

餐饮空间设计与实训

课程代码：

建议课时数：80 课时

学分：5 分

适用专业：室内设计专业、环境艺术设计专业

先修课程：专题空间设计、办公空间设计

后续课程：商业空间设计、毕业设计

一、前言

1. 课程的性质

本课程是环境艺术设计专业以及室内设计专业的核心课程。通过以大量实际装饰企业常见的餐饮空间项目为主进行学习，并在过程中讲述设计方法，使学生掌握设计餐饮空间的基本方法。

在理论学习中前期以介绍餐饮空间设计的理论，包括：餐饮空间的构成和分类、餐饮空间的设计原则、餐饮空间的设计规划、餐饮空间的设计内容、餐饮空间的设计要点、餐饮空间的设计程序、餐饮空间的创意设计、餐饮的色彩运用、餐饮空间的装饰陈设、餐饮空间的照明装饰设计等。

中后期以项目实训教学为主，对常见的餐饮空间以及不同难度的餐饮空间分别进行理论和实际项目实训教学，本课程开设在《办公空间设计》、《专题空间设计》等类型设计课程之后，学生已经掌握了室内设计基本理论和设计表现的基本技能，为接下来的商业空间设计、毕业设计等后续教学环节奠定良好的基础。

2. 设计思路

本课程是依据江苏省五年制高职设计类专业课程体系原则要求设置的。本课程的设计总体要求是：以就业为导向，以能力为本位，以职业需要为主线，以构建项目、任务课程为主题，以设计岗位从业需要为主要考核依据，以夯实基础、适应岗位为要求、尽可能形成过程化课程体系。教学过程中，要通过校企合作、校内实训基地建设等多种途径，采取工学结合等形式，充分开发学习资源，给学生提供丰富的实践机会。教学效果评价采取过程评价与结果评价相结合的方式，通过理论与实践相结合，重点评价学生的职业能力。

总体设计思路是，按照“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程体系”的总体设计要求，以工作任务模块为中心构建的工程项目课程体系。彻底打破学科课程

的设计思路，紧紧围绕项目任务完成的需要来选择和组织课程内容，突出工作任务与知识的联系，让学生在职业实践活动的基础上掌握知识，增强课程内容与职业岗位能力要求的相关性，提高学生的就业能力。

具体设计思路是：

（1）第一阶段：按照餐饮空间设计理论进行教学，在进行实际案例教学前让学生对餐饮空间设计理论有初步的认识和了解；

（2）第二阶段：深化 3D 软件的绘图能力，对 3D 软件进行深入学习，并完成相关餐饮空间设计效果图的制作；

（3）第三阶段：此阶段以实际企业项目实训教学为主，引进大量的实际项目进入课堂，让学生更加直观深入地了解企业的设计思路和方法；

（4）第四阶段：后期以学校餐厅作为实训项目，学生在掌握基本的设计方法之后，对最常见的餐饮空间——校食堂进行改造，以团队合作的形式模拟招投标的方式进行方案设计；

（5）在考核评价上，模拟公司方案设计流程及招投标方式进行考核为主的基础上更加重视过程考核，保证学生在设计过程中掌握每一个设计环节，保证学生在结课之时既能掌握设计方法也能了解现今公司方案设计的流程，让学生在学习中适应社会。

二、课程目标

根据设计类专业培养目标的要求，按照知识、技能、专业教育思想，本课程教学目标为：

1. 知识教学目标

了解餐饮空间设计的基本理论知识，为接下来的餐饮空间设计实训打下基础；掌握餐饮空间设计流程及方法。

2. 能力培养目标

- （1）掌握餐饮空间方案设计的方法。
- （2）能够熟练的绘制方案草图。
- （3）熟练操作 CAD 软件绘制规范的施工图。
- （4）熟练的运用 3D 软件制作效果图表现餐饮空间设计最终效果。
- （5）认知餐饮空间的设备。
- （6）编制装饰工程预结算。
- （7）根据餐饮空间的功能特点，恰当运用艺术手法处理空间中存在的问题。
- （8）与客户洽谈沟通，按照要求进行方案设计。

