

Відгук
офіційного опонента на дисертаційну роботу
Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни
«Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів
ресторанних закладів»

подану до захисту на здобуття наукового ступеня кандидата
мистецтвознавства
за спеціальністю 17.00.07 - дизайн

На опонування представлена дисертація з текстовою частиною з загальним обсягом роботи 320 сторінок, з яких 175 сторінок основного тексту. Робота містить анотацію, зміст, вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел (265 найменувань), термінологічний словник, додатки (що включають ілюстрації, класифікаційні схеми та ілюстративні таблиці).

Обґрунтування вибору теми дослідження.

За статистичними даними загальний обсяг ринку закладів громадського харчування в Україні за останні шість років збільшився з 12,3 млрд. до 28,4 млрд грн. В той же час, кількість закладів в Україні поки що недостатня – на одне місце в ресторані припадає 35 чол. (в країнах Європи та США – 7-8 чол.). Ринок ресторанного бізнесу займає найбільшу долю (близько 55%) серед усіх брендів, які розвивають франчайзінг в Україні. Серед найбільш поширених іноваций у ресторанному бізнесі слід відзначити, саме сервіс - оперативний зв'язок, оптимізація відвідувачів, онлайн замовлення, доставка додому, бізнес-інструменти лояльності, розвиток у соціальних мережах та адаптація мобільних гаджетів.

У даній роботі проаналізовано наукові дослідження вітчизняних та зарубіжних авторів з точки зору дизайнерських, архітектурних, психологічних, соціальних та ергодизайнерських особливостей проектування та сприйняття закладів громадського призначення. В основі організації сучасного інтер'єру ресторанного закладу лежить концепція про взаємозумовленість проектної композиції і функціонального процесу (в практичному і художньому змісті). Знаходження оптимальних параметрів ресторанної будівлі і її художньої виразності на базі єдності функціонального змісту і архітектурної форми – основне завдання у творчості дизайнера. Ці положення застосовні в рівній мірі, як до вирішення містобудівних, об'ємно-просторових завдань, так і до просторового формування інтер'єрів, оскільки більшу частину своєї життєдіяльності людина проводить в структурі предметно-просторового наповнення, в середовищі повсякденного перебування.

На сучасному етапі розвитку теорії ергодизайну виникає необхідність розробки питань психологічних основ оптимізації, гуманізації і художньої виразності інтер'єру

інтер'єру ресторанних закладів, приведення принципів їх композиційної організації у відповідність з сучасними соціальними, функціонально-типологічними, технологічними та іншими вимогами. Успішна розробка цих питань та впровадження теоретичних положень у практику проектування закладів громадського харчування, а саме ресторанних закладів, змикається з завданням подальшого вдосконалення основ теорії проектування, провідним аспектом яких є формування внутрішніх просторів.

Аналіз існуючих теоретичних досліджень засвідчили наявність проблеми, недостатньої досконалості із визначення та систематизації ергодизайнерських принципів та способів їх впровадження в дизайн середовища. Відсутність виявлених методів та підходів формування предметно-просторового середовища ресторанних закладів, зростання попиту на ресторани заклади, а також велика кількість реалізованих проектних рішень робить дослідження дійсно актуальним.

Дослідження дисертації «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів» встановлює особливості проектування інтер'єрних просторів ресторанів пов'язане із осмисленням основних функцій даного виду закладів громадського харчування. Визначаються потреби працівників закладу та його відвідувачів, що стають передумовою функціонально-типологічного розподілу та матеріально-предметного наповнення закладу.

Результати проведених автором досліджень мають теоретичне і практичне значення в системі вітчизняного розвитку дизайну та архітектури. Результати дослідження можуть бути застосовані у галузях фахової дизайн-освіти на рівнях курсового та дипломного проектування, науково-дослідних та експериментальних дизайн-розробках закладів громадського харчування, в галузях промислового виробництва, що забезпечують потреби містобудування, в розробці об'єктів авторського дизайну, під час реорганізації вже існуючих ресторанів. **Новизна проведеного дослідження** полягає у виявленні ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів. **У сукупності у дисертації** удосконалено методологічний апарат дослідження. На базі існуючих методів запропоновано нову методика оцінки якості та комфортності внутрішнього дизайну ресторанних закладів, а саме використання методу «експертної оцінки». Також набуло подальшого розвитку визначення інноваційно-технологічних рішень та ергодизайнерських складових у просторах ресторанів, як елементів більш якісного та комфортного предметно-просторового середовища ресторанних закладів (з позиції працівника та позиції відвідувача).

