

**Заключение диссертационного совета Д 212.223.05 на базе
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский
государственный архитектурно-строительный университет»
Министерства образования и науки Российской Федерации по
диссертации на соискание ученой степени кандидата наук**

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от «21» июня 2017 года № 6

О присуждении Пасынковой Юлии Андреевне, гражданке Российской Федерации ученой степени кандидата архитектуры.

Диссертация «Архитектурная среда объектов общественного питания» по специальности 05.23.21 - Архитектура зданий и сооружений. Творческие концепции архитектурной деятельности принята к защите 17 апреля 2017 г., протокол №5 диссертационным советом Д 212.223.05 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет» Министерства образования и науки Российской Федерации, 190005 г. Санкт-Петербург, ул. 2-я Красноармейская, д. 4, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 августа 2013 года № 453/нк, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 марта 2014 года № 144/нк, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 мая 2016 года № 590/нк.

Соискатель Пасынкова Юлия Андреевна (до замужества Смирнова) 1987 года рождения. В 2010 году окончила Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Южно-Уральский

государственный университет» по специальности «Дизайн архитектурной среды».

В период подготовки диссертации с 2012 по настоящее время соискатель Пасынкова Юлия Андреевна обучается в заочной аспирантуре ФГБОУ ВО «Уральский государственный архитектурно-художественный университет» по специальности 05.23.21 - Архитектура зданий и сооружений. Творческие концепции архитектурной деятельности.

Справка об обучении выдана в 2016 г. ФГБОУ ВО «Уральский государственный архитектурно-художественный университет».

С 2012 года по настоящее время Пасынкова Юлия Андреевна работает ассистентом кафедры «Дизайн и изобразительные искусства» ФГАОУ ВО Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет) Министерства образования и науки Российской Федерации.

Диссертация выполнена в ФГБОУ ВО «Уральский государственный архитектурно-художественный университет» Министерства образования и науки Российской Федерации на кафедре архитектуры.

Научный руководитель - доктор архитектуры, профессор **Янковская Юлия Сергеевна**, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный архитектурно-художественный университет» Министерства образования и науки Российской Федерации на кафедре архитектуры (г. Екатеринбург), кафедра архитектуры, заведующая.

Официальные оппоненты:

Поморов Сергей Борисович - доктор архитектуры, профессор, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», (г. Барнаул), институт архитектуры и дизайна, директор;

Еремеева Александра Федоровна - кандидат архитектуры, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет», (г. Санкт-Петербург), кафедра дизайна архитектурной среды, доцент,

дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова», г. Магнитогорск, в своем положительном отзыве, подписанном Колокольцевым Валерием Михайловичем, доктором технических наук, профессором, ректором и Ульчицким Олегом Александровичем заведующим кафедрой «Архитектура», кандидатом архитектуры, доцентом, указала, что диссертационная работа Пасынковой Юлии Андреевны «Архитектурная среда объектов общественного питания» соответствует критериям, изложенным в пункте 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842. Работа содержит новые научные положения и результаты, которые имеют существенное значение как для научной, так и для практической архитектурной деятельности. Исследование отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Пасынкова Юлия Андреевна, заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата архитектуры по специальности 05.23.21 - Архитектура зданий и сооружений. Творческие концепции архитектурной деятельности.

Соискатель имеет 17 опубликованных научных работ, в том числе по теме диссертации - 17 работ, общим объемом 8,7 п. л., лично автором - 7,3 п.л., в том числе опубликованных в рецензируемых научных изданиях - 4 работы, объемом 1,7 п.л.

Научные статьи, опубликованные в ведущих рецензируемых научных журналах и изданиях, определенных Высшей аттестационной комиссией Министерства образования и науки Российской Федерации:

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.).

