



教 案

课 程 名 称 餐饮空间设计

专 业 艺术设计专业


系 部 环境设计系

授 课 教 师 王浩宇

职 称 讲师

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇
章节	第一章 餐饮空间设计的程序		教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年			
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）能够了解餐饮空间的设计程序。</p> <p>（2）掌握餐饮空间设计的概念，</p> <p>（3）列举餐饮空间的种类和讲解其设计的流程。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）可以设计符合餐饮空间的概念设计，提高学生的创新思路和解决问题能力。</p> <p>（2）能够在餐饮空间设计中合理的进行空间深化设计，对空间造型、界面装饰和软装配饰进行自主设计，体现独创性思维。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）通过本次课程的学习，激发学生对餐饮空间设计的学习兴趣，培养学生的审美能力。</p> <p>（2）培养学生树立正确的学习观和方法观，提高学生学习热情，为学生未来的职业发展打下坚实的基础。</p>			
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法		
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP		
教学重点难点	<p>重点：（1）餐饮空间设计概念的相关内容。</p> <p>（2）餐饮空间设计流程和空间项目知识点。</p> <p>难点：如何合理深入对餐饮空间进行设计。</p>			

教学过程	
课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 今天我们学习《餐饮空间设计》第一章内容餐饮空间设计概述，在之前课程中，我们已经学习了住宅空间和办公空间的设计程序 2. 提问环节：回顾上节课堂，在以前的设计课程中的设计程序是什么？ 学生回答…… 3. 讲解环节：设计程序 客户定位→设计调研→气泡图设计→动线设计→平面设计→立面方案设计  <p>住宅空间</p> <p>客户定位 → 设计调研 → 气泡图设计</p> <p>↓</p> <p>立面方案设计 ← 平面设计 ← 动线设计</p> <p>办公空间</p> <p>二 课程导入</p> <ul style="list-style-type: none"> 一、餐饮空间设计的概念 1. 讲解环节：餐饮空间的概念 餐饮空间设计主要是指内部空间设计，通过设计师对空间进行严密计划，合理安排，给商家和消费者提供一个产品交换的好平台，同时也给人们带来方便和精神享受。 举例几个餐饮空间图片： 	<p>对前序课程回顾，以复习旧课程的方式导入新课程，教师提问，学生回答，引出接下来的课程</p> <p>播放 PPT 对本节课课程概述，介绍餐饮空间设计的概念，插入图片使学生更充分了解</p>



西餐厅



日式餐厅



咖啡厅



火锅店

2. 提问环节：餐饮空间有哪些功能区？

学生回答.....

3. 讲解环节：餐饮空间主要功能区

餐饮空间主要由餐饮区、厨房区、卫生设施、员工休息室、门厅或者休息前厅构成，这些功能区和设施构成了完整的餐饮功能空间。

三 新课内容

● 一、餐饮空间设计的分类与设计流程

1. 讲解环节：餐厅空间设计的分类

1) 水平实体限定空间

用以限定空间的水平实体，因其所处的位置不同，可以分为底面和顶面两种。底面限定要用一个底面从周围地面中限定出一个空间来，这个底面需要在图形上比较特殊。这个底面其图形的边界轮廓或图案越清晰，色彩、质感对比越明显，则它所限定的空间范围就表达的越明确。

2) 垂直体限定空间

用以限定空间的垂直实体形式多样，常见的有墙、柱、隔断、构架、帷幕、家具、灯具、绿化等。垂直线性实体是由垂直线性实体所限定的空间和周围空间的关系是流通的，视觉是连续的，人的行为亦不受阻隔。简单线性实体—独立柱多个线性实体围合空间，垂直面实体是垂直面实体根据垂直隔面的个数或垂直面实体高度的不同，其对空间产生的围合感也会不同。



2. 提问环节：餐饮空间有哪些种类？

提问学生，介绍
餐饮空间有哪些
功能区

为学生解读餐
饮空间设计有哪
些分类

与学生互动，提

学生回答.....

3. 讲解环节：餐饮空间种类

餐厅空间种类繁多，大致可分为：餐饮业、快餐业、小吃店业、饮料店业等。

【举例】在 PPT 举例如肯德基属于餐饮空间种类立面的快餐店。



4. 讲解环节：餐饮空间的规模大小

按照餐厅空间的规模大小分类：

(1) 小型餐厅：一般为 100 平方米以内的餐厅空间。这类空间功能比较简单，主要着重于室内气氛营造。

(2) 中型餐厅：一般为 100-500 平方米的餐厅空间

(3) 大型餐厅：500 平方米以上的餐厅空间

中型和大型餐厅的空间功能比较复杂，除了加强环境气氛的营造之外，还要进行功能分区、流线组织以及一定程度的围合处理。

5. 讲解环节：餐饮空间设计技术流程

餐饮空间设计技术流程

1) 基本流程：

(1) 设计策划准备阶段

(2) 方案设计阶段

(3) 施工图设计阶段

2) 基本原则：

(1) 满足实用功能的需求

(2) 满足精神功能的需求

(3) 满足技术功能的需求

(4) 具有独特个性的要求

(5) 满足顾客目标导向的要求

(6) 满足适应性的要求

(7) 满足经济的要求

6. 讲解环节：餐饮空间项目知识点

1) 餐饮空间设计的艺术流派

餐饮空间设计根据空间布局方式、色调运用等综合因素，形成不同的流派、展现独有的餐饮空间设计特点。

2) 餐饮空间设计要素分析

问餐饮空间有哪些种类，鼓励学生积极回答

图文并茂，使学生更加直观了解空间

为学生讲解不同空间的界面引导出餐饮空间界面的不同

让学生了解餐饮空间设计需要哪些技术流程

讲授餐饮空间设计的艺术流派、设计要素，使学生

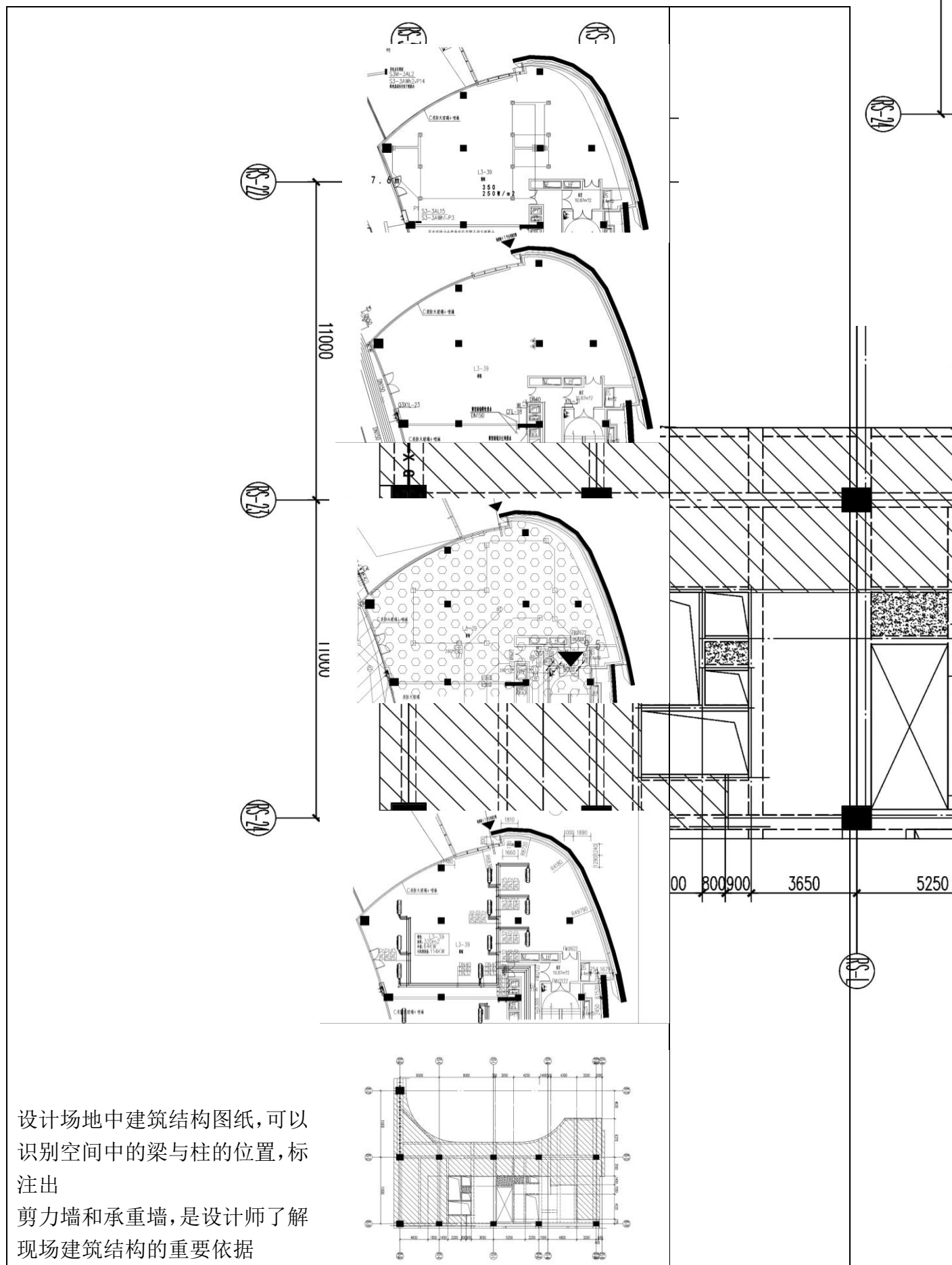
<p>在现代餐饮空间设计中，为了营造出一个成功的现代餐饮空间，我们可以通过空间形态、材质、色彩、灯光、装饰等等因素来控制整体的环境氛围，并通过一个视觉中心点来统一格调，形成一个整体格局。</p> <p>在设计现代餐饮空间时，可以通过主题形态的表现来确定视觉中心点，并用空间、色彩、明暗等对比来强化视觉中心，形成最理想的现代化餐饮空间。</p> <p>课后习题：请大家回去找一些关于餐饮空间的相关案例，并制作PPT 上传到学习通平台</p>	<p>进行下一步的空间设计</p> <p>布置作业</p>
--	-------------------------------

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇
章节	第二章 餐饮空间设计的准备阶段 第一节 餐饮空间设计的文件资料			教学时数 <u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年			
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）掌握餐饮空间设计准备阶段相关单位提供的书面文件资料的重要性。</p> <p>（2）能够陈述餐饮空间设计准备阶段设计任务书、项目基础图纸、装修手册的主要内容。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）初步认识餐饮空间设计的文件资料。</p> <p>（2）能够书写关于设计任务书的相关内容，培养学生具有认识项目基础图纸的能力，以及了解装修手册的相关规定。</p> <p>价值目标：</p> <p>通过本次课的学习，培养学生树立正确严谨的设计观。</p>			
教学方法与手段	教学方法	讲授法、案例分析法、讨论法		
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP		
教学重点难点	<p>重点：餐饮空间设计文件资料的相关内容。</p> <p>难点：餐饮空间设计的任务书、项目基础图纸、装修手册。</p>			

教学过程	
课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <p>● 继续学习《餐饮空间设计》第二章 餐饮空间设计的准备阶段。在之前课程中，我们已经学习了餐饮空间设计的程序。</p> <p>本节课程的教学目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 了解餐饮空间文件资料的主要内容。2. 可以书写餐饮空间设计的任务书。3 建立正确严谨的设计观。 <p>本节课程的教材采用…… 网络资源采用……</p> <p>二 课程导入</p> <p>提问与讲解环节：</p> <p>首先教师导入第二章课件图片，在提问学生对于餐饮空间设计准备阶段需要做什么准备内容。对学生的回答情况给予简短总结，理清问题答案。</p> <p style="text-align: center;">餐厅设计任务书</p> <p>一、 项目简介：</p> <p>本餐厅室内装修项目位于东莞市樟木头镇荔苑路7路星耀国际首层，建筑项目约为370平方左右，层高5.9米(考虑设计成夹层)其中,首层建筑面积为约200平方、夹层可设计钢结构承重，部份中空。约为170平方的餐厅。餐厅服务人群为：星耀国际写字楼企业员工和外来客户的就餐，以及项目建设方（XXX地产发展有限公司）的内部员工就餐。消费水准按平均10-15元每人/餐的标准进行经营操作。遵循“以顾客为导向、以品质为基础”的发展理念；坚持以创新和创造更高顾客满意为目标；围绕“品质、服务、快捷、卫生”的经营管理方针。</p> <p>二、 设计内容：</p> <ol style="list-style-type: none">1、首层、夹层平面图设计；2、2-3张以上效果图设计：（要求有代表性和多角度性）3、设计说明（其中要求说明设计的构思和理念） <p>三、 设计的具体功能要求：</p> <ol style="list-style-type: none">1、配菜流程：停车下货区→备菜间→供餐区前台→排队领菜区→用餐区→收集区→洗碗区→备菜间；2、点菜：采用触摸视频点菜机（自助选菜为主）体现快捷方便；顾客点单时，可以对照菜牌展示进行选择，突出营养搭配的建议体现科学、营养的主题；顾客点好菜后拿着托盘，选好菜品后，在吧台尽头，结账。需设收银，并在收银处放置饮料等附加消费项目，但不要占用太大位置，同样是随手可取的；（可借鉴“大家乐”的收银模式）3、设计的功能区名：一层建筑面积有200平方内设：点菜区、备菜区、（本餐厅只考虑热菜区域在前台位置或只考虑小区域的现场加工区主要菜源来自现成的热菜由外部加工）用餐区、排队区、清洁回收区、卫生间（男女两用另外设有两个洗手盆要求设计在隐蔽处见附图大致设计位置）；夹层建筑设计面积约170平方，局部有中空考虑在进门厅处设以增强前厅的空间感和大气感。内设有包间3-5间（不采用封闭式隔断）卫生间（男女共用两个洗手盆）其它为用餐区，清洁运输从升降平台处理。5、用餐区设200左右个座位（上下两层）其中内部员工约40个座位、外部客户160个座位；6、主色调：不限。但设计师要对品牌定位、VI体系、品牌内含等充分领会，整体考量以达到能将此店的装修设计做成商务用餐的快餐连锁店的招牌店，长远目标去设计构思；7、整体风格：时尚，不失个性、简约、快捷、健康卫生；（可借鉴“真功夫”）8、门的要求：美观、大气、醒目。灯具及灯光要求：9、灯具要简单、大方、经济，易清洁，光线要温暖、明亮；10、餐桌椅风格： 倾向于木制或板式桌椅，不建议采用玻璃、竹质、或金属等材质桌椅。桌椅要充分考虑各种需求，双人用餐，三到四人用餐，多人用餐； <p>四、 装修造价：</p> <p>装修造价，约800元/平方总价约30-40万（含门头、夹层钢构、上夹层楼梯、灯具、不含桌椅、空调设备等）</p>	<p>对前序课程回顾，对本节课程概述，介绍相关教学资源及课堂教学目标。</p> <p>将餐厅任务书放入课件给学生观看，提问学生餐饮空间设计准备阶段需要准备什么工作，以此引出本节课程学习内容。</p>

<p>【通过案例图片，引出课程主题】</p> <p>讲解环节：</p> <p>这些图片让我们了解到餐饮空间设计的文件资料的内容。文件资料是设计准备阶段会收到来自客户、租户、商场等相关单位提供的书面文件资料，这些资料是设计必不可少的设计依据。同时因为文字内容具有不可更改性，也具备法律效力，是未来产生疑议和纠纷中重要的佐证材料。</p> <p>三 新课内容</p> <p>【概念讲解】</p> <p>餐饮空间设计文件资料的概念</p> <p>大家可以思考一下我们在设计空间前需要了解该项目的相关资料，因为这些前期准备给我们在空间设计上提供了设计思路的帮助。</p> <p>餐饮空间设计项目基础图纸，包含与项目相关的所有图纸文件，基础图纸越全面，设计师对项目现场了解的越多。基础图纸是设计师了解项目的第一步。</p> <p>以及《商场装修手册》表述了商场公共区域部分的规划设计构思和装修规范要求，同时鼓励和满足各租户具有个性的装修设计风格，共同创造一个良好的商业环境，体现商场的经营特色。</p> <p>四 具体讲解内容</p> <p>讲解环节：</p> <p>1. 项目基础图纸：</p> <p>施工图纸在建造房屋或施工时起着重要的作用，一张施工图纸所包含的数据或者是信息都非常的多，要了解一个项目的整体概况，就得先从项目基础图纸着手。</p> <p>阅读图纸的顺序：</p> <p>（1）先看图纸的设计说明：了解整个施工的项目，所要建造的建筑。</p> <p>（2）看图纸的目录：了解图纸的张数。</p> <p>（3）对图纸进行查看：从整体到局部、先文字后图样。</p>	<p>通过提问，掌握学生是否跟上思路，并介绍该节的主要包含什么内容。</p>
---	--



