# 餐饮空间本科毕业论文开题报告

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2024-07-27

*餐饮空间本科毕业论文开题报告论文题目系别专业班级姓名学号指导教师填表日期教务处说明1.论文的开题报告是保证毕业论文质量的一个重要环节，为规范毕业论文的开题报告，特印发此表。2.学生应通过调研和资料搜集，主动与指导教师讨论，在指导教师的指导下...*

餐饮空间

本科毕业论文开题报告

论文题目

系

别

专

业

班

级

姓

名

学

号

指导教师

填表日期

教务处

说

明

1.论文的开题报告是保证毕业论文质量的一个重要环节，为规范毕业论文的开题报告，特印发此表。

2.学生应通过调研和资料搜集，主动与指导教师讨论，在指导教师的指导下，完成开题报告。

3.此表填写一式三份，一份教学系留存，一份交指导教师，一份学生本人自存。

4.开题报告需经指导教师审查同意，方可正式开始论文写作工作。

5.本表由教务处负责解释。

一、选题的意义和研究现状

1．选题的目的、理论意义和现实意义

（1）

选题的目的:

这个题目是以市中心繁华地段的闲置地做一个餐饮空间的创意设计。选择餐饮空间设计作为本人的毕业设计题目，原因有，一是因为考虑到本人以后的就业方向与室内，以及室内与室外景观向协调和搭配，当然这和自己对室内设计的兴趣有关，也有对这方面内容的多角度思考和研究；二是想通过毕业设计的全过程对自己大学四年所学到的专业知识的总结，让自己设计的锻炼，能力得到充分的展现，使自己学到更多就业创业时需要的专业知识和技能，将会对自己以后工作的发展提供支持，是一笔很丰厚的财富。

（2）

（2）选题的理论意义：怎样促成设计作品中的“概念性”、“实施性”两者间的完美统一结合，我认为设计师充分把握作品所包含的审美价值持续存在的时间性，使作品中塑造的空间容器能够准确传达出一个符合商业需求与机能美感兼具的全新表象意志。何为设？就是要应该事先预定某种时间和空间的概念；何为计？就是要罗列这种预定的概念，发挥这种概念并最终锁定概念，从设计思维的无到有、到思维的膨胀、乃至一泻万里的思维奔腾。正是在罗列这种特定时间和空间的关系时，使我感悟出设计思维的秩序的矛盾变异，并在这种矛盾中，让我反省、自我发挥、最终使之推进。

（3）

（4）

（3）选题的现实意义：餐饮空间除了作为饮食场所满足人们的客观需要外,还要通过其自身环境来满足人们更高层次的精神文化需求，作为一种营造餐饮环境的重要方式。餐饮空间的主题性设计是围绕某一中心思想或以突出某种要素对餐饮空间进行整体环境空间规划,包括它的的装饰材料、装饰色彩、陈设、空间造型以及服务和菜品等都为藏着的中国这主题服务,使主题的中式设计成为顾客容易识别其他餐饮空间的特征。消费者在主题性餐饮空间进行消费时经过观察和联想,进入期望的主题情境。好的餐饮空间主题设计有利于餐饮文化的创新和繁荣;有利于形成企业的品牌标志,从而创造品牌效益。

2．与选题相关的国内外研究和发展概况

（1）国内的研究和发展情况：

随着社会、经济、文化的不断发展，人们对生活的追求可谓是发生了翻天覆地的变化。虽然不同的地域、文化、经济条件下衍生出来的饮食文化各有风格和内涵，但是有一点可以肯定的，就是朝着人们生活更美好的方向发展。

国内，70年代以前，人们对餐饮空间的研究不多，大多数都是按照旧时代的设计布置思路来设计餐馆，虽然当时已经有梁思成与林徽因等有先见之明的设计大师引进了西方现代工业设计理念。

中外合资五星级大酒店xx宾馆，xx、xx等一代岭南建筑大师设计而成，是在现代岭南建筑中将外来建筑形式与中国传统建筑文化相结合的一个成功作品，即使xx宾馆在传统意义上不算是真正纯正的餐饮空间，但是xx宾馆的设计继承了中国传统园林与岭南传统园林设计的精华，中庭以璧山瀑布为主景的焦点，形成别有洞天的岭南风情，整体有历史气息与文化内涵融入建筑空间的功能。xx宾馆对岭南建筑有着里程碑式的意义，它是中国第一个采用大型室内中庭设计的酒店。当时建造xx宾馆的时候，曾有人提出别的建议，说做接待外宾用的第一间五星级宾馆应该设计得西方化一点，但xx认为西化不能体现我国文化。于是，xx用了中西合璧的设想。xx宾馆的外观是完全现代化的建筑，而内部设计是完全中国化的。

改革开放后，特别是1990年第一家连锁餐饮“麦当劳”进驻深圳的时候，麦当劳以现代简约的风格对国人带来了一次视觉的冲击，简练的设计风格不再像中式那样繁琐，一切从简，让人们意识到原来餐饮空间原来可以这样设计布局，这也是日后都市化进程后都市的缩影，在空间布局的设计上多了浮躁少了内涵。