На диссертацию и автореферат поступили отзывы:

1. ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), кандидат архитектуры, доцент кафедры «Дизайн и изобразительные искусства», **Березин Дмитрий Владимирович.**

Отзыв положительный. Имеются замечания:

- Для большей состоятельности в качестве прикладных рекомендаций сформированные (объемно-пространственные) модели могли бы включать производственно-логистическую составляющую, так как качественные и количественные характеристики среды объектов общественного питания

напрямую зависят от развитости кухонного блока, которая определяет степень готовности поставляемого сырья и уровень готовой продукции.

2. ФГБОУ ВО «Московский архитектурный институт (государственная академия)» кандидат архитектуры, доцент кафедры «Основы архитектурного проектирования», **Дадашева Марианна Михайловна.**

Отзыв положительный. Имеются замечания

В качестве замечания отметим, что в тексте автореферата отсутствует графический и табличный материал для лучшей демонстрации полученных результатов

3. Академия архитектуры и искусств Южного федерального университета, кандидат архитектуры, доцент, заведующая кафедрой «Основы архитектурно-художественного проектирования», **Карташева Людмила Владимировна.**

Отзыв положительный. Замечаний нет.

4. Архитектурная студия «Творческая мастерская архитектора В. Ковалева», г. Челябинск, Генеральный директор, почётный Архитектор России, **Ковалев Владимир Павлович.**

Отзыв положительный. Замечаний нет.

5. ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет» кандидат архитектуры, профессор, заведующий кафедрой «Инновационное проектирование», **Малахов Сергей Алексеевич.**

Отзыв положительный. Имеются замечания:

- В автореферате недостаточно раскрыты объемно-пространственные модели объектов общественного питания. Хотелось бы видеть эти модели и в графической форме.

6. ФГБОУ ВО «Московский архитектурный институт (государственная академия)» кандидат архитектуры, доцент УНЦ АКТ, Член союза московских архитекторов, **Савельева Лариса Владимировна.**

Отзыв положительный. Имеются замечания:

- В хронологических границах исследования автор диссертации указывает на то, что «данные исследования построены на заведениях, открывавшихся в начале XXI века», хотя четыре рассматриваемых этапа развития объектов охватывают несколько больший промежуток времени, а именно с конца XX века по настоящее время.

- При рассмотрении подходов проектирования архитектурной среды объектов общественного питания, следовало бы добавить ещё один - национально-культурный подход или включить его в социально-культурный подход как отдельный фактор, влияющий на архитектурный облик здания.

- В автореферате не представлена (хотя бы в виде схемы) структура разработанных типологий и классификаций объектов общественного питания, что существенно упростило бы её понимание.

7. ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина» Профессор кафедры архитектуры КубГАУ, кандидат архитектуры, доцент, доктор архитектуры РА, академик МААМ, почетный архитектор России, заслуженный архитектор Кубани, **Субботин Олег Степанович.**

Отзыв положительный. Имеются замечания:

- Спорным является, то, что автором в п.3 на стр.6. кофейня определена как новый тип объектов общественного питания. Кофейни в Российской империи существовали еще со времени правления Петра I. Свое второе развитие они получили в России в начале 90-х гг. XX в.

- В п.2 на стр. 12 отмечается нарушение логической связи в определении первого этапа (с 1990 по 1998 гг.). Если появляются заведения «красиво оформленные», то почему тогда в характеристике данного этапа указана «маловариантность оформления интерьера»?

- Следовало бы акцентировать внимание на вопросы, касающиеся проектирования архитектурной среды для организации обслуживания инвалидов и других маломобильных групп населения.

8. ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), профессор, заслуженный художник России, заведующий кафедрой «Дизайн и изобразительные искусства», **Сурин Дмитрий Николаевич.**

Отзыв положительный. Имеются замечания:

- Текст автореферата следовало бы дополнить графическими приложениями по основным положениям и результатам исследований диссертации, выносимых на защиту.

- В состав установленных, наиболее значимых основных факторов, определяющих появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания, следует ввести национально-культурный фактор.

9. ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), кандидат технических наук, доцент, директор Архитектурно-строительного института, **Ульрих Дмитрий Владимирович.**

Отзыв положительный. Имеются замечания:

- Разработанные теоретические модели объектов общественного питания следовало бы дополнить характеристиками мобильности, то есть их соотношением с сетью внешнего и внутреннего транспорта, с учетом того, что транспортная доступность - важная составляющая конкурентоспособности, влияющая на посещаемость заведения.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их широкой известностью в области архитектурного проектирования и способностью определить научную и практическую ценность диссертации, спецификой и актуальностью их основных научных работ.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

- **разработана** новая научно-проектная концепция оптимизации проектирования объектов общественного питания за счёт применения

авторской комплексной теоретической модели, связывающей воедино все структурные элементы объектов общественного питания и определяющей приоритетность использования того или иного класса решений с позиций: градостроительного расположения, объемно-пространственной и функциональной организации, средового наполнения. Работа модели продемонстрирована на примерах различных функциональных типов объектов общественного питания и апробирована в экспериментальных и реальных проектах объектов общественного питания, выполненных с участием диссертанта;

- **разработана** историческая периодизация этапов развития современных ООП с 1990 г по н.в. Выделено и охарактеризовано 4 этапа: этап регрессии (1990-1998), этап восстановления (1999-2003), этап роста (2004-2008), этап адаптации (2009-по н.в.). Выявлены особенности современного этапа, определяющие перспективные тенденции развития функциональной и объемно-планировочной структуры ООП: планировочная комбинация, производственная оптимизация, интеграция биоэлементов, создание среды, ориентированной на детей и здоровый образ жизни, сетевое распространение ООП;

- **разработана** градостроительная классификация размещения ООП в структуре города по признаку места размещения: в центре города рядом с общественнозначимыми объектами, в периферийном районе города, за пределами городской черты, на автомагистралях, в рекреационной зоне, на транспортно-пешеходных путях; и по признаку условий размещения: в условиях реконструкции, нестандартное размещение, мобильные объекты общественного питания. Сформулированы положительные и отрицательные стороны каждого из способов размещения и возможности их использования для всех рассматриваемых в диссертации функциональных типов ООП (столовая, ресторан, кафе, бар, закусочная, кофейня, объект фастфуда).

- **разработаны** девять объемно-пространственных моделей объектов общественного питания. Модели представлены в графическом виде и построены на основе предложенной в диссертационной работе объемно-пространственной классификации и систематизации 244 объектов существующих и проектируемых отечественных и зарубежных ООП, различной функциональной направленности и вместимости. Выделены следующие модели объемно-пространственных решений ООП: традиционный объём на основе горизонтально-вертикального зонирования, объём, встроенный в окружающую застройку, реконструкция и модификация существующего объема, криволинейный объём, атриум, главный объём с удаленным спутником, трансформирующийся объём, объём в едином объёме, комбинированный объём.

- **предложена** оригинальная научно-проектная концепция формирования графических трехмерных комплексных моделей-рекомендаций для проектировщиков по архитектурно-средовому решению различных типов объектов общественного питания.

- **предложена** классификация основных подходов к архитектурно-средовой организации ООП: экологический подход, образно-художественный подход, средовой подход, функциональный подход, социокультурный подход, личностный подход и рассмотрена целесообразность и продуктивность их применения для всех функциональных типов ООП (столовая, ресторан, кафе, бар, закусочная, кофейня, объект фастфуда).

- **доказана** перспективность использования комплексной теоретической модели организации архитектурной среды при проектировании объектов общественного питания путем ее многократной апробации в реальном, экспериментальном и учебном проектировании.

- **введены** корректировки в применяемый терминологический аппарат. Уточнено функциональное содержание термина «архитектурная среда объектов

общественного питания» и определено и раскрыто содержание термина «Объект общественного питания» в контексте архитектуры.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

доказана необходимость и эффективность использования комплексной теоретической модели организации архитектурной среды объектов общественного питания, что вносит вклад в оптимизацию архитектурной деятельности;

применительно к проблематике диссертации результативно использована методология, основанная на комплексном подходе изучения всех составляющих исследования, в том числе метод анализа источников (литературно-публицистических, нормативно-правовых, архитектурно-проектных источников, фотографических материалов по теме исследования); графоаналитический метод, позволяющий проанализировать существующие объекты общественного питания, систематизировать типы градостроительного размещения и сформировать объемно-пространственные модели; исторический метод позволил определить этапы развития ООП; структурный метод; метод синтеза нового научного знания; метод теоретического и практического моделирования для апробации эффективности результатов исследования;

изложены и охарактеризованы основные факторы, определяющие формирование современных объектов общественного питания;

раскрыты проблемы, противоречия и перспективы, характеризующие каждый этап развития объектов общественного питания;

изучен и обобщен обширный мировой опыт проектирования заведений общественного питания для определения специфики их объемно-планировочной организации и расположения в структуре поселений, систематизированы основные подходы применяемых при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания;

проведена модернизация существующих классификаций ООП, дополнено и обновлено типологическое деление объектов общественного питания. Актуализирована классификация объектов общественного питания: предложено деление объектов общепита по видам досуга и расположению функциональных зон, расширено деление по сроку функционирования, степени мобильности;

проведена апробация предложенных моделей и положений в реальном, экспериментальном и учебном архитектурном проектировании, подтвердившая их достоверность и эффективность.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработаны и внедрены в проектную практику принципы архитектурно-средовой организации и модели объемно-планировочной организации объектов общественного питания, учитывающие международные современные тенденции проектирования и строительства и социальные запросы населения.

основные положения работы представлены и внедрены автором в архитектурно-строительную практику при проектировании гостиницы с рестораном «Radisson» в г. Челябинске (в составе авторского коллектива мастерской архитектора В. Ковалева с 2012 по 2014 г.г.), проект награжден двумя дипломами профессиональных конкурсов; при проектировании пиццерии «ПиццаМания» и ресторана одесской кухни «Ленжерон», оба проекта для г. Челябинска разработаны в соавторстве с архитектором А.В. Кутаевской с 2013 по 2014гг. объектов общественного питания в г. Челябинске. Положения работы апробировались в экспериментальном, конкурсном и учебном проектировании - при подготовке ВКР магистров и бакалавров в ФГАОУ ВО «ЮУрГУ» (НИУ); ряд научных положений лег в основу лекционного курса «Архитектурно-дизайнерское проектирования» и «Проектирование интерьеров общественного здания» для бакалавров ФГАОУ ВО «ЮУрГУ» (НИУ) и «Актуальные проблемы истории и

теории архитектуры по профилю подготовки» для магистрантов ФГБОУ ВО «УрГАХУ». Имеются акты о внедрении;

определены перспективы практического использования полученных научных результатов. Результаты могут быть использованы:

- при разработке концептуальных проектов и проектов реконструкции, модернизации или реновации объектов общественного питания;
- в разработке и совершенствовании нормативной документации по проектированию объектов общественного питания;
- при подготовке бакалавров и магистров архитектуры в учебном процессе ВУЗов;

создан комплекс моделей и предложений, на основе которого может быть сформирована система комплексных рекомендаций по формированию средовой, градостроительной и объемно-пространственной структуры объектов общественного питания для применения результатов исследования в проектной и учебной практике;

представлены предложения и рекомендации по улучшению архитектурной среды объектов общественного питания с помощью объемно-планировочных решений, принципов градостроительного формирования и особенностей средового проектирования.

