

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

<b>Назив предмета</b>	<b>Интеракција ентеријера и програмских садржаја објеката угоститељске намене</b>	
<b>Наставник или наставници</b>	Мијатовић С. Александар	
<b>Статус предмета</b>	изборни	
<b>Број ЕСПБ</b>	10	
<b>Услов</b>	нема	
<b>Циљ предмета</b>		
Дефинисање и препознавање нових тенденција у области угоститељства, хотелијерства и сродним делатностима, њихово анализирање и функционална надградња. Информисање и упознавање са елементима и процесима који утичу на формирање одредница ентеријера и система њиховог развоја. Упућивање и указивање на модалитете утицаја које ентеријер може имати на комерцијалне, креативне и остале функције наменског простора. Увод у системе утицаја и односа нових технологија и традиционалних приступа и њихов дефинитивни одраз на обликовања елемената ентеријера.		
<b>Исход предмета</b>		
Формирање стваралачког сензибилитета који би обухватио све елементе битне за успешно решавање захтева нових тенденција .праваца и струја општег угоститељства. Препознавање стандарда и увођење чиниоца који са становишта интеракције технологије,психологије,ликвности и специфичне појединачне намене формирају нове правце у приступу решавања ентеријерских задатака. Способност да се аутентични ауторски израз примени у потпуном складу са техничко технолошким аспектима у ентеријеру.		
<b>Садржај предмета</b>		
<i>Предавања</i>		
Програмски садржаји , њихове одреднице и специфичности; Корени утицаја на функције, историјски, културни, економски; Јачина ауторског израза и померање стандарда; Законске регулативе и прописи; Начини анализе односа садржај – ентеријер; Посебности у односу на локацију, макро и микро локација; Задатак и позиција архитекте у интеракцији; Ентеријерски специфични наменски елементи; Техничко технолошка средства и њихов утицај на ентеријере; Узајамни баланси и дисбаланси на специфичним случајевима; Неопходни аналитички методи и поступци који дефинишу методе усклађивања		
<i>Студијски истраживачки рад</i>		
Тема се одређује у зависности од програмског садржаја или функције предметног објекта након чега се ради структурна анализа ентеријера и елемената ентеријера. Као посебан део анализе раде се и елаборације предлога решења ентеријера кроз призму програмских садржаја.		
<b>Препоручена литература</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Clasic Cafes</i>, Adrian Maddox 2003.</li> <li>- <i>Successful Restaurant Design</i>, Regina S Balaban, Joseph F Dorocner 1989/2009</li> <li>- <i>The Restaurant Menagers Handbook</i>, Douglas Robert Brown 2007.</li> <li>- <i>Restaurant Planning, Design and Construction</i>, Jeff B Katz 1997.</li> <li>- <i>Contemporary Japanese Restaurant Design</i>, Motoko Jitsukawa 2004.</li> <li>- <i>Design and Equipmentfor Restaurants and Foodservices</i>, Costas Katsigris 2005.</li> <li>- <i>Cafe Restaurant Design</i>, Martin Kunz te Neues 2005.</li> <li>- <i>Cafe Design</i>, Martin Pegler 2000.</li> <li>- <i>Bar Pubs Cafes</i>, Julie D Taylor QPG 2002.</li> </ul>		
Број часова активне наставе: 8	Предавања: 2	Студијски истраживачки рад: 6
<b>Методe извођења наставе</b>		
Аналитичка истраживања ,предавања .Коректуре и консултације током развоја истраживачке студије или пројекта, Самостална презентација пројекта и аналитике.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>		
<b>Предиспитне обавезе</b>		<b>70</b>
Истраживање и извештај		30
Реализација пројекта		40
<b>Испит – одбрана семинарског рада</b>		<b>30</b>