

PHỤ LỤC ĐỒ ÁN TỔNG HỢP

Thống kê các phòng / bộ phận chức năng cơ bản trong công trình

Dựa trên gợi ý cơ bản trong bảng thống kê sau đây, sinh viên tự lập Nhiệm vụ thiết kế chi tiết cho hạng mục công trình mình lựa chọn trong Đồ án Tổng hợp. Số lượng, số người và diện tích các phòng / bộ phận chức năng có thể thay đổi tùy thuộc vào đề xuất của sinh viên nhưng phải đảm bảo quy mô tối thiểu, chức năng hoạt động và các tiêu chuẩn thiết kế của một Trung tâm dịch vụ khu NNUDCNC.

Lưu ý: Số nhân viên và diện tích trong bảng dưới đây chỉ tính cho 1 phòng chức năng.

A. TRUNG TÂM HÀNH CHÍNH ĐIỀU HÀNH

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
A.1	Khối lãnh đạo				
1	Phòng Giám đốc	1	1	25-30	
2	Phòng Phó giám đốc	2	1	20-25	
3	Phòng tiếp khách	1	-	30-40	
4	Phòng thư ký + chờ	1	2	25-30	
A.2	Khối làm việc				
1	Phòng Hành chính tổng hợp	1	6	30-35	
2	Phòng Nhân sự	1	4	20-25	
3	Phòng Đối ngoại	1	6	30-35	
4	Phòng Tài vụ	1	10	50-60	
5	Phòng Kinh doanh - Tiếp thị	1	20	100-120	
6	Phòng Khoa học và Công nghệ	1	10	50-60	
7	Phòng Quản lý môi trường	1	6	30-35	
8	Phòng Quản lý vệ sinh sản xuất và An toàn thực phẩm	1	8	40-50	
9	Phòng Quản lý sản xuất và kỹ thuật	1	8	40-50	
10	Phòng Chứng nhận sản phẩm	1	6	30-35	
11	Phòng QL sản phẩm và Hậu mãi	1	15	80-90	
12	Phòng Sản xuất rau, cây ăn quả	1	15	80-90	
13	Phòng Sản xuất hoa, cây cảnh	1	15	80-90	
14	Phòng Sản xuất giống vật nuôi	1	15	80-90	
15	Phòng Sản xuất cá cảnh	1	15	80-90	
16	Phòng Sản xuất thực phẩm an toàn	1	15	80-90	
17	Phòng Kho vận	1	15	80-90	
18	Phòng Thiết bị và Máy móc	1	10	50-60	

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
19	Phòng Hạ tầng kỹ thuật	1	15	80-90	
20	Phòng Logistic				
21	Phòng Công nghệ thông tin				
22	Phòng An ninh	1	6	40-50	
A.3 Khối phòng họp					
1	Phòng họp lớn	1	-	600	300 chỗ
2	Phòng họp nhỏ	3	-	30-35	10-20 chỗ
A.4 Khối phụ trợ và kỹ thuật					
1	Sảnh và Lễ tân	1	2	100-150	
2	Phòng bếp và kho	1	10	80-100	
3	Phòng ăn và giải khát	1	10	350-400	250 chỗ
4	Phòng WC	Bố trí theo nhu cầu và tiêu chuẩn chung			
5	Các bộ phận kỹ thuật	4	1	20-25	
6	Cổng và Bảo vệ	1	3	20-25	Có WC riêng
7	Nhà xe nhân viên và khách	1	1	200	
8	Bãi đỗ xe ngoài trời	1	-	1.000	
9	Sân vườn, cây xanh, cảnh quan	Sinh viên tự xác định theo nhu cầu và ý tưởng thiết kế			
10	Sân thể thao nhỏ				

**B. TRUNG TÂM NGHIÊN CỨU, SẢN XUẤT THỬ NGHIỆM
VÀ TRÌNH DIỄN MÔ HÌNH SẢN XUẤT NNUDCNC**

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
B.1	Khối hành chính				
1	Sảnh và Lễ tân	1	2	80-100	
2	Phòng Giám đốc	1	1	20-25	
3	Phòng Phó giám đốc	2	1	20-25	
4	Phòng tiếp khách	2	-	20-25	
5	Phòng thư ký + chờ	1	2	20-25	
6	Phòng Hành chính	1	6	30-35	
7	Phòng Nhân sự	1	6	30-35	
8	Phòng Kế hoạch	1	10	50-60	
9	Phòng Đối ngoại	1	10	50-60	
10	Phòng Tài vụ	1	10	50-60	
11	Phòng Kinh doanh - Tiếp thị	1	20	100-120	
12	Phòng Khoa học và Công nghệ	1	15	80-90	
13	Phòng Quản lý sản xuất thử nghiệm và mô hình trình diễn	1	10	50-60	
14	Phòng Dịch vụ khách hàng	1	10	50-60	
15	Phòng Công nghệ thông tin	1	6	30-35	
16	Phòng Thiết bị và Kỹ thuật	1	10	50-60	
17	Phòng An ninh	1	6	30-35	
18	Hội trường lớn	1		1.500 - 1.800	1.000 chỗ
19	Hội trường trung	1	-	750-900	500 chỗ
20	Hội trường nhỏ	2	-	300-350	200 chỗ
21	Phòng họp nhỏ	4	-	30-35	
B.2	Khối nghiên cứu				
1	Phòng kiểm soát và bảo vệ	1	2	15-20	
2	Phòng Ban quản lý	1	10	50-60	
3	Phòng thay đồ và khử trùng	2	2	50-60	Nam / Nữ riêng
4	Phòng nghỉ	2	2	50-60	
5	LAB1 Công nghệ Gen thực vật	1	8-10	200-250	
6	LAB2 Công nghệ Gen động vật	1	8-10	200-250	
7	LAB3 Công nghệ Nuôi cấy mô	1	8-10	200-250	

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
8	LAB4 Công nghệ Phôi và Tinh	1	8-10	200-250	
9	LAB5 Công nghệ Sinh trắc	1	8-10	200-250	
10	LAB6 Công nghệ Nano	1	8-10	150-200	
11	LAB7 Thủy canh	1	8-10	300-350	
12	LAB8 Khí canh	1	8-10	300-350	
13	LAB9 Tự động hóa	1	8-10	150-200	
14	Phòng điều khiển kỹ thuật	9	3	30-40	Cho từng LAB
15	Kho trang thiết bị và dụng cụ	9	2	100	
16	Kho vật tư, nguyên liệu	2	2	200	Chung cho các LAB
17	Kho bảo quản thường	1	2	300	
18	Kho bảo quản lạnh	1	2	150	
19	Kho bảo quản đông	1	2	50	
B.3	Khối sản xuất thử nghiệm và trình diễn mô hình				
1	Phòng kiểm soát và bảo vệ	1	2	15-20	
2	Phòng Ban quản lý	1	10	50-60	
3	Phòng thay đồ và khử trùng	2	2	50-60	Nam / Nữ riêng
4	Phòng nghỉ	2	2	50-60	
5	PE1 Rau và Cây ăn quả	1	8-10	400-500	
6	PE2 Hoa và Cây cảnh	1	8-10	400-500	
7	PE3 Giống vật nuôi	1	8-10	400-500	
8	PE4 Cá cảnh	1	8-10	400-500	
9	PE5 Thủy canh	1	8-10	400-500	
10	PE6 Khí canh	1	8-10	400-500	
11	Phòng điều khiển kỹ thuật	6	3	30-40	Cho từng LAB
12	Kho trang thiết bị và dụng cụ	6	2	100	
13	Kho vật tư, nguyên liệu	6	2	200	
14	Kho bảo quản thường	1	4	600	Chung cho các LAB
15	Kho bảo quản lạnh	1	4	300	
16	Kho bảo quản đông	1	4	100	
B.4	Khối kỹ thuật				
1	Khu điều không	1	5	400	
2	Trạm biến thế	1	2	50	
3	Trạm cấp nước và hơi nước	1	5	150	

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
4	Trạm thu gom và tiền XL chất thải	1	10	200	Sân XL 500m2
B.5	Khối phụ trợ				
1	Phòng bếp và kho	1	15	150-200	
2	Phòng ăn lớn	1	10	350-400	250 chỗ
3	Phòng ăn nhỏ (VIP)	4	1	30-40	10-15 chỗ
4	Phòng bar + giải khát	1	10	200-250	
5	Phòng WC	Bố trí theo nhu cầu và tiêu chuẩn chung			
6	Cổng và Bảo vệ	1	3	20-25	Có WC riêng
7	Nhà xe nhân viên và khách	1	1	500	
8	Bãi đỗ xe ngoài trời	1	-	2.000	
9	Sân vườn, cây xanh, cảnh quan	Sinh viên tự xác định theo nhu cầu và ý tưởng thiết kế			
10	Sân thể thao nhỏ				

C. TRUNG TÂM ĐÀO TẠO VÀ CHUYỂN GIAO CÔNG NGHỆ

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
C.1	Khối quản lý				
1	Sảnh và Lễ tân	1	2	150-200	
2	Phòng Giám đốc	1	1	20-25	
3	Phòng Phó giám đốc	2	1	20-25	
4	Phòng tiếp khách	1	-	20-25	
5	Phòng thư ký + chờ	1	2	20-25	
6	Phòng Hành chính	1	6	30-35	
7	Phòng Nhân sự	1	6	30-35	
8	Phòng Tài vụ	1	10	50-60	
9	Phòng Đối ngoại và Sự kiện	1	6	30-35	
10	Phòng Đào tạo	1	10	50-60	
11	Phòng Khoa học và Công nghệ	1	10	50-60	
12	Phòng Tiếp thị và Truyền thông	1	6	30-35	
13	Phòng Dịch vụ khách hàng	1	6	30-35	
14	Phòng Công nghệ thông tin	1	4	20-25	
15	Phòng Thiết bị và Kỹ thuật	1	4	20-25	
16	Phòng họp nhỏ	2	-	30-35	
17	Phòng An ninh	1	4	20-25	
C.2	Khối đào tạo				
1	Phòng Kế hoạch và Quản lý	1	4	20-25	
2	Các phòng chuyên môn	4	10	25-30	
3	Kho dụng cụ, thiết bị giảng dạy	2	1	40-50	
4	Phòng nghỉ giảng viên	2	1	25-30	
5	Phòng máy tính	2	4	50-60	35-40 máy
6	Phòng LAB thực hành	2	4	50-60	
7	Phòng học	8	-	50-60	35-40 chỗ
8	Phòng học lớn	2	-	100-120	70-80 chỗ
C.3	Khối chuyển giao công nghệ				
1	Khu triển lãm và sự kiện	1	-	800-1.000	
2	Phòng tiếp khách	4	-	35-40	10-12 chỗ
3	Hội trường lớn	1		1.500 - 1.800	1.000 chỗ
4	Hội trường trung	1	-	750-900	500 chỗ