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

для экспериментальных работ - результаты работы прошли успешную апробацию в реальном проектировании объектов общественного питания в г. Челябинске; в экспериментальном дипломном проектировании на кафедре «Дизайн архитектурной среды» ФГАОУ ВО «ЮУрГУ» (НИУ);

теория построена на известных, проверяемых данных и фактах, на применении существующих методов исследования архитектурной среды объектов общественного питания, на обобщении и систематизации, сравнительном анализе, натурном обследовании, создании интегрированных теоретических моделей, объемно-пространственном графическом

моделировании, экспертной оценке, проектно-методической апробации и согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации;

идея базируется на анализе практики и обобщении научно- теоретического, передового международного и отечественного опыта проектирования и строительства объектов общественного питания, натурном обследовании объектов и коррелирует с опубликованными результатами и выводами по теме диссертации;

использованы сравнения авторских данных с данными, полученными ранее по рассматриваемой тематике;

установлено соответствие авторских результатов с результатами, представленными в независимых источниках по тематике диссертации по современным подходам к формированию объектов общественного питания, что позволило сделать актуальные предложения по развитию архитектурной типологии;

использованы современные методики сбора и обработки исходной информации, современные компьютерные программы (AutoCAD, Excel, ArchiCAD, 3D Max, CorelDraw, Photoshop) при обобщении результатов мирового опыта проектирования и натурных обследований, объемно-пространственном моделировании;

Личный вклад соискателя состоит в решении научной задачи, посвященной разработке научно-обоснованной комплексной теоретической модели организации архитектурной среды объектов общественного питания связывающей воедино градостроительное расположение, объемно-пространственные модели и приемы средового проектирования,

- в выявлении современных тенденций организации архитектурной среды объектов общественного питания;

- в предложенной актуализированной классификации объектов общепита;

- в обновленной структуре типологического деления объектов общественного питания;

- в изучении и обобщении современного опыта проектирования и строительства объектов общественного питания и обозначения проблем их развития, с учетом факторов оказывающих влияние на появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания;

- в выявлении основных типов градостроительного размещения объектов общественного питания в городской застройке;

- в разработке графических объемно-пространственных и комплексных моделей объектов общественного питания, построенных на анализе заведений общепита разных типов,

- в определении основных подходов проектирования архитектурной среды объектов общественного питания;

- в разработке комплексных трехмерных моделей-рекомендаций для архитектурно-средового проектирования ООП, в формировании на их основе заданий на проектирование и апробации в реальном проектировании для г. Челябинска;

- в личном участии автора в апробации результатов исследования (реальное, экспериментальное, конкурсное и учебное (в том числе дипломное) архитектурное проектирование объектов ООП с применением авторских моделей;

- в подготовке лично и в соавторстве 17 публикаций по тематике выполненной работы, в том числе 4 публикаций - в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК;

- основные материалы диссертационной работы были представлены в докладах научных конференций и конгрессов, проведенных в ЮУрГУ в 2012-2016 гг.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 17 человек, из них 5 докторов наук по специальности 05.23.21 - Архитектура

зданий и сооружений. Творческие концепции архитектурной деятельности, участвовавших в заседании, из 24 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту 0 человек, проголосовали за присуждение ученой степени кандидата архитектуры Пасынковой Юлии Андреевны: за - 13, против - 3, недействительных бюллетеней - 1.

На основании тайного голосования 21 июня 2017 года диссертационный совет Д 212.223.05 принял решение присудить Пасынковой Юлии Андреевны ученую степень кандидата архитектуры.

Диссертация Пасынковой Юлии Андреевны соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842.

В диссертационной работе Пасынковой Юлии Андреевны на соискание ученой степени **кандидата** наук отсутствуют недостоверные сведения об опубликованных соискателем ученой степени работах, в которых изложены основные научные результаты диссертации.

Диссертация Пасынковой Юлии Андреевны на соискание ученой степени **кандидата** наук является научно-квалификационной работой, в которой содержится решение научной задачи, а именно создание комплексной теоретической модели организации архитектурной среды объектов общественного питания имеющей значение для научной и практической архитектурной деятельности.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ

диссертационного совета Д 212.223.05

доктор архитектуры, профессор



СЕМЕНЦОВ С.В.

УЧЕНЫЙ СЕКРЕТАРЬ

диссертационного совета Д 212.223.05

доктор архитектуры, доцент

« 21 » июня 2017 г.

ВАЙТЕНС А.Г.