

I. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název práce:	Řemeslná výroba
Jméno autora:	Barbora Šmejkalová
Typ práce:	bakalářská
Fakulta/ústav:	Fakulta architektury (FA)
Katedra/ústav:	Design
Oponent práce:	MgA. Lenka Záhorková
Pracoviště oponenta práce:	Nalejto ceramic design

II. HODNOCENÍ JEDNOTLIVÝCH KRITÉRIÍ

Zadání	průměrně náročné
<p>Autorka si pro svou bakalářskou práci s názvem „Řemeslná výroba“ zvolila návrh a realizaci keramického setu s karafou a pohárky na servírování tradičního mexického destilátu - Mezcalu. Design je inspirován původem tohoto nápoje a tradiční výrobou nádob na jeho podávání, avšak je prezentován v novém pojetí.</p> <p>Pro splnění zadání je nutné, aby se autorka zaměřila na výzkum několika klíčových oblastí. Patří sem historie samotného nápoje a mexické zvyky spojené s rituální konzumací tohoto destilátu. Dále původní způsoby výroby nádob a tamní specifická estetika. Součástí výzkumu by mělo být také postavení Mezcalu na současném trhu a rešerše aktuálních nádob. Rovněž je důležité zahrnout gastronomickou a ergonomickou část, aby nádoby byly skutečně funkční. V neposlední řadě je nezbytné zvládnutí keramické technologie, která je která je náročná a obsáhlá.</p> <p>Součástí zadání je také realizace produktu, což zahrnuje návrh konceptu a designu setu vycházejícího z informací získaných v analytické části, a následnou výrobu.</p>	

Splnění zadání	splněno s většími výhradami
<p>Závěrečná práce splňuje body zadání, zahrnující analýzu zadání, sestavení podkladů, rešerši a varianty řešení. Poslední bod zadání, tedy realizace, je k dnešnímu dni bohužel dokončen pouze částečně, jelikož finální podoba realizovaného výrobku chybí.</p> <p>Analytická část práce, včetně rešerše, konceptu a návrhu produktu, je zpracována na odpovídající úrovni. Dokumentace procesu ukazuje, že realizace je ve velmi pokročilé fázi, avšak finální výrobek je momentálně ve fázi před výpalem, což znamená, že část 'realizace' nelze považovat za plně dokončenou.</p> <p>Výpal je zásadním faktorem v keramické výrobě. Při výpalu může dojít k deformaci produktu, jeho sesedání a projevení dalších nedokonalostí a chyb v designu. V keramické praxi je běžné, že se až po výpalu prvního prototypu projeví zmíněné nedostatky a detaily, které je nutné přepracovat, což může znamenat návrat do fáze 'model výrobku' a opakování celého výrobního procesu. V současné době není známa finální podoba povrchové úpravy – ta je doložena pouze vizualizacemi a vzorky glazur. Finální výpal bude mít zásadní vliv na vlastnosti glazury a estetiku výrobku, a proto je v tuto chvíli obtížné hodnotit kvalitu produktu.</p>	

Zvolený postup řešení	správný
<p>Postup řešení práce byl správný a logický. V počáteční části proběhlo vyjasnění vlastního záměru, následovala obsáhlá analýza tří základních výše zmíněných okruhů. Ze získaných znalostí jsou vyvozeny závěry, na jejichž základech je designována keramická sada. Autorka jasně popisuje vlastní motivace k skutečným krokům a zdůvodňuje vyvrácení dalších nabízejících se možností.</p>	

Při následné realizaci výrobku sama autorka testuje různé technologické postupy a nachází řešení i náročnějších výrobních kroků, což si zaslouží ocenění. Bez vlastní zkušenosti s materiálem a pochopení jeho vlastností a zákonitostí může být designování keramického produktu zdoluhavé. Nicméně zvládnutí keramické technologie v tak krátkém čase je náročné, proto bych doporučila, aby tuto část konzultovala s odborníkem z oblasti keramiky. Tato konzultace by mohla proces urychlit, eliminovat zbytečné kroky a umožnit tak včasné dokončení práce.

Odborná úroveň

B - velmi dobře

Autorka využívá interdisciplinární přístup, který kombinuje aspekty historie, gastronomie, designu a keramických technologií. Tento přístup může obohacovat kvalitu práce, ale také ukazuje schopnost integrovat různé oblasti znalostí do koherentního celku. Doporučila bych však, aby finální výrobu konzultovala s odborníkem z oblasti keramiky, což by mohlo finální produkt posunout na profesionálnější úroveň. Úroveň odbornosti práce odpovídá požadavkům kladeným na bakalářskou úroveň.

Formální a jazyková úroveň, rozsah práce

A - výborně

Formální a jazyková úroveň práce je vynikající. Text je logicky a srozumitelně strukturován a členěn. Práce neobsahuje gramatické chyby a je adekvátně doplněna ilustrativními obrázky, které podporují a doplňují textový obsah.

