

Вихідні дані

(перед проектні дослідження та дані з технологічного розділу)
для виконання архітектурно-будівельної частини дипломного проекту

1. Характеристика зовнішніх інженерних мереж
(для нового будівництва, реконструкції, добудови тощо) закладу ресторанного господарства

(назва закладу, назва району)

№ з/п	Назва інженерної мережі	Характеристика	Місце проходження основної траси
1	2	3	4
1.	Енергозабезпечення	трансформаторна підстанція ТП №....	проходить по вул...
2.	Водопостачання	міський водогін Ø 200...1000 мм	проходить між вул. та будинком №... по вул..... на відстані м від межі території забудови
3.	Каналізація	районний колектор Ø 500...1500 мм	проходить між вул. та будинком №... по вул..... на відстані м від межі території забудови, дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул.....на відстані..... м від ділянки будівництва
4.	Газопостачання	ГРП-№.....	проходить по вул...
У випадку відсутності будь-якої з інженерних мереж – передбачити автономні системи забезпечення.			

❶ **Увага:** інформацію про характеристики і розміщення інженерних систем на території, прилеглій до ділянки забудови, отримують з вкопювання топогеодезичної зйомки в службі районного архітектора; у місцевому ЖЕО чи ЖЕК; шляхом безпосереднього обстеження ділянки.

2. Склад (перелік) та площі приміщень ЗРГ. *Погоджено з керівником.*
3. Схема компоновки приміщень (ОПР). *Погоджено з керівником.*
4. Обсяг випуску продукції за добу (страв за добу). *Погоджено з керівником.*
5. Тривалість роботи закладу протягом доби (годин). *Погоджено з керівником.*
6. Кількість робочих днів за рік. *Погоджено з керівником.*
7. Режим роботи закладу. *Погоджено з керівником.*

❶ **Увага:** Література:

1. Шаповал С.Л. Методичні рекомендації до виконання інженерної частини дипломного проекту ... – К. КНТЕУ, 2005. Замов. № 959.
2. Шаповал С.Л. Основи будівництва: Навч. посібник... – К.: КНТЕУ, 2007.
3. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: Курс лекцій – К.: КНТЕУ, 2008.

4. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник – К. КНТЕУ, 2008.

8. Дані щодо технологічного устаткування (погоджено з консультантом):

№ з/п	Тип, марка устаткування	Паспортна потужність, p , кВт/год	Кількість одиниць устаткування, n , шт	Коефіцієнт завантаження устаткування, K_1	Коефіцієнт одночасності роботи устаткування, K_2	Добові витрати, електроенергії, P_e^d , кВт
1	2	3	4	5	6	7
1.	(інж.-технол. рішення)	(інж.-технол. рішення)	(інж.-технол. рішення)		0,6	
2.					0,6	
3.					0,6	
4.					0,6	
Разом						Σ

9. Дані щодо технологічного устаткування (спожив. води). Погоджено з консультантом:

№ з/п	Тип, марка устаткування	Питомі витрати води, V (m^3 /год)	Кількість одиниць устаткування, n , шт	Коефіцієнт одночасності роботи устаткування, t_1	Витрати води за рік, V_y , m^3
1	2	3	4	5	6
1.	(інж.-технол. рішення)		(інж.-технол. рішення)		
2.					
3.					
4.					
Разом					Σ

10. Дані щодо санітарних приладів закладу (погоджено з консультантом):

№ з/п	Тип, марка санітарного приладу	Питомі витрати води приладом, $V_{пит}$ (m^3 /год)	Кількість одиниць приладів, n , шт	Коефіцієнт завантаження приладу, t_2	Витрати води за рік, V_{cn} , m^3
1	2	3	4	5	6
1.	(інж.-технол. рішення)		(інж.-технол. рішення)		
2.					
3.					
4.					
Разом					Σ