

Студијски програм АРХИТЕКТУРА
Архитектонско пројектовање 7 - /Зграде за туризам/
Школска 2014/2015 Број кредита: 5 ЕСПБ Фонд часова: 1 П + 3 В

Условљеност предмета: позитивна оцјена из АП5 и АП6

АПАРТХОТЕЛ у кампусу

Наставник и сарадници:

Доц. др Марина Радуљ, дипл.инж.арх. (кабинет бр. 7) mradulj@agfbl.org

В. асист. Маја Милић Алексић, дипл.инж.арх. (кабинет бр.7) mmilic@agfbl.org

В. асист. Драгољуб Боројевић, дипл.инж.арх. (кабинет бб) dborojevic@agfbl.org

Пројектни задатак:

У овом семестру бавићемо се новом типологијом и концептима јавних грађевина – комплексних објеката за туризам и истраживаћемо специфичну урбану ситуацију у Универзитетском кампусу у Бањалуци као "ГРАД У ГРАДУ".

На основу анализе контекстуалних услова и задате теме истраживаћемо концептуалне и просторне могућности локације и радити на идејном архитектонском рјешењу за АПАРТХОТЕЛ намијењеног за привремени и повремени смјештај гостујућих предавача Универзитета и истраживача који долазе из других средина.

Предмет Архитектонско пројектовање 7 и теме које се у оквиру истог обрађују представљају логичан наставак и усложњавање досадашњих пројектовања која су се бавила јавним просторима и објектима. С тога пројектни задатак на овом предмету у обавезном дијелу представља више опис функционалних потреба, док се подразумијева да студенти истражују и допуњују садржаје и одређују капацитете. Апартохол, као и сваки други објект намијењен туристичким услугама предмет је сталне промјене и преиспитивања – што на нивоу понуде, на нивоу дизајна и специфичних контекстуалних околностима у и под којима се изграђује.

С тога посебну пажњу обратити на истраживање неколико урбанистичких тема:

- Универзитетски кампус као "Град у граду"
- Грађење с поштовањем према затеченој матрици и зеленој структури у циљу подржавања јединственог амбијенталног карактера простора
- Могућности склопа – слободностојећег објекта у природи, а истовремено опросторење нових понуда у простору јавног или полујавног карактера, а који подржавају академску размјену

Апартохол је извјесни ХИБРИД по питању функционалних захтијева. Наиме, како треба да обезбиједи смјештај и обједовање као и низ других угоститељских садржаја, ради се о хибриду привременог и повремениог становања са радом, уз просторе угоститељског и јавног карактера.

Прецизне капацитете сами одређујете на основу концепта и важећих правних регулатива за туристичке објекте (Службени гласник 13/2005). С обзиром на ексклузивност локације у природи програмски садржају вашег апартохела морају одговарати нормативима за категорију 4 звјездица или више.

ОБАВЕЗНИ САДРЖАЈИ ХОТЕЛА:

Смјештајни блок /мин. 25 смјештајних јединица типа:

- **СТУДИО собе за истраживаче** /једнокреветне собе за спавање, са купатилом са собом за рад и истраживање/ апрох. 40 м²
- **АПАРТМАНИ** /двокреветни са могућношћу трећег лежаја, дневним боравком, чајном кухињом и собом за рад и истраживање/ апрох. 60 м²
Апартмани треба да имају мин. 20% учешћа у смјештајном капацитету (дакле, ако имате 25 студио соба, треба да имате и 5 апартмана и сл.)

Сервисни и економски садржаји као подршка смјештајном блоку:

- **услуге собарице:** подразумејева планирање 1 собарице на 15 смјештајних јединица, тј. *собу собарице* (мало купатило, кревет, ормар, и простор за одлагање колица чистог/прљавог веша и прибора за чишћење); *лифт* као вертикалну везу смјештајних етажа и вешераја (или платформе за веш); *вешерај* (економски простор за прање, пеглање веша и сортирање чистог).
- **услуге тзв. послуге у соби, тј. *room service*:** *лифт* или платформе за храну/пиће који су у вези са кухињом преко офиса.

