

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА

Методические указания
по выполнению курсового проекта



**Chişinău
2013**

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ
ФАКУЛЬТЕТ ГРАДОСТРОИТЕЛЬСТВА И АРХИТЕКТУРЫ
КАФЕДРА «ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА»

ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА

Методические указания
по выполнению курсового проекта

Chişinău
Editura “Tehnica-UTM”
2013

CZU 747:725.71 (076.5)

И 73

Настоящие методические указания предназначены для студентов специальности «Дизайн интерьера» (581.4), 3-го курса, выполняющих курсовой проект по дисциплине «Проектирование интерьера» на тему «Интерьер ресторана».

Составители: ст. преп. Э. Продан
докт.арх., доцент Т. Буймистру
докт.арх., доцент А. Кочин

Ответственный редактор: докт.арх., доцент Т. Буймистру

Рецензент: ст. преп., доцент Н. Лукьянов

Descrierea CIP a Camerei Naționale a Cărții

Интерьер Ресторана: Метод. указания по выполнению курсового проекта / Техн. ун-т Молдовы, Фак. Градостроительства и Архитектуры, Каф. ” Дизайн Интерьера”; сост.: Э. Продан, Т. Буймистру, А.Кочин; отв. ред.: Т. Буймистру. - Кишинёв: Tehnica-UTM, 2013. - 52р.

50 ex.

ISBN 978-9975-45-269-4.

747:725.71 (076.5)

И 73

Редактор: Т. Олиниченко

Bun de tipar 02.10.13

Hârtie ofset. Tipar RISO

Coli de tipar 6,5

Formatul hârtiei 60x84 1/8

Tirajul 50 ex.

Comanda nr. 94

UTM, 2004, Chișinău, bd. Ștefan cel Mare, 168

Editura “Tehnica-UTM”

2068, Chișinău, str. Studenților, 9/9

ISBN 978-9975-45-269-4

© UTM, 2013

ВВЕДЕНИЕ

Темп и ритм существования любого современного города оказывает существенное влияние на образ жизни живущих в нем людей. Зачастую, чтобы сэкономить время на приготовлении пищи, жители крупных городов домашнему столу предпочитают посещение кафе и ресторанов, как в праздничные дни, так и в будни. На сегодняшний день конкуренция среди заведений общественного питания достаточно велика. Рестораны выделяются среди своих конкурентов тем, что они являются местом не только потребления пищи, но и организации отдыха, деловых встреч, клубных мероприятий. Поэтому немаловажная роль в ресторанном бизнесе отводится созданию эстетичной и комфортной для людей обстановки в ресторане – то есть, дизайну интерьера.

Тема «Интерьер ресторана» – была, есть и будет одной из интереснейших для дизайнеров. В оформлении интерьера ресторана проектировщики стремятся к созданию уникального дизайна, насыщенного яркими решениями. И в то же время интерьер должен создавать ощущение камерности, оставаться функционально комфортным и поддерживать аппетит у посетителей. Оригинальный и профессионально выполненный дизайн-проект интерьера ресторана - это основа основ будущего заведения, его признания и внимания посетителей.

Тема «Интерьер ресторана» является актуальной и познавательной в учебно-образовательном процессе при подготовке молодых дизайнеров интерьера.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА.....	3
2.КЛАССИФИКАЦИЯ И СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ РЕСТОРАНОВ.....	4
3.ЗАДАЧИ И СРЕДСТВА ФОРМИРОВАНИЯ ИНТЕРЬЕРА РЕСТОРАНА.....	9
3.1. ПЛАНИРОВОЧНО – ПРОСТРАНСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАНА.....	10
3.2. МЕБЛИРОВКА И ОБОРУДОВАНИЕ.....	19
3.3. ДЕКОРАТИВНО-ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ.....	23
4.3. АДЕНИЕ НА ПРОЕКТИРОВАНИЕ.....	35
4.1. СОСТАВ ПРОЕКТА.....	35
4.2. ЭТАПЫ РАБОТЫ.....	35
4.3. КОНТРОЛЬНЫЕ СТАДИИ.....	36
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	37
ЛИТЕРАТУРА.....	52

ЛИТЕРАТУРА

1. СНиП 31-06-2009.Общественные здания и сооружения. Нормы проектирования. - М.: Стройиздат,2009.
2. СНиП 2.08.02-89. Проектирование предприятий общественного питания. Нормы проектирования. - М.: Стройиздат, 1989.
3. Пособие к СНиП 2.08.02-89. Проектирование предприятий общественного питания. Нормы проектирования. - М.: Стройиздат,1989.
4. СНиП 21-01-97. Пожарная безопасность зданий и сооружений.Нормы проектирования. - М.: Стройиздат, 1997.
5. Уренев В.П. Предприятия общественного питания. Серия «Архитекторупроектировщику». - Москва: Стройиздат, 1986.
6. Лисициан М.В., Новикова Е.Б., Петунина З.В.Интерьер общественных и жилых зданий. - М.: Стройиздат,1973.
7. Буймистру Т.А. Колористика. Цвет – ключ к красоте и гармонии. - М.: Ниола - Пресс, 2008.
8. Грожан Д.В. Справочник начинающего дизайнера. Ростов - на - Дону, 2006.
9. Чернявина Л.А. Эргономика. Учебное пособие. - Владивосток: Издательство ВГУЭС, 2001.
10. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. - М.: ИД Ресторанные ведомости, 2006.
11. Новикова Е.Б. Интерьер общественных зданий. - М.: Стройиздат, 1991.
- 12.Назаров О.В. Лучшие ресторанные "фишки" мира. - М.: ИД Ресторанные ведомости, 2006.
13. Кафе, бары, рестораны. Лучшие проекты мира: Издательство Антона Жигульского, 2007.
14. Денисова Н.И. Ресторанный интерьер: идеи и дизайн. Выпуск 3. - М.: ИД Ресторанные ведомости, 2006.