ĐỒ ÁN KIẾN TRÚC DÂN DỤNG

4

➤ NHÀ HÀNG kiểu (1) À la carte¹ / (2) Buffet² / (3) Food court^{3 4}

A. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Mục tiêu và yêu cầu

1.1. Tính chất

Công trình công cộng đa tuyến, quy mô nhỏ và công năng đơn giản

1.2. Mục tiêu

- Nắm được phương pháp thiết kế công năng đa tuyến cơ bản
- Đẩy mạnh việc giải quyết sáng tạo mối quan hệ giữa công năng lẫn hình thức, nhằm thỏa mãn nhu cầu xã hội thông qua tính hấp dẫn của không gian kiến trúc
- Làm quen với các yêu cầu đặc thù của không gian và dây chuyền công nghệ chuyên môn

1.3. Kết quả mong muốn

- Biết bố trí nhiều dây chuyền công năng trong một tổ chức không gian (khách hàng / nhân viên / thực phẩm, thức ăn)
- Biết cách xác định cách tổ chức không gian và kích thước kiến trúc dựa trên nhu cầu công năng cụ thể (các kiểu nhà hàng khác nhau)
- Biết quan tâm đúng mức tới các yếu tố ngoài kiến trúc (quảng cáo, thương hiệu...) nhưng có tác động mạnh mẽ tới công tác thiết kế

1.4. Kỹ năng đánh giá

- | | |
|--|-----|
| - Phân loại, sắp xếp (nhóm) và kết nối công năng (đa tuyến giản đơn) | 20% |
| - Xử lý hình thức kiến trúc gắn kết nội dung công năng và hình thái đô thị | 40% |
| - Tích hợp các yếu tố kỹ thuật công trình và xử lý cấu tạo kiến trúc | 20% |
| - Sáng tạo công năng công trình dựa trên nhu cầu xã hội | 20% |

2. Địa điểm xây dựng

¹ Nhà hàng kiểu “truyền thống”: thực khách gọi món tại bàn, lựa chọn theo thực đơn có sẵn, có người phục vụ tại bàn trong suốt bữa ăn, tính tiền sau khi ăn theo món ăn đã dùng tại bàn và khu thanh toán tập trung.

² Nhà hàng kiểu tự chọn, tự phục vụ: thực khách tự chọn món ăn tại khu vực bày đồ ăn (có thể thay đổi khác nhau theo buổi, theo ngày), tự phục vụ (có người thu dọn bát đĩa bẩn), tính tiền sau khi ăn theo suất (theo số người, không phụ thuộc số món ăn đã dùng) tại bàn và khu thanh toán tập trung.

³ Nhà hàng kiểu “thức ăn đường phố”: thực khách lựa chọn món ăn tại các gian hàng khác nhau (như quán hàng đường phố), có người mang thức ăn đến bàn và thu dọn bát đĩa bẩn, tính tiền trước khi ăn theo món ăn đã yêu cầu tại những gian hàng khác nhau.

⁴ SV chỉ chọn 1 trong 3 kiểu nói trên để thực hiện.

- 3 khu đất được đề xuất nằm ở khu vực giao của đường Đại Cồ Việt với phố Nguyễn Đình Chiểu và Trần Đại Nghĩa, Quận Hai Bà Trưng, Hà Nội (trang cuối của Nhiệm vụ thiết kế này)

3. Yêu cầu và khối lượng thực hiện

3.1. Yêu cầu phân quy hoạch

- a. Phân tích hiện trạng
 - i. Mối liên hệ khu đất xây dựng trong tổng thể thành phố; quận...
 - Giao thông
 - Quy hoạch định hướng (nếu có)
 - Mạng lưới cây xanh, hồ nước
 - Các điểm nhấn và công trình kiến trúc
 - ii. Mối liên hệ khu đất xây dựng và các công trình xung quanh
 - Mật độ xây dựng
 - Độ cao các công trình liền kề
 - Sự tiếp cận về mặt giao thông
 - Chức năng sử dụng các khu vực lân cận và liền kề
- b. Mối quan hệ hiện trạng khu đất và phương án đề xuất
 - i. Giao thông
 - ii. Chức năng sử dụng
 - iii. Mật độ xây dựng
 - iv. Hình thái kiến trúc
 - v. Hiện trạng cảnh quan, cây xanh

3.2. Yêu cầu phân công trình

- a. Mối quan hệ các chức năng bên trong và chức năng bên ngoài công trình
- b. Mối quan hệ giao thông bên trong công trình và bên ngoài công trình
- c. Mối quan hệ chức năng, giao thông giữa các bộ phận công trình
- d. Sự liên hệ giữa không gian bên trong và hình khối công trình

3.3. Quy cách thể hiện bản vẽ

3.3.1. Khối lượng thực hiện

a. Kiểm tra tiến độ (thiết kế ý tưởng)

- Sơ đồ phân tích bối cảnh và công năng
- Mô hình tìm ý (bắt buộc) TL 1/200
- Các bản vẽ tay minh họa ý tưởng:
 - Mặt bằng tổng thể TL 1/500-1/200
 - Mặt bằng bố trí công năng theo tầng/cốt cao độ TL 1/100
 - Mặt cắt TL 1/100
 - Mặt đứng (khuyến khích) TL 1/100

b. Kết thúc đồ án (thiết kế cơ sở)

- Phân tích hiện trạng khu vực nghiên cứu, diễn tiến ý tưởng
- Mặt bằng tổng thể TL 1/500-1/200
- Sơ đồ phân chia công năng toàn công trình (2D/3D)
- Mặt bằng chi tiết theo tầng/cốt cao độ, có bố trí nội thất và thiết kế kích thước
 - Mặt bằng tầng 1 gắn liền với tổng thể sân vườn TL 1/100
 - Mặt bằng các tầng (nổi, hầm), có bố trí nội thất TL 1/100
 - Mặt bằng mái TL 1/100
- Mặt cắt công trình (tối thiểu 02 mặt cắt qua 2 chiều vuông góc công trình, trong đó bắt buộc 01 mặt cắt qua thang) TL 1/100-1/50
- Mặt đứng (tối thiểu 02 mặt đứng kỹ thuật có thể hiện bóng) TL 1/100-1/50
- Phối cảnh minh họa (phối cảnh góc, không gian nội thất)

3.3.2. Qui cách thể hiện

- Khổ giấy: thể hiện trên **khổ giấy A1** (tối đa 02 tờ).
- Chất liệu thể hiện: thể hiện bằng tay (không dùng máy tính).
- Yêu cầu về phong cách: không hạn chế về phong cách thể hiện, nhưng phong cách kiến trúc phải phù hợp xu thế và mang hơi thở thời đại.
- Yêu cầu kỹ thuật thể hiện - thẩm mỹ: các bản vẽ rõ ràng, sáng sủa. Chữ viết và ký hiệu đúng yêu cầu của các bản vẽ kỹ thuật; trình bày bố cục chặt chẽ có thẩm mỹ.

B. NHIỆM VỤ THIẾT KẾ

1. Quy mô:

- Cấp công trình : II-III
- Quy mô phục vụ : 250 khách
- Mật độ xây dựng : 40 – 60%
- Số tầng : 2-3 tầng
- Có bãi xe ô tô và xe máy cho người làm và khách, có thể dùng tầng trệt hoặc tầng hầm cho chức năng này.

2. Cơ cấu mặt bằng

<i>Khu vực chức năng chính</i>	<i>Mô tả công năng và diện tích đề xuất</i>	<i>Ghi chú</i>
a. Sảnh 200m²		
	Gửi đồ	10m ²
	Lễ tân và đặt bàn	20m ²
	Khu vực chờ cho khách	30m ²
	Khu vực sảnh chính, tiền sảnh	30m ²
	Khu chơi trẻ em	50m ²
	WC cho khu vực sảnh	10m ²
	Quầy đồ ăn mang đi (take away) và khu dành cho các DV gọi đồ ăn trực tuyến như Grabfood, Nowfood, Gofood ...	50m ² Bố trí ở nơi dễ tiếp cận, có chỗ đỗ xe nhanh và cửa ra đồ riêng (nối với bếp) để tránh ảnh hưởng đến các khu khác
b. Phòng ăn 700 - 1200m²		
Phòng ăn lớn (chỉ chọn 1 loại tương ứng với loại nhà hàng đã chọn để thiết kế)	Nếu là À la carte (nhà hàng kiểu gọi món thông thường)	300-400m ² Nên chia làm nhiều không gian phong phú (nhiều vùng ngồi khác nhau), có thể kết hợp không gian trong nhà và ngoài trời. Đối với buffet cần lưu ý khu vực bày đồ ăn, các quầy chế biến tại chỗ và việc tiếp đồ khi cần.
	Nếu là Buffet	500m ²
	Nếu là Food court	800m ²
	Khu vực bố trí sân khấu nhỏ (dành cho các sự kiện, phục vụ ca nhạc ...)	30-60m ²
	Bar, quầy pha chế, quầy trực	30-40m ²
Phòng ăn nhỏ	Nếu là À la carte	40m ² /phòng Nên là phòng kín