（2）国外的研究和发展情况：

国外，工业革命之后，人们就研究餐饮空间里面的：功能、陈设、色彩、材料、心理等种种的方面进行了很深的研究，这些要求在设计上必不可少的，但是，先前，我们没发现。

比如在空间上，国外的餐饮空间不同中式的传统餐饮空间。国外的餐饮空间上灵活多变，不会只均布餐桌在大厅就餐，那样会使人乏味。他们往往会在单一的空间内用一些实体来进行围合或分割，将其划分为若干个形态各异，相互流通、相互因借的空间，从而增加空间的趣味性。

比如色彩运用：就餐环境的色彩配置，对人们的就餐心理影响很大。一是食物的色彩能影响人的食欲，二是餐厅环境的色彩也能影响人们就餐时的情绪。餐厅的色彩因个人爱好和性格不同而有较大差异。勒温认为,行为是个人和环境组成的,并提出人类行为一个著名的公式B=F(P·E),即人的行为,单体和群体人行为都是行为主体与环境，包括社会环境、物理环境、心理环境双重作用结果。深层说色彩影响人的食欲与心情，从而影响人的消费，这对一家营业性餐饮空间是异常重要的一点。

所以西方在餐厅的色彩运用上面颇为讲究，而国内相对便显得单调。西方在设计上面中式设计，又不同于中国的中式设计。中国的符号、中国的哲学意境、材质、形式经验，这些是真正开始被认可了的。家具、窗格、太极、园林式意境。

（3）总结：

现代化社会发展越来越快，传统建筑受到了很大的冲击，特别是像中国这样的古老国家。传统美学的没落，很多有识之士都希望打救传统的文化，从九十年代初楼房顶上盖凉亭，到现在新中式的兴起。

现在中式设计很多设计师已经把中式运用在建筑设计，家具设计等领域上，并应用得如鱼得水。同样的元素谁都可以运用，那中国设计师最大的优势是什么？严格说，是文化。但是，因为我们的教育环境，这块偏偏又失去了。我们总觉得外国设计师“抽取得不地道”，但让咱们说什么，又说不清楚。能感觉不地道，因为我们血脉里，潜移默化的物事接触中，汉字语言中国风俗下，能感觉出这未必是真正的神韵。但说不清，就是因为文化修养不够，找不到准确的表达方式，不管是通过文字语言还是设计语言。

中式设计由中国设计发扬光大，这是毫无疑问的好事，我相信也是必然。毕竟一个老外太极拳打得再好，也不会有一个国家的老外都把太极拳打得多好，底蕴还是我们近水楼台的最大优势。

于是中西合璧的设计便应运而生，取各家之精华，去各家的糟糠。如，北京的国家大剧院，上海世博会的东方之冠，苏州的苏州博物馆，万科的深圳中国园等等。

二、研究方案

1．研究的基本内容及预期的结果

研究的基本内容：

（1）作品的总体概述

作品名称：餐饮空间设计——“藏着的中国”餐饮空间设计

工程概况：

一是项目位于市中心繁华地段，要求根据原始平面图设计；

二是建筑内部空间布局合理，与环境有机协调，适应地方气候，造型富有创意，空间丰富、立意新颖；三是充分满足就餐、接待等各方面使用功能的要求，有利于人流疏散和安全保卫，充分考虑可持续发展的需要，使之能随未来社会的发展，不断作出适应性的调整。

（2）设计方案及评价

从设计构思方面，首先，餐饮空间是人们休息的场所，设计一定要充分展现出舒适的效果，营造一个安静的氛围。其次，探索空间环境的文化意境与都市文化的完美结合，创造出一个与众不同的环境供忙碌的都市人休憩。

总之一句话：秉承与创新，为了更好的“以人为本”。

设计理念方面，首先，现代进入信息社会，人们的物质文化水平也随之提高，人们对就餐环境产生了更高层次的需求，体现在观念、内容、功能和形式等方面。如今，饮食内容变的格外丰富，人们对就餐内容的选择包括着对就餐环境的选择，就餐成为了一种享受和一种体验，成为人与人的一种交流方式，同时也成为一种身份和个人品位的展示，这些都体现到了就餐的环境之中。因此，着意去营造吻合人们心理、生理和情感等要求的就餐环境,将设计理念和人性化交织起来进行思考，从而达到人性化与餐饮空间设计的完美融合，就成为餐饮空间运营成功的根本。

藏着的中国餐饮空间设计，是位于都市商业中心的一家餐厅，设计不能偏离充分利用现有空间让人们休憩，休闲的各种需求，结合现有地基的整体布局特点，设计采用中式复古的设计手法，引导餐饮空间能达到新一个层次的飞跃，餐饮空间不仅仅只是餐饮，更是一种放松和享受。