设计场地中建筑结构图纸,可以识别空间中的梁与柱的位置,标注出剪力墙和承重墙,是设计师了解现场建筑结构的重要依据

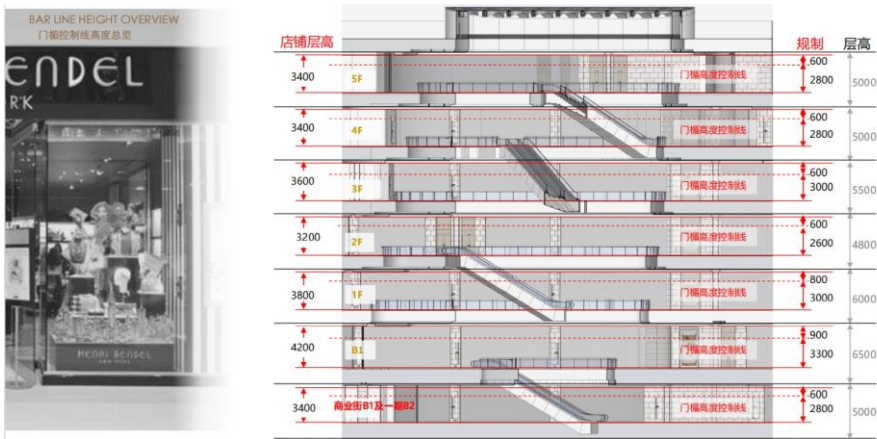
课堂练习，通过绘制项目基础图纸，使学生加深印象。

提问：同学们还有什么问题吗？
结论：项目基础图纸在整个项目中有着承上启下的作用，是在空间设计之前必须了解的，也为后续的设计提供了重要依据。

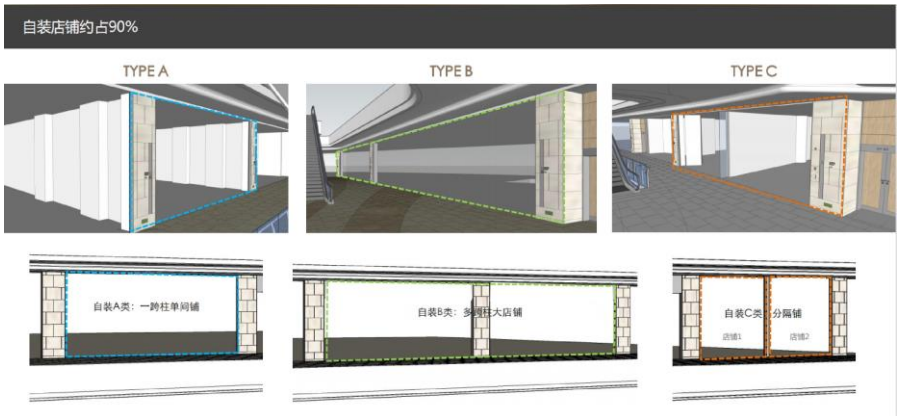
2. 商场装修手册：

《装修手册》传达并表述了商场购物中心的规划设计构思和装修规范要求，同时鼓励和满足各租户具有个性的装修设计风格；共同创造一个良好的购物环境，体现商场的经营特色。

门楣控制线高度总览



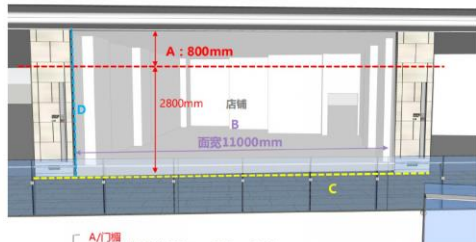
自装店铺占比



一跨柱单间铺

OWN SHOP DECORATION TYPE A

自装A类：一跨柱单间铺



控制内容

- A/门楣：店铺门楣高度为600mm、800mm和900mm
- B/门脸：店铺门脸样式与材质
- C/门脸：店铺玻璃建议19mm厚超白钢化玻璃
- D/防盜卷中：店铺门把手及五金材质品牌
- D/防盜卷中：店铺门楣柱不可占用，外立面装饰不可超出租赁线
- D/防盜卷中：防盜卷中的选择



一跨柱单间铺-门楣

OWN SHOP DECORATION TYPE A

自装A类：一跨柱单间铺

门楣

门脸

界线

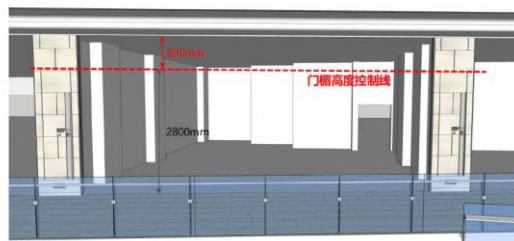
防盜卷帘

商铺门楣设计标准：

- A 在所有承租店上方的门楣被包含在此项目的基本建筑要素之中。门楣只能放置在招牌限制区域内。
- B 门楣只限于相应的商业名称。

控制内容：

- 门楣高度控制
- 门楣形式
- 门楣底版材质
- 门楣LOGO样式



门楣高度控制

控制自装店铺门楣高度为600mm、700mm、800mm、900mm

一跨柱单间铺-门脸

OWN SHOP DECORATION TYPE A

自装A类：一跨柱单间铺

门楣

门脸

界线

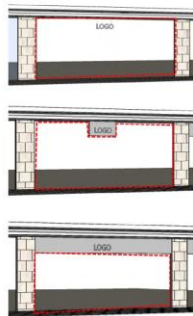
防盜卷帘

商铺门脸设计标准：

- A 所有店面处理面必须覆盖全部店铺长和宽直至店铺之间的分隔墙。
- B 除由业主提供的中间墙、地、墙、面外，其他店铺装饰装修设计、制造、安装和费用都由承租商负责。
- C 在承租线处，承租区内地面完成面与商场地面完成面要保持在同一水平面。
- D 承租区内天花净高不可低于铺位外部相邻的公区天花，所有天花装饰材料必须为不可燃材料。
- E 不透明装饰材料装饰区域最多占店面总区域的25%。
- F 室外店面的装饰设计由业主基于各商户具体情况进行审核。

控制内容：

- 门脸材质
- 门脸五金
- 门脸特处理



门脸材质建议

1. 玻璃统一要求使用超白钢化玻璃（建议品牌：南玻、金晶）；
2. 金属、镜面、不锈钢、抛光完成面或铝板；
3. 石膏板或肌理涂料；
4. 自然着漆的木饰面或经面处理处理的硬木板材，为符合防火标准建议用木纹铝板，不要使用实木易燃材料；
5. 抛光的花岗岩、大理石或岩石
6. 门把手及五金：不锈钢或金属
7. 广告灯箱需参照商场广告灯箱设计
8. LED屏幕建议使用高亮的P4或P5屏幕

门脸颜色建议

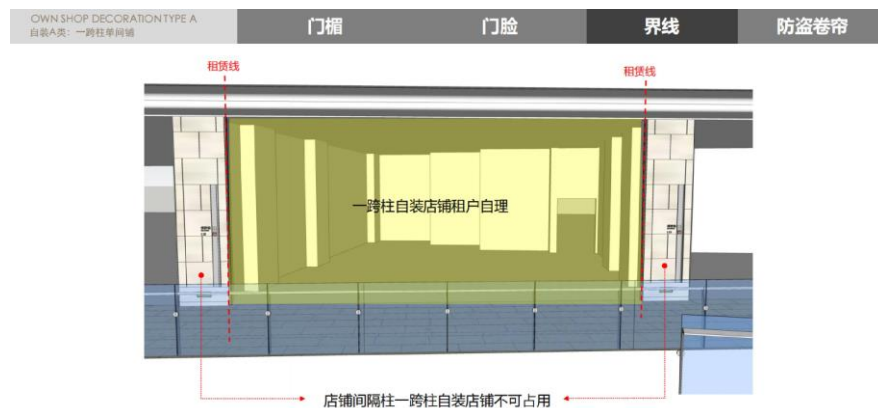
建议使用黑白灰无彩色系，或与商场色彩同色系：



装饰材料防火等级要求：

B1装饰材料需均为A级，1F-6F天花装饰材料需为A级，其他装饰材料需为B1级以上。不可使用易燃材料。
A级天花材料建议：金属、玻璃、石膏板、木纹铝板

一跨柱单间铺-界线



小结：通过对餐饮空间设计前期准备工作的介绍，让学生对餐饮空间设计前期准备有了新的认识。

一跨柱单间铺-防盗卷帘



总结：在餐饮空间设计前期准备中，我们需要参考商场装修收车以此了解该空间设计需要注意的事项，为我们商场装修提供指引。

布置作业：请大家通过资料查阅，收集一个餐饮空间设计前期准备的文件资料案例，包含设计任务书、项目基础图纸，以及商场装修手册。在接下来的课程中以 PPT 形式展现讲解。

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇
章节	第二章 餐饮空间设计的准备阶段 第二节 餐饮空间设计的现场调研		教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年			
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>熟悉餐饮空间设计前期准备中的现场调研，掌握现场调研的方法，以及现场调研注意事项。</p> <p>能力目标：</p> <p>通过实地现场调研，能够了解餐饮空间设计的现场调研方式与内容。</p> <p>价值目标：</p> <p>通过本次课的学习，培养学生树立正确严谨的设计观。</p>			
教学方法与手段	教学方法	讲授法、谈话法、讨论法		
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP		
教学重点难点	<p>重点：餐饮空间设计实地调研的主要内容。</p> <p>难点：餐饮空间设计实地调研的方法。</p>			
教学过程				

课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 继续学习《餐饮空间设计》第二章 餐饮空间设计的准备阶段。在之前课程中，我们已经学习了餐饮空间设计的程序。 <p>本节课程的教学目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解餐饮空间设计现场调研的内容。 2. 掌握餐饮空间设计现场调研的方式。 <p>本节课程的教材采用…… 网络资源采用……</p> <p>二 课程导入</p> <p>复习环节与讲解环节：</p> <p>回顾上节课教学的主要内容，提问学生上节课布置的作业并PPT汇报的形式展现，在对学生汇报进行总结，加深巩固学生对上节课内容的印象。教师导入第二章第二节课件图片，提问学生对本节课预习的见解，对学生的回答情况给予简短总结并理清问题答案。</p> <p>【通过图片，引出课程主题】</p> <p>通过现场调研图片，使学生对餐饮空间设计现场调研有初步了解。为了进行有效的空间设计工作，我们需要进行前期调研，以获取与项目相关的各种信息和数据。现场调研的目的是了解项目的背景信息、目标和需求，以及了解相关市场和行业的趋势和竞争情况，为后续的设计工作提供依据和指导。</p> <p>三 新课内容</p> <p>【概念讲解】</p> <p>餐饮空间设计现场调研的概念</p> <p>大家可以思考一下我们在设计餐饮空间前的现场调研需要掌握哪些方式，以及注意事项。现场调研，我们可以了解到项目的背景和目标，了解了甲方的需求和功能要求，收集市场和行业的最新动态和设计经验，了解了场地的具体条件 and 环境要素，也可以明确空间的布局和风格要求。这些调研结果为后续的设计工作提供了有力的支持和指导，我们将根据这些调研结果进行创意概念的提炼和设计方案的制定，力求为甲方提供最满意的空间设计。</p> <p>四 具体讲解内容</p> <p>讲解环节：</p>	<p>复习上节课内容，提问学生，并进行答疑总结。</p> <p>概括本节课程主要内容，引出主题。</p>

1. 资料分析:

现场情况与土建图纸进行分核对

纠正图纸中的尺寸误差

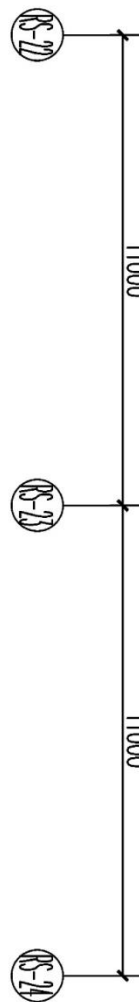
对图纸中未标明内容进行记录

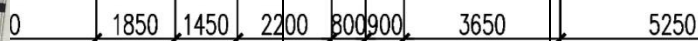


2. 案例分析

老奉天马家烧麦

外立面设计







餐饮空间现场调研内容：

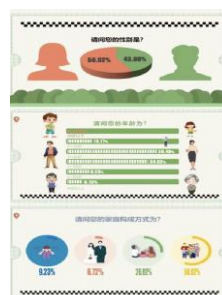
一、调研目的

1. 了解消费者对餐厅的整体评价，包括服务质量、菜品口味、环境卫生等方面的满意度
2. 探讨消费者在选择餐厅时所关注的因素，比如价格、地理位置、口碑等。
3. 探索消费者对特定菜肴和菜单上新品的需求。
4. 分析消费者对餐厅公共设施和餐桌摆设的意见和建议。
5. 收集消费者对餐厅服务体验的意见和建议，为餐厅改进服务质量提供参考。

通过课程拓展，细化现场调研的内容，为学生现场调研时提供参考。

二、调研方法

1. 问卷调查:设计一份涵盖以上目的的问卷，通过线上和线下方式向消费者发放，收集消费者意见和建议。
2. 实地调研:亲自到各个餐厅进行观察调研，包括服务态度服务规范、环境卫生等方面的观察记录。
3. 口碑调研:通过互联网和社交媒体平台，了解消费者对餐厅的口碑评价和意见。



三、调研结果分析

1. 消费者对餐厅的整体评价:根据问卷调查结果,对各项评价指标进行统计和分析,包括服务质量、菜品质量、环境卫生等方面的满意度。
2. 消费者选择餐厅的因素:通过问卷调查和口碑调研,整理出消费者在选择餐厅时最关注的因素。
3. 特定菜肴和新品需求:分析问卷调查结果,了解消费者对特定菜肴的需求和对菜单上新品的期待。
4. 餐厅公共设施和餐桌摆设意见:根据实地调研结果,总结消费者对餐厅公共设施和餐桌摆设的意见和建议。
5. 服务体验意见和建议:综合问卷调查和口碑调研结果,总结消费者对餐厅服务体验的意见和建议。

总结: 在餐饮空间设计前期实地调研工作中,我们需要前往项目所在地,亲自了解场地的大小、位置和环境,进行测量和实地拍摄,以便更好地把握设计的具体条件和要求。

布置作业: 请大家自行分组,以小组的形式选择几个餐厅进行实地现场调研,合理分配调研工作,共同制作一个 PPT 记录现场调研的过程。在接下来的课程中以 PPT 形式展示讲解。

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第二章 餐饮空间设计的准备阶段 第三节 餐饮空间设计的设计咨询			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）理解餐饮空间设计准备阶段的设计咨询，掌握设计咨询的分类以及对象。</p> <p>（2）根据客户的需求和期望制定设计方案。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）掌握设计咨询的核心，并从实践中获得经验。</p> <p>（2）培养学生与客户沟通能力，以及根据客户的需求制定合理的设计方案。</p> <p>价值目标：</p> <p>通过本次课的学习，培养学生正确的职业道德观与以客户为导向的设计思路。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：在了解餐饮空间设计的设计咨询的要点。</p> <p>难点：餐饮空间设计的设计咨询分类。</p>				
教学过程					
课堂内容设计					备注

一 课前介绍

- 继续学习《餐饮空间设计》第二章 餐饮空间设计的准备阶段
在之前课程中，我们已经学习了餐饮空间设计的程序
- 本节课程的教学目标
 1. 了解餐饮空间设计咨询的内容。
 2. 掌握餐饮空间设计咨询的重点。
- 本节课程的教材采用…… 网络资源采用……

对前序课程回顾，对本节课程概述，介绍相关教学资源及课堂教学目标

二 课程导入

学生通过对上节课作业的汇报，教师进行总结，回顾上节课的内容，教师导入第二章第三节课件图片，进行第三节课程内容讲解。

三 新课内容

【概念讲解】

餐饮空间设计咨询的概念

设计咨询是一种需要专业设计师提供的服务，目的是提供有关设计的信息和建议，以帮助客户做出正确的决策。

将餐厅任务书放入课件给学生观看，从中引出本课程界面设计的概念

四 具体讲解内容

讲解环节：

1. 情况咨询

对相关法规进行了解，咨询内容包括：


防火、防汛、防盗空间容量、交通流向、疏散方式、

日照情况、卫生情况、采暖、电气系统……

餐饮安全管理

安全管理细则

- 一、《食品安全操作》专项
- 二、人员安全
- 三、防盗财产安全
- 四、消防管理安全
- 五、操作管理安全
- 六、水、电、气管理安全
- 七、四害防范管理安全
- 八、食品卫生安全应急预案

<p>每店在醒目位置配备有效期内消防灭火器 6-10 只，具体位置贴标签同消防疏散示意图。</p>  <p>消防口诀：保持镇静、不可惊慌、呼叫同事、迅速灭火； 勿忘宾客、紧急疏散、随时报告、电话消防； 安全允许、就近取材</p> <p>水、电、气管理安全（营建期间有达标要求，拍照、留档）</p> <ol style="list-style-type: none">1、水表设立在厨房或卫生间，表上下口各装阀门一个，所有出水口上口加装节水阀，暖气片上加装检修阀门。2、水口远离电源开关，不允许水冲墙面，地面。3、闭市按《闭市规范》关闭总阀。4、电力按照岗位规范和《闭市规范》执行。5、燃气按照规定执行。 <p>四害防范管理安全（营建期间有达标要求，拍照、留档）</p> <ol style="list-style-type: none">1、四害防范关键是封闭隔绝。2、装修木制夹层投放杀虫药剂。3、门窗防蝇防护网安装，入口风幕开启，物理杀灭装置。4、每月例行专业协议杀灭。5、按季节使用正规杀虫喷剂 3 天一次，进行地面四角营业区虫害的除杀。6、保持营业场所现场干净，防止虫害获得食物残渣。7、记录留档消杀日期，确认效果。 <p>2. 业主需求</p> <p>设计师应充分了解业主需求，包括业主的功能需求、审美期待、经营项目、经营理念等。</p> <p>经营者：具有财务责任，最了解自己品牌的内涵，能够提供明确的设计方向。</p> <p>餐厅经理：餐饮经营的管理者，能够从服务的角度判断设计的合理性，保证方案落地后能够促进餐厅的运营。</p> <p>厨师：从实际使用的角度看厨房的布局和烹饪设备的摆放，使设计合理更加合理并提高工作效率。</p> <p>需求分析</p> <p>（1）区分主次</p> <p>在进行餐饮空间设计需求分析时，首先要区分主次。这意味着需要将设计需求按照优先级做出区分，并对每一项需求进行详细的讨论和分</p>	<p>通过图片使学生了解到餐饮空间设计的前期准备工作包含什么内容，从而引出本节课程的主题。</p> <p>通过提问掌握学生是否跟上思路，并介绍该节的主要包含什么内容。</p> <p>第一主题小结</p>
---	---

析。比如，基础设施的建设、室内空间的利用、色彩的搭配等等都是需要考虑的问题。



（2）特别关注需求的实用性

在确定设计需求的时候，应该特别关注其实用性。这意味着需要优先从业主的需求点出发，从而保证设计的方案符合业主的实际需求。



（3）注意安全问题

在进行设计需求分析时，也需要特别注意安全问题。比如，在选择电线、灯具、地板等材料时，需要考虑其安全性，并确保符合国家标准。



(4) 充分考虑经济实力

在进行设计需求分析时，也需要充分考虑业主的经济实力。不同的设计方案和材料价格会有很大的差异，因此需要在满足实用性和安全性的前提下，尽量选择经济实惠的方案。

3. 案例分析

顾客的特点：青少年

年龄段：8-20

性别：男、女

喜好：游戏、运动、动漫…

审美特点：色

彩、跳跃、时尚

用餐需求：吃饱、味道



课堂练习，通过一个题目测试课程教学效果，与学生进行互动和沟通，形成阶段性评价。

小结：通过对餐饮空间设计前期准备工作的介绍，让学生对餐饮空间设计前期准备有了新的认识。

顾客的特点：中青年

年龄段：20-35

性别：男、女

喜好：电影、运动、
阅读...