(9) 熟悉餐饮空间设计的工艺流程、施工工艺，能够按照管理要求配合完成项目施工。

(10) 具备制定工作计划的能力。

(11) 具备独立思考、团队合作的素养。

(12) 具备设计创新、敬业和探索精神。

3. 专业思想教育目标

(1) 具有实事求是的学风和创新意识、创新精神。

(2) 基础理论知识适度、技术应用能力强、知识面较宽、素质较高、初步具有学以致用，分析问题和解决问题的能力。

三、课程内容和要求

项目一 餐饮空间设计的基本理论

序号	工作任务	知识点	训练或工作项目	教学要求	教学情境与教学设计	参考学时
1	掌握餐饮空间设计的基本理论以及设计要求、方法	基本知识： 1. 餐饮空间的构成和分类； 2. 餐饮空间的设计原则； 3. 餐饮空间的设计规划； 4. 餐饮空间的设计内容； 5. 餐饮空间的设计要点； 6. 餐饮空间的设计程序； 7. 餐饮空间的创意设计； 8. 餐饮的色彩运用； 9. 餐饮空间的装饰陈设； 10. 餐饮空间的照明装饰设计	指定餐饮空间项目进行方案设计； 完成市场考察；	了解餐饮空间设计的基本理论知识，为接下来的餐饮空间设计实训打下基础； 掌握餐饮空间设计流程及方法。	结合实际案例直观地进行案例分析和讲解。	10

项目二 3DMAX 软件的深化学习（餐饮空间设计效果图的制作）

序号	工作任务	知识点	训练或工作项目	教学要求	教学情境与教学设计	参考学时
----	------	-----	---------	------	-----------	------

2	深入掌握 3D 软件的知识点，包括：建模篇、材质篇、灯光篇、渲染篇等；完成餐饮空间设计效果图的制作	<p>基本知识：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 3D 软件的深入学习（建模、材质、灯光、渲染等）； 2. 餐饮空间设计效果图制作的注意事项； 3. 3D、PS、CAD、SU 等软件的衔接； 4. 餐饮空间设计的设计方法； <p>扩展知识：</p> <p>快速出图的参数调整</p>	根据设计流程完成相关软件的作业；完成餐饮空间效果图一套	掌握 3D 软件的相关知识点；能够独立完成相关效果图的绘制；能力掌握相关软件的衔接	教师教学为主，其中增加互动，采用课堂提问、现场操作、演示等环节	15
---	---	---	-----------------------------	---	---------------------------------	----

项目三 餐饮空间（教室主题改造餐厅）项目实训

序号	工作任务	知识点	训练或工作项目	教学要求	教学情境与教学设计	参考学时
1	给定任务书，在规定时间内完成教室主题改造的方法	<p>基本知识：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 对主题性的餐饮改造空间进行讲解，了解设计方法； 2. 分析受众群体以及实际情况，了解设计内容及要求； 3. 根据设计流程完成手绘方案、设计方案及施工方案等； 4. 对方案进行分析及讲解 <p>扩展知识：</p> <p>国内外知名主题性改造的案例介绍</p>	根据设计流程完成相关设计方案	掌握主题性改造方案的设计要求和设计方法；具有独立分析项目现况的能力及设计方案能力；完成教室主题性改造方案	利用学生熟知的教室环境布置实训任务，根据学生理想的环境进行设计，在学习中不仅能学到知识同时能够增加乐趣	15

项目四 餐饮空间（郭沫若纪念馆茶吧\青藏高原自然博物馆休闲区\苏州爱维尔面包房）项目实训

序号	工作任务	知识点	训练或工作项目	教学要求	教学情境与教学设计	参考学时
1	给定项目（郭沫若纪念馆茶吧\青藏高原自然博物馆休闲区\苏州爱维尔面包房）进行设计	基本知识： 1. 对不同种类下的餐饮空间理论进行讲解； 2. 分析各个空间的相同性及独特性，掌握设计要求和方案； 3. 根据设计流程完成手绘方案、设计方案及施工方案等； 4. 对方案进行分析及讲解	以个人为主的方式根据设计要求完成相关设计方案；	掌握不同种类下的餐饮空间基本理论和设计方法；具有独立分析项目现况的能力及设计方案能力；对品牌的塑造有独特的见解	使用项目实训，让学生从中任选一个餐饮空间进行设计，从前期对现场进行了解、分析并设计最终进行分析讲解；	15

项目五 餐饮空间（学校食堂餐厅改造）项目实训

序号	工作任务	知识点	训练或工作项目	教学要求	教学情境与教学设计	参考学时
1	根据学校现有食堂餐厅环境进行空间改造	基本知识： 1. 对餐饮空间改造方案的知识点进行讲解； 2. 模拟招投标方式进行实训； 3. 现场量房的注意事项； 4. 方案规划和设计的流程； 5. 方案汇报的注意事项 扩展知识： 现今设计公司招投标的流程和形式	以团队协作的方式根据设计流程完成相关设计方案；	掌握餐饮空间改造方案的设计方法；具有独立分析项目现况的能力及团队协作精神；设计方案能力；	使用项目实训，从前期对现场进行了解、分析并设计最终进行分析讲解；以模拟招投标的形式进行安排及考核	25

四、实施建议

根据本专业课程实施的实际情况，提出教学建议、教材编写和课程资源开发与利用的建议等。

（一）教学建议

1. 运用“三导”教学策略

案例教学为引导：

（1）在教学过程中涉及的项目均以案例进行引导，组织学生按照设计要求进行规范性制图及阶段性设计。

（2）精编每个项目中各个项目的引导案例，开发编写餐饮空间设计实训的案例库。

（3）案例引导学生独立设计及分组讨论设计方式实施，根据具体内容安排在教室或者借助现有条件安排学生进行市场调查，提高学生计算机操作水平、现场调查等能力。

理论教学为指导：

（1）理论学习采取“导学手册”的形式，将理论知识分解成若干学习任务，课前分组预习，完成导学手册的任务要求，对涉及到的餐饮空间进行课前市场调查分析，并得出结论报告，教师在课堂上对学生课前所做的理论知识总结进行分析、点评，对重点和难点知识进行归纳和总结。

（2）采用图文并茂形式，运用多媒体课件教学。

（3）运用配套的《餐饮空间设计与实训》教材，促使学生掌握基本的理论知识，并加大课堂检测的力度，对要求掌握理解的理论知识点进行随堂检测。

实验教学为主导：

（1）完成《餐饮空间设计与实训》教材中的练习内容和章节作业，实训操作巩固，熟练计算机流程和方法。

（2）根据各个餐饮空间的项目进行实训。

（3）社会实践：请企业专家进课堂讲座，到各从因空间参观调查，分析各餐饮空间的特殊性和实际方法。

2. 教学过程采用“教、学、做”合一的教学模式

教学过程强调课堂探究、案例分析等多种形式的教学方法，不再严格区分理论与实践教学，理论教学融入实验教学的内容。本课程根据不同的教学内容，针对学生特点，灵活运用多种教学方法，引导学生积极思考，乐于实践，努力提高教学效果。要体现学生的主体地位，每个学生均需独立完成任务，有效调动学生学习的积极性，由被动学习变成主动学习，有助于养成学生的岗位工作能力。

教学中要体现本课程在教学方法上的特殊性。

采用案例教学法：

本课程主要运用案例使学生掌握重要知识点，通过每一项任务中的案例研究和分析，使学生能够完整地把握设计流程和主要方法，以不同类型的设计公司和设计案例，由浅入深、由点到面、由一般到特殊，全面讲授商业空间设计课程中所包含的知识。通过应用各种方法对学生进行综合实训，主要目的是让学生能够掌握基本理论和设计方法的同时能够独立对各个子空间进行分析和设计。在实训中教师首先要对案例进行总体介绍，告诉学生各个阶段的学习目标和学习方法，让学生在学习过程中有的放矢。

采用分组学习：

在教学过程中，根据项目案例特殊性对项目进行分组设计，一方面让学生了解和掌握在一个大型或者特殊的项目中不同角色的定位以及责任；另一方面让学生在向老师学习的同时还可以通过同学之间的共同讨论、相互学习，来促进学生学籍积极性，提高建筑装饰制图与识图课程的学习效果。

采用探究式教学方法：

在采用课堂探究这一模式时，主要以实际项目实训教学为主，在其中并结合企业中的实际设计流程为指导，采用模拟招投标形式及真实设计方案的教学方式来进行教学。在教学中，突出学生主体性以及企业实际案例和社会实际项目在教学中的重要性，探究在教学过程中教师作为企业老板或甲方的角色，学生作为设计师或者乙方的角色，共同完成设计方案这样的教学模式，保证学生有所学、教师有所教的同时扩大社会及企业对课堂的影响，为学生进入企业和完成可靠真实的设计方案做好铺垫。

（二）教学评价

要坚持结果评价和过程评价相结合，定量评价和定性评价相结合，教师评价和学生自评、互评相结合，突出阶段评价、目标评价、理论与实践一体化评价。要关注评价的多元性，积极引入行业企业生产过程中的考核、管理办法，体现本课程在评价上的特殊性。学科成绩评定要结合教学评价采用项目评价、单元评价和目标评价相结合，知识考核和能力考核项结合，平时考核和综合考核相结合。

（三）教学基本条件

建立有模拟企业工作环境的实训环境，配备专业计算机、投影仪、网络设备、材料实验室、展示各类设计公司企业的生产流程、设计阶段和绘图阶段。配置 AutoCAD、3D、PS 等教学软件，。

（四）教材选用与编写

依据本课程标准选用机械工业出版社的普通高等教育“十一五”国家级规划教材《餐饮空间设计与实训》。

1. 教材编写定位

《餐饮空间设计与实训》是五年制高等职业教育设计类专业设计的一门专业专业基础课。着重培养想学生的空间想象能力、图示表达和识图绘图能力，为学习专业知识奠定基础。

2. 教材编写目标要求

教材符合职业技能教育的特点和要求，明确知识教学体系和能力教学训练体系。要重点突出、降低起点、重构基础、反映前沿。体现学生学习主体地位，使教材具有可读性、可操作性、实践性。尽量形成综合化或模块化教学内容结构，要有层次性，形式要具有创新性。

3. 教材教学目标的定位

根据专业人才培养目标的要求，按照知识、素质、态度、职业准备的培养定位，调整教材教学培养目标：

知识教学目标——基本知识（认识），扩展知识

能力培养目标——计算能力（基本）、分析能力、运用能力。

专业思想教育目标——正确的态度取向：关心、爱国、大局。

4. 教材的编写思路和特色要求

编写思路：以案例为切入点，以认识和能力训练为核心，以构建知识体系和能力训练体系为主线，以体现时代性、立体性和动态性为要求，达到以学生为主体、有所创新，有所特色的编写目的。

基本特色要求：教材文本由基本知识（正文）、扩展知识（知识连接）、资料体系、学习引导等组成。要使教材具备可读性、可操作性，便于增强学生自学的趣味，促进教学形式的变化。形成知识体系和能力体系两条主线，体现认知和能力训练的教学要求。

（五）课程资源的开发与利用

本课程实施需要下列资源：

（1）以实施或者正在实施的各个餐饮空间的完整方案图纸（平面图、顶棚平面图、立面图、详图、效果图等）；

（2）各个餐饮空间的原始结构图纸；

（3）最新材料明细（价格，尺寸）；

（4）各种家具的图例（大图库）；

（5）成立模拟设计企业或者设计工作室的工作环境，学生以团队为单位参与案例或者实训项目

的设计；

(6) 选择部分企业建立稳定的校外实训基地。

(六) 其他说明

(1) 该课程按照定位要求，采取模块式结合教学内容体系，适应于不同高等职业教育层次学生，不同层次之间可在教学内容中适当调整。

(2) 本课程所列扩展性知识一般不作为学生学习考查评价内容。

(3) 本课程所列的总学时、模块课时为建议课时，学校可以根据具体情况作适当的增减。建议课时包括课堂教学课时和实训课时，不包括考核课时。

(本课程标准执笔人：苏州建设交通分院 许松)