Економски и технички простори:

- **економски блок – кухиња** са грубом, фином и термичком обрадом, пекара, сластичарна, млијечни, месни производи, хладна кухиња, прање бијелог и црног посуђа, обједовање персонала, простор за шефа кухиње, проточне гардеробе запослених – бијелог и плавог особља одвојено мушке и женске, магацини хране и пића са хладњачама, простор за пријем робе доступан аутомобилом.
Кухиња је преко офиса непосредно или посредно (путем платформе и лифтова) везана са рестораном/има. Из простора офиса храна из ресторана (а преко *room service* лифта) може да се достави директно у смјештајне јединице.
- **технички блок /** простор за климатизаторе, агрегат, помоћне радионице, магацини за депоновање мобилијара/ - приступ аутомобилом

Јавни садржаји и простори:

- **Јавни трг**, отворени јавни простори на нивоу партера/по етажама
- **услуге рецепције:** пријем и информациони пулт на улазу, холу објекта и соба рецепционара
- **пријемни хол** са баром са санитарним чвором
- **ресторан** (један или више) са санитарним чвором у непосредној близини. Ресторан преко офиса је у вези са кухињом, или преко тзв. сателитске кухиње.
- **мултифункционалан флуидни простор за интеракцију између спољних гостију и гостију хотела:** јавни или полујавни простори у којима долази до интеракције - рада и дружења између истраживача и шире академске заједнице са могућношћу угоститељске услуге (радне собе за више корисника, простор неутралног дружења са угоститељском услугом, простор библиотеке, простор за презентацију и сл.)
- **простори за менаџерство апартхотела /**кабинет менаџера, и канцеларија за администрацију/ макс. 30 м²

Апартхотел има 1 главни улаз који користе гости хотела, спољни корисници и менаџерство хотела. Апартхотел има и економски улаз који се по правилу одваја од главног улаза и пројектује на мање атрактивном дијелу локације а служи као улаз за све запослене (плаво особље (конобари и собарице), бијело особље (запослени у кухињи)) са обезбјеђењем, али који се пројектује и као колски приступ сервисној етажи (било да је приземна, сутеренска или подрумска). Неопходно је обезбиједити приступ аутомобилом магацинима уз кухињу ради доставе хране и пића и техничком блоку ради сервисирања истог.

Вертикалне комуникације (лифтови и степеништа) у апартхотелу се раздвајају на јавне и сервисне. Јавне или главне користе гости, спољни гости и менаџерство хотела, док сервисне вертикале користе запослени (послуга) и обично су другачије третиране. Степеништа у сервисном блоку могу да се рачунају и као противпожарна уколико задовољавају прописе. При пројектовању треба тежити да се путеви гостију и послуге не укрштају.

Оваква врста функционалног хибрида подразумијева појаву техничке етаже.

Задатак је отворен за нове програмске садржаје (нарочито у домену прелазних и вањских простора) уколико приједлогом концепта и анализом задатка и локације дођете до истих.

Завршни елаборат пројекта се предаје на формату А3/ А2 или 50х50 цм, у штампаној и дигиталној форми, а садржи графичке, ликовне и текстуалне прилоге + радне макете у одговарајућој размјери. **Обавезно приложити радне скице и слике радних макета.**

Садржај елабората:

1. урбанистичко рјешење 1:500
2. идејно рјешење објекта : основе + пресјечи + изгледи 1:200
3. фрагмент пресјека кроз фасаду Р 1:50
4. просторни приказ изабраних амбијената, 3Д модела и монтаже
5. макета/е радне !
6. кратко образложење концепта

Критеријуми оцијењивања:

Рад студента се вриједнује континуално током семестра кроз бодовање редовних презентација фаза рада на пројекту и коначног елабората као и бодавање на завршној презентацији и одбрани рада. Од 3 провјере знања морате имати 2 позитивно оцијењене (да освојите мин. 51% поена) како бисте имали право предаје завршног елабората.

Од студента се очекује редовно похађање свих сегмената наставе и активно учествовање у дискусијама, презентацијама и разради пројекта.

Основни критеријуми за оцијењивање елабората су :

1. Логична заснованост и инвентивност рјешења
2. Континуитет у раду, цјеловитост пројекта од истраживања, концепта до крајњег архитектонског израза
3. Довршеност задатка и приказано знање као и општи естетски квалитет пројекта и презентације

Услови за предају завршног елабората су: редовно похађање предавања, вјежби и урађени сви задаци према фазама терминског плана.