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
5	Hội trường nhỏ	2	-	300-350	200 chỗ
6	Phòng họp nhỏ	4	-	30-35	
7	Trung tâm Công nghệ Gen thực vật	1	10-15	90-100	
8	Trung tâm Công nghệ Gen động vật	1	10-15	90-100	
9	Trung tâm Công nghệ Nuôi cấy mô	1	10-15	90-100	
10	Trung tâm Công nghệ Phôi và Tinh	1	10-15	90-100	
11	Trung tâm Công nghệ Sinh trắc	1	10-15	90-100	
12	Trung tâm Công nghệ Thu hoạch	1	10-15	90-100	
13	Trung tâm Công nghệ Nano	1	10-15	90-100	
14	Trung tâm Thủy canh	1	10-15	90-100	
15	Trung tâm Khí canh	1	10-15	90-100	
16	Trung tâm Tự động hóa	1	10-15	90-100	
17	Trung tâm Chuỗi cung ứng khép kín	1	10-15	90-100	
18	Phòng LAB chuyển giao công nghệ	4	4	90-100	
C.4	Khối phụ trợ và kỹ thuật				
1	Phòng bếp và kho	1	15	150-200	
2	Phòng ăn lớn	1	10	350-400	250 chỗ
3	Phòng ăn nhỏ (VIP)	4	1	30-40	10-15 chỗ
4	Phòng bar + giải khát	1	10	200-250	
5	Phòng WC	Bố trí theo nhu cầu và tiêu chuẩn chung			
6	Các bộ phận kỹ thuật	4	2	20-25	
7	Cổng và Bảo vệ	1	3	20-25	Có WC riêng
8	Nhà xe nhân viên và khách	1	1	500	
9	Bãi đỗ xe ngoài trời	1	-	2.000	
10	Sân vườn, cây xanh, cảnh quan	Sinh viên tự xác định theo nhu cầu và ý tưởng thiết kế			
11	Sân thể thao nhỏ				

D. SÀN ĐẦU GIÁ GIAO DỊCH NÔNG SẢN

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
D.1	Khối hành chính				
1	Sảnh và Lễ tân	1	2	80-100	
2	Phòng Giám đốc	1	1	20-25	
3	Phòng Phó giám đốc	2	1	20-25	
4	Phòng tiếp khách	1	-	20-25	
5	Phòng thư ký + chờ	1	2	20-25	
6	Phòng Hành chính	1	6	30-35	
7	Phòng Nhân sự	1	6	30-35	
8	Phòng Kế hoạch và Sự kiện	1	10	50-60	
9	Phòng Tài vụ	1	20	100-120	
10	Phòng Kinh doanh - Tiếp thị	1	40	200-250	
11	Phòng Xuất nhập khẩu	1	10	50-60	
12	Phòng Quản lý môi trường	1	6	30-35	
13	Phòng Quản lý vệ sinh và An toàn nông sản	1	6	30-35	
14	Phòng Quản lý kỹ thuật	1	6	30-35	
15	Phòng Quản lý chất lượng	1	6	30-35	
16	Phòng Quản lý xuất xứ hàng hóa	1	6	30-35	
17	Phòng Chứng nhận	1	6	30-35	
18	Phòng Logistic	1	10	50-60	
19	Phòng Công nghệ thông tin	1	6	30-35	
20	Phòng Thiết bị và Kỹ thuật	1	10	50-60	
21	Phòng họp nhỏ	2	-	30-35	
22	Phòng An ninh	1	6	30-35	
D.2	Khối doanh nghiệp				
1	Sảnh và Lễ tân	1	6	150-200	
2	Văn phòng giao dịch và giới thiệu sản phẩm	20-30	5-6	25-30	Cho DN thuê
3	Khu trưng bày và giới thiệu sản phẩm chung	1	-	800 - 1.000	Không gian triển lãm lớn
4	Hội trường lớn	1	-	1.500 - 1.800	1.000 chỗ
5	Hội trường trung	1	-	750-900	500 chỗ

