

*На правах рукописи*



**ПАСЫНКОВА Юлия Андреевна**

**АРХИТЕКТУРНАЯ СРЕДА ОБЪЕКТОВ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Специальность: **05.23.21 – Архитектура зданий и сооружений.**  
**Творческие концепции архитектурной деятельности**

**АВТОРЕФЕРАТ**  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата архитектуры

Санкт-Петербург – 2017

Работа выполнена в ФГБОУ ВО «Уральский государственный архитектурно-художественный университет»

Научный руководитель: доктор архитектуры, профессор  
**Янковская Юлия Сергеевна**

Официальные оппоненты: **Поморов Сергей Борисович**,  
доктор архитектуры, профессор,  
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный  
технический университет им. И.И. Ползунова»,  
Институт архитектуры и дизайна, директор;

**Еремеева Александра Федоровна**,  
кандидат архитектуры,  
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский  
государственный архитектурно-строительный  
университет»,  
кафедра «Дизайн архитектурной среды», доцент

Ведущая организация: **ФГБОУ ВО «Магнитогорский  
государственный технический университет  
им.Г.И. Носова»**

Защита диссертации состоится «21» июня 2017 г. в 12:00 часов на заседании диссертационного совета Д 212.223.05 при ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет» по адресу: 190005, Санкт-Петербург, 2-я Красноармейская ул., д. 4, зал заседаний диссертационного совета (аудитория 505-А).

Тел./Факс: (812) 316-58-72; E-mail: [rector@spbgasu.ru](mailto:rector@spbgasu.ru)

С диссертацией можно ознакомиться в фундаментальной библиотеке ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет» и на сайте <http://dis.spbgasu.ru/specialtys/personal/pasynkova-yuliya-andreevna>.

Автореферат разослан «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

Ученый секретарь  
диссертационного совета  
доктор архитектуры,  
доцент



Вайтенс Андрей Георгиевич

## **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ**

**Актуальность избранной темы.** Ускорение темпа жизни и деловой активности населения сделали объекты общественного питания (ООП) востребованными и актуальными. Ресторанный бизнес остается одним из наиболее ярких представителей малого бизнеса, а также входит в тройку самых быстроразвивающихся видов услуг.

На практике заметен стремительный массовый рост объектов общественного питания в России. За последние 5–7 лет на 40% увеличилось количество новых ресторанов, баров, кафе, клубов, кофеен, предприятий фастфуда, чайных, пиццерий, по-разному сочетающих питание и отдых. Социальная направленность современной рыночной экономики определяет необходимость качественных преобразований сферы услуг и в частности общественного питания. Показательным примером актуальности разработки могут служить муниципальные долгосрочные целевые программы: «Развитие торговли, общественного питания и бытового обслуживания населения в Республике Татарстан на 2013–2015 годы» (с изменениями на 3 декабря 2012 года); Стратегии развития торговли и общественного питания города Орла на 2011–2015 годы; Программа развития общественного питания в Воронежской области.

Стоит отметить, что современный подход к функционально-планировочной и объемно-пространственной организации пространства кардинально отличается от принципов известных ранее, что показывает важность обобщения и систематизации мирового и отечественного опыта проектирования объектов общественного питания. В настоящее время нормативная база, касающаяся объектов общепита, довольно сильно устарела и требует переработки, так как не в полной мере отражает классификационное многообразие современных ООП. Архаизмами стали и некоторые типы общепита, которые ранее были распространены и даже популярны. Также отсутствие научно-проектных моделей организации архитектурной среды объектов общественного питания влечет за собой ошибки в проектировании и низкую рентабельность объектов.

Перечисленные выше положения подтверждают актуальность заявленной темы и ее высокую общественную значимость.

**Степень разработанности темы исследования.** Теоретической базой исследования послужили научные труды ведущих российских и зарубежных ученых в области архитектуры, градостроительства, технологии производства и дизайна. На сегодняшний день существует множество работ, посвященных исследованиям объектов общественного питания.

История заведений общественного питания представлена в трудах: Волкова И.В., Барановского Г.В., Демиденко Ю., Тимирьяновой В.М., Уренева В.П.

Созданию архитектурно-пространственной структуры объектов общественного питания и их градостроительному расположению посвящены работы таких авторов как: Адамович В.В., Ахмедова Е.А., Баклыкская Л.Е.,

Гельфонд А.Л., Конран Т., Нефедов В.А., Никуленкова Т.Т., Резников Н.М., Семенцов С.В., Уренев В.П.

Для освещения вопросов по специфике формирования архитектурной среды использовались труды: Галимшина А.А., Ефимова А.В., Нефедова В.А., Перовой А.Ф., Поморова С.Б., Шимко В.Т., Уренева В.П., Чернышова Э.П., Янковской Ю.С.

Стилистическим особенностям формирования интерьеров объектов общественного питания посвящены труды российских авторов (Волков Ю. Ф., Денисова Н.И., Пьянков А.) и их зарубежных коллег (Varaban Regina S., Colgan S., Mealey L.);

Вопросы организации производства и обслуживания на объектах общественного питания исследуют: Арустамов Э.А., Барановский В.А., Гайворонский К.Я., Калашников А.Ю., Кондратьев К.П., Лолер Э., Никуленкова Т.Т., Радченко Л.А.

В качестве нормативно-правовой документации использовались: ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания», СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009».

Для выявления степени разработанности темы, касающейся объектов общественного питания, использовались диссертационные исследования следующих авторов: Митрофанова Е.В. «Дизайн ресторанных заведений России конца XIX – начала XXI веков», Савельев А.В. «Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики», Фадеева З.О «Эффективность предприятия общественного питания».

Автором проведены работы по анализу научных и литературных источников информации: 111 отечественных и 15 зарубежных, а также рассмотрены периодические издания: 26 зарубежных журналов, 40 отечественных журналов и альтернативные источники информации: проектные материалы 86 отечественных архитектурных мастерских и 32 зарубежных архитектурных мастерских, 6 архитектурных сайтов-обозревателей.

