

Posudek vedoucího diplomové práce

student Anna Piskačová
ateliér Tvarůžek/Blaha
vedoucí práce: MgA. Martin Tvarůžek
název projektu: Hnětač těsta

Diplomová práce na téma "Hnětač těsta" přináší rozsáhlou úvodní část, která pečlivě uvádí čtenáře do problematiky přípravy těst a krémů a důkladně rozebírá různé typy mixérů a hnětačů. Autorka se neomezila pouze na teoretický pohled, ale zahrnula i podrobný popis procesu, který pomohl lépe porozumět potřebám obsluhy. Zasluhou návštěv provozoven došlo k vhodné identifikaci potřebných aspektů přístroje, které se promítly do jasně definovaných cílů práce.

Samotný proces navrhování byl systematický a postupně aplikoval jednotlivé poznatky získané během rešerše. Kvalitní obrazová dokumentace, doprovázející text, usnadňuje pochopení prezentovaných informací.

Základní koncept tvarového řešení s nádechem retra elegantně zapadá do estetiky malých a středních řemeslných cukráren a pekáren. Nicméně až konstruktérsky řešené tvarosloví nožiček a nesoulad úhlů mezi průhledným krytem a tělem přístroje mírně degradují celkový výraz. Jistý nedostatek spatřuji v absenci přesvědčivého a adekvátně rozsáhlého popisu možných výrobních technologických postupů.

Pro zlepšení celkového dojmu postrádám aplikaci loga výrobce, případně ukázky vícebarevného členění hmoty nebo práci s jemným grafickým akcentem.

Výsledek práce se pokorně zabývá na první pohled skrytými problémy z oblasti ergonomie, manipulace a údržby přístroje, ovšem správnosti těchto řešení by ukázal až reálný provoz.

Celkově hodnotím práci jako kvalitně a systematicky provedenou. Ovšem výtky k rychlosti aplikace poznatků do návrhu a dodržování harmonogramu nejsou zanedbatelné.

Doporučuji diplomovou práci k ústní obhajobě a celkově ji hodnotím známkou **C - dobře**.

Podpis/signatura

v Brně dne 30.1.2024