审美特点：高级、低饱和度、

用餐需求：环境、社交

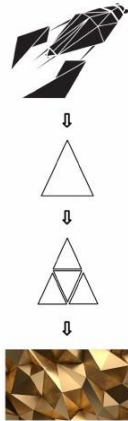


“虾胡闹” 主题餐厅设计



本案「虾胡闹」是一个以澳洲淡水小青龙为主打的特色餐饮品牌，它以高品质的食材、多样的料理方式、独特的口味和中高端品质，吸引了大批爱虾粉丝的喜好。虾胡闹餐厅视觉焦点：鲸鱼

▽ 源于logo的三角形元素



本案餐厅位于深圳南山区，其品牌VI就是空间设计灵感来源。设计师从“虾胡闹”的LOGO中创意地提取出“虾盔甲”的三角元素；将三角形进行镜像、重叠、组合，以新潮材质和现代手法打造出一个简约、高级、优雅，且与当地建筑风格形成鲜明对比的餐厅。



虾胡闹餐厅像一只“大龙虾”，分为一二层，拆分自logo的元素应用贯穿整个空间。如夺人眼球的门头造型，神似虾的那两只充满力量而张扬大鳌，5个大梯形落地玻璃连通餐厅内外，让顾客与风景巧妙互动。

进入餐厅，寓意海洋世界的天花造型就映入眼帘，大鲸鱼从海平面一跃而起，珊瑚和小鱼惊得四处逃窜，人置身其中，宛如遨游在广阔的海洋中，给人震撼感的同时又赋予空间自在悠然的气度。

环视左右，水磨石地面延伸到墙面，轻奢感呼之欲出；转化自logo的椅子呼应门头造型；从墙面装饰画、到皮革沙发、到几何水泥灯、到精巧小装饰物，事无巨细都和logo调性保持高度统一。



踏着温润台阶就来到二楼，私密性陡然上升，这不但得益于包间的“腹内有乾坤”，也有位置的抬升在味觉上的呼应关照，“虾”在舌尖的滋味的更上一层楼。


餐厅的包间别致而私密，充满想象力的达利的画像，卓尔不群，让空间在现实与梦境之间游移，优雅而高级的品味，既是现实又超越现实。



布置作业：请选择一个经营中的餐饮店面，进行设计咨询，包括情况咨询、业主咨询、顾客咨询等。

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第三章 餐饮空间概念设计 第一节 设计定位			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）能够深入餐饮空间概念设计阶段主要做什么。</p> <p>（4）掌握餐饮空间的设计定位。</p> <p>（5）列举餐饮空间的案例。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）学生可以阐述餐饮空间的概念设计，进一步学会怎么设计。</p> <p>（2）学生能够设计餐饮空间的前期阶段，明确设计的定位。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）通过本次课程的学习，使学生对餐饮空间设计的定位得到充分的了解，提高学生的分析问题的能力。</p> <p>（2）鼓励学生发挥想象力和创造力，提高学生学习热情，提出新颖的设计方案。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：（1）餐饮空间设计定位的概念。</p> <p>（2）餐饮空间设计信息和分析。</p> <p>难点：如何合理对餐饮空间进行设计定位。</p>				
教学过程					

课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 今天我们开始学习餐饮空间设计的第三章概念设计，一共有三节内容，第一节是设计定位，第二节设计理念，最后一节是设计意向，首先我们学习第一节设计定位。 2. 提问环节：首先我要提问同学们，概念设计阶段主要是做什么呢？ 学生回答…… 3. 讲解环节：概念设计 <p>概念设计主要是，梳理前一阶段所做的测量、咨询工作，明确设计任务，确立设计定位，找到设计方向，找到业主的设计问题，并给出合理解决方案，为设计工作描绘最初的蓝图，这就是餐椅空间的概念设计，接下来我们学习它的第一部分设计定位（解决痛点问题）。</p> <p>二 课程导入</p> <ul style="list-style-type: none"> 一、餐饮空间设计的设计定位 1. 讲解环节：什么是设计定位 <p>“设计定位”这个名词是由国外引进的，其英文名为 Design Position。Position 意思是位置、方向，Design 的含义为设计。因此，设计定位指目标明确的设计，解决构思方法问题的设计。</p> <p>在餐饮空间设计中我们可以强调特定消费群体，可以强调菜品特色，或强调特殊空间造型，也可以突出品牌色彩与图案图形等等。明确地概括为“准确地向消费者传达商品信息，给消费者留下深刻的印象”。</p> <p>三 新课内容</p> <ul style="list-style-type: none"> 【举例】播放 ppt，以大树餐厅和马家烧麦为例，首先我们来看大树餐厅的设计环境。 <p>案例一：大树餐厅</p> 	<p>开门见山，直接导入新课题，提问学生，提高学生的思维能力，激发对这门课程的兴趣</p> <p>教学重点，讲解设计定位，</p> <p>教师讲解，列举案例进行分析</p>



提问学生，引出接下来讲解的内容

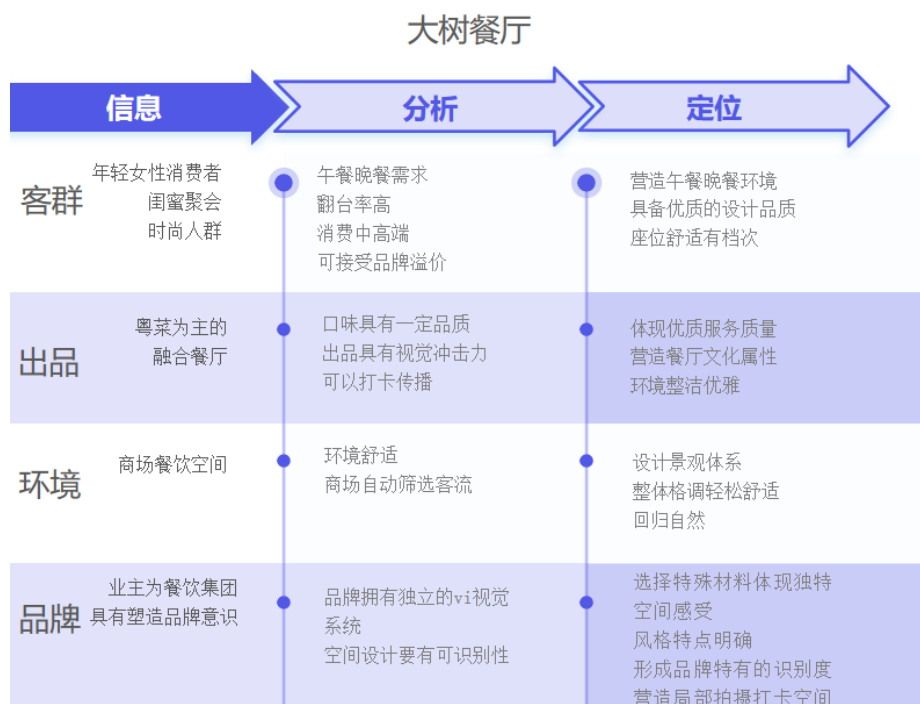
2. 提问环节：请同学们看图片来分析一下大树餐厅的消费人群定位？

学生回答.....

3. 讲解环节：大树餐厅的设计定位

我们来看一下大树餐厅的设计定位，设计从客群、出品、环境、品牌所提取的信息进行分析，最后得出准确的定位。客群主要以年轻女性、闺蜜聚会和时尚人群为主，从图片中我们也能看出多数为年轻群体，餐厅是以粤菜为主的融合餐厅，营造餐厅文化属性，环境整洁优雅，餐厅位置在商场里面，属于商场餐饮空间，业主为餐饮集团，具有塑造品牌意识，从图片中能看出选择特殊材料来体现独特的空间感受，具有品牌特有的识别度。

讲解第一个餐饮空间案例，以图文并茂的形式



案例二：马家烧麦



接下来我们看马家烧麦的设计，图片中可以看到马家烧麦和大树餐厅是两种风格，从外观造型设计看出马家烧麦属于临街店铺，它的设计从外立面增加亮点，室内设计风格体现了其地域文化，空间设计控制成本，具备自身设计风格，采用常用的装饰材料，第二张图片的桌椅摆放可以看出餐厅很适合朋友聚会或家庭聚会，空间温馨舒适，它以家常菜、东北菜为主，体现老字号品牌，建立品牌在大众人群中的吸引力。

讲解第二个案例，也是图文并茂的形式，使学生了解更深入

马家烧麦					
信息		分析		定位	
客群	大众客群 朋友聚餐 家庭聚会	午餐晚餐需求 翻台率高 大众消费 经济实惠	环境干净整洁 空间温馨舒适		
出品	家常菜 东北菜	口味符合百姓需求 菜品好吃	体现老字号品牌 影响力		
环境	临街店铺	环境舒适 需要招牌吸引客流	外立面设计增加亮点 室内设计体现地域文化		
品牌	业主为私人 餐饮投资	建立品牌在大众人群中的 吸引力 采用大众熟悉的设计语言 拉近距离感	空间设计控制成本 具备自身设计风格 采用常用的装饰材料		

4. 讲解环节：总结

经过两个案例的讲解，我们可以清楚的知道在餐饮空间设计中需要从目标顾客群体入手。不同的主题针对不同的人群。比如，针对年轻人的主题餐饮可以追求时尚，就像大树餐厅，而针对家庭的主题餐饮可以更多考虑舒适和家人聚在一起之间的氛围感。

因此，在空间设计定位时，需要根据目标顾客群体的特点和需求来确定主题定位。其次，要通过整体布局和装修风格来彰显主题。主题餐饮的空间设计需要在细节处展示主题元素，包括色彩、材质、灯光、布置等方面。

课后习题：复习今天学习的内容，预习关于第二节设计理念的相关知识，找一些案例分析设计的色彩和材质，为下次课案例讨论做准备。

总结餐饮空间设计定位，为学生接下来的设计打基础并布置相关作业

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第三章 餐饮空间概念设计 第二节 设计理念			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）能够阐述餐饮空间的设计理念。</p> <p>（6）列举几个餐饮空间的设计方案，包括设计理念、空间布局、色彩搭配、照明设计等方面。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）让学生熟悉餐饮空间设计的实际应用，为接下来空间设计做准备。</p> <p>（2）学生能够掌握餐饮空间设计的空间布局，明确设计的理念。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）通过本次课程的学习，提高学生对设计的学习热情。</p> <p>（2）掌握设计方法、空间设计技巧，提出设计方案。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：（1）餐饮空间设计的理念。</p> <p>（2）餐饮空间设计布局和设计元素。</p> <p>难点：如何按照设计概念对餐饮空间进行布局设计。</p>				
教学过程					
课堂内容设计					备注

一 课前介绍

- 1. 回忆上一章设计定位的学习，今天我们开始学习第二节设计理念。

2. 讲解环节：设计理念

设计理念是设计师在空间作品构思过程中所确立的主导思想，它赋予作品文化内涵和风格特点。好的设计理念至关重要，它不仅是设计的精髓所在，而且能令作品具有个性化、专业化和与众不同的效果。

餐饮空间是具有明显特征的商业空间，这就决定了设计的宗旨是“设计为商家创造利润”。一切的设计活动都是围绕着这样的中心来表现。经营者的市场定位是我们设计环境的依据，品牌与空间形象的结合就是餐厅空间的必然发展之路。我们的餐厅设计仅是品牌构架里的一个醒目的部分，他应符合整体品牌形象。

设计师的表现手法都应是强调加深品牌理念。

- ①以市场为导向原则；
- ②注重符合性及适应性原则；
- ③突出服务性、主题性、文化性、灵活性原则；
- ④多维设计原则（平面设计、立体设计、时空设计、意境设计）。

二 课程导入

- 【举例】播放 PPT

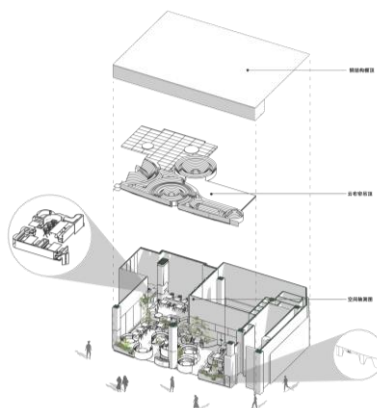
1. 讲解环节：分析案例一

例一

案例一：鹿桃餐厅 西安中大国际商业中心（高新店）

我们首先以鹿桃餐厅为例，对它进行深入的分析了解，首先我们来看它的设计灵感来源于什么，在图片中我们可以看到整体风格为城市氧吧和绿野仙踪相结合，想体现置身于森林之中的感觉。

