

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Тихоокеанский государственный университет»

Инженерно-строительный институт

Кафедра 'Промышленное и гражданское строительство'

Задание

**на расчетно-графическую работу по дисциплине "Информационное моделирование в
строительстве"**

'Ресторан на 100–200 посадочных мест'

Студенту направления подготовки 'Строительство'

Хабаровск 2022 г.

1. Общие сведения об объекте проектирования

1.1. Основные характеристики: здание отдельно стоящее, 1–2 этажное, высота этажа не менее 4,2 м – помещения для посетителей, и не менее 3 м – для других помещений.

1.2. Конструктивные решения:

- здание каркасно-монолитное с шагом колонн, удовлетворяющим архитектурно-планировочному решению;
- перекрытия монолитные железобетонные толщиной 200 мм;
- сечение колонн 300х300мм;
- кровля скатная / плоская (эксплуатируемая или неэксплуатируемая).

1.3. Адрес строительства:

(Родной город студента, или ближайший крупный населенный пункт городского типа).

2. Общие данные о предприятии

2.1. Тип предприятия общественного питания: ресторан.

2.2. Количество посадочных мест: 100–200 посадочных мест.

2.3. Форма производства: на полуфабрикатах.

2.4. Состав помещений определить в соответствии с Приложением 1.

2.5. Специальные зоны:

- летняя терраса;
- банкетный зал.

3. Схема планировочной организации земельного участка

3.1. Общая площадь земельного участка не менее 1500 м².

3.2. На земельном участке предприятия предусматривается четкое зонирование, с выделением:

- зоны для посетителей с площадкой для размещения в летнее время столиков (дополнительных мест) на открытом воздухе;
- хозяйственный двор с подъездными путями для грузовых автомобилей и разгрузочной площадкой, примыкающей к группе складских помещений здания, мусоросборником, зоной отдыха для персонала;
- стоянка для индивидуального автотранспорта.

4. Основные требования к архитектурным и объемно-планировочным решениям

4.1. Обеспечить яркий, выразительный художественный образ здания.

4.2. Разработать план с увязкой помещений по функциональному назначению.

5. Требования к форме сдачи проекта:

5.1. Чертежи выполняются с помощью программы Autodesk Revit.

5.2. Проект представляется в файле проекта .rvt, **чертежи и скриншоты 3D – модели ресторана вашего проекта прямо в программе Revit, объединенные в один файл формата pdf.**

Проект должен содержать:

5.3.1. Информационную 3D модель с параметризованными элементами.

5.3.2. Ведомость чертежей;

5.3.3. Чертежи:

- Планы всех этажей с экспликациями помещений;
- Фасады (2 шт.);
- План кровли;
- Разрезы (2 шт. – один из которых обязательно по лестничной клетке);
- 3D модель (аксонометрический вид);

Работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Состав и площади помещений объекта проектирования

Наименование помещения	Площадь, м ² (не менее)
1. Помещения для посетителей	
вестибюль с тамбуром	36,0
гардероб	18,0
санузлы	9,0 x 2
аванзал	36,0
эстрада, танцплощадка (в зале)	20,0 – 30,0
обеденный зал (1,8 м ² на чел.)	180,0 – 270,0
Итого:	272,0 – 372,0
2. Производственные	
догоотовочный (горячий) цех	36,0
холодный цех (с резкой хлеба)	18,0
раздаточная (обслуживание официантами)	18,0
овощной цех	18,0
моечная столовой посуды	12,0
моечная кухонной посуды	9,0
Итого:	111,0
3. Для приема и хранения продуктов	
загрузочная (приемочная)	18,0
кладовая сухих продуктов	18,0
кладовая овощей	18,0
охлаждаемая камера	9,0
охлаждаемая камера пищевых отходов	9,0
Итого:	72,0
4. Служебные и бытовые	
конторские помещения	36,0
гардероб, душевые и санузлы для персонала	36,0
бельевая	18,0
Итого:	90,0