

Posudek oponenta bakalářské práce*

Jméno a příjmení studenta	Martin Přibík		
Studijní program	B 8206 Výtvarná umění		
Obor/ateliér	Multimedia a design-Průmyslový design		
Forma studia	Bakalářské	Akad. rok	2010
Název práce	Můj šálek kávy		
Oponent práce	Jiří Laštovička ak.soch.		

Tabulka A – hodnotí náročnost tématu, nikoli zpracování

Hodnocení náročnosti tématu:	Úroveň		
	nadprůměrná	průměrná	podprůměrná
Teoretické znalosti	X		
Praktické zkušenosti	X		
Sběr a zpracování podkladů a vstupních dat		X	
Specifické nároky tématu (originalita, rozsah, statistické zpracování dat, interpretace závěrů apod.)	X	X	

Tabulka B – hodnotí úroveň zpracování tématu

Kritéria hodnocení práce:	Úroveň			
	nadprůměrná	průměrná	podprůměrná	nelze hodnotit
Splnění cíle práce	X			
Samostatnost při zpracování	X			
Metodologická kvalita postupu	X			
Úroveň teoretické části	X			
Práce s literaturou (citace)		X		
Úroveň analytické části		X		
Adekvátnost použitých metod	X			
Úroveň návrhu řešení (realizace)	X			
Jazyková úroveň práce		X		
Formální úroveň (text, grafy, tabulky)	X			
Přehled literatury (rozsah, kvalita)		X		
Jiné kritérium (novost, přínos praxi)	X			

Hodnocení v jednotlivých kritériích označte znakem **X** v příslušné úrovni. V dalším hodnocení pokračujte na druhé straně formuláře.

Připomínky a otázky k obhajobě:

(Na tomto místě oponent práci slovně zhodnotí, uvede připomínky především **k obsahu**, tedy nejen k formě – není třeba jmenovitě uvádět, že na straně té a té chybí čárky, odkazy na prameny atd. I nezasvěcený čtenář by měl po přečtení slovního vyjádření získat představu o práci jako celku. **Oponent položí tři odborné otázky**, které student zodpoví při obhajobě práce. Otázky, které oponent položí, budou vycházet především **z obsahu práce**).

Hodnocení bakalářské práce Martina Přibíka „Můj šálek kávy“

Své hodnocení předložené práce započnu připomínkami, které se týkají především teoretické části. Takřka polovina její písemné části je věnována kávě, což je určitě nezbytné vzhledem k zadání úkolu, nicméně považuji za určitou marnotratnost citovat z další odborné literatury kapitoly, jako např. o druzích kávy, její sklizni, pražení, mletí apod. Za užitečné bych považoval spíše větší důraz na regionální a kulturní odlišnosti, které formovaly design předmětného produktu až do současnosti, a ve stručném přehledu jej zdokumentovat. V tomto případě tedy předmět, či spíše nádobka sloužící ke konzumaci kávy. Svoji tradicí a funkcí vymezený předmět, jako nový designérský úkol.

Má další připomínka se týká vlastního šálku, respektive jeho optické velikosti. Přestože je v písemné části deklarováno že se jedná o záměr, o vytvoření univerzálního šálku, domnívám se, že pojem espresso je spojen vždy s určitou podvědomě opticky fixovanou velikostí šálku. A v takovýchto případech bývá subjektivní vnímání spíše rozhodující, než věcná argumentace doložená parametry. Z tohoto pohledu se mi jeví šálek jako veliký. Oproti tomu jsou cukřenka i mlékovka svými parametry limitovány jako jednoporcové. Při definování konstrukce tácu se operuje s termínem Möbiova plocha, možná přesněji páska. Domnívám se, že používat tento termín v dané souvislosti neodpovídá zcela skutečnosti.

Mám-li hodnotit práci po stránce věcné, přístup k úkolu, jeho zpracování a realizaci, pak mohu konstatovat, že z mého pohledu hodnotím práci dle stupnice úrovně jako nadprůměrnou. Ostatně Martin Přibík má v tomto oboru mimořádné zkušenosti, které získal dlouholetou prací v oboru. Vyučený modelář, který během svého působení v Karlovarském porcelánu jako modelář Thun studia patřil k jednomu z nejlepších ve svém oboru. Prostředí, kde vznikala řada nových výrobků mu umožnilo sledovat vývojové designérské postupy, které dovedl nejen odporovat, ale určitě sloužily jako užitečná zkušenost a inspirace.

Bezpochyby, celá praktická část práce je toho dokladem. Vysoká řemeslná profesionalita mu umožnila realizovat v materiálu jakým je porcelán celou soupravu bez defektů v relativně krátkém čase. Vlastní realizace v materiálu je na profesionální úrovni, která ale svým charakterem převyšuje běžnou produkci porcelánek se zaměřením na sériovou výrobu užitkového porcelánu. Toto řemeslné zázemí, kterým disponuje mu umožňuje řešit nejnáročnější úkoly spojené s využitím technologií, které jdou i nad rámec studia. Jediným jeho limitujícím faktorem může být, (a doufám že nebude), vlastní invence.

Celkově hodnotím práci Martina Přibíka přes vznesené připomínky jako nadprůměrnou.

Otázky pro studenta k obhajobě:

- 1) V kapitole STANOVENÍ KOMERČNÍ ÚSPĚŠNOSTI, odstavci 2.2 Corporate product-hmatatelná vizitka firem se mimo jiné píše o propagaci produktu v marketingu během vývoje produktu. Můžete blíže vysvětlit, jaká je představa s ohledem na možné zneužití ve formě plagiátu?
- 2) 3.1 Bomba nebo ryba? Cituji: Přestože se souprava jeví poměrně luxusně, může být cenově dostupná i běžnému zákazníkovi.

Z dalšího vyplývá, že se počítá i s užitím v gastro provozech. Ze zdokumentované realizace je patrné, že i při zavedení do výroby, nemohlo by jít o výrobu masovou, spíše manufakturní. Z praxe je ověřené, že cenová relace dostupná pro běžného zákazníka není akceptovatelná pro většinu gastro provozů.

Můžete uvést jakým způsobem by bylo možno výrobu racionalizovat při maximálním zachování původního designu?

- 3) Užití jednoporcových mlékovek, zvláště pak cukřenek je pro gastro provoz velkou zátěží po všech stránkách. Dovedete si představit jiné řešení, jiné než použití stávajících balených kapslí a papírových sáčků. (Mám na mysli recyklovatelné materiály). Při zachování stávající design linie.

Návrh klasifikacevýborně.....

V(e)Praze..... dne ..2:6:2010.....

..Jiří laštovička ak.soch.....

...

podpis oponenta práce

Pro klasifikaci použijte tuto stupnici:

A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně
-------------	-----------------	-----------	----------------	----------------	------------------

* nehodící se škrtněte