

Nazwa i kod przedmiotu	PROJEKT ARCHITEKTONICZNY VI. PROJEKT ZESPOŁOWY, A:01898 Komponent w module Projektowanie architektoniczne VI						
Kierunek studiów	Architektura						
Poziom studiów	I stopnia - inżynierskie	Typ przedmiotu			Grupa przedmiotów do wyboru (obligatoryjny wybór jednego)		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	3	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	6	Liczba punktów ECTS			9.0 (komp. pkt.5)		
Profil kształcenia		Forma zaliczenia			ocena		
Jednostka prowadząca	Wydział Architektury						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr inż. arch. Tomasz Szymański					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu	1. SAM: dr inż. arch. A. Rożeński dr inż. arch. M. Gerigk 2. SAUP: dr hab. inż. arch. E. Ratajczyk-Piątkowska, prof. nadzw. PG, dr inż. arch. K. Piątkowska 3. SAKN: dr inż. arch. Tomasz Szymański, dr inż. arch. M. Gawdzik mgr inż. arch. K. Taraszkiewicz 4. SAOZ: dr inż. arch. A. Gębczyńska-Janowicz, dr inż. arch. A. Awtuch					
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	45.0	60.0	0.0	30.0	0.0	135 (5 komp.)
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	135		10.0		105.0	250
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest umiejętność zaprojektowania prostego zespołu usługowego zawierającego towarzyszącą funkcję gastronomiczną z technologią zaplecza.						
Efekty kształcenia/uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
	[K1_U13] wykorzystuje programy komputerowe do czytelnego i atrakcyjnego przekazania wizji projektowej oraz do zaprezentowania wyników procesu projektowego na wszystkich etapach pracy		Student potrafi korzystać z programów komputerowych dla najlepszego przekazania rozwiązań projektowych		[SU4] Ocena umiejętności korzystania z metod i narzędzi		
	[K1_U06] projektuje zgodnie z przepisami prawa, w tym z aktami prawa miejscowego		Student posiada wiedzę odnośnie przepisów oraz projektuje zgodnie z ich zapisami		[SU4] Ocena umiejętności korzystania z metod i narzędzi [SU2] Ocena umiejętności analizy informacji		
	[K1_U05] projektuje obiekt z uwzględnieniem uwarunkowań wynikających z kontekstu lokalizacyjnego i określa skalę i zakres pożądanych		Student potrafi zaprojektować zagospodarowanie terenu i obiekt architektoniczny na podstawie istniejących uwarunkowań		[SU4] Ocena umiejętności korzystania z metod i narzędzi [SU3] Ocena umiejętności wykorzystania wiedzy uzyskanej w ramach		

	zmian		różnych modułów [SU2] Ocena umiejętności analizy informacji
	[K1_U18] podejmuję decyzje projektowe z poszanowaniem potrzeb użytkowników, środowiska naturalnego i kulturowego	Student podejmuje prawidłowe decyzje projektowe szanując potrzeby użytkowników oraz środowiska.	[SU3] Ocena umiejętności wykorzystania wiedzy uzyskanej w ramach różnych modułów [SU2] Ocena umiejętności analizy informacji
	[K1_K06] ma świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności w zawodzie architekta, jej wpływu na środowisko oraz związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	Student posiada świadomość znaczenia pozatechnicznych aspektów pracy architekta. Zdaje sobie sprawę z wpływu na środowisko i z odpowiedzialności za swoje decyzje projektowe.	[SK5] Ocena umiejętności rozwiązania problemów związanych z zawodem

