

<<商业空间设计（上）>>

图书基本信息

书名：<<商业空间设计（上）>>

13位ISBN编号：9787562145325

10位ISBN编号：7562145326

出版时间：2009-8

出版时间：西南师范大学出版社

作者：刘蔓，刘可 编著

页数：120

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;商业空间设计(上)&gt;&gt;

## 内容概要

20世纪80年代以来,我国经历了一段大变革、大发展的时期。

经济高速发展,中国在世界的地位越来越高,特别是2008年获得巨大成功的奥运会,更加奠定了中国的世界强国地位。

华夏大地从未这样洋溢着勃勃生机,城市面貌日新月异,人们的物质生活富裕起来,在吃饱穿暖的同时,对精神生活的追求热情日益高涨。

越来越多的人注重工作以外的闲暇时光,享受着吃住的环境,从中感受着精神愉悦,享受着文化带来的情感满足。

在社会经济发展中,商业在经济发展浪潮的推动和时尚文化的洗礼中,其功能与内涵已发生了深刻的变化,形成了今日丰富多彩、风格各异的整体格局,在现代生活方式和人际关系中占据着举足轻重的地位。

餐饮业和娱乐业在商业市场中占很重要的地位,他们在经济和文化高速发展与变革的今天,需面对同行业的激烈竞争,需面对品位越来越高的顾客的不断评说和来势凶猛的文化浪潮……餐饮和娱乐空间也发生了翻天覆地的变化,文化经营已成为商家们普遍追求的目标,向顾客推销的不再仅仅是食品、饮料和娱乐项目,更是一种独具魅力的商业文化。

享受文化品位和艺术氛围、追求消费行为和环境的个性化,已成为一种新的消费流行时尚。

城市餐饮和娱乐空间是人们进行社会礼仪交往和感情交流的重要场合之一,消费者追求和享受不同文化内涵和休闲方式,优秀的文化空间设计能有效地提升餐饮和娱乐空间的美学品位和艺术审美效果,使人们获得一种闲情雅致的体验和文化情趣美,从而提升餐饮和娱乐空间产品的品质。

商业文化空间设计已成为现代环境艺术设计的重要课题和内容,本书从社会发展的全新视觉,从文化的角度阐述了文化空间对人们心理所产生的影响(不同消费群体的文化需求呈现出的文化现象),设计师应如何把各种审美理念和价值取向转化为相应的文化主题,形成独特的文化风格,在传统与现实、时尚与民俗、商业环境与文化之间引起共鸣,营造一个不同文化主题的环境:创造一个能使现代文明与文化内涵共存的空间氛围。

本书分为两部分:第一部分是餐饮文化空间设计,分为:第一章餐饮文化空间设计的基本原理;第二章餐饮文化空间设计的运作程序;第三章餐饮文化空间设计的基本原则;第四章餐饮文化空间设计的创意与表现。

第二部分是娱乐文化空间设计,分为:第一章娱乐文化空间设计的基本原理;第二章娱乐文化空间设计的过程和完善阶段;第三章娱乐文化空间设计的基本原则;第四章娱乐文化空间设计的创意表现。

本书具有前瞻性、探索性、系统性、实用性的特点,适合于建筑设计、环境艺术设计等相关专业的师生阅读与参考,可作为国内高校环境艺术设计专业教材、培训资料,对从事餐饮文化空间设计的专业人士及自学者均有参考价值。

## &lt;&lt;商业空间设计(上)&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 餐饮文化空间设计 第一章 餐饮文化空间设计的基本原理 第一节 中外餐饮文化的发展演变 一、中国餐饮文化的发展 二、国外餐饮文化的发展 第二节 餐饮文化空间的概念与定义 一、文化的定义 二、餐饮空间的定义 三、餐饮文化的定义 四、餐饮企业的定义 五、餐饮文化空间设计的定义 第三节 餐饮文化空间的基本类型 一、旅游饭店类型 二、餐厅类型 三、自助餐类型 四、快餐、冷饮业类型 五、摊贩类型 第二章 餐饮文化空间设计的运作程序 第一节 深入了解和把握委托方对项目的要求与想法 一、设计任务和性质 二、设计的功能要求 三、设计规模 第二节 与委托方进行沟通达成设计理念的一致 一、餐厅主题新策略的沟通 二、餐厅发展趋势的沟通 三、餐厅人文思想的沟通 四、餐厅服务要求的沟通 第三节 对项目设计现场状况实地进行调查研究 一、现场的尺度调查研究 二、环境气候调查研究 三、周边环境调查研究 四、市场调查研究 第四节 孕育初设方案并与委托方进行沟通 一、设计的功能沟通 二、设计项目规模沟通 三、现场的资料及检尺沟通 四、设计的规范沟通 第五节 根据委托方意见对初设方案进行深度设计 一、餐厅设计方案阶段的准备阶段 二、餐厅方案设计阶段必须提供的设计文件 第六节 设计方案交委托方审定和启动项目施工 第三章 餐饮文化空间设计的基本原则 第一节 满足使用功能的设计原则 一、满足销售餐饮产品空间 二、满足生产餐饮产品空间 第二节 满足情感表达的设计原则 一、不同造型表达不同的情感内涵 二、不同色彩有不同的情感内涵 三、不同材质表达不同的情感内涵 第三节 满足技术要求的设计原则 一、满足材料的施工技术 二、满足物质环境的技术 第四节 满足独特个性的设计原则 一、餐饮文化空间的认知感和识别性 二、餐饮文化空间的独特个性的设计原则 第五节 满足顾客目标导向的设计原则 一、以年轻人为目标导向的人群 二、以中年人目标导向的人群 三、以老年人目标导向的人群 四、以儿童为目标导向的人群 第六节 满足适应性的设计原则 一、适应性原则 二、推陈出新原则 第七节 满足经济要求的设计原则 第八节 满足销售与制作产品的设计原则 第四章 餐饮文化空间设计的创意与表现 第一节 餐饮文化空间设计主题的确立 一、餐饮文化空间设计的主题含义 二、餐饮文化空间设计的主题思想 三、餐饮文化空间设计主题的作用与价值 第二节 餐饮文化空间设计的风格 一、传统餐饮文化风格 二、现代餐饮文化风格 三、后现代餐饮文化风格 四、超现实主义餐饮文化风格 五、自然主义餐饮文化风格 六、简约主义餐饮文化风格 七、雅致主义餐饮文化风格 八、浪漫主义餐饮文化风格 九、技术至上主义餐饮文化风格 第三节 餐饮文化空间设计的图解思考 一、写实的图解表现 二、绘画性的图解表现 三、速写手稿式的图解表现.....第二部分 娱乐文化空间设计

## 章节摘录

第一部分 餐饮文化空间设计 第一章 餐饮文化空间设计的基本原理 基础理论是我们从事庞大设计工作的支点,系统地学习餐饮文化空间设计的基本原理,是设计师学习思考和解决问题的好方法,通过学习,不断地修正我们的设计行为和拓展认知设计领域。优秀的设计工作者必须学习和掌握它,才能面对复杂的设计工作。在这一章里我们分为:中外餐饮文化的发展演变、餐饮文化空间的概念与定义、餐饮文化空间的基本类型三个部分。

第一节 中外餐饮文化的发展 演变 一、中国餐饮文化的发展 中国餐饮文化的发展,见证了华夏社会的文明。

透过丰富的餐饮文化演变和发展,我们能看到一个国家、一个民族的发展。

在这漫长的演变和发展中,也形成了自己独具风采的餐饮文化。

追溯到原始社会时期,人类就开始利用火来烹饪食物,拉开了餐饮发展的历史。

1. 火点燃了人类文明——原始时期的餐饮文化 根据在我国山西发现的遗址和一些出土文物、神话传说等历史史料可以推断出,早在180万年以前(原始时期)我们的祖先就是依靠集体的力量与自然抗争,共同寻觅食物。

用采集、狩猎、捕捞等最古老的原始方式来维持生存。

在与自然的斗争中,为了更好地生存,学会了钻木取火,用火来取暖、锻造工具、煮食物……火是人类征服大自然的一个标志。

火使食物由生到熟,这就是烹饪。

虽然那时的烹饪很幼稚,很原始,几乎都是直接的烧烤,但火的创造和利用,翻开了人类的文明发展史,可以无愧地说火点燃了餐饮文明,同时也点燃了人类的文明。

2. 权力与餐饮文化——夏商周时期的餐饮文化 夏商周时期,铜、陶和漆器有了突出的发展。

从考古中发现,这些器皿与餐饮有关,说明在商周餐饮有一定的规模和讲究。

据记载,当时统治者懂得就餐时使用“象箸玉杯”,就是如今的象牙筷子,除了筷子还有玉和犀牛角雕琢成的酒杯,他们还身穿“锦衣九重”在“广室高台”饮宴,餐饮文化已成为一种权力的象征,权力与餐饮紧密地结合在一起。

3. 政客与餐饮文化——春秋战国时期的餐饮文化 春秋战国是我国奴隶社会向封建社会过渡的时期,这一时期政治活动频繁,各国交往密切,政治家们热衷于通过交往和说服来称雄天下。这些政客们奔走于各国之间,由于流动的人员需要吃饭和住宿,于是出现了许多驿站为客人们服务,这是餐饮业最早的雏形。

这一时期由于诸侯割据,战争频繁,餐饮文化在这种社会大变革中演化,政客给餐饮文化带来了新的形式,使餐饮市场十分活跃。

<<商业空间设计(上)>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>