

Заключение. Таким образом, технологии 3D-моделирования и визуализации предоставляют широкие возможности при изучении дисциплины «Пластическая анатомия». Использование 3D-приложений в обучении – комфортное нововведение для студентов, особенно полезное, когда речь идет о самостоятельном обучении и подготовке к экзаменам и зачетам.

ДИЗАЙН-ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОЙ СРЕДЫ НА ПРИМЕРЕ ФОРМИРОВАНИЯ ИНТЕРЬЕРА РЕСТОРАНА «SYZYGY»

Сорокина А.В.,

студентка 4 курса ВГУ имени П.М. Машерова, г. Витебск, Республика Беларусь

Научный руководитель – Пушкель А.П., преп.

Ускорение темпа жизни и деловой активности населения сделали объекты общественного питания востребованными и актуальными. Современный подход к функционально-планировочной и объемно-пространственной организации пространства значительно отличается от принципов, используемых ранее, что показывает важность обобщения и систематизации опыта проектирования объектов общественного питания.

1. Предпроектный анализ. Общественная среда – совокупность материальных, экономических, социальных, политических и духовных условий существования, формирования и деятельности индивидов и социальных групп [1]. Общественная среда ресторана- концепция и атмосфера ресторана, которые влияют на количество времени пребывания гостей в заведении, качество их досуга и, самое главное, на впечатление от вкуса и удовольствие от еды. Концепция отвечает не на вопрос «что вы делаете и как», а «зачем вы это делаете и почему».

Современная предметно-пространственная среда должна обладать необходимым набором качественных характеристик. К основным из них можно отнести: организация пространственных форм в единую систему, точное определение функциональной составляющей помещения, композиционно целостное колористическое решение. При этом сформированная среда должна обладать определенным потенциалом взаимосвязанности и развития [2].

Цель работы – создание дизайн-проекта интерьера ресторана, используя системный подход в дизайн-проектировании.

2. Проектная установка. Основой дизайн-концепции является создание дизайн-проекта интерьера ресторана, обладающего эстетическими и эргономическими характеристиками, способного погрузить гостя в расслабленную и спокойную среду, создать благоприятные условия для формирования интереса к меню заведения и общению внутри него.

Дизайн-сценарий: данный проект разрабатывается для людей средних лет, с высокой платежеспособностью и искушенными вкусами. Для полноценного формирования досуга и отдыха гостя, необходимо создания комфортной среды с высокими эстетическими и художественно выразительными свойствами, направленными на расслабление умственных и интеллектуальных процессов, при этом безопасность гостя является одним из важных аспектов. Поэтому при постановке проектной задачи важными аспектами также являются вопросы спокойствия и безмятежности гостя заведения.

3. Проектное решение.

1. Сбор и анализ информации о целевой аудитории. На данном этапе сделан фотоподбор ресторанов в выбранной стилистике.

2. Формирование главной идеи ресторана, отвечающей ценностям потребителей. Составление идеи и концепции заведения.

3. Эскизирование. Создание эскизов на бумаге нескольких графических вариантов, где изображены ситуации, которые могут происходить в данной среде.

4. Подготовка проектного решения. Создание композиций с учётом общей концепции среды, разработка пиктограмм, графических вариантов стен. Авторские элементы интерьера (модульные сиденья, перегородки, арт-объект).

5. Визуализация и чертежи. Альбом чертежей включает: общий вид ресторана, обмерный план, планировочное решение, план пола, отделка потолка, освещение, отделка стен, арт-объект, экспликация оборудования, примеры трехмерной визуализации пространства (рис. 1).



Рисунок 1 – Интерьер ресторана «SYZYGU»

Заключение. В результате дизайн-проектирования, были определены основные этапы формирования общественной среды и разработан дизайн-проект ресторана, который был выполнен на основе методологии системного подхода в дизайне. поэтапное проектирование заведения общественного питания имеет ряд преимуществ, одним из которых можно считать контрольные точки проектирования, при прохождении которых можно переходить к следующему этапу.

1. Кулененок, В.В. Введение в средовое и дизайн-проектирование: пособие / В.В. Кулененок. – Витебск, ВГУ имени П.М. Машерова, 2010. – 161 с.
2. Кулененок, В.В. Теоретические и методологические основы дизайн-проектирования предметно-пространственной среды / В.В. Кулененок. – Витебск, ВГУ имени П.М. Машерова, 2013. – 164 с.

ОСОБЕННОСТИ ИНТЕРЬЕРА ОБЩЕЖИТИЙ ДЛЯ ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ В НАШЕ ВРЕМЯ

Соснина А.М.,

магистрант ВГУ имени П.М. Машерова, г. Витебск, Республика Беларусь

Научный руководитель – Куленёнок В.В., канд. пед. наук, доцент

Современный вуз является не только учреждением профессионального образования – это мощный наукоемкий и социально-культурный центр, формирующий кадровый состав многих общественных сфер, институтов и учреждений. В этой связи к уровню комплексной организации всех компонентов его архитектурно-пространственной среды предъявляются сегодня особенно высокие требования.

Цель данного исследования является выявление проблем проектирования общежитий и разработка новых принципов и методик формирования интерьерных пространств, предназначенных для проживания студентов, разработка типологии планировочных единиц студенческого жилища.

Материал и методы. Материалом для исследования послужили творческие работы студентов отделения «дизайн» ВГТУ и архитектурные проекты проектных институтов нашей страны и зарубежных студий. Методами стали:

- системный анализ, позволяющий рассматривать во взаимосвязи различные факторы формирования и развития объекта;
- изучение и систематизация научных трудов по теме, профессиональной литературы по интерьерному проектированию студенческих общежитий, а также анализ реальных и экспериментальных проектов;
- натурные обследования с использованием фотофиксации объектов;
- метод комплексной оценки проектных решений.

Результаты и их обсуждения. Традиционно, вузы формируются в крупных городах или локальных градостроительных центрах, имеющих развитую образовательную среду, организованную инфраструктуру, соответствующие научно-образовательные кадры. В такие центры направляется широкий контингент населения для получения высшего образования и научной