接下来我们看整个空间的爆炸图和轴测图，餐厅吊顶采用云布帘吊顶，上面为钢结构棚顶，从轴测图可以看出餐厅分为收银区、圆形卡座区、卡座就餐区和后厨工作区

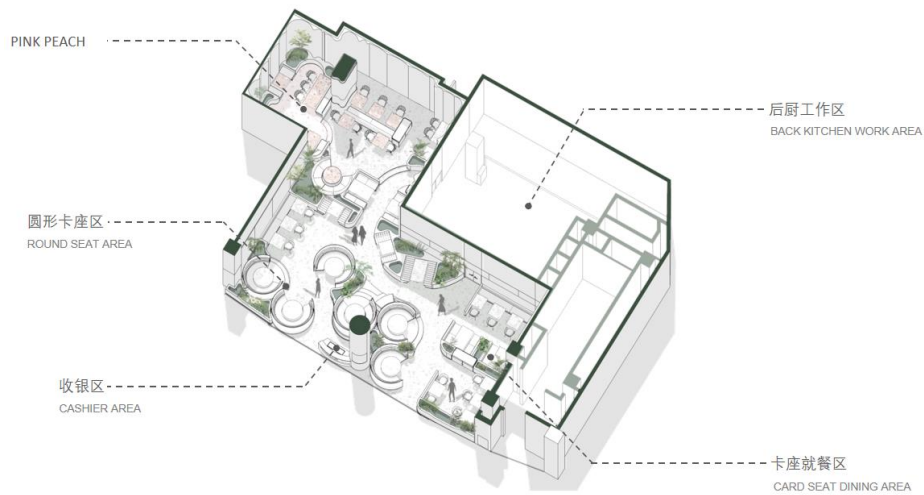


直接讲解新一节内容，导入新课，为同学们讲解设计理念的概念

教学重点，讲解设计理念，引入新课程内容

教师讲解，举案例进行分析，进行对比

讲解第一个餐饮空间案例，以图文并茂的形式



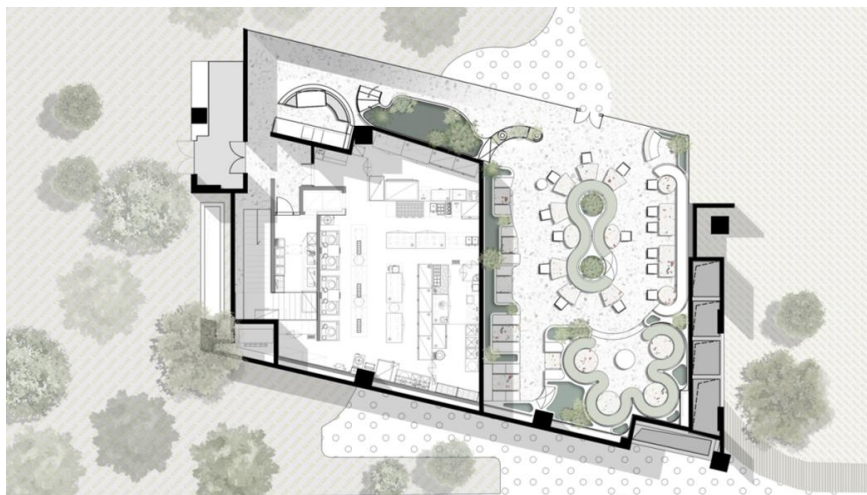
这是整个餐厅的平面布置图



2. 讲解环节：分析案例二

案例二：大树餐厅 上海环球港店

大树餐厅的内部设计我们希望通过绿植来营造一种回归自然的用餐感受。



讲解第二个案例，也是图文并茂的形式，使学生了解更深入

自然元素提取：云朵、阳光、大树、森林，草图设计过程



餐厅想给人制造一种花草环绕，幔帐造云，置身云海，享受片刻宁静的舒适感觉，餐厅绿植设计手法：采用生态环保的材料，运用生态理念设计手法，体现健康、优质的生活态度。

接下来是餐厅的立面图，餐厅共有两层。

讲解第三个案例



3. 讲解环节：分析案例三

案例三：亲子兔餐吧空间设计方案（中海城店）

听到餐厅的名字，我们就能知道餐厅的客户人群定位，故事导入《爱丽丝梦游仙境》，灵感来源于希望营造温暖简约又富有梦幻元素的空间，引导孩子潜移默化的进行认知探索，情感的碰撞，带他们去感受这个神奇而梦幻的世界。



”
《爱丽丝梦游仙境》
凡事都有寓意
只要你有志
战胜不可能的唯一办法
就是要相信凡事皆有可能

Alice in Wonderland
Everything has a moral
As long as you are willing to find it
The only way to overcome the impossible
Is to believe that everything is possible

4. 提问环节：请同学们说一下亲子餐厅在色彩上应该怎么设计呢 学生回答.....

5. 讲解环节：色彩与材质分析

亲子兔餐吧采用木质柔和的纹路材质折射出空间的质感，感受到自然的力量。

绿色令人感到稳重和舒适的色彩，亲近自然的绿色使空间更加的轻松自由。

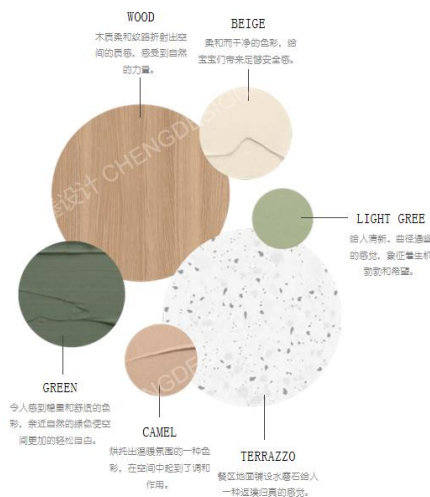
米黄色柔和而干净的色彩，给宝宝们带来足够安全感。

驼色烘托出温暖氛围的一种色彩，在空间中起到了调和作用。

餐区地面铺设水磨石给人一种返璞归真的感觉。

平面图布置

我们来看餐厅的平面布置图，整个空间非常丰富，设有收银、水



提问学生，与学生进行互动

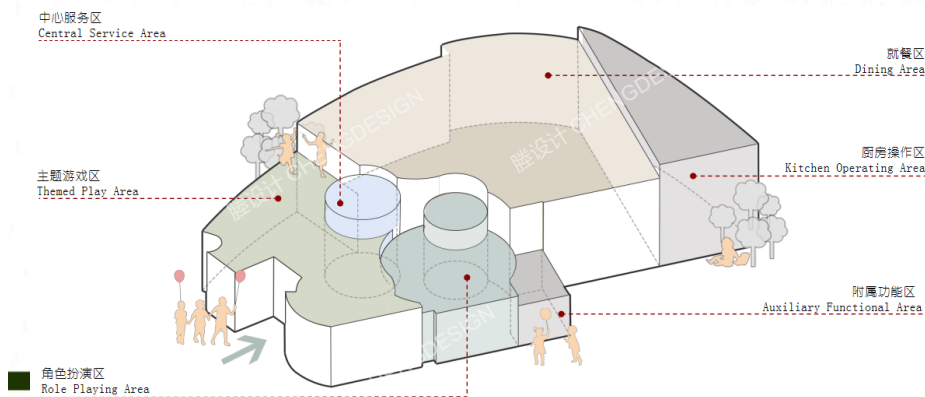
讲解亲子兔餐吧空间的色彩与材质分析

展示餐吧的平面布置图和功能分区图

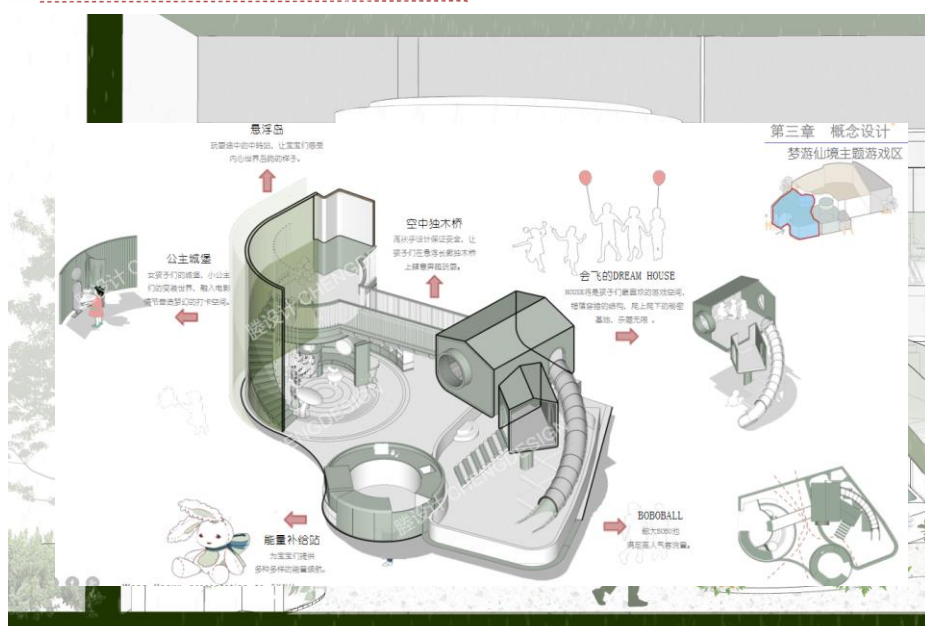
吧、卫生间、就餐区、厨房，娱乐项目有主题游戏区、角色扮演区、阅读区、公主换装区等空间。



功能分区图



讲解其中一个主题游戏区，让学生更明白其中的设计结构



布置作业



授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇
章节	第三章 餐饮空间概念设计 第三节 设计意向			教学时数 <u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年			
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）阐述餐饮空间的设计意向图概念。</p> <p>（7）通过师生问答和学生讨论，列举餐饮空间的设计方案意向图。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）掌握餐饮空间意向图，参考色彩及材质的运用并运用到自己的设计中。</p> <p>（2）通过案例教学，使学生正确设计餐饮空间意向图。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）通过本次课程的学习，使学生明确目标，端正学习态度。</p> <p>（2）培养学生具有学以致用、用以促学、学用相长的能力。</p>			
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法		
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP		
教学重点难点	<p>重点：（1）餐饮空间的设计风格。</p> <p>（2）餐饮空间设计效果图表现方式。</p> <p>难点：如何按照设计理念进行下一步设计出效果图。</p>			

教学过程	
课堂内容设计	备注

一 课前介绍

- 1. 今天我们讲解餐饮空间第三章最后一节，回忆上两章设计定位和设计理念的学习来学习设计意向图设计。

2. 讲解环节：设计意向

意向图是通过图片等传媒来说明你的设计理念、风格和设计方向性的方式。是效果图的另外一种表现形式。

设计前要考虑满足当代的餐饮文化活动和人们现代行为模式的需要，积极采用新的装饰概念和装饰技术手段，充分体现具有时代精神的价值观和审美观，还要充分考虑历史文化的延续和发展，因地制宜地采用有民族风格和地方特色的创意设计手法，最后呈现出意向图。

二 课程导入

- 1. 提问环节：餐饮空间设计风格有哪些？

学生回答.....

2. 讲解环节：餐饮空间设计风格

①传统古典设计风格：

“再现经典，体味生活”是当下餐饮空间设计的一个主流方向，也是“文化自信”的一个重要呈现载体，其本质是消费群体对传统文化的认可。对于传统的餐厅设计风格，东方和西方有很明显的差异。



②现代主义设计风格：

现代风格主要起源于 1919 年成立的包豪斯学派，强调突破传统，创造新空间，重视功能和空间组织。设计风格上重点呈现时尚的特征，注重空间的布局和使用功能相结合的表现形式，其特点是造型简洁、新颖。



③后现代主义设计风格：

后现代主义餐饮空间设计理念完全抛弃了现代主义的严肃与简朴，拥有大量的装饰细节，强调与空间的联系，在空间色彩设计上也突破了现代设计风格的束缚，强调色彩变化与融合。



④自然主义设计风格：

这类风格的设计常常将绿色植物大量



开门见山，讲解第三章最后一节内容

与学生互动，提问学生，鼓励学生思考

讲解餐饮空间的七种设计风格，图文并茂的形式，使同学们了解不同的设计风格会给人不同的感觉

引入餐饮空间中，注重乡土材料与天然材料的巧妙搭配，讲究空间塑造的工艺，追求细节美与自然美的意境。

⑤极简主义设计风格：

极简主义设计风格的本质是把设计简化，强调它的内在魅力，用很少的装饰营造餐厅空间环境，注重天然环保材料在设计中的使用，通过简化室内的装饰等要素去体现空间的张力。



⑥雅致主义设计风格：

空间色调统一、柔和，设计语言精练、简洁，空间氛围高雅、精致，是雅致主义餐厅风格的主要特征。这类空间往往蕴含着强烈的女性色彩。



⑦浪漫主义设计风格：

热情与奔放的空间意境是浪漫主义设计风格的关键要素。在餐厅空间里，浪漫主义风格追求有情调的灯光、曲线的造型、柔和的情感空间的营造等。



⑧工业设计风格：

工业设计风格是该流派的主要表述载体。这类崇尚“机械美学”的设计风格主要呈现当代工业技术的成就，常常以建筑形体和室内环境为表现载体，充分表现工业结构的意境。在室内暴露梁板、网架等结构构件以及风管、线缆等各种设备和管道，强调工艺技术与时代感。



三 新课内容

● 【举例】播放 PPT

1. 讲解环节：分析案例一效果图

案例一：大树餐厅 上海环球港店

我们以上一节课内容后两个案例的效果图为例，首先看大树餐厅的效果图，大树餐厅想营造自然放松：通过强艺术感的自然空间设计，让普通的用餐场景转变为自然放松的社交场景；匠心坚持：坚持创造打动味蕾的创新产品；持续生长：借助自然之力生长，同时回馈自然与社会，将自然美好循环延续。

分析案例呈现
效果图

我们可以看出大树餐厅属于极简主义风格餐厅，整体干净舒适，注重天然环保材料在设计中的使用



讲解第一个餐饮空间案例效果图，分析是什么设计风格



展示大树餐厅意向图图片



2. 讲解环节：分析案例二效果图

案例二：亲子兔餐吧空间设计方案（中海城店）

接下来看亲子兔餐厅的效果图，首先是它的入口设置，给人一种很温馨的感觉，属于现代主义风格。

空间既能呈现更多内容，又可以保持合理，在商业空间设计上，马卡龙色系辅以白色大理石、黄铜，名媛风扑面而来。创始人小鱼是一个三岁孩子的妈妈，尽管如此，在做餐吧之前，她专门拜访过婴童教育专家。就 2-6 岁儿童来说，攀爬、弹跳、扔掷、挖掘是他们的天性，角色扮演也可以帮助他们很好的进入社会角色。

讲解第二个案例亲子兔餐厅的设计意向图



主题游戏区效果图



从效果图中可以看出有许多小兔子，照应餐厅名字



课后习题：请同学们回去确定好自己要设计餐厅的风格，并画出自己设计意向图的草图，上传至学习通

布置作业

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第四章 餐饮空间的平面设计 第一节 餐饮空间的功能构成			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）教师讲授餐饮空间的功能构成。</p> <p>（8）掌握餐饮空间各个部分组成和之间的关系。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）通过本次课的学习，培养学生具有设计空间功能和分析构成的能力。</p> <p>（2）通过教师教学，使学生正确设计餐饮空间的功能分区，为接下来平面设计图打基础。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）通过启发式教学法，使学生开拓视野，创新思路。</p> <p>（2）培养学生创新能力。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：（1）餐饮空间的功能构成。</p> <p>（2）餐饮空间设计分区组成关系。</p> <p>难点：如何按照正确了解餐饮空间功能构成。</p>				
教学过程					
课堂内容设计					备注

一 课前介绍

- 1.继续学习餐饮空间设计,今天我们讲解餐饮空间第四章的第一节 餐饮空间的功能构成, 回顾上节课内容, 在第三章中, 我们了解到餐饮空间的概念设计。

2.提问环节: 同学们还记得餐饮空间概念设计由哪三个阶段组成?

学生回答.....

3.讲解环节: 概念设计的三个阶段

- ①设计定位 (解决痛点问题)
- ②设计理念 (设计的创新点)
- ③设计意向 (预期呈现的效果)

二 课程导入

- 1.讲解环节: 餐饮空间基本功能

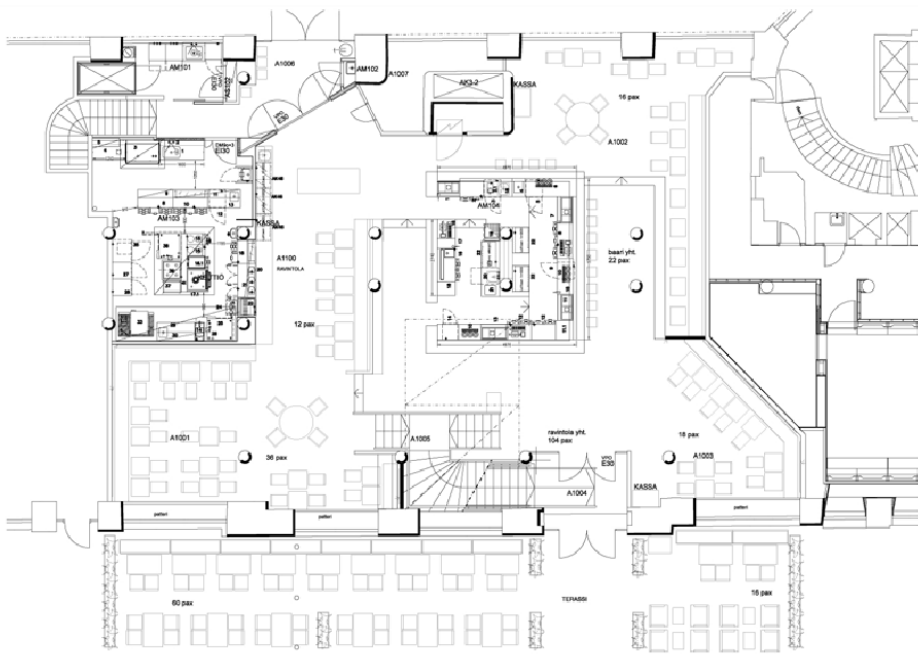
餐饮空间平面设计是非常重要的, 平面的核心是功能组成和交通动线两个部分。

餐饮空间基本功能包括两个方面:

第一个是对外销售产品菜肴的经营空间, 即顾客停留享受菜肴的空间, 需要满足就餐顾客生理和心理需求, 这样的场所包括直接向顾客服务的门厅、就餐区、外卖区、菜品展示区、休息区、吧台、卫生间等。

第二是产品菜肴的加工制作空间, 包括厨房、库房、员工休息区、办公管理区等。 各功能区是相互联系相互依托的, 是按照特定的使用流程有机的组合在一起, 形成一个完整的餐饮空间。