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
6	Hội trường nhỏ	2	-	300-350	200 chỗ
D.3 Khối giao dịch trực tuyến					
1	Sảnh và Lễ tân	1	6	150-200	
2	Phòng Ban điều hành	1	10	60-70	
3	Phòng Đăng ký và Tiếp nhận	1	20	200-250	50 khách chờ
4	Phòng Dịch vụ khách hàng	1	10	150-200	20 khách chờ
5	Phòng tiếp khách	3	-	20-25	5-10 chỗ
6	Sàn giao dịch trực tuyến	1	20	500-600	Cho 200 khách
7	Phòng nghiệp vụ	1	30	200-250	
D.4 Khối đấu giá					
1	Sảnh và Lễ tân	1	6	300-350	
2	Phòng Ban điều hành	1	15	80-90	
3	Phòng Đăng ký và Tiếp nhận	1	20	200-250	50 khách chờ
4	Phòng Dịch vụ khách hàng	1	10	150-200	20 khách chờ
5	Phòng tiếp khách	5	-	20-25	5-10 chỗ
6	Sàn đấu giá nông sản	1	25	600-700	Cho 200 khách
7	Phòng nghiệp vụ	1	35	250-300	
D.5 Khối kho vận					
1	Phòng Thủ kho	1	2	15	
2	Phòng Quản lý kho	1	10	40-50	
3	Phòng Quản lý vận chuyển	1	6	25-30	
4	Phòng Kỹ thuật kho vận	1	6	25-30	
5	Kho hàng				
	<i>Sảnh nhập hàng</i>	1	-	250-300	Không gian liên thông trong kho
	<i>Sảnh xuất hàng</i>	1	-	250-300	
	<i>Bộ phận Tiếp nhận (Nhập kho)</i>	1	10	80-100	
	<i>Bộ phận Kiểm tra chất lượng</i>	1	10	80-100	
	<i>Bộ phận Kiểm tra Vệ sinh và An toàn nông sản</i>	1	10	80-100	
	<i>Bộ phận Kiểm tra kỹ thuật và quy cách sản phẩm</i>	1	10	80-100	
	<i>Bộ phận Kiểm tra xuất xứ hàng hóa</i>	1	10	80-100	
	<i>Bộ phận Điều phối kho</i>	1	5	80-100	
	<i>Bộ phận Đóng gói và Nhãn mác</i>	1	20	80-100	

TT	Chức năng	Số lượng phòng	Số nhân viên	Diện tích (m2)	Ghi chú
	Bộ phận Kiểm định và Chứng nhận	1	10	80-100	
	Bộ phận Xuất kho	1	10	80-100	
	Các phòng chức năng	9	-	15-20	Cho các bộ phận chức năng trên
	Bộ phận An ninh	1	5	20-25	
	Bộ phận Vận chuyển	1	30	100-120	
	Bộ phận nghỉ nhân viên	4	20	40-50	
	Các phòng điều khiển kỹ thuật kho (điện, nước, chiếu sáng,...)	5	-	10-15	
	Kho ngăn chứa cao tầng (thường)	1	10	4.000	Kho chứa cao tầng, luân chuyển 1-2 ngày
	Kho ngăn chứa cao tầng (mát)	1	5	2.000	
	Kho ngăn chứa cao tầng (lạnh)	1	5	1.000	
D.6	Khối kỹ thuật				
1	Khu điều không	1	5	400	
2	Trạm biến thế	1	2	50	
3	Trạm cấp nước và hơi nước	1	5	150	
4	Trạm thu gom và tiền XL chất thải	1	10	200	Sân XL 500m2
D.7	Khối phụ trợ				
1	Phòng bếp và kho	1	15	150-200	
2	Phòng ăn lớn	1	10	350-400	250 chỗ
3	Phòng ăn nhỏ (VIP)	4	1	30-40	10-15 chỗ
4	Phòng bar + giải khát	1	10	200-250	
5	Phòng WC	Bố trí theo nhu cầu và tiêu chuẩn chung			
6	Cổng và Bảo vệ	1	3	20-25	Có WC riêng
7	Nhà xe nhân viên và khách	1	1	500	
8	Bãi đỗ xe ngoài trời	1	-	2.000	
9	Sân vườn, cây xanh, cảnh quan	Sinh viên tự xác định theo nhu cầu và ý tưởng thiết kế			
10	Sân thể thao nhỏ				