



# NHIỆM VỤ THIẾT KẾ

## ĐỒ ÁN KIẾN TRÚC DÂN DỤNG

# 4

➤ NHÀ HÀNG kiểu (1) À la carte<sup>1</sup> / (2) Buffet<sup>2</sup> / (3) Food court<sup>3 4</sup>

## A. QUY ĐỊNH CHUNG

### 1. Mục đích và yêu cầu của đồ án

#### 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, quy cách công trình

#### 2.1. Địa điểm xây dựng

Có 3 khu đất được đề xuất:

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> SV chỉ chọn 1 trong 3 kiểu nói trên để thực hiện.

	Khu đất số 1	Khu đất số 2	Khu đất số 3
Vị trí	Góc ngã tư Giang Văn Minh & Kim Mã	Khu vực từ 31 Kim Mã đến Bến xe Kim Mã	Góc ngã ba giữa Nguyễn Thái Học và Sơn Tây
Phía bắc	Nhà dân hiện hữu	Đường Kim Mã	Đường Sơn Tây
Phía đông	Nhà dân hiện hữu	Bến xe Kim Mã	Nhà dân hiện hữu
Phía nam	Đường Kim Mã	Nhà dân hiện hữu	Phố Nguyễn Thái Học
Phía tây	Phố Giang Văn Minh	Lối đi dân sinh	Đầu đường Kim Mã
Diện tích	2.445 m <sup>2</sup>	2.532 m <sup>2</sup>	2.292 m <sup>2</sup>
Mật độ XD	40 - 60%	40 - 60%	40 - 60%

- Mật độ xây dựng tối đa: 60% (hoặc diện tích chiếm đất  $\leq 1.500 \text{ m}^2$ )
- Các mặt đường đảm bảo khoảng lùi  $\geq 3 \text{ m}$

## 2.2. Quy mô công trình

- Cấp công trình: Cấp III (theo quy mô kết cấu)<sup>5</sup>
- Số tầng cao: 3 tầng (không tính tầng mái/áp mái và tầng hầm/bán hầm)
- Chiều cao tối đa: 16 m

## 2.3. Kết cấu công trình

- Kết cấu thân: Khung (cột-dầm-sàn) BTCT/thép, có thể kết hợp xây chèn tường chịu lực
- Chiều cao các không gian: 4,5-6,0 m cho các không gian chính  
3,0-3,6 m cho các không gian phục vụ

## 3. Cách thức thể hiện đồ án

### 3.1. Khối lượng thực hiện

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

- Sơ đồ phân tích công năng đa tuyến
- Mô hình tìm ý TL 1/300
- Các bản vẽ tay minh họa ý tưởng:
  - Mặt bằng tổng thể TL 1/200-1/500
  - Mặt bằng bố trí công năng theo tầng/cốt cao độ TL 1/100-1/200
  - Mặt cắt TL 1/100-1/200
  - Mặt đứng (khuyến khích) TL 1/100-1/200
- 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 nhà (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) TL 1/100-1/200
    - Mặt bằng mái TL 1/100-1/200
  - Mặt cắt công trình (tối thiểu 02 mặt cắt qua 2 chiều vuông góc ngôi nhà, trong đó bắt buộc

<sup>5</sup> Theo Thông tư số 03/2016/TT-BXD ngày 10/03/2016 của Bộ Xây dựng quy định về phân cấp công trình xây dựng và hướng dẫn áp dụng trong quản lý hoạt động đầu tư xây dựng

- 01 mặt cắt qua thang)
- Mặt đứng (tối thiểu 02 mặt đứng kỹ thuật)
- Phối cảnh minh họa (phối cảnh góc, không gian nội thất)

TL 1/100-1/200

TL 1/100-1/200

### 3.2. Quy cách thể hiện

- Thể hiện thủ công (vẽ tay)
- Thể hiện tối đa trên 02 tờ giấy khổ A1 (60x80cm)