完成一个成功的平面规划, 设计工作就已经要完成了 70%



餐饮空间的功能大致可根据其使用功能的不同将其划分为用餐

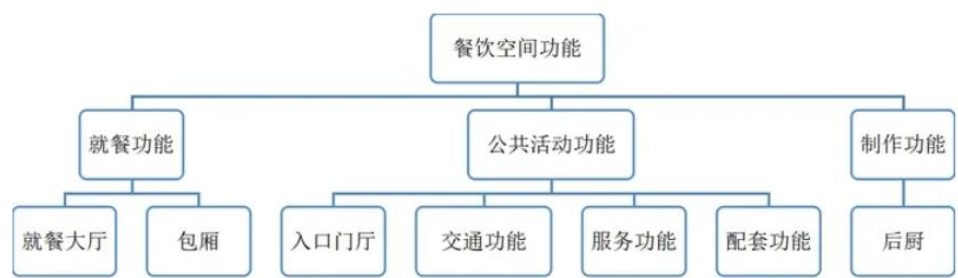
回顾上节课内容, 引出新课题

与学生互动, 提问学生, 鼓励学生思考问题

讲解餐饮空间基本功能

图文并茂讲解餐饮空间的功能

功能、公共活动功能以及制作功能这三种。就餐功能包括就餐大厅和包厢，公共活动功能包括入口门厅、交通功能和服务功能，制作功能就是后厨。

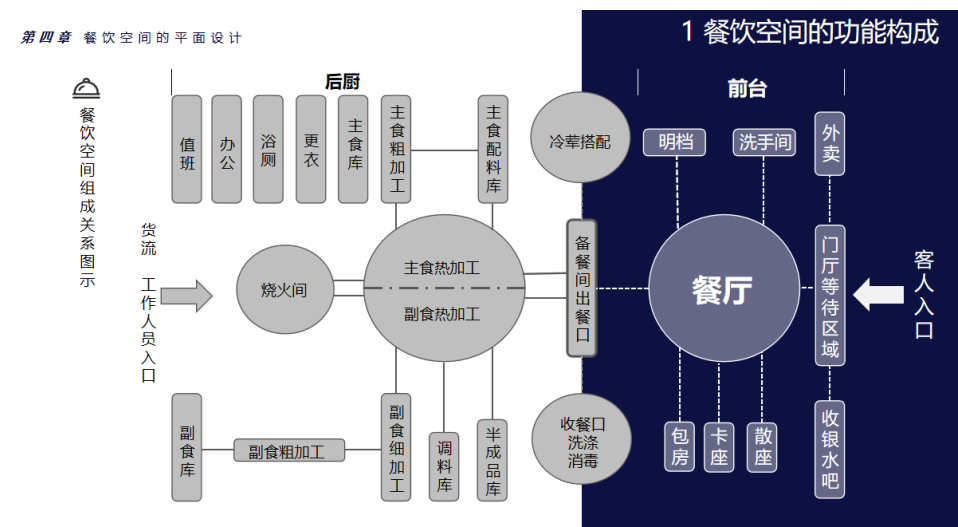


三 新课内容

● 【举例】播放 PPT

1.讲解环节：餐饮空间功能构成

我们来看这张图片，餐饮空间的功能构成



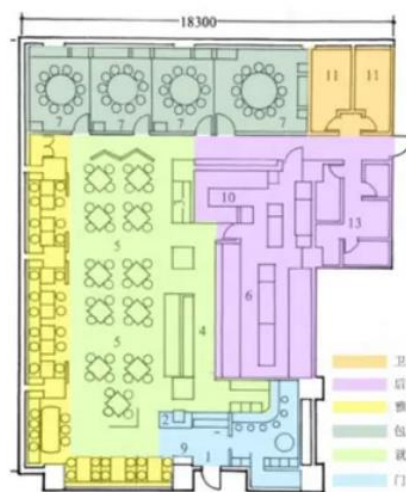
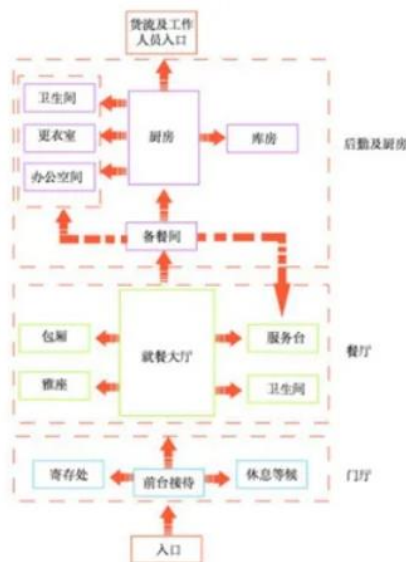
从图片中我们看到首先客人入口，进入餐厅后会有门厅等候区域，根据门厅的大小，一般可选择设置迎宾吧台，顾客休闲等候区，儿童



构成

分析餐饮空间的功能构成

讲解餐饮空间功能布局的设计需要考虑的因素，文字配上图片，让学生更直观理解，



展示餐厅平面图和功能气泡图图片

游乐区，餐厅特色简介及为体现餐饮文化特色而布置的装饰小景等。

我们在设计餐饮空间功能布局时应考虑各空间的使用性质、使用要求、使用功能以及顾客的心理感受进行布局。

总体布局时，把入口、前室作为第一空间序列，把大厅、包厢作为第二空间序列，把卫生间、厨房及库房作为最后一组空间序列，使其流线清晰，功能上划分明确，减少相互间的干扰，一般由于客观条件的限制也可适当更改序列关系。餐饮空间分割及桌椅组合形式应多样化，以满足不同顾客的要求；同时，空间分割应利于保持不同餐区、餐位之间的私密性不受干扰。餐厅空间应与厨房连接便利，厨房空间应该阻挡顾客视线直视，厨房及配餐室的声音和气味不能影响到就餐区域。

有些餐厅还会设置菜品展示区，它属于餐饮空间的附属设施，一般设置在门厅的一侧，大型酒楼常设水族箱或养鱼池、半成品菜冷藏陈列柜、水酒自选区、水果自选区、礼品自选区等，可以明确告诉消费者所提供的餐饮产品及菜肴的价格。



讲解餐厅座椅摆放的位置及尺寸

就餐区域设置不同的座椅，如散座、卡座，一些规模大的餐厅还

[illegible]

布置课后作业

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第四章 餐饮空间的平面设计 第二节 餐饮空间各功能区域的设计			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>让学生掌握常见的餐饮空间的功能区域以及功能区域布局特点。</p> <p>能力目标：</p> <p>通过本次课，让学生掌握餐饮空间设计的基本专业技能，能够熟练完成餐饮空间的平面图设计。</p> <p>价值目标：</p> <p>通过本次课的学习，形成设计的固有思维，为学生未来的职业发展打下坚实的基础。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、练习法、讨论法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：餐饮空间的平面设计。</p> <p>难点：餐饮空间的功能区域以及特点。</p>				
教学过程					

课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <p>继续学习《餐饮空间设计》第四章 餐饮空间的平面设计</p> <p>在之前课程中，我们已经学习了餐饮空间设计的准备阶段</p> <p>本节课程的教学目标</p> <p>1 学会绘制餐饮空间的平面设计……</p> <p>2 如何合理的对餐饮空间平面进行布局……</p> <p>本节课程的教材采用…… 网络资源采用……</p> <p>二 课程导入</p> <p>引入餐饮空间的平面设计概念，餐饮空间的功能布局设计，包括功能区，动线布局，功能位置关系。举例分析几种不同规格餐饮空间的设计特点，理解使用功能以及用餐流程对餐饮空间设计的重要意义。</p> <p>三 新课内容</p> <p>【概念讲解】</p> <p>餐饮空间平面设计的概念</p> <p>餐饮空间设计的平面图是设计师在进行空间布局规划时所制作的，用来展示室内空间的布置、家具摆放、功能分区等内容，为室内设计方案的实施提供基础。</p> <p>四 具体讲解内容</p> <p>提出问题：</p> <p>你印象中的餐饮门头空间是什么样 子？</p> <p>学生回答……</p> <p>讲解环节：</p> <p>1. 门头入口</p> <p>门头与入口区域是进入餐厅的前导空间，既有招揽顾客、组织交通的</p>	<p>对前序课程回顾，对本节课程概述，介绍相关教学资源及课堂教学目标。</p> <p>通过概念讲解，引出本课程主题。</p> <p>通过各种功能区的图片，详细介绍功能区的作业以及特点。</p>



枢纽作用，是顾客从室外进入餐厅的过渡空间，也是留给顾客第一印象的场所。

设计要点：

(1) 设计时应充分考虑如何展示其餐厅种类、菜系特点及餐厅装饰风格等

(2) 门头可以有多种空间设计手法，内退的、突出的、统一的、凸显的等等

(3) 根据门厅的大小还可设置迎宾台、顾客休息区、餐厅特色简介招牌等。



2. 接待区

接待区具有等位、引餐和休息等作用。作为餐厅空间的起始空间，接待区包含门厅区、等待区、接待台、收银台和水吧等设施。

设计要点：

(1) 接待顾客，引导顾客进入餐厅。

(2) 展示菜品的广告、招贴、水牌、菜牌和放置可翻阅的纸质或电子菜单等。

(3) 等位服务区域。

(4) 附属水吧及展示空间。



KS-2D

KS-2B

KS-2A

3. 用餐区

用餐区是餐饮空间的主要功能区，也是面向顾客的核心区域。

主要分为散座区、卡座区、包房区等区域。

类型：

（1）散座区：单人、2人、4人、6人

（2）卡座区

（3）包房区

（4）备餐区

散座区：出座率较高，开放式布局，餐厅的主要用餐区域。

散座区：单人位

特点：空间小，易摆放

多用于日料、快餐、甜品店等

散座区：双人位

特点：使用较少，多用在边角空间，或需要

打卡拍照的特殊位置

散座区：四人位

特点：使用多，餐厅中最常见的座位形式



散座区：六人位

特点：餐厅中为多人用餐准备的餐台，配置数量少于四人台，是散台区重要的座位形式

散座区：八人以上特点：用于宴会厅等多人用餐的场合



卡座区：是餐饮空间的一种座位形式:通常是两个面对面的沙发，中间加一个小桌子，被称为“卡座”，这个说法来源于香港 香港称之为“卡位”是来源于英文“Car Seat”。

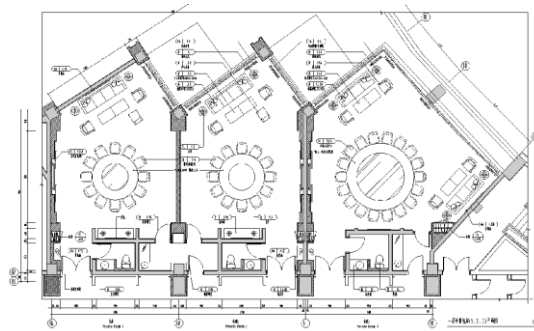
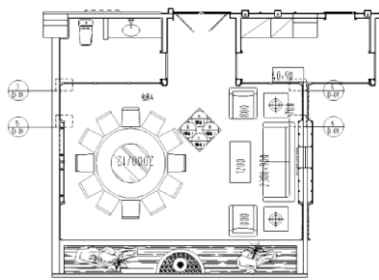
特点：

1. 卡座是餐饮空间中相对独立比较舒适的坐席适合那些喜欢安静和独处的顾客
2. 利用隔断、家具与植物等元素分隔出来的半封闭空间
- 3 卡座的布置方式较多，有连续的弧型、S型和蜂巢型等



包房也称包间，是一种对空间围合封闭而产生的相对独立的空间，这里受外部干扰小，属于一种私密空间。包间要求环境优雅、安静，满足隔声、隔味的要求。

根据就餐人数的不同，包间分为小包房、中包房、大包房、双桌包房等。有的包房还设有单独的会客休息区、卫生间和衣帽间、备餐间。



4. 过道区

过道是交通空间，是联系餐厅各主要空间(散座区、卡座和包房等)以及附属空间(如厨房、卫生间等)的必要空间。

它的流线设计要求客流与服务流线不交叉、彼此顺畅，尽量减少流线长度与迂回，保证宽度要求。

除此之外，过道还是营造就餐氛围的重要场所。

动线的组织它的流线设计要求客流与服务流线不交叉、彼此顺畅，尽量减少流线长度与迂回，保证宽度要求。

主要动线与次要动线

顾客动线与服务动线



间设计前期准备工作的介绍，让学生对餐饮空间设计前期准备有了新的认识。

5. 后厨区

后厨区是指后勤与厨房的空间，分为食品处理区与非食品处理区，是餐饮空间中为工作人员提供的必要工作空间和储藏空间的场所。



厨房的设计应以流程合理、方便实用、节省劳动、为工作人员提供良好便利的工作环境为原则。

粗加工:是对菜品进行初步处理,在进行分类加工,应该处于厨房入口处位置。



精加工:是在粗加工的基础上进行的,主要包括刀工,配菜。



烹调间:是把配好的菜进行加工,最后转变为成菜的过程。



冷菜间: 是负责把冷菜进行改刀处理、腌制、烹调、拼盘工作。



面点间: 主要功能是做面食、点心。



裱花间:是指制作和加工蛋糕必须设置的独立封闭空间,裱花指用膏状装饰料,在蛋糕坯或

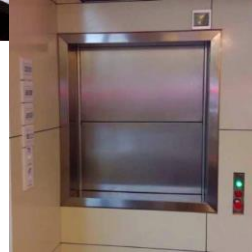


其他制品上裱注不同花纹和图案的过程。

备餐间:是预备开餐所需要的场所,是后厨生产与前厅的服务之间相衔接的一种必须的设计。



传菜梯:是指用于传送食品、餐具、日用品的电梯,一般分为落地式和窗口式。



洗消间:用于消毒、清洁、回收等工作以及物品储存的房间。



仓库:是用于存放物资产品的地方。

更衣室:用于更换衣服的室内独立空间。

后勤卫生间:是餐厅后厨服务人员专用卫生间和保洁工具间



6. 卫生间

卫生间位置应隐蔽,其前室入口不应靠近餐厅或与餐厅相对,卫生间应宽阔、明亮、干净、卫生、无显味,注意环境质量。

设计要点:

卫生间要延续餐馆整体的档次、格调与特色,要注意环境的整洁和服务的周到。

卫生间位置应隐蔽,其前室入口不应靠近餐厅或与餐厅相对,卫生间应宽阔、明亮、干净、卫生、无显味,注意环境质量。

进餐厅或与餐厅相对,卫生间应宽阔、明亮、干净、卫生、无显味,

注意环境质量。



在适当位置应设拖布池和清扫工具存放处，有条件时应单独设置用房。条件允许的话，最好增加单独的化妆空间、母婴室



布置作业：学生找一个餐饮空间的平面图进行功能区域划分，运用所学知识合理的进行餐厅平面布局，下节课以 PPT 形式进行展示讲解。

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第四章 餐饮空间的平面设计 第三节 餐饮空间设计的气泡图与动线组织			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标： 知识目标： 能够了解餐饮空间设计的气泡图内容与动线的联系。 能力目标： （1）掌握餐饮空间设计中气泡图的运用，能够合理划分主次动线。 （2）提升描述表达能力，形成循序渐进的设计思路。 价值目标： （1）通过本次课的学习，培养学生思维创新能力。 （2）提高学生对设计的热情，掌握气泡图的运用。				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、案例分析法、合作讨论法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	重点：气泡图与动线在餐饮空间设计中的运用。 难点：能够将气泡图与平面图相结合的运用在餐饮空间设计中。				
教学过程					
课堂内容设计					备注

一 课前介绍

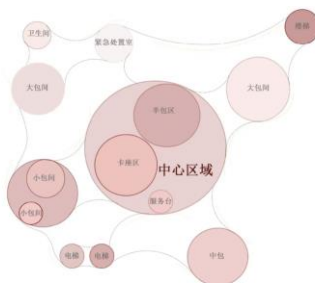
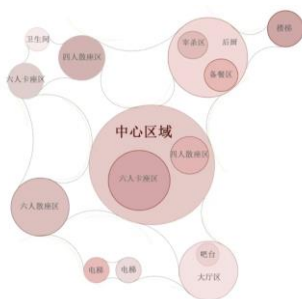
- 继续学习《餐饮空间设计》第四章 餐饮空间的平面设计
在之前课程中，我们已经学习了餐饮空间各功能区域的设计。
- 本节课程的教学目标
 1. 学会制作餐饮空间气泡图。
 2. 能够合理的布局餐饮空间的动线。
 3. 学会绘制设计师设计符号的三种类型气泡图。
- 本节课程的教材采用…… 网络资源采用……

