



KARTA OPISU PRZEDMIOTU - SYLABUS

Nazwa przedmiotu

Projektowanie wnętrz 5 [S1AW1>PW5]

Przedmiot

Kierunek studiów

Architektura wnętrz

Rok/Semestr

3/5

Studia w zakresie (specjalność)

–

Profil studiów

ogólnoakademicki

Poziom studiów

pierwszego stopnia

Język oferowanego przedmiotu

polski

Forma studiów

stacjonarne

Wymagalność

obligatoryjny

Liczba godzin

Wykład

0

Laboratorium

0

Inne

0

Ćwiczenia

0

Projekty/seminaria

0

Liczba punktów ECTS

6,00

Koordynatorzy

Wykładowcy

Wymagania wstępne

- Znajomość podstawowych zasad projektowania wnętrz usługowych, w tym podstaw ergonomii. - Umiejętność wykonywania rysunków technicznych, w tym rzutów, przekrojów i aksonometrii. - Znajomość i umiejętność obsługi programów do modelowania 3D. - Podstawowa znajomość teorii barw i kompozycji przestrzennej. - Umiejętność analizy kontekstu przestrzennego i dostosowania projektu do potrzeb użytkowników. - Podstawowa wiedza z zakresu technologii budowlanych oraz materiałów stosowanych w architekturze wnętrz. - Zdolność do samodzielnej pracy projektowej oraz umiejętność pracy w grupie. - Znajomość zasad sporządzania dokumentacji technicznej oraz umiejętność prezentacji koncepcji projektowych. - Umiejętność pozyskiwania informacji z literatury fachowej, baz danych oraz innych rzetelnych źródeł, również w języku angielskim, a także ich analizy, interpretacji i formułowania wniosków dotyczących projektowania wnętrz. - Umiejętność przygotowania szczegółowego, udokumentowanego opracowania projektu wnętrz, uwzględniającego aspekty funkcjonalne, techniczne i estetyczne.

Cel przedmiotu

- Kształtowanie umiejętności projektowania wnętrz obiektów gastronomicznych, uwzględniających ich specyfikę funkcjonalną, użytkową oraz unikalny charakter miejsca. - Uwzględnienie kontekstu kulturowego i tożsamości miejsca w projektowaniu, poprzez analizę lokalnych tradycji, materiałów, kolorystyki i form architektonicznych. - Uwzględnienie zasad ergonomii, funkcjonalności oraz wymogów sanitarno-higienicznych w projektach wnętrz gastronomicznych. - Nauka organizacji przestrzeni gastronomicznej, w tym podziału na strefy (kuchenną, konsumpcyjną, magazynową, sanitarną) oraz zasad ich wzajemnych powiązań. - Doskonalenie umiejętności dostosowania metrażu oraz układu przestrzeni do specyfiki lokalu gastronomicznego i przewidywanej liczby klientów. - Rozwój wyobraźni przestrzennej oraz umiejętności myślenia abstrakcyjnego w kontekście projektowania wnętrz użytkowych. - Rozwój umiejętności tworzenia kompleksowej dokumentacji projektowej, zgodnej z obowiązującymi normami i przepisami. - Doskonalenie umiejętności prezentacji projektu. - Wykorzystanie nowoczesnych narzędzi projektowych i technologii wizualizacji do tworzenia atrakcyjnych i funkcjonalnych wnętrz.

Przedmiotowe efekty uczenia się

Wiedza:

Zna i rozumie w zawansowanym stopniu zasady perspektywy, rzutowania prostokątnego i aksonometrycznego, zasady sporządzania podstawowej dokumentacji technicznej projektu architektonicznego wnętrz obiektu gastronomicznego

Zna i rozumie w podstawowym stopniu ekonomikę inwestycji i metody organizacji oraz przebieg procesu projektowego podczas projektowania wnętrz obiektów gastronomicznych

Zna i rozumie konieczność stosowania zaawansowanych materiałów i technologii w projektowaniu wnętrz obiektów gastronomicznych, potrafi ocenić ich wpływ środowiskowy oraz rozumie wpływ rozwoju technologicznego na projektowanie i realizowanie architektury wnętrz, również w kontekście ekologicznym.

Umiejętności:

Potrafi odpowiednio stosować normy i przepisy prawa w zakresie projektowania wnętrz obiektów gastronomicznych

Potrafi planować i posługiwać się właściwie dobranymi symulacjami komputerowymi, analizami i technologiami informacyjnymi wspomagającymi projektowanie wnętrz obiektów gastronomicznych.

Potrafi dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań z zakresu projektowania wnętrz obiektów gastronomicznych, ocenić te rozwiązania i zaproponować rozwiązania zgodne z najnowszą wiedzą teoretyczną i praktyczną.

Potrafi świadomie posługiwać się narzędziami warsztatu artystycznego, właściwą techniką i technologią oraz zastosować wiedzę z zakresu technik warsztatowych, technik komputerowych, geometrii wykreślnej w projektowaniu wnętrz obiektów gastronomicznych, umie rozwijać swoje umiejętności poprzez samodzielną pracę.

Potrafi uczestniczyć w debacie problemowej, w przejrzysty sposób argumentować, konstruować i przyjmować krytykę werbalną, uzasadniać i bronić swojego stanowiska, a także zmienić je pod wpływem argumentów krytycznych

Kompetencje społeczne:

Jest gotów do krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów, a także efektywnego wykorzystywania wyobraźni, intuicji, emocjonalności, zdolności twórczego myślenia i adaptowania się do nowych okoliczności oraz kontrolowania swoich zachowań podczas publicznych wystąpień

Jest gotów do podejmowania refleksji na temat społecznych, naukowych i etycznych aspektów związanych z projektowaniem wnętrz, w tym związanych z etosem zawodu oraz jest gotów do konstruowania osadzonych w strategii działań marketingowych komunikatów, wykorzystywania współczesnych kanałów komunikacji, negocjowania i posługiwania się odpowiednią argumentacją w celu przedstawienia swojego stanowiska, w przystępnej formie, także z zastosowaniem technologii informatycznych .

Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, kierując się zasadami etyki zawodowej oraz wypełniania roli społecznej architekta wnętrz poprzez dbanie o wysoką jakość projektów i przestrzeganie standardów technologicznych i prawnych, w tym zagadnień związanych z ochroną praw autorskich, również w komunikacji z otoczeniem rynkowym.

Jest gotów do samodzielnej pracy, zbierania i analizowania informacji, dokonywania ich syntezy i wykorzystywania w procesie twórczym i projektowym oraz do rozwijania idei i formułowania krytycznej

argumentacji oraz wewnętrznej motywacji i umiejętności organizacji pracy

Metody weryfikacji efektów uczenia się i kryteria oceny

Efekty uczenia się przedstawione wyżej weryfikowane są w następujący sposób:

WYKŁAD

Ocena formująca:

aktywność na wykładach,

uczestniczenie w dyskusjach grupowych

Przyjęta skala ocen: 2,0; 3,0; 3,5; 4,0; 4,5; 5,0

ocena podsumowująca: test zaliczeniowy, pisemny.

Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie przynajmniej 50% poprawnych odpowiedzi.

Przyjęta skala ocen: 2,0; 3,0; 3,5; 4,0; 4,5; 5,0 :

PROJEKT

Ocena formująca:

Obecność na zajęciach.

Zaangażowanie w pracę.

Twórcze rozwiązanie problemu projektowego.

Jakość i estetyka projektu.

Terminowość realizacji poszczególnych etapów pracy.

Ocena podsumowująca:

Wartość merytoryczna i techniczna finalnego projektu.

Prezentacja i obrona projektu.

Przyjęta skala ocen: 2,0; 3,0; 3,5; 4,0; 4,5; 5,0

Treści programowe

WYKŁAD

Wykłady koncentrują się na projektowaniu wnętrz lokali gastronomicznych z uwzględnieniem ich funkcjonalności, ergonomii i unikalnego charakteru. Studenci poznają zasady organizacji przestrzeni, podziału na strefy oraz dostosowania układu wnętrza do metrażu i liczby klientów.

Szczególny nacisk zostanie położony na analizę kontekstu kulturowego - tradycji, kolorystyki i materiałów - co pozwoli na tworzenie lokali o spójnej tożsamości. Uczestnicy nauczą się także tworzenia dokumentacji projektowej zgodnej z przepisami oraz doskonałą umiejętność prezentacji koncepcji.

Program obejmuje również wykorzystanie nowoczesnych narzędzi projektowych i technologii wizualizacji, które umożliwią tworzenie atrakcyjnych, funkcjonalnych wnętrz spełniających najwyższe standardy.

PROJEKT

Opracowanie koncepcji wnętrza lokalu gastronomicznego z uwzględnieniem analiz dotyczących potrzeb użytkowników, tożsamości miejsca, kontekstu kulturowego, specyfiki profilu lokalu.

Wymagane elementy projektu: część analityczna (profil użytkownika, profil lokalu, kontekst kulturowy, tożsamość miejsca, ergonomia, funkcjonalność), moodboardy i inspiracje stylistyczne, rzut wnętrza, przekroje, kłady ścian z rozwiązaniami kolorystyczno-materiałowymi oraz oświetleniem, model 3D, wizualizacje, zestawienia materiałowe.

Tematyka zajęć

WYKŁAD:

- Wprowadzenie do projektowania wnętrz gastronomicznych - specyfika lokali, funkcjonalność i unikalny charakter miejsca.
- Kontekst kulturowy i tożsamość miejsca - analiza tradycji, materiałów, kolorystyki i architektury.
- Zasady ergonomii i wymogi sanitarno-higieniczne - kluczowe aspekty projektowania funkcjonalnych przestrzeni.
- Organizacja przestrzeni gastronomicznej - podział na strefy i ich wzajemne powiązania.
- Dostosowanie układu wnętrza do metrażu i liczby klientów - optymalne planowanie przestrzeni.
- Rozwój wyobraźni przestrzennej i myślenia abstrakcyjnego - kreatywne podejście do projektowania.
- Tworzenie dokumentacji projektowej - zgodność z normami i przepisami.
- Nowoczesne technologie w projektowaniu wnętrz - narzędzia wizualizacyjne i prezentacja projektu.

PROJEKT:

Studenci projektują wnętrza lokalu gastronomicznego, uwzględniając kontekst kulturowy, tożsamość

miejsca i funkcjonalność przestrzeni. Projekt obejmuje:

- Strefę konsumpcyjną - aranżację wnętrza w zgodzie z komfortem użytkownika, dostosowaną to specyfiki lokalu, kontekstu kulturowego i tożsamości miejsca.
- Zaplecze gastronomiczne - układ kuchni, magazynów i pomieszczeń technicznych zgodny z procesem technologicznym w gastronomii oraz wymaganiami sanitarno-higienicznymi.
- Projekt oświetlenia i sufitów - podkreślający atmosferę lokalu.
- Rozwinięcia ścian, detale, dobór materiałów - inspirowane kontekstem kulturowym, tożsamością miejsca oraz zgodne ze specyfiką lokalu i profilem klientów.
- Wizualizacje 3D i szkice koncepcyjne - ilustrujące proces twórczy i finalną koncepcję.

Forma podania projektu:

- Model 3D lokalu gastronomicznego.
- Dokumentacja techniczna - szkice, rzuty, rozwinięcia ścian, wizualizacje, materiały i wyposażenie.
- Prezentacja projektu podczas przeglądu końcowego.

Metody dydaktyczne

Wykład interaktywny; dyskusje; studiów przypadków; analizy; konsultacje projektowe; projekt zespołowy; burza mózgów; krytyczne przeglądy projektów; praca nad zadaniami projektowymi uwzględniającymi rzeczywiste ograniczenia budżetowe, czasowe czy dotyczącymi profilu klienta/ firmy, co przygotowuje studentów do pracy w realnych warunkach rynkowych.

Literatura

Podstawowa:

1. Binggeli C., Materials for Interior Environments, Wiley, 2013.
2. Gordon G., Interior Lighting for Designers, Wiley, 2015.
3. Grimley C., Love M., The Interior Design Reference & Specification Book: Everything Interior Designers Need to Know Every Day
4. Hall E. T., Ukryty wymiar, Wyd. Muza, 1966.
5. Interior Design Atlas, Wyd. H.F. Ullman, 2008.
6. Izdebska K., Klein M., Społeczny wymiar dizajnu, Wyd. Difin, 2022.
7. Kilmer R., Kilmer O., Designing Interiors, 1992
8. Mitton M., Interior Design Visual Presentation: A Guide to Graphics, Models and Presentation Methods, Wiley, 2018.
9. Neufert E., Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego, Arkady, Warszawa 1980 + nowe wydania.
10. Slotkis S.J., Foundations of Interior Design, Fairchild Books, 2017.
11. Stone S., Brooker G., Form and Structure in Interior Architecture, Fairchild Books, 2016.
12. Sully A., Interior Design: Theory and Process, A&C Black Visual Arts, 2012.
13. Tytyk, E Projektowanie ergonomiczne, PWN 2001.
14. Quin B., Design Futures, Wyd. Marrell, 2011

Uzupełniająca:

1. Dawkins J., Pable J., Sketching Interiors at the Speed of Thought, Bloomsbury Publishing Plc, 2018.
 2. Giedion S., Przestrzeń, czas, architektura. Narodziny nowej tradycji, tłum. J. Olkiewicz, PWN, Warszawa, 1968.
 3. Jones, L., Environmentally Responsible Design: Green and Sustainable Design for Interior Designers, Wiley, 2008. 3. Plunkett D., Construction and Detailing for Interior Design, Laurence King Publishing, 2018.
 4. Karlen M., Spangler C., Benya J.R., Lighting Design Basics, Wiley, 2017.
 5. Rasmunssen S.E., Odczuwanie architektury, Wyd. Murator, Warszawa 1999.
 6. Zumthor. P., Myślenie architekturą, Karakter, Kraków 2010.
 7. órawski J., O budowie formy architektonicznej, Arkady, Warszawa 1962.
- Renomowane czasopisma i magazyny branżowe (krajowe i zagraniczne).

Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta

	Godzin	ECTS
Łączny nakład pracy	150	6,00
Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem	75	3,00
Praca własna studenta (studia literaturowe, przygotowanie do zajęć laboratoryjnych/ćwiczeń, przygotowanie do kolokwίων/egzaminu, wykonanie projektu)	75	3,00