

POSUDEK OPONENTA DIPLOMOVÉ PRÁCE

Jméno studenta: Petr Matoušů

Název diplomové práce: čajová souprava

Posudek:

Petr Matoušů ve své diplomové práci zpracovával návrh porcelánového čajového setu, určeného k použití zejména v gastronomických provozech, známých pod zkratkou HoReCa - hotely, restaurace, catering/café. Čajový set, nebo porcelánové vybavení obecně, by v těchto provozech měl vytvářet či dokreslovat atmosféru prostředí a uživatelům poskytnout zážitek při popíjení. Zároveň splňovat základní kritéria pro tento segment, tedy odolnost vůči poškození a skladovatenost.

Výsledným návrhem pana Matoušů je čajový set, SweeTea. Jak návrhář ve své práci píše, mnoho času věnoval vymýšlení a cizelizaci hrnku, který je nosnou položkou setu. Osobě ho shledávám zdařilým. Splňuje veškerá kritéria, která si dal a která by výrobek tohoto typu měl splňovat. Je nápaditý svojí stohovací hranou, zároveň hravý žebrováním po těle. Vlnky vybízejí k dotyku a zkoumání reliéfu konečky prstů. Mají uklidňující účinek, čímž přidávají pocitu pohody při pití nápoje.

Je však trochu na škodu, že podšálek zůstal stranou, jelikož je žádoucím partnerem k hrnku. Základní idea je dobrá a dá se na ní stavět. Zvýšenou pozornost bych věnoval ergonomii. V současném stavu má prapor podšálku nevhodnou výšku nad stolem, což zhoršuje manipulaci s ním. Chápu však časovou náročnost vývoje, který v podmínkách porcelánky trvá i několik měsíců.

Konvička splňuje účel, ke kterému je určena. Objem dvou hrnků je optimální pro použití v HoReCa segmentu. Příjemným bonusem je možnost stohování, což jistě ocení provozovatelé malých kavárniček a restaurací.

Set svým složením pokrývá základní část použití. Líbil by se mi rozšířený o dezertní talíř, protože pak by našel uplatnění u hotelových snídaní a nebo v kavárnách a cukrárnách při servírování pochutin.

Pro návrháře je nutná znalost výrobních postupů, technologií a jeho respekt k nim. Někdy je nutné přistoupit na kompromis, aby mohly být použity efektivní výrobní technologie, kterými daná firma disponuje a výsledný produkt mohl být sériově vyráběn. Zde bylo jedním drobným ústupkem tvarování nožky šálku, kvůli zachování možnosti strojního glazování. To je efektivnější než ruční, má výrazný vliv na produktivitu. Vzhledem k tomu, že pan Matoušů svůj program vyvíjel pro firmu G. Benedikt, mohu za ni říci, že s tímto bodem se popasoval na výbornou a všechny položky je možné dělat sériově. Hrněk lze vyrábět na točirenských linkách fi Lippert s kapacitou 3500ks / směna, podšálek jde lisovat v izostatických lisech fi Dorst / Netch s kapacitou 2000 ks / směna. Obě položky můžeme strojně glazovat. Konvici, včetně víčka, lze realizovat klasickým ručním litím do sádrových forem.

Na závěr bych rád ocenil i výběr názvu, který je vtipný a vystihuje podstatu setu.

Hodnocení:

Doporučuji tuto diplomovou práci k ústní obhajobě a navrhuji ji hodnotit

známkou výborně za písemnou část

známkou výborně za praktickou část

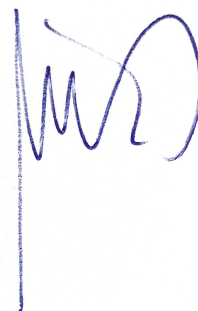
V Karlových Varech dne 5.6.2022

jméno oponenta diplomové práce:

Machek Miroslav

Art Director – G. Benedikt Karlovy Vary s.r.o.

podpis oponenta diplomové práce:

A handwritten signature in blue ink, consisting of a vertical line on the left and a stylized, cursive 'M' shape on the right.