

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Konstantin Vanějev

Název bakalářské práce: Mlýnek na kávu

Posudek:

Předložená bakalářská práce v rozsahu 33 stran včetně hojné obrazové dokumentace naplňuje svým obsahem jednotlivé body zadání. Autor věnoval celému projektu značnou pozornost a jeho pečlivou analýzou vytvořil jasnou a logickou strukturu vývoje tak, aby mohl z počátečních teoretických a praktických studií vyvodit závěry, potažmo důsledky pro návaznou praktickou syntézu získaných informací a samotný návrh výsledného produktu – Mlýnku na kávu.

V úvodní fázi analýzy diplomant záhy přistupuje ke zkoumání základních technik mletí kávy a s nimi spojených produktů – mlýnků. Průzkum trhu zahrnuje základní, velmi široký přehled od běžně dostupných produktů na trhu až po extrémní, v běžné komerční sféře okrajový produkt (WEBER EG-1 ONYX), u kterého by se slušelo vyzdvihnout konkrétní důvody (konstrukce mlecích kamenů, použité materiály, vč. důvodů pro jejich použití) jeho vysoké prodejní ceny. Zároveň pro průzkum trhu považují výběr jednoho produktu z každé kategorie za nedostatečný, což dokládá i porovnání ručního mlýnku Comandante C40 MK3 a Stolního elektrického mlýnku Hario V60 EVCG-8B jejichž prodejní cena je srovnatelná, avšak každý se nachází na opačném konci nabídky ve své kategorii. Od toho se odvíjí i použité materiály a celkové zpracování, včetně designu.

Na základě analýzy trhu autor našel kategorii, jež má na trhu jen řídké zastoupení, a která tak skýtá prostor pro inovativní řešení a nepochybně také prodejní potenciál. Dvě vybraná řešení zde opět považují za nedostatečná. Autor toto poměrně vágně zdůvodňuje prohlášením: "Ostatní nalezené produkty byly spíše levnými pokusy, které spočívaly v předimenzování elektrické pepřenky a přidáním nádoby pod výstupní otvor." Zvolit ve světle tohoto tvrzení jako etalon kategorie Start-up projekt LUME, který dle dostupných recenzí: <https://youtu.be/d0tYF5-rid8> přináší řadu konstrukčních, parametrových a kvalitativních nedostatků, považují za přinejmenším nešťastné. Z textu není jasně patrné, zda měl autor přístroj k dispozici a podrobil ho testování přímo. Při orientačním nahlédnutí do nabídky podobných produktů se mi jako vhodné jeví zařadit do srovnání například produkt CMD-70 od společnosti KYOCERA – předního světového výrobce rezné keramiky, keramických nožů a elektroniky, u kterého lze očekávat odpovídající parametry.

V návaznosti na analýzu trhu diplomant věnuje prostor také způsobům a principům drcení / mletí kávového zrna, jeho hrubostem a vhodnosti pro různé způsoby přípravy kávy. Zde postrádám analýzu způsobů nastavování hrubosti mletí, ať už v kontextu dané kategorie (ruční mlýnky) či historicky. Tyto informace by našly uplatnění při řešení praktické části práce.

V závěru analýzy se objevuje také obecný přehled materiálů používaných pro výrobu a základní principy distribuce popř. zachycení namleté kávy.

Na základě podrobné analýzy problematiky si autor definuje základní parametry a nedostatky stávajících řešení v dané kategorii, které hodlá využít při vývoji. Zcela správně jsou jimi především: rozměry, výkonové parametry, vzhledové požadavky a v neposlední řadě intuitivní funkčnost.

Pokud však chce autor dát tvarovou definicí jednoznačně najevo příslušnost produktu k dané kategorii (káva), silně bych doporučil také historickou analýzu produktů pro její přípravu. Nezaměnitelný boční profil turecké džezvy, její tradiční rastr ručního tepání a nepochybně i barevnost skýtají východiska a možnou inspiraci při navrhování jak samotného tvaru, tak funkčních detailů.

Díky zodpovědnému přístupu autora při aplikaci zjištěných skutečností a na základě rozměrových modelů bylo naprosto správně stanoveno základní členění a rozmístění komponent mlýnku. Ty autor uzavřel do elementárního geometrického tvaru komolého kuželu s barevně a materiálově akcentovanými detaily. Jako problematické a v rozporu s vizí diplomanta o intuitivní funkčnosti však shledávám několik prvků.

Předně jde o nevhodné řešení systému aretace hrubosti mletí. Tomuto bylo možné předejít zmiňovanou analýzou. V dané kategorii produktů je obvyklá a uživatelsky přehledná aretace prstencem s čelním ozubením a fixací za pomoci tlačné pružiny. Princip kontramatky klade na uživatele neurčitý požadavek na sílu utažení. Osobně jsem bez přečtení popisu nebyl schopen tento princip pochopit. Materiálově a barevně akcentovaný aretační prsteneček lze chybně chápat jako ovladač nastavení hrubosti mletí. Toto je možné jednoduše řešit úpravou návrhu, kdy bude ocelový prsteneček osazen ať už tvarovou, nebo grafickou formou šipky a umístěním škály hrubosti na pevnou část těla mlýnku při použití obvyklého systému aretace.

Vertikální profilace svrchního kelímku pak mylně nabádá k jeho rotaci kolem svislé osy, podobně jako u ručních mlýnků na sůl / pepř. Pro odměřování porcí kávy za pomoci váhy mám v rámci dané kategorie výhrady.

Naopak jako velmi příjemné a intuitivní shledávám usazení hlavního ovládacího tlačítka a sdruženého ukazatele stavu baterie do decentní prohlubně, stejně jako vyústění nabíjecího slotu na zadní straně mlýnku.

Diplomant Konstantin Vanějev zpracoval a prezentuje návrh mlýnku na kávu v podobě jasně definovaného a logicky členěného celku. Ten působí vyváženě a důstojně. Zvolené barevné a materiálové pojetí je pak sázkou na jistotu a nijak nevystupuje z mezí dané kategorie.

Hodnocení: C Dobře

Ve Zlíně dne 13. 6. 2021

jméno oponenta bakalářské práce:

Jiří Hoferek

podpis oponenta bakalářské práce:

