

室内设计专业（独立本科段）

《餐饮建筑室内设计》

自学考试大纲

I. 课程性质与目的要求

《餐饮建筑室内设计》是室内设计专业一门重要的专业课程。本课程的主要目的是培养学生具有从事餐饮建筑空间室内设计的能力。具体地说,就是通过对餐饮建筑空间室内设计基本理论的学习和设计实践,使学生充分了解餐饮建筑空间的特点和室内设计的要求,掌握餐饮建筑空间室内设计的基本原理;掌握餐饮建筑空间室内设计的要领:掌握界面、采光、照明、色彩、材质等的处理方法。并且能够根据室内设计原理,从物理、心理、环境的角度综合空间审美的需求,通过各种表现技法的实际应用,逐步获得从室内空间整体出发的综合设计能力。严格地按室内设计程序,独立完成各类专营餐饮建筑(中餐厅、西餐厅、咖啡厅、酒吧、快餐店、风味餐厅等)空间室内设计的任务。

II. 课程内容与考核目标

第一章 饮食文化与餐饮建筑发展动向

一、学习目的要求

华夏饮食文化具有悠久的历史。一个国家和民族的饮食和饮食风尚，反映了该民族的生产水平、文化素养和创造才能。中国饮食文化博大精深，是人类文化文明的瑰宝。通过本章的学习，主要让学生对中国饮食文化有一定的了解，能够从设计的角度来认识中国饮食文化的基本特征，并且对当今人们饮食观念的发展变化和餐饮建筑室内设计发展的动向有一个基本的了解。

二、课程内容

第一节 华夏饮食文化

- (一)中国烹调讲究食物的“美”。
- (二)中国菜肴命名富有文化色彩。
- (三)中国菜肴有鲜明的地方性。
- (四)中华饮食历来重视餐饮环境和氛围。

第二节 当今饮食观念的变化

(一)私人外出餐饮的消费明显增长.

(二)从充饥型转向享受型、休闲型.

(三)饮食志趣的多样化.

(四)快餐化的需求.

第三节 我国餐饮建筑发展的动向

(一)重视环境及氛围的设计.

(二)经营特色化、多元化,要求设计个性化、类型多样化。.

(三)经营战略大众化,有品位的中、低档餐饮店将成为设计主体。.

(四)现代中式快餐店将崛起.

(五)我国餐饮建筑的市场前景.

三、考核知识点

(一)华夏饮食文化的特点

(二)当今饮食观念的变化

(三)我国餐饮建筑发展的动向

四、考核要求

(一)识记:

1. 华夏饮食文化的特点

2. 当今饮食观念的变化

(二) 领会:

1. 中华饮食历来重视餐饮环境和氛围

2. 我国餐饮建筑发展的动向

(三) 应用:

根据饮食文化的特点和餐饮建筑发展的动向, 注重设计的个性化和多样化。

第二章 餐饮建筑设计总叙

一、学习目的、要求

本课程主要学习和掌握餐饮建筑室内设计的基本知识。了解餐饮店的分类和等级; 了解餐饮建筑的布置类型及面积指标; 熟悉餐饮空间的组成; 掌握餐饮厨房设计的要点。为今后餐饮建筑室内设计打下一定的基础。

二、课程内容

第一节 餐饮建筑的分类与分级

(一) 分类

餐饮建筑划分为两种类型: 餐馆和饮食店。

(二) 分级与设施.

第二节 餐饮建筑的布置类型

(一) 夹缝式.

(二) 综合体式.

(三) 独立式.

第三节 面积指标

在我国《饮食建筑设计规范》中规定了餐馆及饮食店每座最小使用面积、餐厨面积比、公共面积、交通面积及结构面积等指标。

第四节 餐馆与饮食店的组成

餐饮店的组成可以简单地分为“前台”和“后台”两部分。

第五节 厨房设计要点

(一) 平面设计要点.

(二) 厨房的布置形式

1. 封闭式

2. 半封闭式

3. 开放式

(三) 热加工间的通风与排气.

