

64-72-107/1
13.11.2019

ВІДГУК

офіційного опонента на дисертацію
Дудки Світлани-Роксолани Олександрівни
«Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних
закладів»,
поданої на здобуття наукового ступеня кандидата мистецтвознавства
за спеціальністю 17.00.07 – дизайн

Звернення С.-Р.О. Дудки до проблематики організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів є цінним з кількох позицій: з теоретичної – на сьогодні вкрай необхідно визначитись з аспектами наукового обґрунтування специфіки побудови дизайн-проектів суспільних закладів (зокрема, ресторанних) та визначення критеріїв їх якості в контексті сучасного мистецтвознавства; з практичної – осмислити ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів на сучасному етапі, коли в дизайні відбувається певна взаємозумовленість проектної композиції і функціонального процесу та переорієнтування на новітні запити користувачів. Існування України в європейському соціокультурному просторі вимагає від вітчизняних фахівців також врахування загальносвітових тенденцій організації таких просторів в українському дизайнерському досвіді.

Важливо, що дослідницька увага авторки припадає на узагальнення основних концептуальних уявлень про інтер'єрний простір сучасного ресторанного закладу; на принципи композиційної організації та прийоми оптимізації сучасних інтер'єрних просторів ресторанів; рівні взаємодії людини як із зовнішнім простором ресторанних закладів, так і з внутрішнім; фактори, що визначають критерій якості та комфортності в дизайні ресторанних просторів. Амбітним завданням, поставленим авторкою дисертаційного дослідження, є завдання формування системи конструктивних та інноваційно-технологічних рішень, що застосовуються при організації інтер'єрних просторів ресторанів та на їх основі – завдання визначити ергодизайнерські принципи організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів. В якості додаткового завдання дисертаційної роботи, С.-Р.О. Дудка уточнює понятійний апарат дослідження

просторового середовища ресторанних закладів. В якості додаткового завдання дисертаційної роботи, С.-Р.О. Дудка уточнює понятійний апарат дослідження (поняття «ергодизайн», «універсальний ресторан», «доступність», «інклюзивність» в ресторанних закладах, тощо).

В дисертаційній роботі визначений доволі широкий ареал дослідження, як територіальний, так і хронологічно-логічний. Зазначена широта надає змогу дисертантці осмислити світовий досвід та визначити загальносвітові чинники формування предметно-просторового середовища ресторанних закладів на сучасному етапі.

У вступі дисертаційного дослідження висвітлено теоретичне та практичне значення одержаних результатів, надано список публікацій, що містять основні наукові результати виконаної роботи, окреслена географічно різнобарвна апробація. Відповідно до об'єкту та предмету дослідження обрано науково-методологічний інструментарій: комплекс загальнонаукових (теоретичних та емпіричних) та спеціальних мистецтвознавчих методів наукового пізнання. Більш глибокий аналіз методології наданий у підрозділі 1.3. дисертації.

В історіографічно-методологічному розділі дисертаційного дослідження авторка справедливо відмічає, що на сьогодні ще «не визначені принципи та прийоми мистецтвознавчого характеру в дизайні предметно-просторового середовища, а більшою мірою досліджувалися особливості формування архітектурних просторів» [автореф.], а «розвиток професійних уявлень про інтер'єр ресторанів, у сучасному дизайні – це складний процес переплетіння художніх концепцій і творчої розробки соціально-економічних, технічних, технологічних та психологічних проблем формування предметно-просторового середовища» [дис., стор. 23].

Характеризуючи існуючі в дизайні концепції організації зазначених просторів та використовуючи певний фактологічний матеріал, С.-Р.О. Дудка, уточнює основні закономірності побудови інтер'єрних просторів ресторанів у світовій практиці, важливій для України.

Вибудована в дослідженні концепція видається доволі стрункою: здобувачка на основі типологізації досліджуваного явища планувала дослідити принципи універсального дизайну інтер'єрних просторів сучасного ресторанного закладу, а потім на їх основі виявити принципи ергономічного дизайну інтер'єрних просторів таких же закладів. Як реалізована в дисертації ця концепція?

У Розділі 2. «Особливості проектування інтер'єрних просторів сучасних ресторанів», дисертантка з впевненою логікою встановлює три основних композиційних рішення функціонального процесу в інтер'єрних просторах ресторану: 1. організація ресторанного закладу та його предметно-просторового середовища з орієнтацією на зовнішнє міське середовище та структуру закладу в основі якого побудований ресторан; 2. організація ресторанного закладу та його предметно-просторового середовища з орієнтацією на організовані внутрішні простори самого закладу та просторів, в структурі яких ресторан знаходиться; 3. предметно-просторове середовище, що виконує роль самостійного елемента в структурі міста (окрема будівля, що являє собою ресторанний заклад). У цьому ж розділі С.-Р.О. Дудка доводить важливість психофізіології сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів та ґрунтовно аналізує взаємозв'язок графіка руху і маршруту сприйняття інтер'єрних просторів ресторанів.