对前序课程回顾，对本节课程概述，介绍相关教学资源及课堂教学目标。

二 课程导入

提问环节：

看着图片中的气泡图，你们会联想到它的平面图的布局吗？



通过气泡图以及提问学生，总结整理答案，引出课程主题。

学生回答……

【通过疑问，引出课程主题】

讲解环节：

气泡图是什么？气泡图就只是几个圆圈而已嘛？

相反，气泡图是在设计方案生成初期，用一系列设计语言去表达设计构想和功能关系的概念图，简单来说，气泡图是通过它的形状和摆布方向展示出建筑布局的思路。

三 新课内容

【概念讲解】

气泡图：是通过一系列的气泡来展示信息的图表。

气泡图是方案层层推进的一个手段。

通过讲解关于气泡图的概念，让学生对气泡图的作业形成初步了解。

推敲出空间的各个功能分区及其大小方便分析各个相邻分区之间的关系是否合理以及功能之间如何互动和串接。

四 具体讲解内容

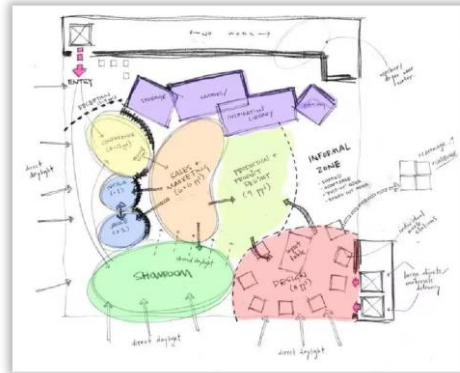
讲解环节：

1、气泡图与动线组织

气泡图并不表现真实的平面布局

只是简单的表示出空间的邻接关系

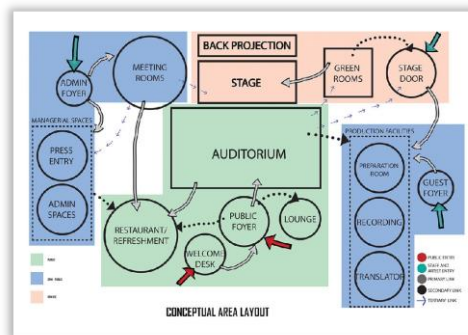
将关键的空间关系转化为可视化的图形



2、气泡图的优点：

(1) 有逻辑性：

可以遵循动线的逻辑关系和封闭空间的处理手法来形成相应的空间布局



(2) 可以理清思路、把握全局，了解空间需要设计什么或者缺少了哪些内容

(3) 可以快速修改，提升设计效率

(4) 在最终确定方案之前总是要推敲出好多个符合逻辑的设计方案进行比较

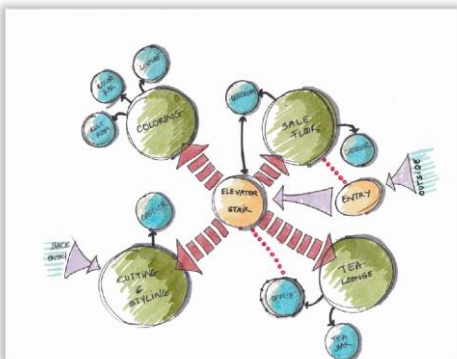
气泡图的分类：

以概念为铺垫，讲解气泡图与动线组织的关系，以及气泡图优点，及分类。让学生对气泡图与动线设计更深层次的理解。

(1) 空间联系型：体现局部之间的相互联系联系的紧密度。

(2) 空间体验型：用绘制气泡和室内动线的方式进行空间设计，表现出空间要素、分隔及视野。

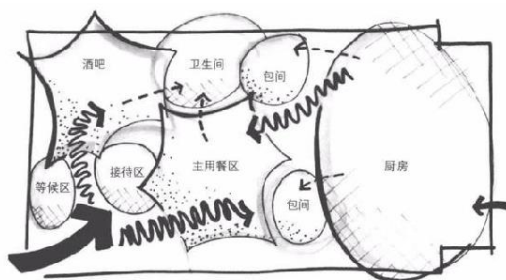
(3) 平面布局型：可呈现出一种矩形块的形式，它更趋向于最终完成的平面形式。虽然潦草、概括，但是对推敲和沟通平面设计的形式起到了良好的作用



3、气泡图到平面方案

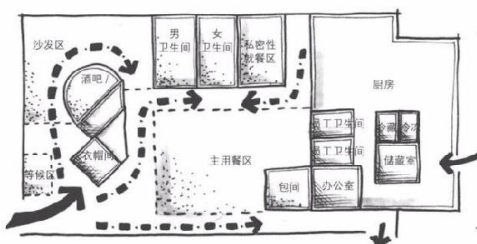
(1) 方案概念气泡图

设置模块并确保从入口到各区域之间的交通动线清晰、直接



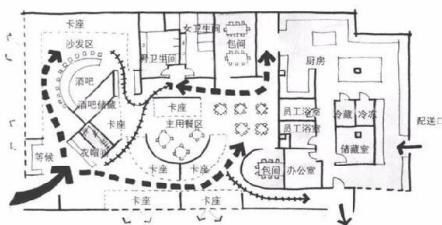
(2) 块状平面方案图

推敲图形形状并将其绘制得更加精确特别关注顾客与服务人员的交通动线对主要就餐空间尺寸和整体形态上的构想

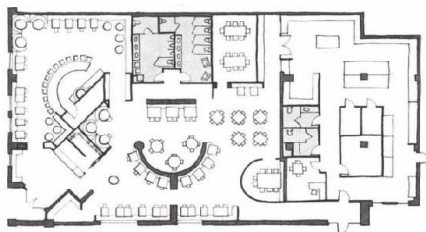


(3) 平面方案草图

绘制细节，画出家具划分主要用餐空间研究人流的动线形式及安全出口问题。



(4) 平面方案深化图



仔细地设置家具所在的空间按照实际尺寸完成所有空间布局。

课程拓展：

讲解环节：

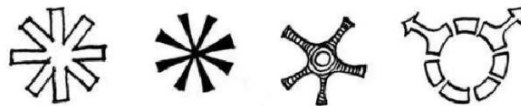
每个设计师表达设计构思时所用设计语言并不完全相同，但符号运用的规则是相通的，按几何属性可分为点、线、面三类。



点状元素：

主要用来表达重要

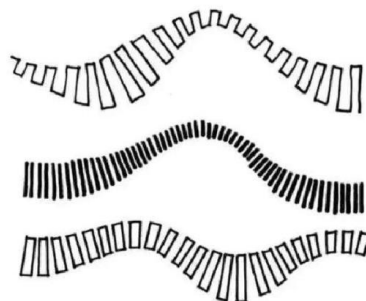
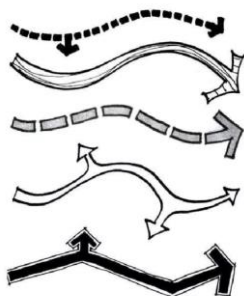
的景观节点、人流节点、潜在冲突点等。如水景、雕塑、孤景校等。



静态线状元素：

“之”字形的线条可以表达线性的垂直元素。

比如说墙，栏杆，防洪堤等。

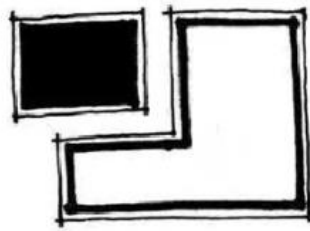
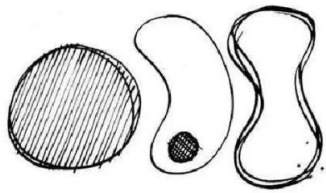


面状元素：

不规则的面状体，也就是“泡泡”，常常用来表示功能分区。泡泡中间可以包含其

通过学生的学习情况，进行课程拓展，让学生了解设计师符号运用的三种类型。

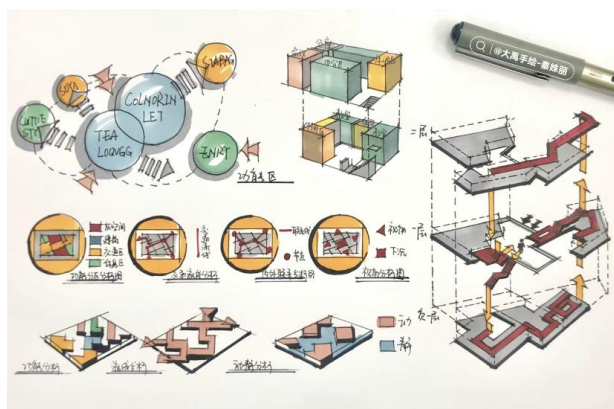
他泡泡，从而表达空间的套叠结构:而规则的形态，往往来表示建筑或者结构体。



通过气泡的大小反应空间的规模大小,可以通过线性要素的加入来反映场地的流线组织,还可以通过进一步的将气泡细化来展示具体的设计意图,气泡图是方案的抽象,除了可以助你理清思路、控制大局,以及帮助设计者快速修改。



功能分析和流线分析是设计分析中最基本的分析,也是设计环节中最重要的一步,决定了设计方案是否合理,影响了后期能否高效使用。功能分析是推敲方案平面布局的重要方式,气泡分析图是功能分析最常用的方式之一。



布置作业: 请大家绘制三个餐饮空间设计的气泡图,要求功能分区与动线设计合理,下节课以 PPT 形式展示并讲解。

--	--

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第五章 空间深化设计 第一节 界面设计			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）学习空间深化设计的概念。</p> <p>（2）掌握空间深化设计的三个方面。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）可以设计符合空间深化的设计概念，提高学生的创新思路和解决问题能力。</p> <p>（2）能够在餐饮空间设计中合理的运用空间深化设计的相关，对空间造型、界面装饰和软装配饰进行自主设计，体现独创性思维。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）通过本次课程的学习，激发学生对餐饮空间设计的学习兴趣，培养学生的审美能力。</p> <p>（2）培养学生树立正确的学习观和方法观，提高学生学习热情，为学生未来的职业发展打下坚实的基础。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：空间深化设计的相关内容、分类及知识点</p> <p>难点：如何合理深入对餐饮空间进行设计。</p>				

教学过程	
课堂内容设计	备注

一 课前介绍

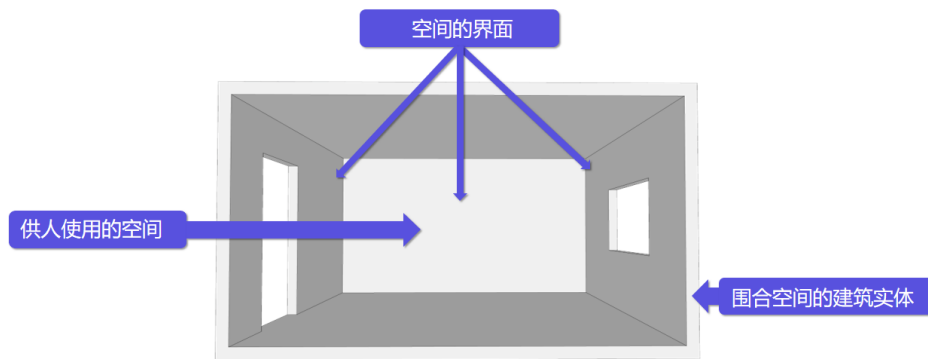
- 1. 今天我们学习《餐饮空间设计》第五章内容空间深化设计，在之前课程中，我们已经学习了餐饮空间设计的准备阶段、概念设计、平面设计等程序。
- 2. 提问环节：回顾之前我们学习的内容课堂，在以前的设计课程中的设计需要注意的地方有哪些？如何深化空间设计？

学生回答……

3. 讲解环节：空间深化设计

界面设计→文化氛围的营造→照明设计→软装配饰

二 课程导入



● 一、空间深化设计的概念

1. 讲解环节：空间深化设计的概念

室内深化设计是指在室内装饰施工图（招标图）的基础上，结合建筑、结构、机电等专业设计资料，整合相关专业设计顾问资料所进行的更深层次的施工图设计工作，工作主要包含资料整合、设计协调、图纸制作等三部分内容。

2. 提问环节：空间深化设计的发展有哪几个阶段？

学生回答.

3. 讲解环节：空间深化设计的三个阶段：

（1）早期的室内深化设计工作可以概括为“制图”，主要内容是完善设计，优化工艺。

（2）中期的室内深化设计工作可以概括为“综合”，主要内容是核实与室内相关的其他专业资料。

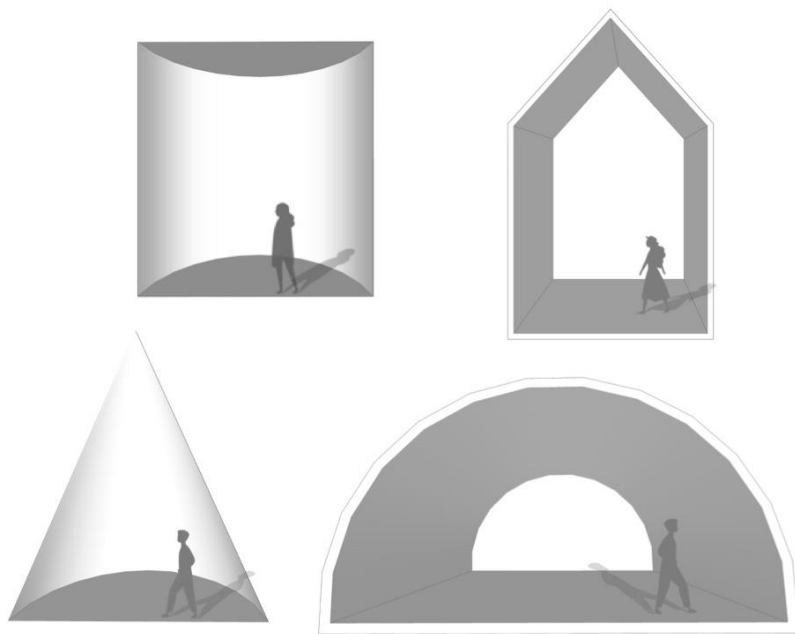
（3）现阶段的室内深化设计工作可以概括为“协调”，主要内容是协调各相关专业单位，解决深化设计过程中所发现的问题，推动项目的进行。深化设计师应该充分了解整个项目的流程，熟悉各专业的基本知识，具有出色的协调能力。

对前序课程回顾，以复习旧课程的方式导入新课程，教师提问，学生回答，引出接下来的课程

播放 PPT 对本节课程概述，介绍空间深化设计的概念，插入图片使学生更充分了解

4. 讲解环节：空间的界面设计

包括对建筑内部原有界面表层的再装饰和对空间进行再规划和分隔所产生的新界面的再设计，界面设计的效果要符合该空间的功能、文化、审美等需求。



为学生解读空间深化设计有哪些分类

与学生互动，提问空间深化设计分为哪几个方面

5. 提问环节：有哪些设计运用了空间深化设计？

学生回答……

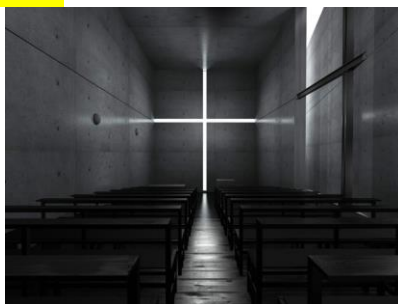
7. 讲解环节：举例空间深化设计案例。

(1) 宗教场所：庄严 神圣

①宗教空间设计，采用超高举架，体现信仰的神圣。

②界面设计语言纯粹、干净，表达出人的信仰。

③材质追求一种平衡性和统一性。



(2) 纪念馆：庄严 肃穆

①纪念性空间体现情感的交流与表达。

②运用象征的界面设计表现历史、战争和重要事件的还原感。

③空间色调深沉，界面材质厚重，给人庄重之感。



(3) 教室：简洁 宽敞 明亮

①教室空间以纯粹、极简的设计打造的舒适的教学空间。

②清新淡雅的界面让学生专注学习。

③界面中的色调与灯光要保护青少年的视力和健康。

(4) 住宅：舒适 温馨 安全感

①住宅的界面设计充分体现主人格调和喜好。

②突出温馨、舒服、轻松的特点。

③材料注重环保、健康、耐用的特点。



(5) 音乐厅：高雅 惬意

①音乐厅的界面设计采用错落的阶梯式造型，减少回响和反射效果。

②界面多采用吸音材料，达到声音技术需求。



三 新课内容

● 一、空间深化设计

1. 讲解环节：餐饮空间的界面设计

(1) 立面：作为餐饮空间的侧界面，也是围合空间的重要元素之一，与顶棚及地面不同，它是以垂直面形式呈现的，对人的视觉影响较大。具体包括：墙面、隔断、立柱、门窗。

①墙面：运用材质的肌理与质感特点营造空间情绪，墙面色彩变化可以体现空间不同感受。通过纹样设计表达空间文化信息、造型变化营造空间氛围，将光与影引入立面设计中营造意想不到的效果，通过配饰陈列营造空间氛围。



②隔断：通过装饰隔断分割空间为屏风、建筑结构、装饰材料、家居软装、绿植配饰分割空间。隔断的形式可以是家具的一部分造型，与家具、卡座连接。



讲解餐饮空间的界面设计

③柱子：将柱子与空间分割融为一体化设计、弱化柱子体量与形态，减少主子在空间中的影响、强化柱子体量与形态，使柱子成为空间中的主角。在柱子表面采用玻璃、镜面等材质做装饰，减少柱子对空间的影响。柱子表面的镜面不需要全部装满，结合部分其它材料，可以达到意想不到的效果



④门窗：门窗是餐饮空间与外界联系的重要立面，也是采光的来源。门窗首要任务是采光，通透的门窗设计可以让顾客直观看到店内的效果。



(2) 顶面：顶面设计受层高影响，对于不同的功能区域，顶面的设计形态、材料、结构等也会有所改变。顶面的装饰可以分为：裸顶、悬吊饰物、加装吊顶。

①裸顶：裸顶造型是餐厅常见的装饰手法，可以将建筑结构外露来体现结构之美，也可以降低装饰成本。



②悬吊饰物：在顶面悬吊饰物是一种简单、灵活又有效的处理方式。

③加装吊顶：在顶面做吊顶，可以做成很多形状、材质，是现在顶面空间最重要的装饰形态。

(9) 地面：餐厅地面的设计要与整个空间环境相协调，同时注意防滑、耐磨、易清洁等特点。

①地面材料：地面材料体现防滑、耐磨、易清洁等特点。

②铺装分区：铺装形式的变化，可以对空间进行分区。



课后习题：请大家回去找一些关于空间深化的优秀案例做十页 PPT，并上传至学习通。

布置课后作业

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第五章 空间深化设计 第二节 文化氛围的营造			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）能够描述餐饮空间界面设计的四个元素，可以区分餐饮空间与其它室内空间在界面设计方面的异同点。</p> <p>（2）能够列举文化元素、地域元素、生态元素和科技元素在餐饮空间界面设计中的应用方法。</p> <p>能力目标：</p> <p>（1）可以设计符合餐饮空间特色的界面造型效果。</p> <p>（2）能够在餐饮空间设计中合理选择文化元素、地域元素、生态元素和科技元素进行界面设计，并体现独创性思维。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）了解传统文化与地域文化在现代餐饮设计中的应用，提升文化自信。</p> <p>（2）树立绿色环保的设计价值观，建立科学严谨的工作态度。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：（1）描述餐饮空间界面设计的四个设计要素及各自特点。</p> <p>（2）可以设计餐饮空间界面，并体现正确的的工作流程和创意方法。</p> <p>难点：如何合理、准确的在各种类型餐饮空间中传递出适合空间需求的设计元素。</p>				
教学过程					

课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1. 回顾上节课课程中，我们已经学习了餐饮空间深化设计的概念和发展阶段，今天我们学习接下来的课程。 3. <u>提问环节：在讲解新内容前，请同学们回答一下谁还记得空间深化的三个发展阶段？</u> 学生回答…… 3. 讲解环节：空间深化设计的发展阶段 （1）早期的室内深化设计工作可以概括为“制图”，主要内容是完善设计，优化工艺。 （2）中期的室内深化设计工作可以概括为“综合”，主要内容是核实与室内相关的其他专业资料。 （3）现阶段的室内深化设计工作可以概括为“协调”，主要内容是协调各相关专业单位，解决深化设计过程中 所发现的问题，推动项目的进行。深化设计师应该充分了解整个项目的流程，熟悉各专业的基本知识，具有出色的协调能力。 <p>二 课程导入</p> <p>1. 讲解环节：餐饮空间文化元素 对于<u>餐饮空间</u>的界面用什么样的设计方法呢？ 文化元素、自然元素、地域元素、科技元素 消费者对餐饮的要求已不仅仅是在美食上面，空间装饰也是一种精神文化的寄托，文化元素存在于餐饮空间是人们家国情怀的表达。</p> <p>传统符号 案例导入——满园春饼</p> <p>这个项目由我们实践工作室在2018 年完成， 以清代民居的形式，提取清代合院中的传统符号，打造园景特色。古雅门户、满园春色、雕梁画栋，设计体现在满圆文化餐厅的没一个角落。它不仅是菜品的多元化，也在装修风格中综合体现。看得到满族风情，又不失现代时尚，与以往春饼小店不同，在餐厅的装修风格中有民族文化的展示，也有传统美食的研制，将满圆文化的传统风格演绎在现代主题餐厅中。</p> <p>提问：同学们还有什么问题吗？ 学生回答……</p> <p>结论：传统符号具有历史感，可以传达出丰富的历史文化信息。</p> <p>三 新课内容</p>	<p>对前序课程回顾，以复习旧课程的方式导入新课程，提问学生回答，引出接下来的课程</p> <p>播放 PPT 对本节课概述，介绍空间深化设计的概念，插入图片使学生更充分了</p>

● 一、文化氛围的营造

1. 讲解环节：文化氛围的营造

它是顾客对一次吃饭的整体心理预期，是包含了产品、环境、服务、营销等的整体“包裹感”，是“五感体验的复合直觉”。是所有体验的直觉汇总的“一念之间”，是品牌的“精气神”。只有充分的融合、跨界、混搭，感受才越丰富，印象才能越深刻，空间中的氛围才能把人包裹住。

历史故事

案例导入——喜茶

喜茶是现在非常流行的一个茶饮品牌，它将中国传统的茶文化与一些口碑营销跨界合作相结合……那么喜茶的空间设计是如何体现传统文化的元素的呢？

历史典故……

曲水流觞……

文学艺术

案例导入——大树餐厅

这个餐厅位于商场内部，面积是450平，主要针对的是年轻时尚的客户群体，餐饮品类以粤菜和融合菜为主，……因此我们也要重新梳理它的设计定位再重新提炼出它的设计语言。

自然元素提取：云朵、阳光、大树、森林……

空间设计中如何将云朵进行创新

总结：

在文化元素的运用中，我们可以采用传统符号，历史故事和文学艺术作品来进行设计的传导它所表达出来的文化具有内在感……



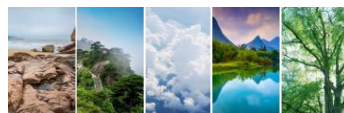
● 二、生态元素在餐饮空间界面设计的应用

餐饮空间作为用餐的场所，注重健康理念的传导。生态理念在餐饮设计未来发展中将会更加重要……

1 绿植氛围营造

案例导入——大树餐厅

依然还是以大树餐厅为例，这个餐厅的内部设计我们希望通过绿植来营造一



解

为学生解读空间深化设计有哪些分类

课堂练习，通过一个手绘方案来考察学生对知识所掌握情况，可获得过程性评价。

种回归自然的用餐感受……

介绍餐厅的绿植设计手法

总结:

采用生态环保的材料,运用生态理念设计手法,体现健康、优质的生活态度,为顾客提供回归自然的感受。

2 仿生造型设计

案例导入——宋·川菜

这个案例,它是由共和都市设计团队完成的一个作品,这是一个高端的川菜餐厅,其中就包括中国历史上最能画画的一位皇帝宋徽宗赵佶,这个餐厅以召集的瑞和图为设计出发点,希望打造一个人间仙境的东方美学效果。



设计解读……

总结:

通过仿生造型来进行空间设计,可以传递出更加贴近自然的生命之美。

生态材料运用

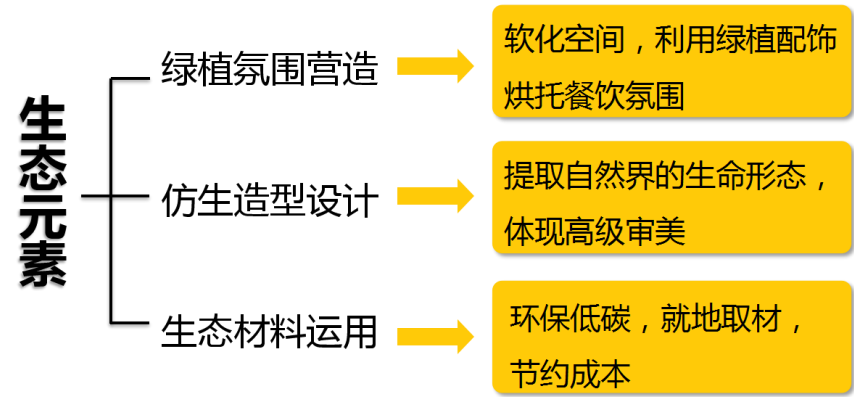
案例导入——半朵云艺术家会客厅

这个项目建在云南弥勒的东风韵小镇,是一个文旅小镇。将梯田的形式进行了一个抽象,形成了层叠高矮错落的建筑形态,将它放置于这个四周环山的美丽小镇之中,跟周边的地貌很好的融合在一起



讲解餐饮空间的界面设计

总结:



视频导入环节——舌尖上的中国纪录片

● 三、地域元素在餐饮空间界面设计的应用

在我国，地域文化一般是指经过长期的历史沉淀所形成的独特文化，具有独特性，是特定区域的民俗、传统、习惯等方面的文明表现……



游戏环节，放图片猜地名，引起学生课堂活跃度，引出本节授课内容。

1 建筑符号

（随堂游戏，根据不同地域的餐饮图片，猜一下它们来自于哪里？）

案例导入——陕北窑洞私房菜

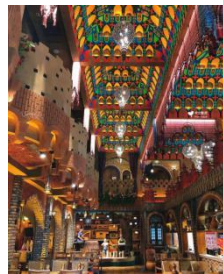
窑洞是依山势开凿出来的这样一个拱顶的窑洞，所以窑洞一般都是采取拱顶的方式来保证了它的稳固性。



这家餐厅也诠释了陕北窑洞的特点以风俗习惯及人文特色

案例导入——楼兰秘烤

新疆维吾尔族传统建筑受波斯—阿拉伯的影响。房屋为中亚地区的平顶，呈方形，墙壁是泥土夯筑的，有较深的带护栏的前廊。



通过用石膏浮雕无论是选用的题材、构图方法、纹样组合、调配色彩，皆丰富多彩，个性鲜明。

案例导入——皖厨

徽菜的饮食文化与徽派建筑和人文分不开。皖厨作为徽菜知名品牌更是巧妙地将徽州文化植入就餐环境，打造人文与商业的完美结合。



总结：

利用地域建筑元素来装饰餐饮空间，可以更好的将餐饮属性展示出来，同时带给顾客一种身临其境的感觉，强化品牌形象。

特色食材

案例导入——掂档·潮汕牛肉火锅

潮汕文化历史源远流长，而潮汕民俗文化作为它的支流，是潮汕文化最具有特色的部分

这与其所处自然、地理环境是息息相关的。

案例导入——西贝莪面村

这家连锁品牌餐厅，就是采用名厨靓照



的形式，让厨师和顾客可以面对面的交流顾客也可以通过这种形式拍照发朋友圈也就形成了很好的店内广告的效应。

案例导入——喜家德

水饺这个品类是东北特色的食品，喜家德虾仁水饺就是将水饺的制作过程以明档的



形式展示出来

民俗风情

案例导入——白鹿原

白鹿原是一家西安民俗餐厅，在设计中充分体现了陕北当地的文化特色，完美的诠释了西安当地文化风俗与陕北美食的不同之处



案例导入——一村三社

一村三社是打造一个时代的生活方式，一个时代的怀旧追求。岁月流失，思念朴实，时间重现。

一村三社的整体设计则是围绕“四川民俗、攀枝花民俗”为定位



案例导入——大熊猫

大熊猫毛肚火锅在设计上充分利用了四川当地特色，整个店面中都以国宝大熊猫为切入点并以火锅底料的牛油红作为颜色搭配，不仅体现了四川的当地文化还充分表达了四川地区的饮食特点。



案例导入——渝利火锅

“渝利火锅”以重庆人的生活点滴作为故事背景，力求营造一个鲜活的场景感及代入感，故因地制宜，因才制用



案例导入——马旺子

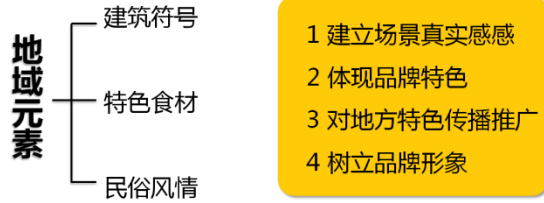
这家餐厅是一家具有高品质、时尚感的川菜餐厅。将“民间的味道”作为信仰坚守，让美食回归本源，设计上采用川西坝子的竹子、竹编、瓦缸既是生活必需品，又有生活的亲切与回味。



课堂练习，通过一个题目测试课程教学效果，与学生进行互动和沟通，形成阶段性评价。

练习题：请各位同学列举一个自己家乡有代表性的特色美食，并寻找家乡的地方元素应用在这种食材的餐饮空间设计中，做一个简单的思维导图。

总结：



民族的就是世界的！！！！

科技元素在餐饮空间界面设计的应用

随着科技的发展，在日常生活中会看到各种科技元素的应用。餐厅作为人们最常使用的公共空间，也开始运用各种科技元素，给众多顾客以全新的体验。



1 新材料的应用

建筑设计防火规范讲解

总结：新的材料的应用就是为了解决餐饮空间成本,制作周期和相关的防火规范的问题,我们通过新的材料的应用体现了餐饮空间设计的科学性。



2 照明影像技术

灯光照明由于它在色彩和强弱的变化上非常的随意，而且可控所以现在很多餐饮环境将特殊的照明设计作为环境设计的重点因素来营造店内的特殊氛围。

案例导入——笨蛙·牛蛙火锅

这家餐厅采用了潮玩时尚的符号，同时配合各种灯光还有 LED 的显示屏达到了一种科幻未来的餐饮氛围



介绍 3D 全息投影技术案例

3 智能设备

播放北京冬奥会餐厅使用的智能设备视频
介绍智能机器人在餐饮空间科技化的应用

总结：

小结：通过对中国地域性石材的介绍，强调中国地域的宽广与民族的多样性，引出爱国情怀（思政元素）

新材料介绍部分，运用材料样板作为教具为学生展示

冬奥会智能化餐厅介绍的视频，体现科技元素在餐饮空间中的应用，引出跨学科学习的理念。

课程结束语：引用红楼梦电视剧桥段视频，引出餐饮繁荣的本质是社会繁荣，以“仓廩实而知礼节”的名句结束本堂课程。

<p>餐饮空间界面设计</p> <p>1 文化元素 2 自然元素</p> <p>3 地域元素 4 科技元素</p>	<p>餐饮繁荣 ↔ 社会繁荣</p> <p>仓廩实而知礼节！</p>	
<p>布置作业：请大家以手绘的形式制作一个以自然元素为灵感来源的空间设计草图。（要求在 5 分钟之内完成，提交至网络学习平台）</p>		布置课后作业

授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第五章 空间深化设计 第三节 照明设计			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）能够描述餐饮空间照明设计的作用和运用照明设计的方法。</p> <p>（2）讲解灯光对餐厅的影响和它的重要性。</p> <p>能力目标：</p> <p>（2）可以合理设计符合餐饮空间的照明效果。</p> <p>（2）能够将餐饮空间按照用途分类分析空间的照明设计，并体现独创性思维。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）了解不同灯光对不同餐饮空间设计具有的不同之处，提升学生审美。</p> <p>（2）促进学生的设计能力，掌握设计方法。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：（1）描述餐饮空间照明设计的影响和重要性。</p> <p>（2）可以设计餐饮空间照明，并体现正确的创新创意方法。</p> <p>难点：如何合理、准确的在各种类型餐饮空间中设计照明。</p>				
教学过程					

课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <ul style="list-style-type: none">1. 继续学习餐饮空间第五章空间深化设计第三节照明设计。2. 提问环节：在讲解照明设计前，请同学们思考一下你去过的餐饮空间，他们都采用了那些灯具？ 学生回答……3. 讲解环节：餐饮空间采用照明方式和灯具 <p>餐厅灯在满足基本照明的同时，更注重的是营造一种进餐的情调，烘托温馨、浪漫的居家氛围，因此，应尽量选择暖色调、可以调节亮度的灯源，而不要为了省电，一味选择如日光灯般泛着冰冷白光的节能灯。</p> <p>吊灯、壁灯、吸顶灯、筒灯，这些都可作为餐厅灯的选择。一般房间的层高若较低，宜选择筒灯或吸顶灯作主光源。如果餐厅空间狭小，餐桌又靠墙，那就不必选择吊灯作主光源了，可以借助壁灯与筒灯光线的巧妙配搭来获得照明的需要，处理得当的话，一点也不比吊灯的美化效果弱。</p> <div data-bbox="234 999 592 1391"></div> <div data-bbox="624 999 1106 1384"></div> <div data-bbox="234 1415 588 1686"></div> <div data-bbox="624 1415 1101 1688"></div> <p>餐厅如果足够宽敞，选择吊灯作主光源，再配上壁灯作辅助光是最理想的布光方式。比如，将低悬的吊灯与天花板上的镶嵌灯结合，在满足空间基础照明前提下，还可以对餐桌进行局部照明。</p> <p>吊灯的组合形式多样，单盏、三个一排、多个小灯嵌在玻璃板上的，还有由多个灯球排列而成的，体积大小各异。在选择餐厅吊灯时，就要根据餐桌的尺寸来确定灯具的大小。餐桌较长，宜选用一排由多</p>	<p>开门见山，直接引出新课程，教师提问学生，提高学生的创新思考能力</p> <p>播放 PPT，讲解餐饮空间采用的照明方式和灯具，插入图片使学生更充分了解</p> <p>讲解灯光对看空间的影响和重要性</p>

个小吊灯组成的款式，而且每个小灯分别由开关控制，这样就可以依用餐需要开启相应的吊灯盏数了。如果是折叠式餐桌，那就可以选择可伸缩的不锈钢圆形吊灯来随时依需要扩大光照空间。而单盏吊灯或风铃形的吊灯就比较适合与方形餐桌或圆形餐桌搭配了。

二 课程导入

● 1. 讲解环节：论灯光对餐饮空间的影响及重要性

灯光是餐饮行业类空间设计的要素与灵魂，因为餐厅装修灯光色彩的搭配合理与否将直接影响到客人就餐的心情，更能刺激顾客食欲从而提升营业额。不同的灯光色彩给人不同的感觉，能够在特定的空间中产生不同的氛围。