Несмотря на разностороннюю направленность работ, посвященных исследованию объектов общественного питания, отсутствует комплексное изучение принципов формирования архитектурной среды ООП. Следовательно, возникает необходимость систематизации и обобщения опыта формообразования и градостроительного расположения, а также выявления особенностей планировочной организации объектов общественного питания в целях создания систематизированных научных знаний, которые приведут к совершенствованию архитектурных решений современных ООП.

**Цель и задачи исследования.**

*Целью исследования* – разработка научно-проектных моделей организации архитектурной среды объектов общественного питания с точки зрения формообразования, средовой организации и градостроительного расположения.

*Задачи исследования:*

- сформировать терминологический аппарат исследования;
- проанализировать исторические предпосылки формирования объектов общественного питания;
- обновить существующую классификацию и типологическое деление объектов общественного питания;
- изучить и систематизировать факторы, влияющие на формирование архитектурной среды объектов общественного питания;
- выявить особенности развития объектов общественного питания на основе анализа мирового опыта проектирования;
- предложить градостроительную типологию объектов общественного питания;
- выделить объемно-пространственные модели объектов общественного питания;
- разработать средовые подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания.

*Объектом исследования* является архитектурная среда объектов общественного питания

*Предмет исследования* – специфика комплексной организации архитектурной среды объектов общественного питания с точки зрения градостроительства, функционально-планировочной организации, объемно-пространственных и архитектурно-художественных особенностей

#### **Границы исследования.**

Архитектурные границы – исследование ограничено функционально-планировочными, объемно-пространственными, архитектурно-средовыми характеристиками объектов общественного питания, а также вопросами их градостроительного размещения в структуре города. Экономические, инженерные и технологические вопросы в работе рассматриваются опосредованно.

Типологические границы включают в себя основные типы объектов общественного питания на основе ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Географические границы исследования определяются местами расположения объектов общественного питания в крупных и крупнейших городах, имеющих высокий уровень социальной, экономической и культурной развитости.

Хронологические границы исследования – объекты общественного питания имеют давнюю историю развития, но для актуализации работы данные исследования построены на заведениях, открывшихся в начале XXI века,

приоритетными являются заведения, демонстрирующие новейшие достижения в архитектурном проектировании.

**Научная новизна исследования** заключается в следующем:

1. Уточнен понятийно-терминологический аппарат исследования: рассмотрено в контексте архитектуры понятие «объект общественного питания» и предложена трактовка термина «архитектурная среда объектов общественного питания».

2. Определены четыре этапа развития объектов общественного питания, начиная с 1990 года по наше время (первый этап – регрессия, второй этап – восстановление, третий этап – рост, четвертый этап – адаптация), характеризующие определенные тенденции, которые в целом отображают эволюцию развития объектов общепита.

3. Дополнено и обновлено типологическое деление объектов общественного питания: введены новые типы – кофейня, объекты фастфуда и пересмотрены понятия – закусочная, буфет, магазин кулинарии. Выделены основные характеристики и отличительные особенности каждого заведения. Актуализирована классификация объектов общественного питания: предложено деление объектов общепита не только по ассортименту реализуемой продукции, типам, уровню доступности, методам и формам обслуживания, но и по расположению функциональных зон и видам досуга. Расширено деление по сроку функционирования, степени подвижности.

4. Выявлены, охарактеризованы и систематизированы наиболее значимые факторы, определяющие появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания. В результате выделены факторы, оказывающие прямое влияние (архитектурно-строительные, композиционно-художественные, социально-психологические) и факторы, оказывающие опосредованное влияние (природно-климатические, градостроительные, экономические).

5. Выделены особенности развития объектов общественного питания на основе сравнительного анализа различных типов заведений по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров): планировочная комбинация, производственная оптимизация, интеграция биоэлементов, создание «здоровой» и «детской» среды, сетевое распространение.

6. Охарактеризованы основные типы градостроительного размещения объектов общественного питания в городской застройке: размещение в центре города рядом с общественнозначимыми объектами, размещение в периферийном районе города, размещение за пределами городской черты, размещение на автомагистралях, размещение в рекреационной зоне, размещение на транспортно-пешеходных путях, размещение в условиях реконструкции, нестандартное размещение, мобильные объекты общественного питания.

7. Разработаны объемно-пространственные модели объектов общественного питания, характеризующиеся целостностью решения и

гармоничностью взаимного расположения объемов: традиционный объем на основе горизонтально-вертикальных коммуникаций, объем встроен в окружающую застройку, реконструкция и модификация объема, криволинейный объем, атриум, главный объем с удаленным спутником, трансформирующийся объем, объем в едином объеме, комбинированный объем.

8. Определены основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания: экологический подход, образно-художественный подход, средовой подход, функциональный подход, социокультурный подход, личностный подход.

**Теоретическая значимость исследования:**

- заключается в использовании систематизированного автором научного материала для проведения дальнейших теоретических разработок в области усовершенствования архитектурной среды объектов общественного питания;

- выражается в разработке объемно-пространственных моделей, типов градостроительного размещения и определении подходов проектирования, что может послужить основой для дальнейших научных исследований в области архитектуры общественных зданий, и в частности объектов общественного питания;

- содержится в усовершенствовании методики преподавания дисциплин в учебном процессе в высших (при подготовке бакалавров и магистров) и средних учебных заведениях, как для проектных, так и для теоретических дисциплин.

**Практическая ценность и реализация результатов исследований.**

Результаты работы ориентированы на использование в реальном проектировании и в архитектурной практике образовательного процесса:

- на этапе предпроектного анализа – для выявления и учета специфических особенностей формирования архитектурной среды объектов общественного питания;

- на этапе проектирования предполагается применение предложенных автором объемно-пространственных моделей и типов градостроительного размещения в качестве рекомендаций для проектирования объектов общественного питания;

- возможность использования в проектных разработках различных подходов проектирования для более эффективной организации архитектурной среды объекта;

- на этапе эксплуатации объекта возможно использование авторских разработок как рекомендаций для реновации и гуманизации архитектурного пространства, способных улучшить качество среды и повысить популярность заведения.

Представленные рекомендации и результаты исследования могут быть использованы в процессе доработки и разработки нормативных и справочно-информационных документов для проектирования объектов общественного питания.