餐饮空间分为三大区域：餐饮功能区、制作功能区、内部管理区。

餐饮功能区包括：如门面和顾客进出口功能区、接待和候餐功能区、用餐功能区、配套功能区、服务功能区等。

制作功能区包括：消毒间、清洗间、制作区、血餐间、活鲜区、点心房等。

内部管理区：办公区、接待区、更衣区。

入口门厅,这是独立式餐厅的交通枢纽，是顾客从室外进入餐厅就餐的过渡空间。门厅装饰华丽，视觉主立面设店名和店标。根据门厅的大小，一设置迎宾台、顾客休息区、餐厅特色简介等。结合楼梯设置灯光喷泉水池或装饰小景。

休息等候区,是从公共交通部分通向餐厅的过渡空间。休息厅与餐厅可以用门、玻璃隔断、绿化池或屏风来加以分隔和限定。

中餐厅空间的陈设

“中餐厅”环境陈设设计以中国传统风格为基调，结合中国传统建筑构件，斗拱、红漆柱、雕梁画栋、沥粉彩画，经过提炼塑造出庄严、典雅、敦厚方正的陈设效果，同时也通过题字、书法、绘画、器物，借景摆放，呈现出高雅脱俗的性灵境界。此外巧用中式百宝阁、大红灯笼以及传统风景古香缎的妙用，都能孕育出浓郁的中国传统风格。

一个完美的中式餐厅，只有中式风格的设计与装修是远远不够的。缺少了视觉中心的设计是不能给顾客留下深刻印象的。因此，在空间和交通的视觉焦点，以及一些墙面的“留白”部分，以一些带有中国特色的艺术品和工艺品来进行点缀，丰富空间感受，烘托传统气氛。

预期效果:

餐厅建设好之后，人们可以在建筑内进行就餐，休闲，娱乐，聊天等活动，室内是交通繁华的路段，车水马龙，然室外设计可以作为逛街，看戏等短暂停留的人们稍息的一个场所。总体来说，设计的预期效果让人们得以在繁华的市区中心地带找到一片宁静的乐土。

2．拟采用的研究方法

（1）用照相，目测，实地观察等方法进行实地勘察地形与现状地貌，利用原有的环境作为依托来进行设计。

（2）参考各类相关专业书籍，报刊，网站，实例，帮助方案的设计构想。

（3）再利用相关专业书籍，报刊，网站，实例，收集各类所需的信息，完善设计构想。

（4）调查社会上人们对餐厅设计的要求和爱好，作为方案设计的参考依据。

（5）与老师和同学还有专业人士讨论研究，进行方案的起草与设计。

（6）用软件和手绘的方式进行方案的分析，设计以及毕业论文的撰写。

（7）最后用动画来展示设计方案。

3.研究所需条件和可能存在的问题

（1）研究所需条件：

在论文与设计中需要大量的文献资料和实际案例作为参考依据，需要对所有设计场地和周围环境空间的掌握，还需要合理的安排时间，以保证按时，按质的制作完成毕业设计和论文。在设备方面，需要优良配置的电脑设备，相机，勘察工具，绘图工具等，以保证3D、CAD、PS、SU等软件以及数据，草图、构思等能够精确，顺利的操作。

（2）可能存在的问题：

对主题设计的把握不够好，实地勘察工具不完善，对勘察效果有一定影响，所需参考文献资料庞大，可能找资料的过程有一定的难度、工作量大，所需时间较多，时间的合理安排有一定难度；所需电脑配置要求较高，对设计与制作的进度和效果有一定的影响。

三、研究进度安排、参考文献及审查意见

1．研究进度安排

具体安排如下：

前期阶段

2024-10-25

至

2024-10-30

完成开题报告；进行实地调查，照相，数据，地形分析，周围环境分析以及各项设定工作开始进行

2024-11-01

至

2024-11-30

完成风格设定，草稿设计和平面绘制

中期阶段

2024-12-01

至

2024-03-20

完成设计工作，主要包括：

（1）完成各二维，三维场景的绘制与制作

（2）完成节点图和施工图的绘制工作

（3）完成效果图的绘制工作

（4）完成动画场景模型的制作

（5）完成全片各分镜头的制作

（6）完成各特效的制作

（7）完成影片后期配音与音乐合成工作

（8）完成影片剪辑与合成工作

后期阶段

2024-03-21

至

2024-04-20

完成论文部分，还有部分内容丰富工作，主要包括：

（1）拟定论文提纲

（2）大致完成论文，达到要求字数

（3）校对论文，补漏补缺，删减重复和不必要的文字

（4）最后校对论文

（5）完成各功能分区的说明工作

（6）完成效果图的渲染工作

（7）完成动画影片的最后检查工作

（8）完成作品集的编制

（9）完成展板制作

2．应收集资料及主要参考文献

略

指导教师意见

指导教师签名：

\*\*\*\*年\*\*月\*\*日

系意见：

系主任签名：

\*\*\*\*年\*\*月\*\*日

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！