1) 自然光 适合任何餐厅

多数客人喜欢通透性较好、采光较好的餐厅，透明度高可信度才高。客人从餐厅外走过，就能一目了然地看到餐厅的环境、气氛和服务状况，这对于过路的准顾客总是具有一定吸引力的。所以一般来说，餐厅的营业大厅应该全部采用大玻璃窗或落地玻璃窗，以接受自然的光线和目光。



如果餐厅的大厅外有大阳台、草坪，让客人在大自然的光线沐浴之下就餐，客人会更加感觉悠闲自得。基于这种心理，餐厅应尽可能运用自然光源的效果去吸引食客。这样做既拓宽了营业的空间又能节约一笔能源费用，

2) 荧光 适合中低档及快餐厅

荧光是餐厅运用最为普遍的光源。这种光源经济、大方、明亮，远远看上去气氛很好，对食客有召唤作用。一般中低档和快餐厅的营业大厅，很适合采用荧光灯。荧光灯中的蓝色和绿色强于红色和橙色，从而使食客的皮肤看上去显得苍白或灰暗，食物呈现白色，因此会减少魅力。有餐饮人士说：“荧光会缩短顾客的就餐时间。”

尽管餐厅有舒服的桌椅，柔和的音乐和周到的服务，然而荧光的效果并不好，这些相互作用的因素必须综合考虑。”



因此笔者认为，非快餐厅，特别是档次较高的餐厅，不适合用荧光灯。如果想节约能源，可以选择那种带有红色光线的节能灯。然而档次较低的餐厅采用荧光灯既可以节约能源，又可以显示一种平和的气氛。而快餐厅采用荧光灯，正是提高流动率的一种策略。

为学生深入解
读每一种灯光产
生的不同感觉

图文并茂的形
式讲解

3) 大厅光线

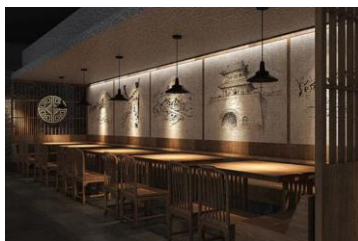
用餐环境的好坏,光线是不可忽视的重要一环,光线可以决定餐厅的情调和档次,不同光源对餐厅装饰有不同作用。餐厅能够使用的光源很多,不同的光源具有不同的作用。



灯光要与经营定位相适应,不同的餐饮企业有着不同的灯饰系统。麦当劳、肯德基等西式快餐在中国作为一种休闲快餐厅,就餐的对象多为年轻人、儿童,光源系统以明亮为主,突出活跃之意。传统的咖啡厅、西餐厅是最讲究情调的地方,灯饰系统以沉着、柔和为美。

4) 白炽灯 适合高档餐厅 白炽灯是餐厅里使用最多的一种光源。

菜品和人在这种光线的照射下不失真,形态自然,餐厅在高档白炽灯的装饰下,往往显得豪华气派。如果调暗光线,还能增加客人的舒适感,营造出一种朦胧美,使客人延长就餐时间。



餐厅也会因此增加收入。所以高档餐厅的营业厅、包间、雅间、情侣座适宜采用白炽灯。不过包间、雅间、情侣座的灯光需要暗一些,房间内须拉上窗帘,以避免外界光线和视线的干扰。朋友之间、商务往来、情侣之间,总会喜欢有私密的空间,这是经营者应该懂得并予以维护的。

总结: 餐厅的光线不外乎自然光、饰光、照明光三种。通常状况下,原生的光线适合于店堂的时段有限,因此餐厅装修灯光与照明灯光是店堂光线的主要局部。餐厅装修设计中的灯饰还常常勾起人们的餐饮记忆,假如一家西餐厅灯火通明,大红灯笼,人们肯定以为运营的不是西餐,这就是灯光在人们印象中所起的暗示作用,因而,灯光要和人们传统就餐记忆相吻合。

此外,就目前餐饮企业的开展态势来看,个性餐吧不时涌现,许多主题餐饮店正在推翻着传统的店堂布置格局,如一些城市呈现的海洋餐吧、动力火车餐吧等等。这时,其灯饰设置与传统习气完整不同,但都是基于灯饰效劳于运营定位的根本思绪,所以灯饰系统的设置不是原封不动的,关键要处置好变与不变的关系。

三 新课内容

● 1. 提问环节: 餐饮空间用途分类有哪几类呢?

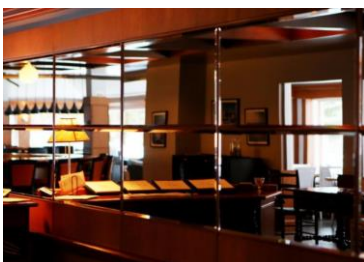
学生回答.....

2. 讲解环节: 餐饮空间用途分类

按用途分类,把它分成三类:

1) 私密餐饮空间

主要是西餐厅、酒吧、高档会所,在这里,顾客注重的是体验感,一般具有小资情调,对环境的要求是最高的。在光源选择上,应该采用柔和低调的空间调



讲解餐饮空间的界面设计

课堂思考, 与学生进行互动和沟通, 形成阶段性评价。

性，整体的照度水平低，一般以比较有特色的装饰作为视觉中心进行照明，但需要非常精细的照度水平和照度分布控制。

2) 休闲餐饮空间

主要为酒店、饭店、餐馆等，常用于商务或其它方面的宴请，所以照明的整体气氛应该是友好不唐突的，一般照度会控制在 100-200Ix。在这类空间中灯光的分布较为均匀，少有亮度对比所带来的情绪波动；点式光源、条带状光源或各种类型的灯具，都可以满足良好的照明要求。



通过对餐饮空间灯光的分类，使学生进行下一步设计

3) 快速消费空间

主要为学校餐厅、自助餐厅、快餐店等，如麦当劳、肯德基，前来就餐的顾客都是追求方便快捷的服务，而业主追求的是更大更快的客户流通，因此整个空间调性都会是欢快明亮的，一般采用简练而现代化的照明形式，建议采用 500-1000Ix 高照度和高均匀度的布光来体现经济与效率。



3. 讲解环节：餐饮空间照明设计方法

餐厅的照明方式以局部照明为主。餐桌正上方的灯是灯光的焦点。它提升了整体装修的美感，进行调光时，还能产生烛光般的效果。

餐厅的照明设计既能升华设计，也能破坏设计：可以突出餐厅的特色、氛围。也可暴露餐厅的缺陷。在设计餐厅照明时需要注意到艺术性和功能性的结合，单纯地追求一个层面是不行的。餐厅的照明要求色调柔和、宁静。有足够的亮度，这样不但使家人能够清楚地看到食物，还能与周围的环境、家具、餐具等相匹配。构成一种视觉上的整体美感。



餐厅的照明方式以局部照明为主。餐桌正上方的灯是灯光的焦点。它提升了整体装修的美感，进行调光时，还能产生烛光般的效果。不妨选择下罩式、多头型、组合型的灯具；灯具形态与餐厅的整体装饰风格应一致：达到餐厅氛围所需的明亮、柔和、自然的照度要求；一般不适合采用朝上照的灯具，因为这与就餐时的视觉不吻合。为方便擦洗，餐厅宜采用玻璃、塑料或金属材质的光洁灯罩，不宜用织、纱类织物灯罩或造型繁杂、有吊坠物的灯罩。



布置作业

课后习题：请同学们回去制作自己设计餐饮空间的照明设计，以 PPT 的形式上传到学习通完成作业。

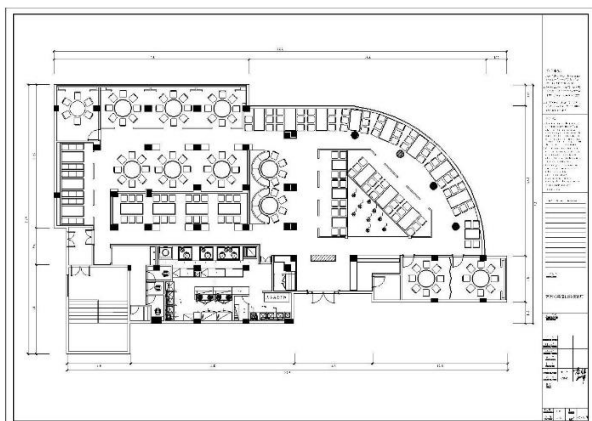
授课教案（课堂教学）

课程	餐饮空间设计		任课教师	王浩宇	
章节	第五章 空间深化设计 第四节 软装饰			教学时数	<u>2 学时</u>
所用教材	《餐饮空间设计》 严康 中国青年出版社 2015年				
教学目标	<p>通过本节课程的学习，学生达成以下教学目标：</p> <p>知识目标：</p> <p>（1）能够阐述餐饮空间软装饰的运用和方法。</p> <p>（2）讲解餐饮空间软装饰包含哪些要素。</p> <p>能力目标：</p> <p>（3）可以合理设计符合餐饮空间的软装饰，并完成最后效果图。</p> <p>（2）能够将餐饮空间的软装饰运用到空间中，提高学生创新能力。</p> <p>价值目标：</p> <p>（1）掌握不同餐饮空间应该如何搭配软装，提高设计能力。</p> <p>（2）理解软装饰在空间的应用，掌握设计方法。</p>				
教学方法与手段	教学方法	讲授法、启发式教学法、问题教学法			
	教学手段	多媒体 PPT 课件、学习通 APP			
教学重点难点	<p>重点：（1）阐述餐饮空间软装饰的作用和重要性。</p> <p>（2）可以设计餐饮空间软装饰，并体现正确的创新创意方法。</p> <p>难点：如何合理、准确的在各种类型餐饮空间中进行设计不同的软装设计。</p>				

教学过程	
课堂内容设计	备注
<p>一 课前介绍</p> <p>● 1. 今天讲授第五章最后一节内容，在餐饮空间的软装配饰设计，这也是最重要的环节，在讲述新课前，我要对同学们进行提问，请同学们来回忆一下上节课照明设计中我们讲述了关于照明设计的哪些内容呢。</p> <p>2. 提问环节：照明设计中采用了哪些照明方式呢？</p> <p>学生回答……</p> <p>3. 讲解环节：餐饮空间软装配饰包含哪些要素</p> <p>餐厅软装，即餐厅的软装修，现在装修理念上都是针对“轻装修重装饰”的。而发展起来的餐厅软装的理念是在硬装造型上尽量简洁，在后期的布艺、窗帘、绿植、铁艺、挂画、挂毯等进行二次装饰，现在在软装饰上，花费的费用都比较大。</p>  <p>软装设计，是关于整体环境、空间美学、陈设艺术、生活功能、材质风格、意境体验、个性偏好，等多种复杂元素的创造性结合，软装的每一个区域、每一种产品都是整体环境的组成部分。也是在商业空间环境与居住空间环境中所有可移动的元素统称软装，判断一家餐厅是否吸引人，就要看他们的软装设计有没有用心，那么餐厅软装设计包含什么要素？</p> <p>餐厅软装作为可移动的装修，更能体现餐厅的品位，它打破了传统的装修行业界限，将工艺品、纺织品、收藏品、灯具、花艺、植物等进行重新组合，形成一个新的理念。软装“更可以根据餐厅空间的大小形状、环境功能需求、风格定位和工程预算，从整体上综合策划装饰装修设计方案，体现出餐厅的个性化，而不会千篇一律。</p>	<p>开门见山，直接引出新课程，教师提问学生，提高学生的创新思考能力</p> <p>播放 PPT，讲解餐饮空间采用的软装配饰，插入图片使学生更充分了解</p> <p>讲解软装配</p>

<p>从视觉效果看，人们对色彩的反较为强烈，配色设计与空间规划所营造的氛围能够直接触碰到人的内心。而要想简单地就达到这种感觉，灯光是很好的营造工具，设计师对照明技术的精通和对灯饰风格的了解所陈列出的家居风格被消费者青睐，是十分常见的现象，正所谓灯光是空间的灵魂。</p> <p>风格在软装设计行业是重要的设计法则，也是无法逃脱的设计模式。能够理清风格，并能够信手拈来的运用已经成为衡量设计师水平的重要标准。实风格的概念非常抽象化，它需要用具体的家具、灯具、配饰的组合来构成风格的完成。另一方面，风格是餐饮品牌选材的线索，所有配饰需要围绕一个统一的餐厅风格。虽然可以在不同装饰风格中展现设计，但是在风格的大框架内予以协调。</p> <p>总结：总的来说，餐饮空间的软装设计可从以下两点作为总体原则：一是从经营形式出发，经营形式是餐饮空间装饰创意设计定位的关键，例如中餐或者西餐。所需要的家具款式以及配饰的类型均有所区别；二是将民族习惯、地方特色作为餐饮空间创意设计定位的重要指标。</p> <p>二 课程导入</p> <ul style="list-style-type: none">● 1. 讲解环节：餐饮空间软装配饰的运用和方法 餐饮空间软装设计四项基本思路 <p>1) 由大及小</p> <p>餐饮空间设计是一个繁冗的过程，从设计之初就需要对餐饮品牌有较为深刻的认知，才能打造出适合餐厅主题的空间。在整体餐厅空间的设计中，首先要遵循由大及小的设计方法。即通过对餐饮品牌的理解，将整体空间用全局观进行打造。门头、餐厅、包厢、明厨、过道等等空间都围绕着一个主题去打造。</p> <p>2) 强化品牌效应</p> <p>餐饮空间的设计绝不是天马行空的发散性思维，而是需要紧扣品牌主题，所有的餐饮空间设计都是为品牌而服务。当设计师在对餐饮空间进行打造时，无论是大到空间设计，还是小到餐具的风格打造，都要体现出餐饮品牌的特性。</p> <p>3) 合理布局</p>	<p>饰包含的要素</p> <p>总结通过对软设计的概括，引出接下来内容</p> <p>图文并茂的形式进行讲解</p>
---	---

合理的布局对于餐饮空间有着至关重要的作用。一个餐厅不仅需要艺术效果的营造,更需要考虑商业价值,合理的布局就是讲商业价值最大化体现。用餐区大多设置在窗边或者墙边,同时根据餐桌尺寸大小,将餐桌合理分布成竖型或者横型,让整体餐厅的布局显得简明而开阔。



提问学生, 调动学生积极性

4) 商业价值优

餐饮空间的打造一定要体现商业价值,无论是什么样的主题性餐厅,所有的空间设计都是为商业价值所服务。这就要求设计师在对空间的打造时,时刻遵循甲方的现实需求。

三 新课内容

● 2. 提问环节: 餐饮空间软装设计实施的四个重要环节

学生回答……

3. 讲解环节: 餐饮空间软装配饰实施的四个重要环节

1) 设计定位: 定位非常重要,设计定位决定整体设计走向,就像骨架,再好的外表,也不能掩饰一个糟粕的心。餐饮空间设计就须具有特色,消费者是冲着特色来的。特色是长期的,在一两年内都应该要迎合消费者的心理需求。消费者对不好的餐厅,常说的一句话就是:这家餐厅设计没有特色。然而特色是什么,却又没有人说得出来。这是一个矛盾,却又不争的事实。

2) 配饰: 在风云变幻,竞争激烈的今天,配饰为可以拿的走的选项,越来越受业主的重视及垂青。它可以是拍照的焦点,也可以是空间氛围的关键点。

3) 监督: 在装饰实施过程中,为什么不能还原效果图是很多业主的痛,施工单位面对一个‘大白’,合同前百般奉承,合同后百般羞辱,成千上万条听到比较合理的理由:我们这个地方都是这个标准,这个材料我们找不到,设计图纸不清楚,这个材料用起来省工期等等等。缺乏能够落地的监督。

4) 验收: 在实施完后,对空间氛围是否能够达到理想的预期,包含配饰的调整,都需要合格的人才把关评判。需要调整的,及时修正。

3. 讲解环节: 餐饮空间软装配饰如何营造氛围

突出重点:

讲解餐饮空间的界面设计

课堂思考, 与学生进行互动和沟

是指房间和顾客兴趣的中心,一个房间只能有一个重点。但是通过使用分隔墙和折叠门,可以营造好几个不同的重点。例如,在一个房间乐队是重点,在另一个房间大屏幕彩电是一个重点。重点也可以通过软装配饰的摆放和颜色、布料、物体的大小和形状的对比来突出,这样也可以把顾客的注意力从枯燥乏味的地方吸引开去。



流动性:

由于餐厅顾客和桌椅众多,所以餐厅软装设计时需考虑其流畅性,流畅是指人的眼光自由地从一个地方转向另一个地方,通过重复和尺寸大小一系列的变化来软装设计实现的流畅性。在墙上挂一些与餐厅风格协调的图画和软装可以营造出流畅的氛围。



氛围谐调匀称:

氛围谐调匀称是赋予房间舒服、令人愉快的整体感的一种因素。但是,谐调会随着呆在房间里人数的多少而变化,所以餐厅设计的关键是,要考虑房间能容纳的平均人数。例如,顾客众多、拥挤的餐厅,如果用黑色和昏暗的灯光软装配饰,就会给人沉重和不谐调的感觉。

通,形成阶段性评价。

通过对餐饮空间灯光的分类,使学生进行下一步设计

布置作业



课后习题：请同学们回去制作自己设计餐饮空间的照明设计，以 PPT 的形式上传到学习通完成作业