Výběr zdrojů, korektnost citací

A - výborně

Autorka práce využila jak české, tak zahraniční zdroje, zahrnující odbornou literaturu a online materiály. Všechny použité zdroje jsou v textu transparentně identifikovány a citovány v souladu s příslušnými standardy. Rozsah citovaných pramenů odpovídá nárokům bakalářské práce.

Další komentáře a hodnocení

Autorka zvolila design keramického setu karafy a pohárků vycházející z tradičních postupů a materiálů pro výrobu nádob na Mezcal, s cílem nabídnout jejich nové pojetí. Karafa má kuželkovitý tvar s rozšířeným hrdlem, které zlepšuje rozptyl vůní. Je navržena tak, aby sloužila jak pro domácí podávání nápoje, tak jako profesionální gastro servírovací nástroj.

Na karafě i pohárcích se objevuje originální reliéf, inspirovaný cestami kůrovce v kmeni stromu. Autorka se velmi dobře vypořádala se zpracováním reliéfu a přenesla tento prvek z reálného kmene pomocí formovací techniky s akrylovým tmelem. Negativ odlišných cest pak otiskla do modelu. Tento prvek odkazuje na přírodu a může evokovat estetiku domorodých kmenů a kulturu předkolumbovské Ameriky, která je úzce spojena s historií nápoje Mezcal. Nepravoplně se zde také odkazuje na symbol spojovaný s Mezcalem – larva Gusano Rojo na dně láhve.

Navzdory zmínce autorky v teoretické části, kde komentuje promyšlený design karafy (stabilita, ergonomie, nalévání), karafa působí nestabilním dojmem. Umístění a proporce hrdla podle mého subjektivního názoru ubírají na eleganci. Karafa působí elegantnějším dojmem ve vizualizacích než v následném modelu, kde se celá láhev zdá nižší. Objemná horní část by mohla způsobit disbalanci při nalévání tekutiny kvůli nahromadění velkého objemu v této části při nalévání. Tyto aspekty je však náročné hodnotit bez hotového výrobku.

Karafa má také sloužit profesionálním gastronomickým podnikům jako nástroj pro sofistikované podávání nápoje, což vyžaduje mnohem přísnější kritéria na funkčnost, hygieničnost a praktičnost než pro domácí servírování. Je třeba se důkladně zaměřit na detaily jako uzavíratelnost a kvalitu korku, aby korková zátka kvalitně těsnila a alkohol se neodpařoval (testování na finálním výrobku může ukázat, zda není nutné místo styku karafy se zátkou jinak tvarovat). Dále je důležité zajistit umyvateľnosť, ktorou ovlivní finální povrchová úprava. V tomto kontextu může být nepraktická i hrubá plocha spodní části nádoby, která není opatřena glazurou ani nožičkou, resp. z práce momentálně není čitelné, jak je tato plocha řešena.

Pohárky vycházejí z původní tradiční copity. Mají příjemný rituální tvar mističky, která padne do dlaně, a obsahují také dekorační reliéf. Z teoretické části práce není zřejmé, jak je řešena plocha bez glazury („nožička“), na které se výrobek bude pálit. Ta by mohla pohárku přidat na stabilitě i při nalévání v rychlém gastro provozu. Je žádoucí řešit tyto stojné pálicí plošky sofistikovaně, aby nevznikala nevzhledně a nepravidelně setřená glazura, nebo aby se výrobek glazurou nepřilepoval k plátu. V profesionálním provozu může být také nežádoucí, pokud reliéf zasahuje příliš do picího okraje, kde se mohou zachytávat nečistoty ze rtů, například dámské rtěnky.

III. CELKOVÉ HODNOCENÍ, OTÁZKY K OBHAJOBĚ, NÁVRH KLASIFIKACE

Autorka vytvořila velmi kvalitní koncept projektu a jeho hlavní myšlenku. Podrobně nastudovala historii tématu a systematicky a logicky si kladla otázky a vyvracela nevhodící se možnosti.

Velmi oceňuji, že autorka sama prošla celým výrobním procesem, aby se důkladně seznámila s keramickým materiálem, což je nezbytné pro kvalitní navrhování keramických produktů. Nicméně bych doporučila konzultovat celou práci s odborným řemeslníkem, což by mohlo eliminovat zbytečné nedostatky.

Negativně hodnotím skutečnost, že k dnešnímu dni není zcela hotová realizace prototypu v materiálu. To je zásadní pro posouzení kvality designu, testování ergonomie a funkčnosti.

Otázky k obhajobě:

- 1) představte finální vypálený výrobek včetně jeho povrchové úpravy, zhodnoťte jeho kvalitu a případné odchylky od představy a původního návrhu. Navrhněte případné vylepšení produktu, a jak odchylky eliminovat.
- 2) obhajte praktické stránky karafy: stabilita, nalévání, uzavíratelnost; přísnější požadavky profesionálního gastro provozu: hygieničnost
- 3) obhajte praktické stránky pohárků: reliéf a picí okraj, stabilita při nalévání v rychlém gastro provozu, řešení pálicí „nožičky“

Předloženou závěrečnou práci hodnotím klasifikačním stupněm

Datum: 15.6.2024.

Podpis:

