

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: **Sára Rašovská**

Název bakalářské práce: Mindset - Uvědomělé stolování

Snaha o dokonalou ergonomii, přívětivé uživatelské prostředí a celkový komfort při užívání produktu – to jsou zásady, o které by měl usilovat každý designér. Můžeme říci, že příbor a celkově jídelní servis je vzorem dokonalého designu. Jen málokdo v dnešní době navrhne dokonalejší řešení, než je vidlička či lžice. Sára Rašovská přichází se zcela netradičním pojetím – navrhuje jídelní servis, který má své uživatele naopak zpomalit. Sářina práce je uvědomělým pojetím problémů týkajících se dnešní generace, mezi které patří stres, nedostatek času, nesoustředěnost apod.

Jídelní servis Mindset vyniká osobitým tvaroslovím, které vychází z předem autorkou stanovené funkčnosti. Podle Sáry totiž není hlavním smyslem stolování co nejvíce ulehčit, ale naopak donutit člověka jíst co možná nejpomaleji a jídlo si pomoci zapojení všech smyslů řádně vychutnat. Výsledný návrh bakalářské práce se skládá celkem ze tří objektů – lžice, misky a talíře, které autorka navrhla v souladu s principem MAYA – most advanced yet acceptable, který formuloval francouzský designér Raimond Loewy. Sáře se proto podařilo navrhnout takové tvarové řešení, které nejen že bude aktivovat smysly a umožní uživateli si jídlo co možná nejvíce vychutnat, ale zároveň zachová vizuální podobu, která bude uživateli známá a intuitivní. Lžici proto můžeme použít hned několika netradičními způsoby, z misky je možné rovnou pít a z talíře lze sypat pokrm přímo do úst. Můžeme namítat, že tato forma stravování příliš nekorresponduje s evropskou etiketou, ovšem vzpomeňme na arabskou či asijskou formu stravování, kdy např. srkání je považováno za ocenění kvality jídla. Dle autorky je navíc servis Mindset orientován spíše do domácích podmínek či zážitkových restaurací.

Se zvážení všech funkčních, ale i estetických požadavků, zvolila Sára jako výsledný materiál kameninu černé barvy, která by podpořila samotnou barvu i chuť jídla. Je nutné zvážit, zdali by v případě, že se budou jednotlivé části setu držet v dlaních, nebylo vhodnější zvolit znatelně lehčí plastový materiál. S přihlédnutím na celkovou myšlenku mindfulness a současné ekologické tendence je však Sářin výběr naprosto logický. V neposlední řadě vyvstává otázka, zda je set dostatečně obsáhlý k tomu, aby z něj bylo možné konzumovat kterýkoliv pokrm. V tuto chvíli tomu tak pravděpodobně nebude, ovšem jak sama Sára uvádí, tento problém by vyřešilo budoucí rozšíření setu.

Velmi pozitivně hodnotím profesionalitu, kterou Sára prokázala aplikací během studia získaných metod a rozsáhlým průzkumem, který provedla před samotným započítáním návrhu. Nejen že se ve své práci opírá o dostupné informace, ale sama provedla i výzkum v podobě dotazníku či internetové výzvy. Takto získané informace analyzovala a následně aplikovala do výsledného návrhu.

Sára Rašovská projevila vyspělé přemýšlení vhodnou volbou tématu se zaměřením na design help, ale i udržitelnost. Na její práci oceňuji komplexní uchopení tématu, osobitý přístup a důslednost, kterou věnovala nejen obsahové, ale i formální stránce návrhu. Proto její práci hodnotím nejlepším hodnocením.

Navrhované hodnocení: **A**

V Praze dne 19. 6. 2020

MgA. Kristýna Mikolášková