**Методологической основой** диссертационного исследования послужил комплексный подход, включающий в себя поэтапное применение следующих методов:

Метод анализа источников: изучение и систематизация научных, литературно-публицистических, нормативно-правовых, архитектурно-проектных источников, фотографических материалов по теме исследования; анализ и обобщение статистических данных (интернет-источников в т. ч.), характеризующих отечественную и зарубежную практику проектирования и строительства объектов общественного питания.

Исторический метод позволил определить этапы развития ООП, а также сформулировать тенденции, отображающие эволюцию развития объектов общепита.

Графоаналитический метод позволил проанализировать существующие объекты общественного питания, систематизировать типы градостроительного размещения и сформировать объемно-пространственные модели, а также наглядно представить основные результаты исследования и разработки автора.

Структурный метод определил логику исследования. Он служил базой для установления основных подходов применяемых при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания.

Метод синтезирования нового научного знания лег в основу формулировки научно-проектной модели организации архитектурной среды объектов общественного питания с обобщением в ней основных результатов исследования.

Метод теоретического и практического моделирования применялся в ходе разработки ряда объемно-пространственных моделей ООП, а также при проектных разработках в рамках курсового и дипломного проектирования на кафедре дизайна архитектурной среды архитектурного факультета ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ), г. Челябинск.

**Положения, выносимые на защиту:**

- терминологический аппарат исследования: понятие «объект общественного питания» и «архитектурная среда объектов общественного питания»;
- этапы исторического развития объектов общественного питания с 1990 года по наше время;
- актуализированная типология и классификация объектов общественного питания;
- факторы, оказывающие влияние на появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания;
- особенности развития современных объектов общественного питания;
- типология градостроительного размещения объектов общественного питания;
- объемно-пространственные модели объектов общественного питания;
- подходы к проектированию объектов общественного питания.



**Область исследования** соответствует требованиям паспорта научной специальности ВАК 05.23.21 – «Архитектура зданий и сооружений. Творческие концепции архитектурной деятельности» пункту 1 «Прогнозирование развития архитектуры гражданских и промышленных зданий и их комплексов».

**Степень достоверности и апробация результатов проведенных исследований** обоснована применением комплексного подхода исследования, а также графоаналитического метода, метода анализа источников и метода теоретического и практического моделирования; использованием большого объема статистических данных по формированию архитектурной среды объектов общественного питания с точки зрения градостроительства, функционально-планировочной организации, объемно-пространственных и архитектурно-средовых особенностей, полученных автором на основе анализа более 240 отечественных и зарубежных объектов общественного питания; подтверждена апробацией в реальном, экспериментальном и учебном проектировании, а также выступлениями на конференциях, публикациями в ведущих рецензируемых журналах.

Основные положения и результаты исследования докладывались: на тринадцатой международной научной конференции «Новые идеи нового века – 2013» (Хабаровск, 19–21 февраля 2013 г.); на международной научно-методической конференции «Архитектурное интерпространство XXI века: опыт, проблемы, перспективы» (Санкт-Петербург, 25–26 сентября 2013 г.); на 65 Научной конференции Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, май 2013 г.); на шестой научной конференции аспирантов и докторантов ЮУрГУ (Челябинск, 8–14 февраля 2014 г.); на 66 Научной конференции Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, 1–30 апреля 2014 г.); на второй научной выставки-конференции научно-технических и творческих работ студентов «Молодой исследователь» (Челябинск, 8–14 апреля 2015 г.); на 67. Научной конференции Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, 1–30 апреля 2015 г.); на всероссийской научно-практической конференции «Архитектурное проектирование: исторические напластования и современные тренды» (Екатеринбург, 16–20 марта 2015 г.); на третьей выставке научно-технического творчества студентов ЮУрГУ (Челябинск, 27–29 апреля 2015 г.); на 68 Научной конференции Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, 05–07 апреля 2016 г.).

В ФГБОУ ВПО «УралГАХА», г. Екатеринбург, автором прочитан один из разделов лекционного курса («Современные объекты общественного питания») для магистрантов второго года обучения по дисциплине «Актуальные проблемы истории и теории архитектуры по профилю подготовки» с 2012 по 2014 гг. Материалы диссертационного исследования используются в лекционных курсах ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ), г. Челябинск, для бакалавров второго года обучения по дисциплине «Материалы и композиция в архитектурном проектировании» с 2012 по 2015 гг., для бакалавров четвертого года обучения по дисциплине «Архитектурно-дизайнерское проектирование» с

2013 по 2015 гг., для бакалавров четвертого года обучения по дисциплине «Профессиональные средства подачи проекта» с 2015 по 2016 гг.

Положения диссертационной работы были применены при руководстве ВКР Ефименко В.А. «Архитектурная среда дворца бракосочетания», 2015 г. в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ), г. Челябинск

Результаты исследования апробированы при разработке проекта гостиницы «Radisson» на пересечении ул. Энгельса и ул. Труда в центральном районе г. Челябинска на стадиях «форэскиз», «эскиз» и при разработке стадии «проект» (Диплом лауреата седьмого регионального смотра-конкурса архитектурных и дизайнерских проектов «Модульор», Челябинск, 2014 г.; Диплом за второе место в региональном конкурсе «АРТ-ПОЛС–2015», Челябинск, 2015 г) в составе авторского коллектива «Мастерская архитектора В. Ковалёва» с 2012 по 2014 гг., а также при разработке эскизного проекта пиццерии «ПиццаМания» и ресторана одесской кухни «Ланжерон» в г. Челябинске в соавторстве с Кугаевской Анастасией Валериановной с 2013 по 2014 гг.

**Публикации.** Материалы диссертации опубликованы в 17 печатных работах, общим объемом 8,7 п.л., лично автором – 7,3 п.л., в том числе 4 работы опубликованы в изданиях, входящих в перечень ведущих рецензируемых научных журналов, утвержденный ВАК РФ.

**Диссертационное исследование имеет следующую структуру:**

Диссертация состоит из двух томов. Том первый включает текстовую часть общим объемом 118 страниц, в нем выделено: введение, три главы с выводами по каждой из них, заключение, список используемой литературы (из 176 наименований работ российских и зарубежных авторов, а также интернет-источников). Второй том общим объемом 116 страниц содержит оглавление, 7 таблиц, 56 иллюстраций, 7 комплексных моделей и четыре акта о внедрении результатов исследования.

Во введении изложены актуальность исследования, теоретическая база, цели и основные задачи исследования, показана его научная новизна, определена теоретическая и практическая значимость работы, охарактеризованы методология и методы диссертационного исследования, зафиксированы положения, выносимые на защиту.

В первой главе «Историко-теоретические предпосылки формирования архитектурной среды объектов общественного питания» приведены основные моменты, касающиеся построения терминологического аппарата исследования; рассматривается исторический опыт формирования объектов общественного питания; изучаются факторы, влияющие на формирование ООП; актуализируется классификация объектов общепита.

Во второй главе «Мировой опыт формирования архитектурой среды объектов общественного питания» анализируются объекты общественного питания разных стран различных типов по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное

решение интерьеров); формируются особенности развития объектов общественного питания.

*В третьей главе* «Особенности формирования архитектурной среды объектов общественного питания» на основе сравнительного анализа объектов общественного питания предложены типы градостроительного размещения, выделены объемно-пространственные модели, определены основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания.

*В заключении:* Обобщены основные выводы исследования.

## **II. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ ДИССЕРТАЦИИ, ВЫНОСИМЫЕ НА ЗАЩИТУ**

**1. Уточнен понятийно-терминологический аппарат исследования: рассмотрено в контексте архитектуры понятие «объект общественного питания» и предложена трактовка термина «архитектурная среда объектов общественного питания».**

На основе изучения теоретических источников по общим вопросам исследования, автором обнаружено, что термин «объект общественного питания» рассматривается только с юридической или технологической точки зрения. В диссертации этот термин определяется в контексте архитектуры. «Объект общественного питания» — это здание, сооружение, комплекс зданий и сооружений, основной функцией которого является общественное питание, выраженное в производстве, реализации и организации потребления кулинарной продукции с возможностью предоставления широкого перечня услуг по организации досуга. В условиях современного развития общества, помимо основной функции питания, объекты общепита зачастую включают в себя элементы отдыха, развлечения, образования и т.д. Поэтому ООП можно считать полифункциональным объектом с доминирующим направлением — питание.

В работе рассмотрены различные ракурсы понятия «среда», «архитектурная среда», «пространство», «архитектурное пространство», на этой основе уточнен термин «архитектурная среда объектов общественного питания» – полифункциональное предметно-пространственное внутреннее и внешнее окружение архитектурного объекта, либо его структурного элемента, доминирующей функцией которых является питание; а также элементы средового наполнения, озеленение, светодизайн и инфографика.

**2. Определены четыре этапа развития объектов общественного питания, начиная с 1990 года по наше время (первый этап – регрессия, второй этап – восстановление, третий этап – рост, четвертый этап – адаптация), характеризующие определенные тенденции, которые в целом отображают эволюцию развития объектов общепита.**

Первый этап (с 1990 по 1998 гг.) – регрессия. Общественное питание начала 90-х годов имело высокий уровень физического и морального износа. Объекты общепита утратили свою привлекательность, что привело к

появлению негосударственных заведений, красиво оформленных, с высоким уровнем обслуживания и широким ассортиментом блюд.

Характеристики этапа:

- Объемно-планировочное деление функциональных зон помещения.
- Отсутствие тематических заведений, маловариативность оформления интерьера.
- Концентрация заведений в центральной части города.

Второй этап (с 1999 по 2003 гг.) – восстановление. Достаточно быстрое возрождение после кризиса 1998 г. и начало роста экономики России способствовало росту благосостояния населения, что привело к разнообразию форм и видов предприятий общепита.

Характеристики этапа:

- Расположение объектов общественного питания в крупных торговых центрах.
- Создание централизованной управленческой структуры, единых стандартов обслуживания, корпоративного стиля, обучающего центра и т.д.
- Развитие сегмента демократичных заведений с частичным или полным самообслуживанием.
- Появление тематических и национальных заведений.

Третий этап (с 2004 по 2008 гг.) – рост. Увеличение благосостояния населения влияет на усиление экономического роста сферы общепита.

Характеристики этапа:

- Появление сегмента небольших семейных заведений, которые не входят в состав крупных компаний и не имеют сетевого развития.
- Увеличение кофейных и пивных заведений.
- Интеграция производственной зоны в общественную.
- Стилевое и цветовое разнообразие. Средовое оформление становится одним из способов конкурентной борьбы заведений за клиента.

Четвертый этап (с 2009 г. по настоящее время) – адаптация. Улучшение экономического благосостояния прошлых лет сменяется сериями кризисов: 2008–2009 гг., а затем и 2015 года, что приводит к падению покупательской способности населения и замедляет темпы роста рынка общественного питания.

Характеристики этапа:

- Переход на «прозрачный» процесс приготовления пищи (интеграция общественных и производственных помещений).
- Развитие индустрии питания: кейтеринг, доставка полуфабрикатов и готовых блюд, поставка бизнес-ланчей в крупные компании.
- Освоение новых форматов и расширение географии объектов общественного питания.
- Появление новых услуг в городских объектах общепита (горячие завтраки, бизнес-ланчи).

– Увеличение количества иностранных ресторанных компаний на отечественном рынке объектов общественного питания (Starbucks, KFC, Pizza Hut, Sbarro).

– Децентрализация. Освоение спальных районов, появление нового типа общепита «кафе возле дома».

– Интеграция природы в жилую и общественную среду.

– Забота о репутации и статусе заведения (демонстрация известных посетителей, наград, использование в названии слов «люкс», «vip» и т.д.)

– Акцент на детях: появляются игровые зоны, детское меню, детские уроки кулинарии от шеф-повара.

– Применение средового подхода в проектировании объектов общественного питания.

**3. Дополнено и обновлено типологическое деление объектов общественного питания: введены новые типы – кофейня, объекты фастфуда и пересмотрены понятия закусочная, буфет, магазин кулинарии. Выделены основные характеристики и отличительные особенности каждого заведения. Актуализирована классификация объектов общественного питания: предложено деление объектов общепита не только по ассортименту реализуемой продукции, типам, уровню доступности, методам и формам обслуживания, но и по расположению функциональных зон и видам досуга. Расширено деление по сроку функционирования, степени подвижности.**

С опорой на уже существующее типологическое деление, главным образом основанное на виде предоставляемой продукции (ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»), автором рассмотрены более подробно, дополнены и обновлены существующие типы объектов общественного питания, выделены их основные характеристики, а также отличительные особенности.