## B. NHIỆM VỤ THIẾT KẾ

### 1. Bảng chỉ tiêu các diện tích

Khu vực chức năng chính	Mô tả công năng và diện tích đề xuất	Ghi chú	
<b>1. SẢNH</b>	<b>200 m<sup>2</sup></b>		
1.1. Sảnh	Gửi đồ	10 m <sup>2</sup>	
	Lễ tân và đặt bàn	10 m <sup>2</sup>	Theo kiểu nhiều không gian nhỏ (không có tường ngăn) chứa trong một không gian lớn
	Quản lý và xuất hóa đơn	10 m <sup>2</sup>	
	Khu vực chờ cho khách	30 m <sup>2</sup>	
	Khu vực sảnh chính, tiền sảnh	30 m <sup>2</sup>	
1.2. Phụ trợ	Khu chơi trẻ em	50 m <sup>2</sup>	
	Khu WC cho khu vực sảnh	10 m <sup>2</sup>	Nam/nữ/người tàn tật
1.3. Khu vực đồ ăn mang đi	Quầy đồ ăn mang đi (take away) và khu dành cho các dịch vụ gọi đồ ăn trực tuyến như Grabfood, Nowfood, Gofood...	50 m <sup>2</sup>	Bố trí tách riêng sảnh, 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, có chỗ đứng chờ cho người giao nhận đồ ăn (shipper) Chú ý liên hệ trực tiếp với khu vực bếp để vận chuyển thức ăn thuận tiện
<b>2. PHÒNG ĂN</b>	<b>700 - 1200 m<sup>2</sup></b>		
2.1. Phòng ăn lớn ( <b>chỉ chọn 1 loại</b> tương ứng với loại nhà hàng đã chọn để thiết kế)	Nếu là <b>À la carte</b> (nhà hàng kiểu gọi món thông thường)	400-500 m <sup>2</sup>	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. Cần chú ý cách bố trí bàn ghế và thiết bị phục vụ trong phòng ăn theo mỗi kiểu loại.
	Nếu là <b>Buffet</b>	500-600 m <sup>2</sup>	
	Nếu là <b>Food court</b>	800 m <sup>2</sup>	
	Khu vực bố trí sân khấu nhỏ (dành cho các sự kiện, phục vụ ca nhạc...)	30-60 m <sup>2</sup>	
	Bar, quầy pha chế, quầy trực	30-40 m <sup>2</sup>	
2.2. Phòng ăn nhỏ (3-6 phòng)	Nếu là <b>À la carte</b>	40 m <sup>2</sup> /phòng	Có thể có WC riêng

<i>Khu vực chức năng chính</i>	<i>Mô tả công năng và diện tích đề xuất</i>	<i>Ghi chú</i>
	Nếu là <b>Buffet</b>	60 m2/phòng Có người phục vụ riêng tận bàn
	Nếu là <b>Food court</b>	Thường không có phòng ăn nhỏ
2.3. Khu WC	Khu WC cho khách	30 m2 Nam/nữ/người tàn tật
<b>3. KHU VỰC BẾP 420m2</b>		
3.1. Kho	Khu vực nhập/kiểm hàng	20-30 m2 Nên là sảnh hở
	Kho Lạnh	30 m2 Trong đó có 10 m2 kho đông
	Kho khô	30 m2
	Kho đồ uống	20 m2
	Kho đồ vải / bàn ghế...	30-50 m2
	Kho nhiên liệu + buồng cấp Gas	20 m2 Nên bố trí ngoài nhà hoặc tại khu vực giáp tường ngoài
	Kho thiết bị bếp	30 m2
3.2. Bếp	Khu vực gia công, bếp nấu chính	100 m2 Bao gồm gia công thô (làm sạch, gọt, chặt...), gia công tinh (thái, tẩm ướp, gói...) và nấu (xào, rán, nướng, hầm, luộc...) Có thể có sân gia công
	Khu vực soạn, chia, ra đồ	20 m2 Gồm tời chuyển thức ăn đi các tầng (và nhận bát đĩa bẩn về bếp)
	Khu vực rửa và kho bát đĩa	30 m2 Gần khu soạn nhưng có ngăn cách
3.3. Chế biến ngoài trời	Khu vực chế biến đồ nướng	30 m2 Ngoài nhà, gần khu bếp hoặc khu ăn ngoài trời
3.4. Bếp phụ	Khu soạn, chia cho tầng không có bếp chính	15 m2/tầng Gồm tời chuyển thức ăn đi các tầng (và nhận bát đĩa bẩn về bếp)
<b>4. KHU VỰC CHO NHÂN VIÊN 155m2</b>		
	Phòng thay đồ, tắm, trang điểm	2x15 m2
	Khu WC	2x10 m2
	Phòng Bếp trưởng	15 m2
	Phòng ăn nhân viên	30 m2
	Phòng nghỉ nhân viên	2x20 m2
<b>5. KHU VỰC HÀNH CHÍNH 162m2</b>		
	Phòng Quản lý	30 m2
	Phòng Hành chính	30 m2
	Phòng Marketing	20 m2
	Phòng họp	50 m2

