



wersja sylabusu dostępna cyfrowo

Architektura wnętrz – masterclass (do wyboru) cz. 1, Pracownia 1

Interior Architecture – Masterclass (elective course) Part 1, Studio 1

Metryka przedmiotu

Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia: 2025/2026

Kierunek studiów: Architektura wnętrz

Rok i semestr studiów: Rok trzeci, Semestr piąty

Poziom kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Profil kształcenia na kierunku: Praktyczny

Moduł kształcenia dla przedmiotu: Kierunkowy

Nazwa specjalizacji (jeśli przedmiot specjalizacyjny): Nie dotyczy

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Liczba godzin

Tabela 1. Liczba godzin na studiach stacjonarnych i studiach niestacjonarnych

Forma zajęć	Liczba godzin studia stacjonarne	Liczba godzin studia niestacjonarne
Ćwiczenia	60	32
Razem za zajęcia dydaktyczne	60	32
Praca własna studenta	115	143
Ogółem	175	175

Liczba punktów ECTS

7 punktów ECTS

Forma zaliczenia

Tabela 2. Forma zaliczenia zajęć

Forma zajęć	Forma zaliczenia	Waga
Ćwiczenia	Zaliczenie na ocenę	100%



Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych wynikających z następstwa przedmiotów.

Cele kształcenia przedmiotu

1. Nabycie umiejętności projektowania wnętrz gastronomicznych (restauracje, kawiarnie) z uwzględnieniem specyficznych wymogów technologicznych (HACCP, strefowanie) i ergonomicznych.
2. Rozwinięcie umiejętności tworzenia unikalnej atmosfery miejsca i tożsamości wizualnej lokalu, spójnej z oferowanym menu i grupą docelową.
3. Opanowanie warsztatu prezentacji koncepcji w relacji z inwestorem komercyjnym.

Efekty uczenia się

Wiedza

Tabela 3. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy

Lp.	Efekty przedmiotowe	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji efektów uczenia się
W1	Student potrafi prowadzić działania projektowe o określonej treści (gastronomia), tworząc funkcjonalne układy przestrzenne z uwzględnieniem skali człowieka i miejsca	AW_UW01	Ocena projektu koncepcyjnego (rzuty, widoki); Weryfikacja ergonomii miejsc siedzących
W2	Student potrafi tworzyć i realizować własne koncepcje artystyczne, budując nastrój wnętrza poprzez świadomy dobór oświetlenia, materiałów i kolorystyki	AW_UW02	Prezentacja wizualizacji i moodboardów; Ocena oryginalności klimatu wnętrza
W3	Student potrafi posługiwać się narzędziami warsztatu projektanta (szkic, model, programy 3D) do opracowania mebli i detali wyposażenia (np. bar, łóże)	AW_UW03	Projekt detalu lady barowej lub zabudowy meblowej; Ocena rysunków warsztatowych
W4	Student potrafi formułować problemy projektowe i definiować optymalne uwarunkowania dla użytkownika, rozwiązując kolizje między funkcją a estetyką	AW_UW06	Dyskusja nad rozwiązaniem problemu komunikacji kelnerskiej i klienckiej
W5	Student potrafi stosować odpowiednie narzędzia przekazu wizualnego (branding, identyfikacja) w rozwiązywaniu problemów wizerunkowych lokalu	AW_UW18	Projekt elementu identyfikacji wizualnej (szyld, menu, logo we wnętrzu)
W6	Student potrafi efektywnie komunikować się z otoczeniem i zespołem, używając specjalistycznej terminologii branżowej podczas prezentacji projektu	AW_UK01	Publiczna prezentacja projektu przed grupą ("inwestorami"); Jasność argumentacji



Umiejętności

Tabela 4. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności

Lp.	Efekty przedmiotowe	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji efektów uczenia się
U1	Student jest gotów do uznania znaczenia wyobraźni i intuicji w kreowaniu przestrzeni czasu wolnego, adaptując się do zmieniających się trendów rynkowych	AW_KK01	Analiza spójności projektu z aktualnymi trendami w gastronomii
U2	Student jest gotów do respektowania zasad etyki zawodowej i odpowiedzialności za komfort oraz bezpieczeństwo przyszłych gości lokalu	AW_KR03	Weryfikacja projektu pod kątem bezpieczeństwa użytkowania

Kompetencje społeczne

Tabela 5. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych

Lp.	Efekty przedmiotowe	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji efektów uczenia się
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz analizy otrzymanej opinii w celu efektywniejszej pracy nad projektem (korekta projektowa)	AW_KK02	obserwacja reakcji na krytykę i sposób wprowadzania korekt do projektu; udział w dyskusji podczas przeglądów
K2	Student jest gotów do brania odpowiedzialności za podejmowane decyzje projektowe oraz dbania o czytelny i estetyczny przekaz swoich idei (plansze, wystąpienia)	AW_KR03	ocena terminowości i kompletności oddania projektu; ocena jakości estetycznej prezentacji końcowej
K3	Student jest gotów do elastycznego myślenia i adaptowania się do nowych narzędzi (w tym cyfrowych) w trakcie rozwiązywania problemów projektowych	AW_KK01	weryfikacja różnorodności zastosowanych narzędzi w procesie projektowym; obserwacja postępów w opanowaniu warsztatu



Treści kształcenia

Tabela 6. Treści kształcenia

Lp.	Treść kształcenia (tematyka zajęć)	Liczba godzin wykładów studia stacjonarne	Liczba godzin wykładów studia niestacjonarne
1	Analiza tematu: Typologie lokali gastronomicznych (fine dining, bistro, kawiarnia, bar, fast food) – specyfika funkcjonowania	4	2
2	Strefowanie funkcjonalne: Podział na strefę czystą (sala) i brudną (zmywalnia, obróbka wstępna), drogi kelnerskie i klienckie	5	2,5
3	Technologia kuchni i baru: Podstawowe wyposażenie, wymogi sanitarne (Sanepid), wentylacja, separatory, ciąg technologiczny	5	2,5
4	Ergonomia miejsca spożywania posiłków: Rodzaje stołów i siedzisk, odległości, strefy intymności vs stoły wspólne	5	2,5
5	Toalety w gastronomii: Wymogi liczbowe, dostępność dla niepełnosprawnych, design łazienki jako wizytówki lokalu	4	2
6	Oświetlenie nastrojowe i techniczne: Scenariusze świetlne (śniadanie vs kolacja), barwa światła, doświetlenie stołów	5	2,5
7	Akustyka w restauracji: Materiały dźwiękochłonne, sufity akustyczne, eliminacja pogłosu	5	3
8	Projektowanie baru: Ergonomia pracy barmana, wysokość blatu roboczego i wydawczego, ekspozycja alkoholi	6	3
9	Branding i detal: Projektowanie karty menu, neonów, dekoracji ściennych spójnych z koncepcją kulinarną	5	3
10	Dokumentacja techniczna: Rzuty posadzek, sufitów, elektryki, rozwinięcia ścian	7	4
11	Wizualizacja: Przygotowanie fotorealistycznych ujęć wnętrza (dzień/wieczór)	9	5
Razem		60	32

Metody kształcenia

Metody podające: wykład wprowadzający, studium przypadków

Metody praktyczne: praca projektowa (korekty indywidualne), wizyta studyjna w realizowanym obiekcie gastronomicznym

Formy pracy: praca indywidualna



Warunki zaliczenia

Tabela 7. Warunki zaliczenia zajęć

Sposób zaliczenia	Wagi (%)
Przygotowanie projektu zaliczeniowego	50
Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu podczas zajęć	50
Razem	100%

Rozliczenie pracy własnej studenta

Tabela 8. Czynności i liczba godzin pracy własnej

Czynności w ramach pracy własnej	Szacowana liczba godzin studia stacjonarne	Szacowana liczba godzin studia niestacjonarne
Inwentaryzacja lub analiza rzutu lokalu	20	27
Opracowanie układu funkcjonalnego i technologii	30	37
Dobór mebli i materiałów (kwerenda rynkowa)	25	29
Wykonanie wizualizacji i dokumentacji technicznej	25	30
Lektura zadanych materiałów	15	20
Razem	115	143

Literatura obowiązkowa

1. Neufert E., Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego, Wydawnictwo Arkady, 2022.
2. Baraban R.S., Durocher J.F, Successful Restaurant Design, Wydawnictwo Wiley, 2010.

Literatura uzupełniająca

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury (Warunki Techniczne – wentylacja, higiena).