У дисертаційній роботі вирішені такі завдання:

– визначено методи дослідження організації внутрішніх просторів

ресторанних закладів.

- узагальнено основні концептуальні уявлення про інтер'єрний простір сучасного ресторанного закладу;

- виявлено принципи композиційної організації та прийоми оптимізації сучасних інтер'єрних просторів ресторанів;

- уточнено поняття «доступності» та «інклюзивності», встановлено рівні взаємодії людини як із зовнішнім простором ресторанних закладів, так і з внутрішнім;

- визначено та структуровано фактори, що визначають критерій якості та комфортності в дизайні ресторанних просторів;

- виведено системи конструктивних та інноваційно-технологічних рішень, що застосовуються при організації інтер'єрних просторів ресторанів; досліджено їх ергономічність та визначено ергодизайнерські принципи організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів.

Наукова новизна. Основні наукові результати, висунуті на захист, полягають у тому, що: у порівнянні з попередніми науковими дослідженнями автор дисертаційного дослідження вперше виявив ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів;

- узагальнено основні концептуальні уявлення про інтер'єрний простір сучасного ресторанного закладу у вигляді художніх концепцій;

- виявлено принципи композиційної організації та оптимізації внутрішнього простору ресторанів;

- системно досліджено питання доступності ресторанів, на основі якого розроблено ряд принципів та рекомендацій щодо включення інклюзивності в дизайн сучасних ресторанних закладів.

- визначено та структуровано фактори, що визначають критерій якості та комфортності в дизайні ресторанних просторів;

удосконалено методологічний апарат дослідження. На базі існуючих методів запропоновано нову методику оцінки якості та комфортності внутрішнього дизайну ресторанних закладів, а саме використання методу «експертної оцінки»;

набуло подальшого розвитку визначення інноваційно-технологічних рішень та ергодизайнерських складових у просторах ресторанів, як елементів більш якісного та комфортного предметно-просторового середовища ресторанних закладів (з позиції працівника та позиції відвідувача).

Обґрунтованість та вірогідність наукових результатів підтверджується автором запровадженням низки принципів композиційної організації та прийомів оптимізації сучасних інтер'єрних просторів ресторанів прийомів дизайн-діяльності в організації внутрішніх просторів закладів

громадського харчування, а саме ресторанів. Результати досліджень апробовані автором у приватному секторі, навчальних програмах, пропонованих змінах у нормативних актах ДБН та підтверджені відповідними документами. Також заслуговує на увагу висвітлення проблемних питань із предмету дослідження та їх вирішення на міжнародних та вітчизняних симпозіумах та конференціях. Робота базується на комплексному застосуванні загальнонаукових (теоретичних та емпіричних) і спеціальних методів дослідження (історико-порівняльний, формально-типологічний та художньо-композиційний). У науковій роботі, окрім та емпіричних методів наукового дослідження було використано метод дослідження об'єктів у часовому вимірі. Комплекс зазначених методів дозволив провести аналіз дизайну інтер'єрних просторів ресторанних закладів крізь призму історичних, мистецтвознавчих та науково-технічних факторів. Також, для досягнення поставленої мети та розв'язання визначених завдань було застосовано системний підхід, що дозволив розглянути та проаналізувати ресторанний заклад, як складну структуру, яка формується з різноаспектних компонентів, що визначають різнопланову взаємодію людини з предметно-просторовим середовищем ресторанного закладу. Даний підхід дозволив встановити зв'язки між технічною складовою формування інтер'єру ресторану, його функціональністю та естетичною виразністю. Завдяки означеним методам були виявлені принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів, що являють собою сукупність прийомів та засобів.

Значення результатів роботи для науки і практики.

Теоретичне значення одержаних результатів полягає в поглибленні наукових досліджень у галузі сучасного мистецтвознавства з питань розвитку та специфіки побудови дизайн-проектів ресторанних закладів; систематизації світового досвіду дизайну інтер'єрних просторів ресторанів та виявлення принципів, прийомів та концептуальних уявлень їх розвитку; визначення принципів, прийомів і способів організації та вдосконалення означених об'єктів у контексті розвитку мистецтва та дизайну; виявленні впливу окремих елементів дизайну, матеріально-предметного наповнення та функціонально-типологічних особливостей ресторанного закладу на можливість користуватися простором та підпорядковувати його у відповідність до потреб; визначенні ергодизайнерських принципів організації внутрішніх просторів дизайн-об'єктів.

Практичне значення одержаних результатів полягає в тому, що виявлені автором принципи та методи дозволяють оптимізувати процес проектування та вирішування художньо-проектні завдання на новому рівні. Представлені в роботі нові наукові матеріали, функціонально-планувальні особливості

ресторанів, принципи організації, доступності та інклюзивності сучасних ресторанних закладів, можуть бути застосовані при розробці архітектурно-художніх проектів дизайнерів-практиків та при створенні нормативних документів з проектування закладів громадського харчування. Отримані в результаті дослідження висновки можуть бути застосовані при підготовці фахівців-дизайнерів у вищих архітектурно-художніх навчальних закладах.

Публікації результатів роботи, їх обговорення.

Основні результати дисертаційної роботи опубліковані у 25 друкованих працях, із них 6 статей - у фахових виданнях, які входять до переліку МОН України «мистецтвознавство», 2 наукових періодичних виданнях інших держав, 4 статті у інших наукових збірниках, що додатково відображають результати дослідження.

Дисертаційна робота є завершеною науковою працею, у якій розв'язано завдання визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів. У роботі виявлені невирішені актуальні проблеми мистецтвознавства в галузі дизайну середовища, а саме відсутність наукової бази з класифікації принципів та прийомів організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів та ролі ергодизайну в цьому процесі. Автором пропонується використовувати графоаналітичний метод моделювання та метод експертної оцінки предметно-просторового середовища ресторанів як один з основоположних методів для дослідження комфортності ресторанних інтер'єрів.

Структура та обсяг дисертації. Робота містить анотацію, зміст, вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, термінологічний словник, додатки (що включають ілюстрації, класифікаційні схеми та ілюстративні таблиці).

Мета звучить як визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів. Завдання відповідають поставленій меті, до об'єкту та предмету дослідження зауважень в цілому немає.

Перший розділ «Історіографія проблеми та методологічна база дослідження організації інтер'єрних просторів ресторанів» розкриває сучасний стан розробки теми та огляд інформаційних джерел та розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів сучасного вітчизняного та закордонного досвіду» узагальнено професійні уявлення про внутрішній простір у вигляді художніх концепцій. Використано методи дослідження в організації предметно-просторового середовища» - комплекс загальнонаукових (теоретичних та емпіричних) та спеціальних мистецтвознавчих підходів наукового пізнання.

Другий розділ «особливості проектування інтер'єрних просторів сучасних ресторанів», присвячений композиційному вираженню функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану» та визначенню основних видів

організації предметно-просторового середовища ресторанів, що в основі мають створення цілісного інтер'єру. Встановлено психофізіологія сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів, взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів. Виявлено основи взаємодії людини з інтер'єром ресторану. Розглянуто етапи формування розвитку універсального дизайну інтер'єрних просторів сучасного ресторанного закладу, відповідно до об'єкту дослідження, виведено низку рекомендацій. Було визначено ряд відмінностей між поняттями «універсальний», «доступний» та «інклюзивний» дизайн, як основи дизайну сучасного ресторанного закладу. Надано авторські рекомендації щодо впровадження існуючих принципів універсального дизайну. Систематизовано та узагальнено досвід формування об'ємно-просторового та середовищного вирішення ресторанних об'єктів, а також сформовані моделі взаємного розташування об'ємів ресторанних закладів. Позначено тенденції просторового розвитку і особливості архітектурно-художніх рішень сучасних ресторанних закладів.

У третьому розділі «Ергодизайн у предметно-просторовому середовищі ресторанних закладів», було узагальнено композиційний принцип єдності структури інтер'єрного простору. Виділено основні принципи композиційної структури ресторанного інтер'єру. Узагальнено два прийоми у відношенні об'єкту дослідження, що реалізують принцип взаємопроникнення внутрішнього і зовнішнього простору ресторанного закладу. Використані наступні найбільш загальні і характерні прийоми які реалізують принцип єдності структури інтер'єрного простору ресторану. Виділено прийоми і засоби, які здійснюють принцип взаємодії композиції інтер'єру ресторану з його матеріально-предметним наповненням. Дослідженням було визначено ергономічні критерії якості внутрішніх просторів з оцінкою комфортності та якості інтер'єрних просторів ресторанів. Встановлено, ергодизайнерські принципи та прийоми формоутворення інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

У висновках представлені результати дослідження.