(四)地面排水

(五)厨房设备

第六节 其他

(一)室内净高

餐厅、饮食店、各加工间的最低净高尺寸。

(二)卫生间

三、考核知识点

(一)餐饮建筑的布置类型

(二)餐馆与饮食店的组成

(三)厨房设计要点

四、考核要求

(一)识记：

1. 餐饮店的分类和等级。
2. 餐饮建筑的布置类型及面积指标。
3. 餐馆与饮食店的组成。

(二)领会：

餐饮建筑的厨房设计要点。

(三)应用：

掌握的餐饮建筑室内设计的基本知识，为今后餐饮建筑室内设计打下基础。

第三章 餐饮建筑的构思与创意

一、学习目的、要求

餐饮建筑室内设计构思和创意对餐饮店成败，具有举足轻重的作用。本课程主要学习和掌握餐饮建筑室内设计构思和创意的途径和方法。

二、课程内容

第一节 成功之本.

第二节 构思和创意的五种途径

(一)体现风格和流派.

(二)设计“主题餐厅”.

(三)运用高科技手段.

(四)餐饮与娱乐结合.

(五)创意的经营.

三、考核知识点

(一)体现风格和流派

(二)设计“主题餐厅”

(三)运用高科技手段

(四)餐饮与娱乐结合

(五)创意的经营

四、考核要求

(一)识记:

- 1.掌握餐饮建筑室内设计构思和创意的途径。
- 2.掌握餐饮建筑室内设计构思和创意的方法。

(二)领会:

室内设计构思和创意对餐饮店成败，具有举足轻重的作用。

(三)应用:

能够比较熟练地运用构思和创意的途径和方法，进行餐饮建筑室内设计。

第四章 餐饮建筑室内空间设计

一、学习目的、要求

通过本课程的学习，要求学生掌握餐饮建筑空间设计的基

本原则。了解空间的限定方法、空间的围合与渗透；掌握餐饮空间的组合设计方法；熟悉餐饮空间设计与人的行为心理之间的关系。只有在掌握餐饮建筑空间设计的基础上，才能进一步学习和掌握餐饮建筑的界面、家具与陈设、光和色等诸多的设计问题。

二、课程内容

第一节 餐饮空间室内设计的原则

(一) 餐饮空间应该是多种空间形态的组合。

(二) 空间设计必须满足使用要求。

(三) 空间设计必须满足工程技术要求。

第二节 空间的限定

(一) 用水平实体限定空间

1. 底面对空间的限定

2. 顶面对空间的限定

(二) 用垂直实体限定空间

1. 垂直线性实体

2. 单个垂直面实体

3. L 形布置的两个垂直面实体

4. 平行布置的两个垂直面实体

5. 三个垂直面实体成 U 形布置

6. 用四个垂直面实体围合空间

第三节 空间的围合与渗透

空间是围合还是渗透，关键在于垂直面实体对视线的连续或遮挡的程度。

第四节 餐饮空间的组合设计

(一) 集中式空间组合

这是一种稳定的向心式空间组合方式，它是由一定数量的次要空间围绕一个大的占主导地位中心空间构成。

(二) 组团式空间组合

将若干空间通过紧密连接使它们之间互相联系，或以某空间轴线使几个空间建立紧密联系的空间组合。

(三) 线式空间组合

线式空间组合实质是一个空间系列。将参与组合的空间直接逐个串联，也可同时通过一个线式空间来建立联系。

第五节 餐饮空间设计与人的行为心理

(一) 边界效应与个人空间

每个人的身体周围都存在一个既不可见又不可分的空间范围。个人空间边界的处理应该满足人对交往的心理需求。

(二) 餐座布置与人的行为心理

餐饮空间的座位布局不仅要通盘考虑空间设计、使用要求、人体尺度,还要符合人的行为心理需求。

三、考核知识点

(一) 餐饮建筑空间设计的基本原则

(二) 空间的限定方法

(三) 空间的围合与渗透

(四) 餐饮空间的组合设计

(五) 餐饮空间设计与人的行为心理

四、考核要求

(一) 识记:

1. 餐饮建筑空间设计的基本原则
2. 空间的限定方法
3. 空间的围合与渗透

(二) 领会:

1. 餐饮空间的组合设计方法

2. 餐饮空间设计与人的行为心理之间的关系

(三)应用:

在餐饮建筑室内设计中根据餐饮建筑空间设计的基本原则,熟练地运用餐饮空间的组合设计方法。

第五章 餐饮建筑室内界面设计

一、学习目的、要求

本课程主要学习和掌握对围合和划分室内空间的实体——界面进行具体设计。如:实体表面的材料、质感、色彩、造型的设计处理。并且使之与整体环境气氛有机地结合起来,使空间设计进一步落实和深化。

二、课程内容

第一节 界面的作用

- (一)分隔空间和组织空间.
- (二)创造环境,体现风格,营造氛围.

第二节 界面设计的内容

- (一)界面造型设计.
- (二)界面色彩设计.

(三)界面材料与质感设计.

第三节 顶棚、地面、墙面以及其它界面的设计

(一)顶棚设计.

(二)地面设计.

(三)墙面设计.

(三)其他界面设计

1. 隔断

2. 柱子

三、考核知识点

(一)界面的作用

(二)界面设计的内容

(三)顶棚、地面、墙面以及其它界面的设计

四、考核要求

(一)记忆:

1. 界面的作用

2. 界面设计的内容

(二)领会:

各种界面的处理方法。

(三)应用:

能够独立完成顶棚、地面、墙面以及其它界面的设计。

第六章 餐饮建筑光环境设计

一、学习目的、要求

本课程主要学习和掌握光环境设计的方法和手段。光是室内设计的重要元素，利用光可以展现空间，可以表现界面的不同质感和色彩，可以利用它创造出独特的氛围和情调，是创造有个性的餐饮环境的有效途径。

二、课程内容

第一节 天然光环境.

第二节 人工光环境.

第三节 餐饮光环境的明暗

光环境的明暗直接影响餐饮环境的氛围和情调。

三、考核知识点

(一)天然光环境

(二)人工光环境

(三)餐饮光环境的明暗

四、考核要求

(一)识记:

- 1.天然光环境的特点
- 2.人工光环境的特点

(二)领会:

餐饮光环境的明暗对餐饮环境氛围和情调的影响。

(三)应用:

熟练地运用光环境设计的方法和手段，创造良好的餐饮环境氛围和情调。

第七章 餐饮建筑家具与陈设设计

一、学习目的、要求

本课程主要学习和掌握餐饮家具设计与人体尺度的关系，掌握餐饮家具设计要点和方法。了解餐饮陈设的作用和选取原则，掌握餐饮陈设的应用手法。

二、课程内容

第一节 餐饮厅家具设计

(一)席座的平面布局

1. 席座布局的秩序感
2. 营造边界，使席座能依托边界
3. 考虑顾客组成，使席座布局灵活多变

(二) 席座布局与人体尺度

席座的设置直接影响餐饮环境的舒适水平。

(三) 餐饮家具设计要点

1. 家具与人体工程学
2. 家具的造型设计
3. 家具的风格

第二节 餐饮厅陈设设计

(一) 陈设品的作用和选取原则

陈设品的作用除了良好的观赏效果外，还能强化餐饮环境的性格品质，烘托出某种特定的氛围。

(二) 陈设的应用手法

1. 以陈设作为强化餐饮环境品质的一种手段
2. 以装饰陈设品作为餐厅的主题

三、考核知识点

(一) 餐饮家具设计要点

(二)陈设品的作用和选取原则

(三)陈设的应用手法

四、考核要求

(一)识记:

1. 餐饮家具设计要点和方法
2. 陈设的应用手法

(二)领会:

1. 家具与人体工程学的关系
2. 陈设品的作用和选取原则

(三)应用:

比较熟练地完成餐饮家具和餐饮陈设的设计任务。

第八章 餐饮建筑立面、环境设计及其他

一、学习目的、要求

本课程主要学习和掌握餐饮建筑店面设计的作用和分类；店面设计的构思与风格；餐饮店面设计的原则以及其他相关空间设计的要点和方法。

二、课程内容

第一节 立面构思与造型设计

(一)店面设计的作用和分类.

(二)店面设计的构思与风格.

(三)店面设计的原则.

(四)店面设计的手法.

第二节 店面的色彩、材料及照明设计

(一)店面的色彩设计.

(二)店面材料设计.

(三)店面照明设计.

第三节 入口空间设计

(一)入口空间的作用与内容.

(二)入口空间的设计手法.

第四节 招牌、灯箱及广告设计

(一)招牌、广告等宣传用品的种类、作用.

(二)招牌、广告牌的设计要点

第五节 周边环境设计

(一)引导路线和停车场的处理 .

(二)餐饮店周边的绿化配置.

第六节 餐饮厅卫生间设计.

三、考核知识点

- (一)立面构思与造型设计
- (二)店面的色彩、材料及照明设计
- (三)入口空间设计
- (四)招牌、灯箱及广告设计
- (五)周边环境设计
- (六)餐饮厅卫生间设计

四、考核要求

- (一)识记:
 - 1.店面设计的作用和分类
 - 2.店面设计的构思与风格
 - 3.店面的色彩、材料及照明设计
 - 4.入口空间设计
 - 5.招牌、灯箱及广告设计
 - 6.餐饮厅卫生间设计
- (二)领会:
 - 1.店面设计的原则

2. 入口空间的设计手法

3. 绿化的作用

(三)应用:

根据掌握的餐饮店面设计原则、要点和方法。比较熟练地完成餐饮店面以及其他相关空间的设计任务。

第九章 专营餐饮店设计

一、学习目的、要求

本课程主要学习和掌握各类专营餐饮店(咖啡厅、酒吧、日式餐厅、西餐厅、烧烤店、火锅店、自助餐厅、快餐厅、餐饮广场等)设计的要点和方法。

二、课程内容

第一节 咖啡厅

(一)咖啡厅的空间布局与环境气氛 .

(二)咖啡厅的厨房设计

(三)咖啡厅的发展趋势

第二节 酒吧

(一)酒吧的类型 .

(二)酒吧的空间布局与环境气氛.

(三)酒吧吧台设计

(四)酒吧的厨房设计.

第三节 日式餐厅

(一)榻榻米席的铺设方式.

(二)和室中的“床の間”

(三)柜台席

(四)“和风”餐厅的人口

(五)日式餐厅的厨房设计

第四节 西餐厅

(一)西餐厅的分类与特点.

(二)西餐厨房

第五节 烧烤、火锅店

(一)烧烤火锅店的特点

(二)平面布局与餐桌设计

(三)排烟设计

(四)厨房设计

第六节 自助餐厅

(一)自助餐的形式和设计要点.

(二)自助餐厅的厨房

第七节 快餐厅

(一)快餐业的概况与特点.

(二)快餐厅的空间布局及设计要点

第八节 餐饮广场.

三、考核知识点

(一)咖啡厅室内设计

(二)酒吧室内设计

(三)日式餐厅室内设计

(四)西餐厅室内设计

(五)烧烤、火锅店室内设计

(六)自助餐厅室内设计

(七)快餐厅室内设计

(八)餐饮广场设计

四、考核要求

(一)识记:

1. 咖啡厅的发展趋势

2. 酒吧的类型
3. 榻榻米席的铺设方式
4. 西餐厅的分类与特点
5. 烧烤火锅店的特点
6. 自助餐的形式和设计要点
7. 快餐业的概况与特点
8. 快餐厅的空间布局及设计要点
9. 餐饮广场的设计要点

(二) 领会：

各类专营餐饮店(咖啡厅、酒吧、日式餐厅、西餐厅、烧烤店、火锅店、自助餐厅、快餐厅、餐饮广场等)设计的要点。

(三) 应用：

根据掌握的各类专营餐饮店的设计原则、要点和方法。比较熟练地完成各类专营餐饮店(咖啡厅、酒吧、日式餐厅、西餐厅、烧烤店、火锅店、自助餐厅、快餐厅、餐饮广场等)的室内设计任务。

