



Denumirea disciplinei	Atelier design interior (II)
Codul disciplinei	S.06.A.054
Tipul disciplinei	De specialitate, opțională
Anul de studiu / semestrul	Anul III, semestrul V
Limba de predare	Română, rusă
Credite ECTS	4
Numărul de ore de contact/ Numărul total de ore	44/120
Evaluare	Examen
Titularul cursului	Taburța Rodica, arh., conf. univ.; Lazarev Marcel, asistent univ.

Conținutul cursului:

Programul de arhitectură – Comercial/Restaurant. Funcțiile componente și shema funcțională a unui restaurant. Elementele funcționale principale – zona de alimentație publică.

Corelarea spațiului interior cu echipamentul ambiental comercial/restaurant. Detalierea unității stilistice a designului interior comercial/restaurant prin elemente decorative.

Etape de proiectare: Faza 1 - documentare; ipoteze asupra conceptelor și strategiei de abordare. Faza 2 - elaborarea planurilor și definirea funcțiilor împreună cu modalitatea de exploatare a interiorului. Faza 3 - definitivarea planurilor cu elaborarea de secțiuni și schițarea detaliilor tehnice. Faza 4 - clarificări conceptuale și elaborarea atmosferei ambientale; elemente de materializare a atmosferei.

Proiect: Restaurant (un spațiu cu o suprafață de 150-400 mp).

Finalități de studiu:

La finalizarea acestui curs, studentul va demonstra următoarele cunoștințe, abilități și competențe:

- va cunoaște tipurile de intervenție asupra interiorului comercial/restaurant;
- va înțelege și va utiliza caracteristicile interiorului comercial, elemente de arhitectura și elemente de mobilier;
- va demonstra competențe și abilități de amenajare hotelieră cu o complexitate medie;
- va crea ambianțe prin compoziția ansamblului și a părților, a culorilor și a texturilor, a luminii naturale și artificiale;
- va evalua, conceptualiza și proiecta artistic un interior public, bazat pe date antropometrice, ergonomice, organizare spațial-funcțională, selectare de mobilier, caracteristici ale materialelor, sistemelor de iluminat, mobilierului textilelor și finisajelor; va demonstra competențe și abilități de comunicare orală, scrisă și prezentare vizuală ale conceptelor propuse, redactarea planșelor de execuție.

Bibliografie:

1. Hoteluri din Romania. București: Igloobest, 2010. 152 p.
2. Lăzărescu C. Construcții hoteliere. București: Tehnică, 1971. 304 p.
3. Neufert E. Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și de construcție. București: Academia română, 2010. 665 p.
4. Vais Gh. Programe de arhitectură. Cluj-Napoca: U.T. Press, 2008. 289 p.
5. Беляева А.М. Энциклопедия ресторанный бизнеса. Москва: БАО-Пресс, 2009. 543 с.
6. Карсекин В.И. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. Киев: Вища школа, 1983. 208 с.
7. Катсигрис К., Томас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн. Москва: Рестораны ведомости, 2008. 576 с.
8. Семенюк О.Н. Архитектурно- планировочные решения гостиниц. Астана: Фолиант, 2010. 272 с.