



Numer semestru: V	Nazwa zajęć: PROJEKTOWANIE ARCHITEKTONICZNE V „KAMPUS BISTRO” STOŁÓWKA STUDENCKA Z FUNKCJAMI DODATKOWYMI	Liczba punktów ECTS: 6
Stopień studiów: I		Rok akad.: 2026/2027

**Katedra prowadząca przedmiot
KATEDRA ARCHITEKTURY UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ**

Prowadzący:

dr hab. inż. arch. Dorota Wojtowicz-Jankowska, prof. PG
dr inż. arch. Andrzej Kuryłek

Krótki opis problematyki zajęć:

Współczesne kampusy uniwersyteckie pełnią funkcję edukacyjną, ale są także przestrzeniami życia społecznego. Studenci spędzają na uczelni wiele godzin, potrzebując miejsc do nauki oraz przestrzeni do spożywania posiłków, regeneracji sił czy nawiązywania kontaktów towarzyskich.

W kontekście polskich uczelni model organizacji gastronomii nie jest mocno zróżnicowany. Trend rozwijania obiektów wspieranych i pośrednio zarządzanych przez uczelnię praktycznie nie funkcjonuje. Studenckie stołówki to zwykle przestrzenie dzierżawione przez prywatnych operatorów, ceny posiłków nie odbiegają od stawek obowiązujących w lokalach miejskich., godziny ich otwarcia nie współgrają z czasem pobytu studentów na uczelni.

Projekt koncentruje się na kształtowaniu przestrzeni gastronomicznej w kontekście istniejącej zabudowy kampusu studenckiego Politechniki Gdańskiej. Problematyka podejmowana podczas zajęć obejmuje zagadnienia związane z architekturą obiektów użyteczności publicznej ze szczególnym uwzględnieniem łączenia funkcji gastronomicznej z innymi działaniami służącymi spędzaniu czasu przez studentów.

Istotnymi aspektami realizowanego projektu są: wymiar społeczny oraz szeroko rozumiane działania prozdrowotne.

Celem projektu jest opracowanie koncepcji budynku, w którym gastronomia stanowi zasadniczą funkcję. Jednocześnie, z uwagi na społeczny charakter miejsca oraz zwykle ograniczone godziny funkcjonowania części gastronomicznej, przewiduje się wprowadzenie dodatkowych przestrzeni pozwalających na całodienne użytkowanie obiektu.

Proponowane rozwiązania mają tworzyć warunki do organizacji wydarzeń czasowych, wspierając integrację społeczności akademickiej i umożliwiając elastyczne wykorzystanie budynku w różnych scenariuszach.

Cel przedmiotu:

Celem przedmiotu jest nabycie umiejętności projektowania przestrzeni gastronomicznych, zdobycie wiedzy o technologii funkcjonowania tego typu obiektów oraz znajomości obowiązujących wymagań prawnych.

Kompetencje w zakresie architektury użyteczności publicznej ukierunkowane są na kształtowanie przestrzeni z wykorzystaniem istniejących już jej elementów. Istotnym aspektem projektu będzie także zastosowanie zasad projektowania uniwersalnego.

Podczas zajęć przewidziane są prelekcje poszerzające wiedzę z zakresu obiektów użyteczności publicznej, miejsc zbiorowego żywienia oraz kształtowania przestrzeni publicznych.

Zamierzeniem projektu jest rozwijanie umiejętności w zakresie projektowania odpowiadającego potrzebom współczesnego studenta, który spędza znaczną część dnia na kampusie i oczekuje przestrzeni nie tylko funkcjonalnej, ale również sprzyjającej integracji, odpoczynkowi i budowaniu wspólnoty akademickiej.



Treści przedmiotu/harmonogram zajęć:

1. Wprowadzenie do tematu zajęć. Przedstawienie zakresu wymagań, harmonogramu i najważniejszych wytycznych projektowych.
2. Wizja lokalna, analizy otoczenia i terenu projektowego – porównanie z analizą mapy: (1:1000/1:500, analiza terenu projektowego, analiza kontekstu: zabudowy, komunikacji, usług, warunków krajobrazowych).
3. Prezentacja analiz i przykładów obiektów na kampusach. Określenie głównych założeń funkcjonalnych i przestrzennych - programowanie.
4. Koncepcja architektoniczna (dyskusja: architektura użyteczności publicznej z funkcją gastronomiczną i innymi towarzyszącymi elementami):określenie głównych założeń funkcji obiektugastronomicznego - program funkcjonalny – ze scenariuszem transformacji tymczasowej.
5. **Przegląd zaawansowania, przełożenie założeń ideowych na formę przestrzenną.**
6. Praca nad koncepcją obiektu wraz z zagospodarowaniem terenu (makieta, szkice, schematy bryłowe i funkcjonalne).
7. Rozwiązanie koncepcyjne i opracowanie elementów: zagospodarowania terenu, rzutów, przekroju, bryły amakiet w terenie).
8. Wstępna koncepcja na podstawie przeprowadzonych analiz i wytycznych w postaci szkiców, schematów funkcjonalnych, schematów adaptacji, wstępnych rzutów, przekrojów, bryły.
9. Rozwój projektu- szczegółowe opracowywanie funkcji, rozwiązań kryzysowych i adaptabilnych, opracowanie rzutów, przekrojów, elewacji, przedstawienie rozwiązań materiałowych i technologii.
10. **Przegląd zaawansowania projektu - synteza analiz, makieta, rzuty, schematy elewacji, schemat transformacji.**
11. Weryfikacja rozwiązań z zakresu projektowania kryzysowego oraz uniwersalnego.
12. Kontynuacja pracy nad koncepcją: koordynacja rozwiązań w zakresie przyjętego układu przestrzennego, relacja przestrzeni zewnętrznej i wewnętrznej.
13. Praca nad rzutami, przekrojami i elewacjami – dopracowanie rysunków 2D oraz widoków, detale, wstępny szkielet plansz.
14. Opracowanie graficzne plansz- podanie projektu w wersji roboczej.
15. **Prezentacja projektu i wspólna ocena wyników wg wskaźników społecznie zrównoważonego rozwoju. Dyskusja i podsumowanie.**