

Posudek vedoucího bakalářské práce

Název práce: Desitilační kolona

Studijní program: Ústav designu

Student: Lucie Krejčová

Vedoucí: MgA. Jan Jaroš

Lucie si svou bakalářskou práci vybírala podle svého zájmu o byliny. Při své vrozené zvědavosti narazila na způsoby získávání esenciálních, vonných (aromatických) olejů a hydrolátů z rostlin prostřednictvím destilační kolony. Tu se také rozhodla zpracovat jako svou závěrečnou bakalářskou práci. Nenechala se ani odradit jejím spíše technickým řešením.

Práce je rozdělena do dvou částí. První je teoretická část, která je dobře strukturovaná s kvalitním poznámkovým aparátem. Jednotlivé odkazy ať na historii destilování, názvosloví, nebo rozlišování způsobů a získávání jednotlivých typů extraktů jsou logicky rozčleněny. Na plynulosti textu ubírá složitější skladba vět. Po stránce obsahové, k analytické části nemám větších výhrad. Menší výhrada se ale týká méně obsáhlé prezentace současných produktů na trhu, kde bych uvítal více zástupců z jednotlivých materiálů, které Lucie prezentovala při ranných konzultacích.

Jako pozitivní a zároveň nezbytnou pro takovou práci vnímám návštěvu a konzultace s baristy z restaurace Štangl, kteří tyto přístroje využívají a mají tedy schopnost se k výhodám a nevýhodám jimi používaného přístroje vyjádřit. Zároveň možnost praktické zkoušky, pozorování při práci od fáze kompletace kolony, přes samotnou destilaci, až po mytí je nezbytné a posouvající kvalitu návrhu. Zároveň je nutné se podívat na tuto praxi kriticky a zhodnotit ji po všech stránkách. Uvědomit si, že používané řešení nemusí být jediné správné a definitivní.

Nedílnou součástí teoretické přípravy pak vnímám stanovení a splnění cílů svého návrhu. Zde jsem viděl v prvních fázích nesoulad ve schopnosti definování cílů z pozice designéra. (Co mohu udělat pro větší komfort obsluhy, variabilitu, bezpečnost, uskladnění?) a prvotními cíli, které byly zaměřeny spíše na formu a estetizaci za účelem prezentace samotného procesu destilace. V protikladu pak stojí provoz kuchyně, který je stavěn maximálně účelně a prakticky. Co je ale podstatné zdůraznit, finální návrh se o řešení problematiky designérských cílů snaží. Jen na to, aby byly perfektně provedeny už nezbylo moc času.

Druhá část práce představuje přetavení teoretických podkladů a zkušeností do finální představy o produktu. Otázka kdy skončit s přípravou podkladů a započít práci na zhmotňování idey – tedy vytváření modelu produktu byly v případě Lucie velmi náročná. Jak rešerše a průzkum, tak prvotní návrhy vznikali kontinuálně, nicméně průběh postrádal správné načasování. S tímto nešvarem bojuje mnoho studentů a Lucie není výjimkou. Podstatné je si tuto skutečnost uvědomit a reagovat na podněty vedoucích s větší razancí, než tomu bylo v průběhu této práce. V tomto případě se upřel způsob řešení kolony na vytvoření přístroje ze skla, které jakožto dostupný materiál s hygienicky velmi dobře udržovatelným povrchem, je jistě vhodnou volbou pro chemické laboratoře a jiné tomu účelu uzpůsobené prostory. Mnohem hůře se ale se skleněnými komponenty pracuje v kuchyňských provozech. Přes jeho nesporné výhody skla proti jeho provoznímu využití v gastru hraje především jeho křehkost a opatrnost při manipulaci. Na druhou stranu je díky jeho průhlednost vidět každá nečistota.

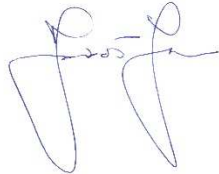
Finální model nemohu hodnotit, neb jsem ho v době zpracování posudku neviděl. Z vizualizací, které představují velmi omezenou a schématickou obrazovou přílohu písemné části není patrné více věcí. Chybí zde například dopracování madla poklice a madel jednotlivých dílů kolony. V mezičase zasláné vizualizace již dobře zvolená kovová madla obsahují, ale chyba s umístěním kohoutku na odtok destilátu odstraněna nebyla. (výtok z nádrže by měl být umístěn v nejhlubší části nádoby). Stran skladebnosti by se mohlo uvažovat o vytáčení kohoutu do stran, ale je to jistá technická komplikace. Poslední technickou úpravou by měl být sopouch (

komínek) spodní pokličky kotle. Ten by měl být delší než vnější přetah, který je součástí kondenzační nádoby. Zároveň je nezbytné, aby tyto trubice na sebe v ústí doléhaly a nedocházelo k úniku kondenzátu po vnější straně spodní pokličky. V případě dotáhnutí projektu by se za mne jednalo o zdárný redesign již existujících „Leonardo“ v jiných materiálech. V každém případě práce neřeší mnoho technických detailů spojených se samotnou výrobou. To se týká technologie výroby a spojování jednotlivých dílů.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou C.

MgA. Jan Jaroš

Vedoucí práce

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Jaroš', written over a horizontal line.