(3-6 phòng)	Nếu là Buffet	60m2/phòng	Nên là phòng hở
	Nếu là Food court		Thường không có phòng ăn nhỏ
WC	Khu WC cho khách	2x30m2	Có thể bố trí thêm WC riêng cho các phòng ăn nhỏ (VIP) hoặc chia làm nhiều khu (theo tầng)
c. Khu vực Bếp		420m2	
	Khu vực nhập/kiểm hàng	20-30m2	Nên là phòng hở
	Kho Lạnh	30m2	Trong đó có 10m2 kho đông
	Kho khô	30m2	
	Kho đồ uống	20m2	
Kho	Kho đồ vải / bàn ghế ...	30-50m2	
	Kho nhiên liệu + buồng cấp Gas	20m2	Nên bố trí ngoài nhà hoặc tại khu vực giáp tường ngoài
	Kho thiết bị bếp	30m2	
	Khu vực Bếp nấu chính	100m2	Bao gồm Gia công thô (làm sạch, gọt, chặt ...), Gia công tinh (thái, tẩm ướp, gói ...) và Nấu (xào, rán, nướng, hầm, luộc ...)
Bếp	Khu vực Soạn, chia, ra đồ	20m2	Gồm tời chuyển thức ăn đi các tầng (và nhận bát đĩa bản về bếp)
	Khu vực Rửa và kho bát đĩa	30m2	Gần khu Soạn nhưng có cách ly.
Chế biến ngoài trời	Khu vực chế biến đồ nướng	30m2	Ngoài nhà gần khu bếp hoặc khu ăn ngoài trời
Bếp phụ	Khu soạn, chia cho tầng 2; 3	2x15m2	Gồm tời chuyển thức ăn đi các tầng (và nhận bát đĩa bản về bếp)
d. Khu vực cho nhân viên		155m2	Tổng ~50 NV, gồm B. vệ
	Phòng thay đồ, tắm, trang điểm	2x30m2	
	Phòng WC	2x10m2	Dành cho cả VN khu vực bếp, NV chạy bàn và NV hành chính
	Phòng Bếp trưởng	15m2	
	Phòng ăn nhân viên	30m2	
	Phòng nghỉ nhân viên	30m2	
e. Khu vực hành chính		162m2	
	Phòng Quản lý	30m2	
	Phòng Hành chính	30m2	
	Phòng Marketing	20m2	
	Phòng họp	50m2	
	Phòng Quản lý nhà cung cấp	20m2	
	Khu WC hành chính	2x6m2	

- Tổng diện tích các công năng chính: 2.130m², **chưa bao gồm** diện tích giao thông trong nhà (hành lang, cầu thang) các phần không gian trống tầng, diện tích chiếm chỗ bởi hệ kết cấu chịu lực và hệ bao che của công trình.

3. Một số lưu ý

- Tổng mặt bằng cần quan tâm tới tính quảng cáo của công trình.
- Mặt bằng phải bố trí Nội thất cho khu vực phòng ăn.
- Hình thức kiến trúc phải nghiên cứu vị trí quảng cáo, bảng biển. Sinh viên phải thiết kế bảng biển cho nhà hàng sao cho phù hợp.
- Dựa trên Nhiệm vụ thiết kế chung nói trên, SV có thể đề xuất các loại nhà hàng chủ đề với các không gian đặc thù. VD: Nhà hàng hải sản có thể bố trí thêm bể nuôi hải sản; Nhà hàng đồ nướng có thể có Không gian tiệc nướng ngoài trời; Nhà hàng đặc sản với khu bếp có thể phô diễn kỹ thuật chế biến (display kitchen); Nhà hàng kết hợp beerclub thì khu vực Bar & Sân khấu sẽ có quy mô lớn hơn và được thiết kế thành trung tâm của nhà hàng ...
- Tính chỗ đỗ xe: 20 khách hoặc 10 người làm cần 1 chỗ đỗ ô tô; 5 khách hoặc 1 nhân viên cần 1 chỗ đỗ xe máy

C. TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN VÀ ĐÁNH GIÁ ĐỒ ÁN

1. Tiến độ thực hiện

Tuần thứ tự	Tuần học (lich năm học 2020-2021)	Nội dung công việc	Khối lượng cần hoàn thành của SV
1	34 12/04 - 18/04	Giao nhiệm vụ thiết kế đồ án và khu đất	- Đọc, hiểu nhiệm vụ thiết kế, xác định khu đất sẽ làm theo chỉ định của GVHD. - Tìm, nghiên cứu các tài liệu pháp lý, tiêu chuẩn, dữ liệu tham khảo phục vụ thiết kế. - Xem video về các công trình thực tế và kinh nghiệm thiết kế nhà hàng do Bộ môn KTDD cung cấp tại link https://bit.ly/37CnYde - Tìm, nghiên cứu các công trình thực tế tương tự (Việt Nam, thế giới).
2	35 19/04 - 25/04		- Tham quan/ tìm hiểu hiện trạng; Phân tích khu đất - Phân tích công năng và đưa ra sơ phác phương án tổng mặt bằng.
3	36 26/04 - 02/05	SV làm việc với GV (thông bài)	- Đề xuất ý tưởng thiết kế - Cụ thể phương án tổng mặt bằng - Sơ phác mặt bằng các tầng, các mặt cắt chính
4	37 03/05 - 09/05		- Cụ thể mặt bằng các tầng, cập nhật và cụ thể hóa mặt cắt chính. - Sơ phác mặt đứng, hình khối công trình.
5	38 10/05 - 16/05	GV đánh giá giữa kỳ tiến độ và khối lượng đồ án SV đã	- Bài chấm tiến độ được thể hiện trên khổ giấy A1 (tối đa 02 tờ) - Cụ thể phương án tổng mặt bằng

		thực hiện	- Cụ thể mặt bằng các tầng, các mặt cắt chính - Sơ phác mặt đứng, hình khối công trình
6	39 17/05 - 23/05	SV làm việc với GV (thông bài)	- Định hình đầy đủ các yếu tố công trình (tổng mặt bằng, mặt đứng, mặt cắt, phối cảnh) - Cụ thể các giải pháp bố trí nội thất, chuẩn hóa kích thước các không gian
7	40 24/05 - 30/05		- Chỉnh sửa, khắc phục và hoàn thiện các thiếu sót của phương án
8	41-45 31/05 - 27/06	SV tự làm việc ở nhà	- Thể hiện đồ án - Nộp đồ án theo thời gian và địa điểm trên thời khóa biểu của lớp mình, cụ thể: Lớp 64KD1: chiều 29/06 tại 107H1 Lớp 64KD2: chiều 29/06 tại 108H1 Lớp 64KD3: sáng 29/06 tại 112H1 Lớp 64KD4: sáng 29/06 tại 111H1 Lớp 64KD5: chiều 30/06 tại 112H1 Lớp 64KDF: chiều 29/06 tại 35H3 Lớp 64QH1: sáng 30/06 tại 111H1

2. Cách đánh giá

Điểm (đánh giá cuối cùng)	Trọng số	Điểm thành phần (do GV đánh giá trong quá trình thực hiện đồ án)	Trọng số thành phần	Ghi chú
1. ĐQT	40%	1.1. Trung bình cộng điểm đánh giá các buổi làm việc tuần 2, 3, 4, 6 và 7	50%	GVHD đánh giá
		1.2. Điểm đánh giá giữa kỳ (tuần 5)	50%	Các GVHD cùng đánh giá
2. ĐKT	60%	2.1. Phân loại, sắp xếp (nhóm) và kết nối công năng (cấp độ đơn giản)	20%	Sơ đồ phân chia công năng, các mặt bằng /TMB, mặt cắt
		2.2. Xử lý hình thức kiến trúc gắn kết nội dung và hình thái đô thị	40%	Hình thức, ngôn ngữ kiến trúc, mặt đứng, phối cảnh
		2.3. Tích hợp các yếu tố kỹ thuật công trình và xử lý cấu tạo kiến trúc	20%	Bố trí nội thất và thiết kế kích thước không gian
		2.4. Sáng tạo công năng / không gian dựa trên nhu cầu / xu hướng xã hội	20%	Đề xuất các công năng / không gian phù hợp ngoài những nội dung trong nhiệm vụ thiết kế

Ghi chú:

- SV có **tổng cộng 5 buổi thông bài** (vào các tuần thứ 2, 3, 4, 6 và 7), không tính buổi giao đề (tuần thứ 1) và chấm tiến độ (tuần thứ 5)

D. Các Kiến thức cần bổ sung và Một số tài liệu tham khảo :

1	Kiến thức chung về nhà hàng	<ul style="list-style-type: none"> - Các mô hình kinh doanh và cách thức vận hành nhà hàng phổ biến: A la carte (nhà hàng gọi món), buffet, food court, - Hoạt động của các đối tượng khai thác công trình: Khách (trung niên, già, trẻ ...), nhân viên phục vụ, nhân viên giám sát, quản lý... - Kiến thức cơ bản về quảng cáo thị giác ngoài nhà.
2	Tài liệu về nhà hàng (xếp bàn, bếp công nghiệp ...)	<ul style="list-style-type: none"> - Pickard, Quentin. (2002). The architects' handbook. Oxford; Malden, MA: Blackwell Science. - Littlefield, David (Ed.) (2008). Metric handbook: planning and design data (3rd ed.). Oxford: Architectural Press. - Neufert, Ernst, & Neufert, Peter. (2000). Architects' data (3rd ed.). Oxford; Malden, MA: Blackwell Science.

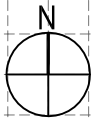
--- HẾT ---



Họ và tên: _____ MSSV: _____ Lớp: _____

Chú ý: SV bắt buộc phải trình phiếu theo dõi học tập cho GV vào mỗi buổi làm việc và tự chịu trách nhiệm lưu giữ. Điểm phải có chữ ký GV kèm theo mới được công nhận. Phiếu được nộp lại cùng đồ án vào buổi đánh giá cuối kỳ và không chấp nhận việc mất phiếu với bất cứ lý do nào.

Tuần	Khối lượng công việc cần đạt được	Nhận xét và điểm của GV	Chữ ký GV
1	1.1. Giao và giảng đề 1.2. Đọc, hiểu nhiệm vụ thiết kế 1.3. Phân nhóm, chọn lựa khu đất		
2	2.1. Tìm, nghiên cứu các tài liệu pháp lý, tiêu chuẩn, dữ liệu tham khảo phục vụ thiết kế 2.2. Tìm, nghiên cứu các công trình thực tế tương tự (Việt Nam, thế giới) 2.3. Tham quan hiện trạng, phân tích khu đất thiết kế, công năng công trình	Điểm đánh giá: /10	
3	3.1. Đề xuất ý tưởng 3.2. Sơ phác phương án tổng mặt bằng, phân chia luồng tuyến, khu vực công năng 3.3. Sơ phác hình khối công trình	Điểm đánh giá: /10	
4	4.1. Cụ thể phương án tổng mặt bằng 4.2. Sơ phác mặt bằng các tầng, các mặt cắt, mặt đứng chính 4.3. Hiệu chỉnh hình khối công trình	Điểm đánh giá: /10	
5 (Đánh giá giữa kỳ)	5.1. Cụ thể mặt bằng các tầng, các mặt cắt, mặt đứng, hình khối công trình 5.2. Sơ phác bố trí nội thất và thiết kế kích thước các không gian 5.3. Sơ phác các giải pháp kỹ thuật công trình	Điểm đánh giá: /10	
6	6.1. Định hình đầy đủ các yếu tố công trình (tổng mặt bằng, mặt đứng, mặt cắt, phối cảnh) 6.2. Cụ thể các giải pháp bố trí nội thất, thiết kế kích thước các không gian 6.3. Cụ thể các giải pháp kỹ thuật công trình	Điểm đánh giá: /10	
7	7.1. Chính sửa, khắc phục và hoàn thiện các thiếu sót của phương án kiến trúc 7.2. Hoàn thiện giải pháp kỹ thuật công trình 7.3. Lên ý tưởng và lựa chọn phương pháp thể hiện	Điểm đánh giá: /10	
8 (Đánh giá cuối kỳ)	8.1. Thể hiện đồ án 8.2. Đánh giá và chấm đồ án 8.3. Nhận xét	Điểm đánh giá: /10	



0 10 20 30 40 50m

Hồ Bảy Mẫu

Đại Cò Việt