Как тип объекта общественного питания, закусочные существуют и в настоящее время, но владельцы таких заведений предпочитают позиционировать их как кафе, бары и мини-столовые, меняя их типовую принадлежность, они тем самым поднимают их статус.

Кафетерий, как самостоятельный тип ООП, давно не актуален и в настоящее время не используется, он вошел в такой тип заведения, как кофейни, и полностью в нем растворился.

На смену предприятиям быстрого обслуживания пришли объекты фастфуда. Они также реализуют узкий ассортимент блюд и изделий из полуфабрикатов, но поменялась концепция заведений: они стремятся к жесткой стандартизации, сетевому распространению на основе франчайзинга и узнаваемости бренда.

Магазины кулинарии в наше время остаются востребованными и популярными, единственное адаптивное изменение – в советское время магазины кулинарии существовали, как самостоятельные объекты или были привязаны к кафе, а сейчас они в большей степени элементы крупных торговых

сетей. Также магазины кулинарии расширили ассортимент предлагаемой продукции за счет готовых вторых блюд, салатов и закусок.

Стоит также отметить, что существующая классификация является неполной, в исследовании также предложено деление объектов общественного питания по расположению функциональных зон (центричные, фронтальные, глубинные, угловые, разъединенные) и видам досуга (монодосуговые и полидосуговые). Расширено деление по сроку функционирования (круглогодичные, смешанные и сезонные), степени подвижности (стационарные, полупередвижные, передвижные).

**4. Выявлены, охарактеризованы и систематизированы наиболее значимые факторы, определяющие появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания. В результате выделены факторы, оказывающие прямое влияние (архитектурно-строительные, композиционно-художественные, социально-психологические) и факторы, оказывающие опосредованное влияние (природно-климатические, градостроительные, экономические).**

Группа архитектурно-строительных факторов. Оказывают влияние на морфологию и функциональную структуру застройки, условия зрительного восприятия, архитектурно-художественную выразительность.

Группа композиционно-художественных факторов. Внимание уделяется стилистическим признакам, системе пропорций и масштабности, метроритмическим закономерностям, рисунку деталей, материалу и фактуре ограждающих конструкций, цвету и т. д. Перечисленные выше элементы позволяют органично вписать объекты общественного питания в «контекст» среды.

Группа социально-психологических факторов. Потребность в том или ином виде общепита диктует время, оно же и задает конкретные особенности внутри каждого подвида. На сегодняшний день характерными признаками является: размытие границ между разными типами заведений, полифункциональность и универсальность, переплетение и взаимопроникновение характеристик, формирующих тип.

Группа природно-климатических факторов. Органичное формирование благоприятной среды объектов общественного питания нельзя представить без учета природно-климатических условий, оказывающих значительное влияние на архитектуру здания, на ее функциональную и пространственную организацию, на выбор материалов строительства и т.д.

Группа градостроительных факторов. Эти факторы влияют на расположение общественных зданий в планировочной композиции города. Разные виды объектов общественного питания преобладают на разных территориях застройки, и это расположение зависит от их функционального наполнения.

Группа экономических факторов. В качестве экономической оценки проектов используются следующие показатели: плотность населения на застраиваемом участке, социальная активность и средний уровень дохода

населения, транспортная доступность, размещение в шаговой доступности точек притяжения населения и т.д.

**5. Выделены особенности развития объектов общественного питания на основе сравнительного анализа различных типов заведений по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров): планировочная комбинация, производственная оптимизация, интеграция биоэлементов, создание «здоровой» и «детской» среды, сетевое распространение.**

Фактологическим материалом для анализа послужили 244 объекта общественного питания разной типологической принадлежности, открывшиеся не ранее 2009 года. Базой для применения графоаналитического метода послужили 44 объекта.

Происходит постепенная интеграция производственной и общественной зоны, холодные и горячие цехи выносятся в обеденные залы и служат своеобразной сценой для поваров. Процесс приготовления блюд становится открытым для потребителей и начинает носить развлекательную функцию.

Прослеживается сокращение и оптимизации производства. Все современные предприятия общественного питания стремятся к более функциональному и мобильному использованию площадей. С помощью современного оборудования пространство технической зоны резко уменьшилось, а общественная зона получила возможность объединения и разделения главного объема обеденного зала.

Общая особенность – интеграция «зеленого компонента» в структуру здания, прослеживается и в объектах общественного питания. Появляются летние открытые террасы, веранды, сезонные объекты общепита, чаще используются панорамные окна и элементы фитодизайна. Экологичность и биопозитивность выходят на первый план в формировании архитектурной среды ООП.

Объекты общественного питания начинают создавать «здоровую» и «детскую» среду. Это выражается в формировании пространства для детей (появляются игровые зоны, детское меню, детские уроки кулинарии от шеф-повара, открываются новые форматы заведения – семейное кафе) и популяризации здорового питания (специальные блюда, вегетарианские заведения, смена оформления интерьеров).

Особенность развития – это сетевое распространение объектов общественного питания, что сказывается на стилевом решении объекта и влечет за собой жесткую стандартизацию. Однообразному решению подвергается все: интерьер, вывеска, мебель, посуда, ассортимент, бизнес-процессы, технологическое оборудование, рекламные материалы и т.д.

**6. Охарактеризованы основные типы градостроительного размещения объектов общественного питания в городской застройке: размещение в центре города рядом с общественнозначимыми объектами, размещение в периферийном районе города, размещение за пределами городской черты, размещение на автомагистралях, размещение в рекреационной зоне,**

**размещение на транспортно-пешеходных путях, размещение в условиях реконструкции, нестандартное размещение, мобильные объекты общественного питания.**

Первый тип градостроительного размещения – объекты общественного питания в центре города рядом с общественно-значимыми объектами. Этот тип расположения является самым распространенным и наиболее популярным. Плюсом таких заведений является транспортная и пешеходная доступность, большая концентрация людей, главный минус – дефицит свободной территории в центральной части города. Если крупные объекты общепита (рестораны, столовые) не сложились исторически, то появление в центральных районах новых крупноформатных заведений – весьма редкое явление.