Публікації.

Основні результати дисертаційної роботи опубліковані у 25 друкованих працях, із них 6 статей - у фахових виданнях, які входять до переліку МОН України «мистецтвознавство», 2 наукових періодичних виданнях інших держав, 4 статті у інших наукових збірниках, що додатково відображають результати дослідження.

Оцінка мови, стилю та оформлення дисертації й автореферату.

Дисертаційну роботу написано на достатньому рівні, у роботі використано нові терміни, які збагачують вітчизняну теорію дизайну.

Стиль викладення нових наукових положень, результатів теоретичних досліджень, висновків і рекомендацій є доступний та забезпечує адекватність їх сприйняття та використання.

Автореферат ідентичний змісту дисертаційної роботи, написаний грамотно на високому професійному рівні. Оформлення дисертаційної роботи та автореферату відповідає вимогам державних стандартів і ДАК України.

До роботи є окремі зауваження:

1. Високий відсоток використання в джерельній базі літератури 30 - 60-літньої давності.
2. На стор. 50-51 стверджується, що «використання функціонального, конструктивного, ергономічного, художньо-композиційного аналізів дозволило виділити основні принципи проектування внутрішніх просторів ресторанів та ергодизайнерські принципи їх організації».

Дані твердження були актуальними в індустріальну епоху ХХ століття, де життєпростір опирався на ергономічні, економічні та технологічні показники.

Межа ХХ-ХХІ століть відзначилась стрімким зростанням сфери послуг, комунікативних технологій і різних форм самоорганізації малих та великих груп населення. Вдосконалення промислового виробництва, або заміщення його сферою послуг, спонукає зростання не матеріального, а інтелектуально-емоційного споживання.

Заклади громадського харчування, які до кінця ХХ століття розглядалися виключно як місця для споживання їжі, в контексті змін-переходу з індустріальної доби на пост-індустріальну (інформаційну), стали розглядатись як місця отримання вражень: візуальних, слухових, когнітивних, комунікативних. Формування принципів конструювання простору у добу інформаційних технологій та інтелектуального споживання стало значно динамічнішим та вимагає принципово нових підходів, відмінних від тих, які використовувалися в індустріальну епоху минулого ХХ століття.

Проте висловлені зауваження не торкаються суті дисертаційного дослідження, вони носять рекомендаційний характер, можуть стати предметом для наукової дискусії і не пременшують наукової цінності даної роботи.

У роботі зібраний величезний фактологічний матеріал, який є систематизований, цікаво нетривіально інтерпретований і в цілому формує цілісну картину ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів в ресторанних закладах.

Висновок. Вважаю, що дисертаційна робота Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни на тему «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів», представлену на здобуття наукового ступеня кандидата мистецтвознавства, є закінченою науковою працею і першим комплексним багатоаспектним дослідженням ергодизайну у предметно-просторовому середовищі ресторанних закладів, в ній проаналізовано теоретичні передумови розвитку оптимізаційних підходів в проектуванні закладів громадського харчування, а саме ресторанів. Сформульовані основні властивості ергодизайнерського підходу, до яких сьогодні можливо віднести: інклюзивність, екологічність, оптимальність, компактність, функціональність. Досягнута мета

даного дослідження, а саме визначення ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів рестораних закладів. та відповідає паспорту спеціальності 17.00.07 – «Дизайн».

За актуальністю розглянутих задач, обсягом досліджень, науковим рівнем і практичною цінністю отриманих результатів дисертація є завершеним, самостійно виконаною роботою, та відповідає вимогам МОН України, які пред'являються до робіт на здобуття наукового ступеня кандидата мистецтвознавства, зокрема пп. 9, 11, 12 положення про «Порядок присудження наукових ступенів», за спеціальністю 17.00.07 – «Дизайн».

Офіційний опонент:

кандидат мистецтвознавства,
кандидат техн. наук,
доцент кафедри дизайну та основ архітектури
інституту архітектур,
Національного університету
«Львівська політехніка»



Павлів А.П.

Затверджую:

Вчений секретар
Національного університету
«Львівська політехніка»
кандидат техн. наук, доцент



Брилинський Р.Б.