Оцјењивање:**Активност – анализа студио собе и контекста - 10 п****Колоквијум 1 – програмско-просторни дијаграми и макета 1:500 -10 п****Колоквијум 2 - прелиминарна – 20 п****Завршни испит: предаја и одбрана пројекта – 60 п**

Напомена: Студент који на графичком раду добије оцјену 5 (мање од 31п) не може да добије укупну позитивну оцјену и губи право на потпис.

Термински план и активности током семестра:

Вјежбе	Назив јединице	Опис јединице
01 седмица 25.2.2015.	Представљање семестралног задатка. Обилазак локације.	Упознавање са просторним карактеристикама локације. ЗАДАТАК 1- представљање.
02 седмица	Анализа контекста и локације. Савладавање основних функционалних шема.	ЗАДАТАК 1- интуитивна реакција на контекст – МАКЕТА Р 1:500 (кроки макета, са околним објектима као кулисама, и дрвећем). Колаж карактера СТУДИО собе и основа 2 СТУДИО собе Р 1:100.
03 седмица	Програмско-просторни дијаграми. Рад на концептуалној макети.	ЗАДАТАК 2- усвојити функционалне шеме. Програмско – просторни дијаграми ваше замисли из ЗАДАТКА 1 - ИТЕРАЦИЈЕ
04 седмица	Програмско-просторни дијаграми. Рад на концептуалној макети.	ЗАДАТАК 2- усвојити функционалне шеме. Програмско – просторни дијаграми ваше замисли из ЗАДАТКА 1 - ИТЕРАЦИЈЕ
05 седмица	Редовне вјежбе и предаја - КОЛОКВИЈУМ 1: ЗАДАТАК 1 и 2 урађени 20 поена <i>Ниво: макете Р 1:500, колажи, ДИЈАГРАМИ</i>	
06 седмица	Концепт идејног пројекта	Идејно рјешење - ИТЕРАЦИЈЕ – макета – пресеци – основе Р 1:200
07 седмица	Концепт идејног пројекта	Идејно рјешење - ИТЕРАЦИЈЕ – макета – пресеци – основе Р 1:200
08 седмица	Концепт идејног пројекта	Идејно рјешење - ИТЕРАЦИЈЕ – макета – пресеци – основе Р 1:200
09 седмица	Концепт идејног пројекта	Идејно рјешење - ИТЕРАЦИЈЕ – макета – пресеци – основе Р 1:200
10 седмица	КОЛОКВИЈУМ 2 – прелиминарна предаја 20 поена <i>Ниво: Идејно рјешење Р 1:200 цртежи + макета + фрагмент пресека кроз фасаду Р 1:50</i>	
11 седмица	Финализација рада	Корекције и финализација
12 седмица	Финализација рада	Корекције и финализација

13 седмица	Финализација рада	Корекције и финализација
14 седмица	Финализација рада	Корекције и финализација
15 седмица 4. 6. 2015.	Предаја графичког елабората 60 поена <i>Ниво: разрађено ИДЕЈНО РЈЕШЕЊЕ Р 1:200 са МАКЕТОМ и колажима</i>	

Обавезна литература:

- Pickard Q., 2002, *The Architects' Handbook*, Blackwell Science Ltd, Oxford. (str.142 – 154)
- Nastić B., *Objekti standarda II – Turistički objekti*, Univerzitet u Beogradu Arhitektonski fakultet
- Nojfert E., 1996, *Arhitektonsko projektovanje*, Građevinska knjiga, Beograd
- *Sluzbeni glasnik RS*, broj 13/2005
- Zumthor, P., 2003, *Misliti arhitekturu*, AGM, Zagreb
- Knežević G. i Kordiš I., 1972, *Stambene i javne zgrade*, Tehnička knjiga, Zagreb
- Fang B.Z., 1983, *Izgradnja turističkih objekata u Jugoslaviji*, Beograd
- *Spa & Wellness Hotels*, teNeues, Barcelona (enterijeri)
- *Cosmopolitan Hotels*, teNeues, Barcelona (enterijeri)
- *Ultimate Hotel Design*, teNeues Publishing Group, 2004. (enterijeri)
- Bahamon A., *New Hotels* (enterijeri)
- Juracek J.A., Pennoyer P., *Architectural surfaces*
- *Architecture Now 6*