

Akademický rok 2022/2023

Bakalářská práce – posudek oponenta

Jméno a příjmení studenta: Nikola Chromečková

Název práce: Velké sousto

Slovní hodnocení:

Studentka si ke své závěrečné práci vybrala téma, které jí je blízké. Tématům tohoto druhu na akademické půdě fandím. Přinášet principy navrhování do oborů, které si je zdánlivě “nezaslouží” je potřeba. Podobně jako při návrhu jiných produktů je důležité obsáhnout všechny aspekty designu. Ergonomii, estetiku, technologii výroby, volbu materiálů, ekonomii a udržitelnost.

Vybrané zákusky (terč, čára, střecha) jsou určené primárně pro konzumaci na různých akcích. Jsou proto náchylné na manipulaci a teplotu. Nikola proto volí vhodná těsta, která usnadňují zacházení se zákuskem a jeho konzumaci mimo prostředí cukráren.

Kladně hodnotím práci a experimenty se strukturami jednotlivých prvků.

Současné cukrářství v Česku se zdá být kombinací socialistické nostalgie, odkazu na prvorepublikovou tradici a hledání vlastního jazyka. Je přirozené, že některé cukrárny staví na tradici a historii, zatímco jiné se snaží najít vlastní identitu.

Výsledné zpracování zákusku na mne, ale působí spíše jako dobrý facelift než výrazný posun. Dokázal bych si představit odvážnější přístup v mezích tvarosloví, míry nadsázky a estetiky.

V závěrečné práci mi chybí vedle historické rešerše obrazová dokumentace daných zákusků ke kterým se Nikola odkazuje. Podobně tak obrazová dokumentace současného stavu cukrářského sortimentu, který ve své práci zmiňuje. Rád bych v práci viděl srovnání navrhovaných produktů s “nedávnou” historií a taktéž vymezení se vůči socialistické typizaci zákusků, která je v obecném vnímání brána jako úpadek.

Věřím, že práce přinese radost a spokojená bříška a doufám, že se Nikola bude aplikaci principů designu v gastronomii dále věnovat.

Otázky k rozpravě:

Závěrečné hodnocení:

Price doporučuji k obhajobě

Návrh klasifikace:

B

Posudek vypracoval(a):

Mga. Daniel Gonzalez

Datum:

5.6.2023