

Protokol o hodnocení kvalifikační práce

Název bakalářské práce: Everyday (design)

Práci předložil student: KOPŘIVOVÁ Lucie

Studijní obor a specializace: Sochařství, specializace Keramika

Hodnocení vedoucího práce

Práci hodnotil:

Doc. MgA. Gabriel Vach

1. Cíl práce

Práce Lucie Kopřivové je kompaktní, na první pohled možná až strohá. Jedná se o design setu na pečení bezlepkového chleba, sestávající z pečicí formy, kterou lze použít v kombinaci s dřevěným prkénkem i jako nádobu na jeho uchovávání, dvěma odměrkami a malou kuchařkou. Na první pohled by se mohlo zdát, že je to práce malá rozsahem, ale už při bližším prozkoumání musím konstatovat, že dané práci nic nechybí.

Na práci Lucie Kopřivové si cením snahy zaměřit se na jeden konkrétní aspekt dnes stále častěji vyznávaného zdravého životního stylu, jeho ukotvení v potřebách dnešního uživatele. Udělala si rešerši stávajících řešení daného segmentu, poučila se z jejich nedostatků a chyb a na základě vlastní zkušenosti s výrobou tohoto specifického druhu

pečiva navrhla funkční řešení. Výsledek tak myslím bez obav může nabídnout svému potenciálnímu zákazníkovi.

Snaha pojmenovat a ukotvit svou práci v potřebách současníků a zlepšit stávající stav věcí je - alespoň věřím - hlavním posláním designéra.

2. Stručný komentář hodnotitele

Tvar pečící nádoby má zapuštěný úchyt, aby forma mohla bez problému stát v troubě a nic nepřekážel při manipulaci. Jako trochu problémový vidím zvolené obdélníkové tvarosloví samotné formy na chleba. Byť se Lucie snažila deformacím předcházet výrobou sušící i pálicí pomůcky, při případné malosériové výrobě by takto navržený tvar způsoboval nemalé problémy. Ale jsem rád, že Lucie tento experiment podstoupila, neboť už teď sama ví, jak při navrhování podobných tvarů v budoucnu postupovat a čemu bude lepší se napříště vyhnout.

Logické a uživatelsky velmi vstřícné je Luciino rozhodnutí použít pro svou pečící sadu odměrky vycházející z principu hrnkových receptů. Objem obou, stejně jako recepty v její kuchařce, vychází z celkového objemu pečící nádoby. Rozdělení na odměrku na sypké suroviny a na tekutiny je pak už jen promyšleným detailem vycházejícím z praktické zkušenosti přípravy těchto receptů.

Jako pozitivní hodnotím zpracování grafiky vycházející z Luciina rukopisu, která podtrhuje, že jde v podstatě o prototyp a autorčin vlastnoruční pokus o vylepšení jednoho segmentu fungování "moderní" domácnosti.

3. Vyjádření o plagiátorství

Dle mých znalostí není práce Lucie Kopřivové plagiátem.

4. Navrhovaná známka a případný komentář

I přes menší rozsah práce velice pozitivně hodnotím, jak Lucie našla téma, se kterým se mohla ztotožnit. Navrhla jednoduché a kompaktní řešení, úspěšně použitelné např. pro lidi s intolerancí na lepek, kteří mají rádi kontrolu nad tím, co vlastně jedí,

Navrhuji proto hodnotit práci Lucie Kopřivové jako výbornou.

Datum: - 4 -06- 2019

Podpis:

