

Pavas Semester Examination 2024-25

Paper Code: FD7P672S

Paper Title: Design Studio III

No supplementary answer book will be provided

Max. Marks: 100

Time: 02 Hrs.

Part No.	Q. No.	Question in Hindi/ English
		(Attempt All Questions. Answer Every question 50 words) (10*4) (सभी प्रश्नों के उत्तर दें। प्रत्येक प्रश्नों का उत्तर 50 शब्दों में दें।)
1.	i.	Define hospitality design and its importance in commercial interiors. आतिथ्य डिजाइन और वाणिज्यिक अंदरूनी हिस्सों में इसके महत्व को परिभाषित करें।
	ii.	What are the key elements of a successful restaurant layout? एक सफल रेस्तरां लेआउट के प्रमुख तत्व क्या हैं?
	iii.	Explain customer flow in a restaurant and its impact on business efficiency. एक रेस्तरां में ग्राहक प्रवाह और व्यावसायिक दक्षता पर इसके प्रभाव की व्याख्या करें।
	iv.	List any four sustainable materials used in hospitality interiors. आतिथ्य आंतरिक सज्जा में प्रयुक्त किन्हीं चार टिकाऊ सामग्रियों की सूची बनाइए।
	v.	What is the role of zoning in restaurant space planning? रेस्तरां स्थान नियोजन में ज़ोनिंग की क्या भूमिका है?
	vi.	Differentiate between natural and artificial daylighting in interior spaces. आंतरिक स्थानों में प्राकृतिक और कृत्रिम दिन के प्रकाश के बीच अंतर बताएं।
	vii.	Describe the principles of concept development in hospitality design. आतिथ्य डिजाइन में अवधारणा विकास के सिद्धांतों का वर्णन करें।
	viii.	How does space planning impact customer experience in a restaurant? किसी रेस्तरां में स्थान नियोजन ग्राहक अनुभव को किस प्रकार प्रभावित करता है?
	ix.	Explain the significance of material selection in sustainable hospitality interiors. टिकाऊ आतिथ्य आंतरिक सज्जा में सामग्री के चयन के महत्व को समझाइए।
	x.	What are the challenges faced in integrating natural daylighting in restaurant design? रेस्तरां डिजाइन में प्राकृतिक दिन के प्रकाश को एकीकृत करने में क्या चुनौतियां हैं?
		(Attempt All Questions. Answer Every question in 100 words) (5*6) (सभी प्रश्नों के उत्तर दें। प्रत्येक प्रश्नों का उत्तर 100 शब्दों में दें।)

2.	i.	Explain the key principles of hospitality design with relevant examples. प्रासंगिक उदाहरणों के साथ आतिथ्य डिजाइन के प्रमुख सिद्धांतों की व्याख्या करें।
	ii.	Discuss how customer zoning influences the layout and success of a restaurant. चर्चा करें कि ग्राहक क्षेत्रीकरण किसी रेस्तरां के लेआउट और सफलता को किस प्रकार प्रभावित करता है।
	iii.	Compare the advantages and disadvantages of using natural vs. artificial lighting in hospitality interiors. आतिथ्य आंतरिक सज्जा में प्राकृतिक बनाम कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था के उपयोग के लाभ और हानि की तुलना करें।
	iv.	What are the critical considerations when selecting furniture and materials for a high-end restaurant? एक उच्च स्तरीय रेस्तरां के लिए फर्नीचर और सामग्री का चयन करते समय किन बातों पर ध्यान देना महत्वपूर्ण है?
	v.	What is the role of zoning in restaurant space planning? रेस्तरां स्थान नियोजन में ज़ोनिंग की क्या भूमिका है?

(Attempt Any 2 Questions. Answer Every question in 300 words) (2*15)
(किन्हीं दो प्रश्नों का उत्तर दें। प्रत्येक प्रश्नों का उत्तर 300 शब्दों में दें।)

3	i.	Analyse the interior design of a well-known restaurant of your choice. Discuss its space planning, zoning, customer flow, material selection, and lighting strategy. Suggest improvements based on sustainable design principles. अपनी पसंद के किसी प्रसिद्ध रेस्तरां के आंतरिक डिज़ाइन का विश्लेषण करें। इसकी स्थान योजना, ज़ोनिंग, ग्राहक प्रवाह, सामग्री चयन और प्रकाश व्यवस्था की रणनीति पर चर्चा करें। टिकाऊ डिज़ाइन सिद्धांतों के आधार पर सुधार सुझाएँ।
	ii.	Explain the different types of lighting systems used in restaurant interiors. रेस्तरां के अंदरूनी हिस्सों में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की प्रकाश प्रणालियों के बारे में बताएं।
	iii.	Assume you are designing a sustainable café. Create a concept, discuss your design approach, customer flow planning, zoning, material selection, and lighting strategy. Provide sketches if necessary. मान लीजिए कि आप एक संधारणीय कैफ़े डिज़ाइन कर रहे हैं। एक अवधारणा बनाएँ, अपने डिज़ाइन दृष्टिकोण, ग्राहक प्रवाह योजना, ज़ोनिंग, सामग्री चयन और प्रकाश व्यवस्था की रणनीति पर चर्चा करें। यदि आवश्यक हो तो स्केच प्रदान करें।