Treści przedmiotu	<p>Treści przedmiotu</p> <p>Ćwiczenia: Zasady projektowania obiektów na działce zgodnie z przepisami polskiego prawa; Projektowanie terenów zielonych, komunikacji pieszej i kołowej oraz aranżacja małej architektury; Obiekty gastronomiczne, gastronomia sezonowa – przykłady; Rozwiązania funkcjonalno – przestrzenne restauracji, kawiarni, klubów – przykłady; Estetyka obiektów gastronomicznych z uwzględnieniem takich elementów jak: kolor, budowa nastroju wnętrza, wnętrza i projektowanie mebli dla gastronomii, oświetlenie wnętrz – przykłady; Kuchnia i jej technologia, wyposażenie kuchni, zaplecze restauracji, baru, kawiarni, strefa wejściowa w zakładach gastronomicznych, najnowsze trendy w projektowaniu zakładów gastronomicznych; Omówienie przepisów przeciwpożarowych i ewakuacji obiektów użyteczności publicznej;</p> <p>Projektowanie: Wizja lokalna terenu, wykonanie dokumentacji fotograficznej i szkiców terenu; Poszukiwanie kontekstu miejsca, analiza kontekstu miejsca i czynników mających wpływ na formę przestrzenną obiektu; Budowa wstępnej formy przestrzennej na podstawie przeprowadzonych analiz, budowa makiety roboczej, propozycja usytuowania obiektu w terenie, powiązanie z istniejącą infrastrukturą; Rozwiązanie układu funkcjonalnego obiektu; Rozwiązywanie układu funkcjonalnego w powiązaniu z wymogami technicznymi i obowiązującymi przepisami; Budowa układu konstrukcyjnego obiektu; Propozycja rozwiązań materiałowych i technologicznych;</p> <p>Studenci mają do wyboru jeden z następujących tematów:</p> <p>1. SAM PROGRAMOWANIE STRUKTUR PRZESTRZENNYCH ŚRODOWISKA PRACY Zadaniem projektowym jest opracowanie programu funkcjonalno-przestrzennego wybranej przez studenta instytucji (np. firmy). Zadanie polega na umiejętnym profilowaniu przedsiębiorstwa, ocenie jego potrzeb przestrzennych, ocenie potrzeb wizerunkowych i umiejętnym przekształceniu ich na język kompozycji architektonicznej. Finalnym produktem jest koncepcja budynku usługowo-biurowego o wyraźnie nacechowanej tożsamości.</p> <p>2. SAUP MARKETING MIEJSKI W ARCHITEKTURZE Celem przedmiotu jest umiejętność zaprojektowania prostego zespołu usługowego</p>
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	zawierającego towarzyszącą funkcję gastronomiczną z technologią zaplecza.		
	<p align="center">3. SAKN/SAOZ</p> <p align="center">REWITALIZACJA PORTÓW I TERENÓW NADWODNYCH</p> <p>Celem przedmiotu jest rewitalizacja małych portów rybackich położonych nad zatoką Gdańską i Pucką w oparciu o propozycje projektowe centrum rekreacyjno-sportowego z gastronomią oraz z zapleczem pobytowym. Zagadnienia związane z projektowaniem obiektów architektury obsługi turystyki i rekreacji wodnej z funkcjami towarzyszącymi; mała gastronomia, informacja turystyczna, pensjonat, ginące zawody i rzemiosła, kohabitat mieszkańców miejscowości i turystów itp. Zakłada się silny lokalny związek (architektoniczny i ekonomiczny) ze środowiskiem powstawania nowych kubatur i funkcji. Efektem są obiekty kubaturowe o średnim stopniu złożoności w zakresie funkcjonalno-przestrzennym, związane z obsługą turystyczną stopnia podstawowego wraz z technologią gastronomii i zapleczem.</p>		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów kształcenia	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Seminaria	30.0%	10.0%
	Rozwiązania merytoryczne	30.0%	60.0%
	Estetyka opracowania	30.0%	30.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Ustawa Prawo Budowlane wraz z przepisami wykonawczymi (przepisy techniczne)</p> <p>Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz. U. Nr 75, poz. 690)</p> <p>Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. (Dz. U. Nr 169, poz. 1650)</p> <p>Neufert E., Neufert P.: Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego, Arkady, W-wa 1991</p> <p>Borysiuk S., Sanitarno-higieniczne zasady projektowania zakładów gastronomicznych i obiektów handlowych (miejsc obrotu) z artykułami żywnościowymi, opracowanie. PZITS, Warszawa 1999.</p> <p>Błądek Z, Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie. Palladium, Poznań 2001.</p>	
	Uzupełniająca lista lektur	<p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Bruttomesso R.: Land Water International Terminals. Breen, D. Rigby: The New Waterfront.</p> <p>Quartermain P.: Port architecture.</p> <p>Basista A., Architektura- dlaczego taka jest. Znak, Kraków, 2000.</p> <p>Rosmussen S.E., Odczuwanie architektury. Wyd. MURATOR, Warszawa, 1999.</p> <p>Prac. zbior., Atlas of Contemporary World Architecture. Phaidon, 2004.</p> <p>Meyhofer D., Set in Stone Rethinking a Timeless Material. Braun, 2009.</p>	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<ul style="list-style-type: none"> - profilowanie przedsiębiorstwa, ocena potrzeb przestrzennych i wizerunkowych przedsiębiorstwa, umiejętność przekształceniu ich na język kompozycji architektonicznej. - zaprojektowania zespołu usługowego zawierającego towarzyszącą funkcję gastronomiczną z technologią zaplecza - rewitalizacja małych portów rybackich położonych nad zatoką Gdańską i Pucką w oparciu o propozycje projektowe centrum rekreacyjno-sportowego z gastronomią oraz z zapleczem pobytowym 		

	<ul style="list-style-type: none">- zaprojektowania zespołu usługowego wypełniającego zdania społeczne, aktywizacja lokalnych środowisk, integracja sąsiedzka- dostępność dla osób o różnym stopniu sprawności - projektowanie uniwersalne- określenie technologii wykonawczej nietypowych rozwiązań na styku woda-łód - obiekty tymczasowe, modułowe oraz obiekty pływające
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy