

Oponentský posudek bakalářské práce

studenta / studentky KRYŠTOFA HANIČINCE

ateliér FISER - NEZPĚVÁKOVÁ

text:

Kryštof Haničinec

Sud na zelí.

Autor si pro svoji bakalářskou práci zvolil zpracovat nový názor na tvarování keramických nádob pro přípravu kvašených potravin, včetně realizace prototypů v rozměrově rozdílné kolekci.

V textové části bakalářské práce uvádí celou řadu příkladů, analyzuje problematiku současného stavu v této specifické oblasti přípravy potravin. Domácí kvašené zelí a jeho příprava v domácím prostředí jsou trendem současného pohledu na ekologii a zdravou výživu. Autor volí pro svoji tvorbu ověřené užití tradičního materiálu, silnostěnnou keramiku. Hledá však nový pohled jak po stránce tvarové, tak se snaží navýšit kvalitu některých stávajících funkčních aspektů. Důsledně však akceptuje daný charakter venkovské estetiky. Opouští současnou převažující hnědou glazuru kameniny a volí světlý odstín, evokující více lehkost a estetickou vstřícnost ve vztahu k výrobě potravin. Technologií a tradiční výrobní proces v podstatě respektuje. Přináší však nová řešení ve vnitřním uspořádání dělených závaží, tvarování pokliček a zejména nový názor na pojetí a tvar úchopů. Inovací je také zvolená barevnost glazury a grafické pojednání.

Kryštof Haničinec předkládá jako bakalářskou práci ucelenou funkční autorskou kolekci, realizovanou osobní účastí a experimentováním při výrobě, jak dokládá i ve svém portfoliu. Záměr vytvořit předmět respektující historickou a tradiční linii a zároveň najít kultivovaný koncový výstup se až na drobné nedostatky na povrchu finálního produktu úspěšně zdařil.

Doporučuji tuto bakalářskou práci k ústní obhajobě a navrhoji ji hodnotit

známkou C

v PRAZE dne 6.6.2017

Čitelný podpis / signatura