Второй тип градостроительного размещения – объекты общественного питания в периферийном районе города. Данное расположение в России только набирает популярность, тогда как на Западе этот тип размещения уже давно используется. Главным достоинством такого расположения является наличие свободных территорий и ориентированность современных застройщиков на строительство многофункциональных комплексов. Распространена реконструкция существующих построек с устройством объектов общепита в первых и цокольных этажах. Из-за ориентированности заведений общепита на посетителей близлежащих домов минусом является невысокая концентрация людей, зависящая от времени суток, дней недели и сезона.

Третий тип градостроительного размещения – объекты общественного питания за пределами городской черты. Современный тип расположения объектов общественного питания продиктован нехваткой площадей в центральной части города. Удаленность объекта позволяет создать крупноформатные заведения с удобной инфраструктурой. Из-за ограниченной транспортной доступности, эти предприятия общепита ориентированы на долгосрочное пребывание посетителей, поэтому предлагают широкий спектр услуг (детские игровые площадки, контактные зоопарки, конюшни, тир и т.д.). Возможность использования прилегающего природного окружения или искусственных компонентов природного ландшафта делают его привлекательным для городского жителя.

Четвертый тип градостроительного размещения – объекты общественного питания на автомагистралях. Заведения общепита размещаются в отдельно стоящих зданиях или входят в состав комплексной станции обслуживания. Особенностью таких предприятий является, с одной стороны, быстрое обслуживание одних посетителей, а с другой – создание условий более продолжительного отдыха для других.

Пятый тип градостроительного размещения – объекты общественного питания в рекреационной зоне. Вариант расположения, когда объект находится на территории парка, городского сада или граничит с водоемом, является наиболее благоприятным и привлекательными. Места с высоким уровнем озеленения всегда были центром притяжения людей. Плюсом такого



размещения является живописность средового решения, высокие экологические и эстетические характеристики местности.

Шестой тип градостроительного размещения – объекты общественного питания на транспортно-пешеходных путях. Пешеходные коммуникации (пешеходные дороги, галереи, подземные переходы) предназначены для кратчайших связей людей и точек общественной концентрации. Как видно на практике, объекты ООП размещаются на транспортно-пешеходных узлах, остановках общественного транспорта, крупных транспортных развязках.

Седьмой тип градостроительного размещения – объекты общественного питания в условиях реконструкции. Из-за плотности застройки центральной части города, распространено размещение ООП в помещениях, изначально имеющих другую функцию. Реконструкции подвергаются первые и цокольные этажи жилых зданий или отдельностоящие общественные здания.

Восьмой тип градостроительного размещения – нестандартное расположение объектов общественного питания. Рассмотрев разнообразные современные предприятия общественного питания, можно сделать вывод, что зачастую публику пытаются удержать не столько разнообразием меню, сколько необычностью кафе, бара или ресторана. Большая конкуренция в этой сфере услуг порождает все более изощренные места расположения.

Девятый тип градостроительного размещения – мобильные объекты общественного питания. Такие заведения общепита представляют собой фургоны, тележки и велосипеды, с которых торгуют едой. Большинство мобильных объектов базируются в парках и на городских площадях, часть прикреплена к спортивно-развлекательным объектам.

**7. Разработаны объемно-пространственные модели объектов общественного питания, характеризующиеся целостностью решения и гармоничностью взаимного расположения объемов: традиционный объем на основе горизонтально-вертикальных коммуникаций, объем встроен в окружающую застройку, реконструкция и модификация объема, криволинейный объем, атриум, главный объем с удаленным спутником, трансформирующийся объем, объем в едином объеме, комбинированный объем.**

Опираясь на проведенный анализ объектов общественного питания разных типов, с точки зрения взаимного расположения объемов можно выделить 9 моделей.

Модель 1 – традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Основа этой модели – коммуникационная система с примыкающими к ней зально-ячейковыми помещениями преимущественно прямоугольной или близкой к ней форме с четким разделением функциональных зон и производственных потоков.

Модель 2 – объем как часть целого. Главный объем является встроенно-пристроенной частью окружающей застройки. Планировочное и пространственное решение подстраивается под уже существующую структуру

зданий, объединяя тем самым в единое целое существовавшие ранее разрозненные объемы.

Модель 3 – реконструкция и модификация объема. Прием основан на комплексной или частичной модификации и реконструкции существующего общественного, производственного или жилого здания. Неотъемлемой частью является расширение функций нового объема или его полная рефункционализация.

Модель 4 – криволинейный объем. Пространственная организация здания резко контрастирует с окружающей застройкой за счет средств крупной пластики объема (ломаные или криволинейные формы, террасированные объемы, контрастные членения).

Модель 5 – атриум. Специфическая организация пространства в виде «внутреннего колодца» и специфическая организации восприятия пространства – круговой обзор. Конструкции и стены не ограничивают развитие пространства.

Модель 6 – главный объем с удаленным спутником. Модель представляет собой композиционно взаимосвязанную систему, состоящую из главного и одного или нескольких второстепенных объемов. Они могут быть соединены крытыми или открытыми переходами, или иметь только визуальную взаимосвязь.

Модель 7 – трансформирующийся объем. Организация структуры объема происходит вокруг универсального центрального пространства, которое трансформируется и меняет свое функциональное наполнение в зависимости от потребностей объекта общественного питания.

Модель 8 – объем в едином объеме. Объект формируется по принципу размещения более мелких объемов или больших полифункциональных ячеек внутри единого крупного большезального объема.

Модель 9 – комбинированный объем. Прием построен на вариативном сочетании уже существующих моделей, результатом которого является новый объект.

**8. Определены основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания: экологический подход, образно-художественный подход, средовой подход, функциональный подход, социокультурный подход, личностный подход.**

- экологический подход (внедрение природных элементов в ограждающие конструкции, входные группы, а также принципы экодизайна в интерьере и городской среде). В настоящее время экологический подход является наиболее актуальным и востребованным.

- образно-художественный подход (образно-пластическая организация объема и пространства с присутствием художественной и эстетической выразительности). С его помощью создаются яркие и запоминающиеся архитектурные объекты, обладающие совокупностью свойств: художественная образность и выразительность, эстетическое отношение к материалу, фактурно-текстурная и колористическая гармония, ритм и т.д.;

- средовой подход (интеграция среды во внутреннее пространство объектов общественного питания за счет устройства панорамного остекления и сезонных объектов). Основная идея подхода – формирование пространственного и предметного окружения как органического единства системы функциональных и визуально-чувственных условий места;

- функциональный подход (максимальная ориентированность на утилитарность помещения, на нем основывается свободная и вариативная планировка, многофункциональность пространства). В проектировании основное внимание уделяется повышению функционального разнообразия среды, рационального решения внутреннего пространства и возможности трансформации помещений;

- социокультурный подход (организация проектирования на основе социальных запросов общества, выражено в новых форматах заведения, их тематической направленности и средовом оформлении). При социокультурном подходе за основу принимаются потребности населения, поэтому этапу проектирования предшествуют социально-диагностические исследования, цель которых состоит в выявлении состояния архитектурной среды и реальных потребностей населения;

- личностный подход (строится на создании уникального, неповторимого образа объекта и его средового наполнения). Индивидуальный, персоналистический, субъективный метод проектирования, цель которого создать единичный авторский объект, пространство или среду. Для этого приема характерно создание штучных и выполненных вручную элементов декора, фасада, отделочных материалов, арт-объектов.

**Общие выводы и результаты исследования** ориентированы на оптимизацию процесса проектирования объектов общественного питания. Наиболее важным научным результатом диссертационного исследования стали научно-проектные модели организации архитектурной среды объектов общественного питания, в основе которых лежат типы градостроительного размещения ООП в городской застройке и объемно-пространственные модели, а также подходы архитектурно-средового проектирования объектов общепита. В качестве обобщения основных результатов исследования автором предложена комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды объектов общественного питания. Результаты работы могут быть использованы в проектно-практической деятельности и служить теоретической базой для дальнейших исследований в средовом проектировании и смежных отраслях.

Использование предложенных автором научно-проектных моделей проектирования при разработке объектов общественного питания позволяет оптимизировать процесс проектирования и повысить эффективность дальнейшей эксплуатации объекта. Собранные и систематизированные материалы исследования формируют оптимальный набор приемов и средств, способствующих организации архитектурной среды объектов общепита и

определяют дальнейшие перспективы развития объектов общественного питания разных типов.

Дальнейшая работа над темой может быть рассмотрена в следующих направлениях: разработка и совершенствование научно-проектных моделей и концепций организации объектов общественного питания; углубленное исследование каждого типа объектов общественного питания, разработка инженерных, конструктивных и технологических решений объектов общественного питания.

### **III. ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

1. На основе анализа научных, литературно-публицистических, нормативно-правовых источников в диссертации уточнен терминологический аппарат исследования. Определено в контексте архитектуры базовое понятие работы «объект общественного питания», предложена трактовка понятия «архитектурная среда объектов общественного питания».

2. При изучении архитектурно-исторических источников и современного опыта проектирования были выделены четыре этапа развития объектов общественного питания, начиная с 1990 года по наше время: (этап регрессии, этап восстановления, этап роста, этап адаптации). Для каждого периода времени были сформулированы характерные тенденции, отображающие эволюцию развития объектов общепита.

3. Для получения более полной картины современного состояния рынка общепита рассмотрено, дополнено и обновлено типологическое деление объектов общественного питания. В исследование вводятся новые типы ООП: кофейня, объекты фастфуда, и актуализируются такие типы заведений как закусочная, буфет, магазин кулинарии. Пересмотрена классификация объектов общественного питания. Вводятся новые параметры деления: по расположению функциональных зон и видам досуга. Расширено деление: по сроку функционирования, степени подвижности.

4. Проанализированы и систематизированы факторы, определяющие появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания: факторы оказывающие прямое влияние – архитектурно-строительные, композиционно-художественные, социально-психологические; факторы оказывающие опосредованное влияние – природно-климатические, градостроительные, экономические.

5. Основываясь на обобщении обширного фактологического и статистического материала – используя сравнительный анализ по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров) было рассмотрено более 240 объектов общественного питания разной типологической принадлежности, открывшиеся не ранее 2009 года. Результатом работы стало выявление следующих особенностей развития: планировочная комбинация, производственная оптимизация, интеграция биоэлементов, создание «здоровой» и «детской» среды, сетевое распространение.

6. Анализ практики градостроительного расположения заведений общественного питания позволил обобщить полученные знания и на их основе сформулировать девять основных типов местоположения объектов общественного питания в структуре городской застройки: размещение в центре города рядом с общественнозначимыми объектами, размещение в периферийном районе города, размещение за пределами городской черты, размещение на автомагистралях, размещение в рекреационной зоне, размещение на транспортно-пешеходных путях, размещение в условиях реконструкции, нестандартное размещение, мобильные объекты общественного питания.

7. В ходе диссертационного исследования было выделено 9 объемно-пространственных моделей объектов общественного питания: модель 1 – традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций; модель 2 – объем как часть целого; модель 3 – реконструкция и модификация объема; модель 4 – криволинейный объем; модель 5 – атриум; модель 6 – главный объем с удаленным спутником; модель 7 – трансформирующийся объем; модель 8 – объем в едином объеме, 9 – комбинированный объем.

8. На основе анализа примеров организации архитектурной среды объектов общественного питания предложены следующие подходы проектирования: экологический подход, образно-художественный подход, средовой подход, функциональный подход, социокультурный подход, личностный подход.

На основе обобщения результатов диссертационного исследования сформирована комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды объектов общественного питания связывающая воедино градостроительное расположение, объемно-пространственные модели и приемы средового проектирования.

#### **IV. ОСНОВНЫЕ НАУЧНЫЕ ПУБЛИКАЦИИ ПО ТЕМЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО ИССЛЕДОВАНИЯ**

**публикации Пасынковой (Смирновой) Ю.А. в периодических научных изданиях, рекомендованных ВАК РФ:**

1. **Смирнова, Ю.А.** Формирование архитектурной среды предприятий общественного питания [Текст] / Ю.А. Смирнова // Вестник ЮУрГУ. Сер. Архитектура и Строительство. – 2013. – №1. – С. 13-16. (0,5 п. л.).