Концептуалізуючи об'ємно-планувальні рішення універсального дизайну інтер'єрних просторів сучасного ресторанного закладу, дисертантка виділила 8 моделей та надала характеристику його основним принципам: рівноправності; привабливості для усіх користувачів; гнучкості та адаптування до потреб всіх; простоті та ясності; доступному сприйнятті інформації; толерантності до помилок; мінімальності зусиль при користуванні; комфортним розмірам і простору.

В 3 розділі дослідження С.-Р.О. Дудка зосереджується саме на принципах ергономічного дизайну та на критеріях якості, оцінці комфортності інтер'єрних просторів ресторанів з точки зору ергономічності. Дослідницею виведені наступні ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів

ресторанів: принцип багатогранності дизайну інтер'єрних приміщень; принцип взаємопроникнення та пов'язаності функціонально-типологічних зон ресторану; принцип «гнучкості» та керованості інтер'єрних просторів ресторану; принцип актуалізації та «оцифрування» інтер'єрних просторів ресторанів; принцип персоналізації та «суб'єктивності» інтер'єрних просторів ресторану; принцип автономності та незалежності інтер'єрних просторів ресторанів.

Таким чином, у порівнянні з принципами дизайну «універсального ресторану» простежується тенденція до врахування індивідуальності (суб'єктності) користувачів, цифровізації інтер'єрних просторів ресторанів, відкритості їх до природи, тощо.

Важливо, що запропоновані авторкою метод оцінки якості інтер'єра ресторану та графоаналітичний метод моделювання на підставі зазначених ергодизайнерських принципів, враховують загальносвітову тенденцію «персоналізації» дизайну ресторанних закладів. Адже експертна оцінка є менш регламентованою, передбачає значно більший діапазон показників, ніж сформульований у діючих нормативних документах про що й зазначається у висновках дослідження. А графоаналітичний метод моделювання дозволяє врахувати ту саму «персоналізацію».

У висновках роботи автор перераховує нові теоретичні положення, що витікають з ретельного дослідження проблеми. Важливо, що кандидатська дисертація С.-Р.Дудки демонструє тенденцію зв'язку зі світовими дизайнерськими новаціями, не оминаючи й вітчизняний дизайнерський досвід.

Текст дисертації та автореферату свідчить про те, що дисертаційне дослідження в цілому реалізує мету своєї авторки — на основі аналізу доволі великого обсягу фактологічного матеріалу визначити та охарактеризувати ергодизайнерських принципів організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів.

Наукова новизна дисертаційного дослідження не підлягає сумнівам.

Знайомство з текстом автореферату свідчить про те, що в ньому відображені основні положення дисертації, так само повно відображають її головні складові та концептуальні висновки публікацій за темою.

Але, підсумовуючи це, можна звернути увагу авторки на дискусійні моменти зазначеного дослідження:

1. доволі широкий ареал та багатоаспектність досліджуваного явища ускладнив для молодого дослідника завдання виявити узагальнюючі особливості ергодизайнерського підходу, адже в анотації до дослідження зазначені наступні особливості: інклюзивність, екологічність, оптимальність, компактність, функціональність. Як у цих особливостях враховані принципи багатогранності дизайну інтер'єрних приміщень; принцип взаємопроникнення та пов'язаності функціонально-типологічних зон ресторану; принцип «гнучкості» та керованості інтер'єрних просторів ресторану; принцип актуалізації та «оцифрування» інтер'єрних просторів ресторанів; принцип персоналізації та «суб'єктивності» інтер'єрних просторів ресторану; принцип автономності та незалежності інтер'єрних просторів ресторанів?
2. В методологічній частині дослідження зазначений метод «описового професіографування» [дис., стор.55], але ані в анотації, ані авторефераті такий специфічний метод дослідження не зазначені.
3. дійсно, класифікація принципів та прийомів організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів є важливим науковим завданням. Тут важливо визначитись з параметрами такої класифікації. Даний підхід дозволив встановити зв'язки між технічною складовою формування інтер'єру ресторану, його функціональністю та естетичною виразністю. Хотілось би конкретно виявити саме естетичні параметри організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів та вплив на них сучасної соціокультурної ситуації.
4. аналізуючи комунікативні якості ресторану, які сукупно утворюють його комунікативний імідж, С.-Р.Дудка наголошує на його важливості. Чи має стосунок до цього іміджу наявна в сучасній культурі іграва

- складова як вона реалізується в межах ергономічних принципів організації предметно-просторового середовища ресторанних закладів?
5. На жаль, у тексті автореферату зустрічаються певні технічні помилки, що певним чином, впливає на сприйняття його тексту.

Втім, незважаючи на деякі недоліки, які не зменшують наукової цінності дослідження С.-Р. О.Дудки, необхідно констатувати, що автореферат відображає основні положення дисертації, її головні складові та концептуальні висновки. Дисертаційне дослідження є самостійним і завершеним, авторський внесок у розробку проблеми не викликає сумнівів. Дисертація повністю відповідає вимогам МОН України до кандидатських дисертацій, паспорту спеціальності 17.00.07 – дизайн, профілю спеціалізованої вченої ради К 35.052.25, напряму – мистецтвознавство.

Офіційний опонент



Алфьорова З.І.
доктор мистецтвознавства,
професор, декан факультету кіно-,
телемистецтва
Харківської державної академії
культури