<i>Khu vực chức năng chính</i>	<i>Mô tả công năng và diện tích đề xuất</i>		<i>Ghi chú</i>
	Phòng Quản lý nhà cung cấp	20 m <sup>2</sup>	
	Khu WC hành chính	2x6 m <sup>2</sup>	Nam/nữ

## 2. Một số lưu ý

- Tất cả các mặt bằng phải thiết kế bố trí, sắp xếp đồ nội thất cho các không gian.
- Khi thiết kế tổng mặt bằng và hình thức kiến trúc, cần quan tâm tới các yếu tố quảng cáo của công trình (bảng, biển hiệu, tháp đèn, logo...).
- 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, ví dụ: 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 toán chỗ đỗ xe có thể dựa trên ước lượng 10 khách 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

<i>Tuần thứ tự</i>	<i>Tuần học (lich năm học 2019-2020)</i>	<i>Nội dung công việc</i>	<i>Khối lượng cần hoàn thành của SV</i>
1	<b>38</b> 20/04 - 26/04	GV giảng lại các nguyên lý thiết kế liên quan, thống nhất lịch trình và cách thức làm việc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đọc, hiểu nhiệm vụ thiết kế</li> <li>- Tìm, nghiên cứu các tài liệu pháp lý, tiêu chuẩn, dữ liệu tham khảo phục vụ thiết kế</li> <li>- Tham khảo các dữ liệu hỗ trợ thực hiện đồ án tại website <a href="http://kientrucdandung.vn">http://kientrucdandung.vn</a> và fanpage <a href="https://www.facebook.com/kientrucdandung/">https://www.facebook.com/kientrucdandung/</a></li> <li>- Tìm, nghiên cứu các công trình thực tế tương tự (Việt Nam, thế giới)</li> </ul>
2	<b>39</b> 27/04 - 03/05		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tham quan/ tìm hiểu hiện trạng; Phân tích khu đất</li> <li>- Phân tích công năng nhằm đưa ra sơ phác phương án tổng mặt bằng.</li> </ul>
3	<b>40</b> 04/05 - 10/05	SV làm việc với GV (thông bài)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đề xuất ý tưởng thiết kế</li> <li>- Cụ thể phương án tổng mặt bằng</li> <li>- Sơ phác mặt bằng các tầng, các mặt cắt chính</li> </ul>
4	<b>41</b> 11/05 - 17/05		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cụ thể mặt bằng các tầng, cập nhật và cụ thể hóa mặt cắt chính.</li> <li>- Sơ phác mặt đứng, hình khối công trình.</li> </ul>
5	<b>42</b> 18/05 - 24/05	<b>GV đánh giá giữa kỳ tiến độ và khối lượng đồ án SV đã thực hiện</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bài chấm tiến độ được thể hiện trên khổ giấy <b>A1 (tối đa 02 tờ)</b></li> <li>- Cụ thể phương án tổng mặt bằng</li> <li>- Cụ thể mặt bằng các tầng, các mặt cắt chính</li> </ul>

Tuần thứ tự	Tuần học (lịch năm học 2019-2020)	Nội dung công việc	Khối lượng cần hoàn thành của SV
			- Sơ phác mặt đứng, hình khối công trình
6	<b>43</b> 25/05 - 31/05	SV tiếp tục 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	<b>44</b> 01/06 - 07/06		- Chỉnh sửa, khắc phục và hoàn thiện các thiếu sót của phương án
8	Chưa xác định	SV tự làm việc ở nhà	- <b>Thể hiện đồ án</b> - Các lớp nộp đồ án theo thời gian và địa điểm sẽ được Bộ môn KTDD thông báo sau

## 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	Ghi chú
<b>1. ĐQT</b>	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
<b>2. ĐKT</b>	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 (tổng thể), mặt cắt, mặt đứng
		2.2. Xử lý hình thức kiến trúc gắn kết nội dung công năng và hình thái đô thị	40%	Hình thức, ngôn ngữ kiến trúc, 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 công trình dựa trên nhu cầu xã hội	20%	Đề xuất các công năng ngoài các công năng có sẵn

--- 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 ( <u>sử dụng mô hình để minh họa</u> )	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 ( <u>sử dụng mô hình để minh họa</u> )	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 ( <u>sử dụng mô hình để minh họa</u> ) 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. Chỉnh 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	