2. **Смирнова, Ю.А.** Современные тенденции формирования ресторанов первого класса: зарубежный опыт [Текст] / Ю.А. Смирнова // Академический вестник УралНИИПроект РААСН. – 2014. – №2. – С. 59-62. (0,4 п. л.).

3. **Пасынкова, Ю.А.** Типология градостроительного размещения современных объектов общественного питания [Текст] / Ю.А. Пасынкова, Ю.С. Янковская // Академический вестник УралНИИПроект РААСН. – 2015. – №4. – С. 76-81. (0,4/0,3 п. л.).

4. **Пасынкова, Ю.А.** Специфика формирования объемно-пространственного и средового решения объектов общественного питания [Электронный ресурс] / Ю.А. Пасынкова // Современные проблемы науки и образования. – 2015. – №2. – URL: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=22884>. (0,4 п.л.).

**публикации в других изданиях:**

5. **Смирнова, Ю.А.** Современные предприятия общественного питания [Текст] / Ю.А. Смирнова // Молодежный вестник УГАТУ. – 2012. – №5. – С. 89-93. (0,6 п. л.).

6. **Смирнова, Ю.А.** Декоративное освещение в ресторанах [Текст] / Ю.А. Смирнова // Огни большого города: инвестиционная привлекательность современного мегаполиса: сборник докладов международной научно-практической конференции / под ред. проф. С.Г. Шабиева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. – С. 22-26. (0,6 п. л.).

7. **Смирнова, Ю.А.** Исторический опыт формирования предприятий общественного питания России [Текст] / Ю.А. Смирнова, Ю.С. Янковская // Новые идеи нового века – 2013: мат-лы тринадцатой международной научной конференции. (Хабаровск, 19–21 февраля 2013 г.) В 3 т. – Изд-во Тихоокеан. гос. ун-та, 2013. – Т.1. – С. 255-260. (0,4/0,3 п. л.).

8. **Смирнова, Ю.А.** Размещение предприятий общественного питания на крышах города [Текст] / Ю.А. Смирнова // Архитектурное интерпространство XXI века: материалы международной научно-методической конференции. (Санкт-Петербург, 25–26 сентября 2013 г.). – СПб: Изд-во СПбГАСУ, 2013. – С. 330-333. (0,5 п. л.).

9. **Смирнова, Ю.А.** Формирование архитектурной среды предприятий фаст-фуда [Текст] / Ю.А. Смирнова // Наука ЮУрГУ: материалы. 65-ой научной конференции. Секция технических наук: в 2 т. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2013. – Т.1. – С. 182-185. (0,6 п. л.).

10. **Смирнова, Ю.А.** Особенности формирования объемно-планировочной структуры объектов быстрого питания [Электронный ресурс] / Ю.А. Смирнова // Наука ЮУрГУ: материалы. 66-ой научной конференции. Секция социально-гуманитарных наук. – 2014. – С.205-210. – URL: [http://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU\\_KONF&key=000526930](http://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_KONF&key=000526930). (0,6 п. л.).

11. **Пасынкова, Ю.А.** Особенности архитектурного формирования современных объектов быстрого питания [Электронный ресурс] / Ю.А. Пасынкова // Международный электронный научный журнал «Архитектура, градостроительство и дизайн». – 2015. – №5. – С. 14-18. – URL: <http://aud-journal.com/>. (0,5 п. л.).

12. **Пасынкова, Ю.А.** Типология градостроительного размещения современных объектов общественного питания [Электронный ресурс] / Ю.А. Пасынкова // Архитектурное проектирование : исторические напластования и современные тренды : материалы всерос. науч.-практ. конф. – Екатеринбург: УралГАХА, 2015. – URL: <http://arch-proj-hist-mod.blogspot.ru>. (0,5 п. л.).

13. **Пасынкова, Ю.А.** Особенности столовых, как неотъемлемого элемента современного общественного питания [Электронный ресурс] / Ю.А. Пасынкова // Наука ЮУрГУ: материалы. 67-ой научной конференции. Секция социально-гуманитарных наук.. – 2015. – С. 244-250. – URL: [http://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU\\_KONF&key=000537008&dtype=F&etype=.pdf](http://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_KONF&key=000537008&dtype=F&etype=.pdf). (0,6 п. л.).

14. **Пасынкова, Ю.А.** Дизайн-проект многоэтажного жилого дома в границах улиц Академика Макеева и Братьев Кашириных в г. Челябинске / Ю.А. Пасынкова, Д.Р. Ахмадеева, Д.В. Нестеров [Текст] // Молодой исследователь: материалы 2-й научной выставки-конференции научно-технических и творческих работ студентов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015. – С. 12-16. (0,5/0,1 п. л.).

15. **Пасынкова, Ю.А.** Дизайн-проект многоквартирного дома повышенной этажности в границах улиц 40 лет Победы и Комсомольский проспект в г. Челябинске [Текст] / Ю.А. Пасынкова, С.Ю. Поздеева, Д.В. Нестеров // Молодой исследователь: материалы 2-й научной выставки-конференции научно-технических и творческих работ студентов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015. – С. 37-40. (0,5/0,1 п. л.).

16. **Пасынкова, Ю.А.** Дизайн-проект многоквартирного дома повышенной этажности на Краснопольском проспекте в г. Челябинске [Текст] / Ю.А. Пасынкова, О.С. Пономарёва, Д.В. Нестеров // Молодой исследователь: материалы 2-й научной выставки-конференции научно-технических и творческих работ студентов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015. – С. 40-43. (0,5/0,1 п. л.).

17. **Пасынкова, Ю.А.** Принципы экологического проектирования архитектурной среды объектов общественного питания [Электронный ресурс] / Ю.А. Пасынкова // Наука ЮУрГУ: материалы. 68-ой научной конференции. Секция социально-гуманитарных наук. – 2016. – С. 164-170. – URL: [http://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU\\_KONF&key=000549568&dtype=F&etype=.pdf](http://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_KONF&key=000549568&dtype=F&etype=.pdf) (0,6 п. л.).