III. 有关说明与实施要求

(一) 关于考核内容、目标和要求

《餐饮建筑室内设计》是室内设计专业一门重要的专业课程。本课程的内容包括:餐饮建筑空间的特点和室内设计的要求;餐饮建筑空间室内设计的基本原理;餐饮建筑空间室内设计要领;界面、采光、照明、色彩、材质等的处理方法,各类专营餐饮建筑(中餐厅、西餐厅、咖啡厅、酒吧、快餐店、风味餐厅等)空间室内设计。本课程涉及的内容极为广泛和重要。对于个人自学、社会助学和考试命题来说,要求是比较高的。因此,对于考核内容、考核目标、考核要求力求具体化’、规范化。所以本大纲列出了章、节、目的基本内容和考核知识点,并且对考核要求上分为识记、领会和应用三个层次。识记是要求考生记住本课程中有关知识、概念、原理的含义,并且能够正确地认识和理解。领会是在识记的基础上,能比较全面地把握本课程的基本概念、基本原理、基本方法。应用是要求考生能够运用掌握的基本概念、基本原理、基本方法和各种表现技法,具有独立完成餐饮建筑空间室内设计课题任务的能力。同

时要引起注意的是,随着社会的进步和发展,大量的新材料、新工艺、新技术的高科技内容不断涌现。因此,我们要用动态的眼光来分析、学习和应用。

这些具体的要求,既是对考生自学的要求,也是国家考试命题的具体范围和要求。

(二) 教材及参考书目

指定教材:

《餐饮建筑设计》 邓雪娴 周燕珉 夏晓国

中国建筑出版社

(三) 自学方法指导

1. 认真阅读、仔细钻研指定教材。

2. 贯彻理论联系实际的方针。在理解和掌握餐饮建筑空间室内设计基本概念和基本原理的基础上,着重餐饮建筑空间室内设计应用的学习和实践。

(四) 对社会助学者要求

1. 社会助学者应当根据考试大纲的要求,认真阅读和仔细钻研指定教材,对应试者予以正确引导,避免和防止在社会助学过程中出现错误倾向,确保社会助学的正确方向。

2. 要帮助自学者正确处理理论和实际的关系。培养运用餐饮建筑空间室内设计原理和方法,解决实际设计问题的能力。

(五) 关于命题考试的若干规定

1. 命题的原则

命题应以本考试大纲为依据, 试卷试题的组配应当考虑试题内容的覆盖面、能力层次和难易程度。

2. 命题范围

各种类型的餐饮建筑(包括中餐馆、西餐厅、快餐厅、自助餐厅、咖啡馆、酒吧、餐饮广场等)。可单独沿街面设置, 或大型商业设施中的店中店。

3. 考试方式

本课程采用设计实践(含设计说明)考试, 考试时间为六小时。

4. 试卷的结构

(1) 试卷规格: 四开绘图纸(420 x 594mm)。

(2) 试卷内容: 设计图纸及 200 字设计说明, 同一排版于四开绘图纸上。

5. 考前准备

绘图仪器、绘图笔、马克笔、模板、颜色(水彩或水粉)。

6. 评分标准

本课程考核采用百分制计分, 考试成绩 60 分以上及格。

附录 题型举例

一、考试内容: 中餐厅室内设计

1. 根据试卷提供的建筑平面图, 绘制中餐厅的室内平面图(比例自定)。(餐厅空间包括接待、餐厅、贵宾房、吧台、制作间、准备间等)。

2. 绘制顶棚平面图(比例自定), 顶棚上灯具及设备要画图例并列表标示清楚(室内空间净高 3.200M)。

3. 绘制贵宾房的两个主要立面图(比例自定), 并标示主要用材。

4. 绘制贵宾房彩色效果图一幅(表现技法不限)。

二、理论部分

结合本人的具体方案编写设计说明, 篇幅不少于 200 字。

三、考试要求

1. 把握餐饮空间室内设计要领, 构思新颖, 富有创意。
2. 功能完备, 分区明确, 空间组织合理。
3. 比例、尺度精确, 室内界面处理得当。
4. 制图严谨、规范, 字体工整, 卷面整洁。
5. 效果图透视准确, 画面层次清晰, 色彩协调明快, 整体感强。
6. 设计说明要求概念明确, 表达条理清楚。

中餐厅建筑平面图(略)