

I. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název práce:	Stolovací set
Jméno autora:	Iva Kopecká
Typ práce:	bakalářská
Fakulta/ústav:	Fakulta architektury (FA)
Katedra/ústav:	15150 Design
Oponent práce:	Klára Janypková
Pracoviště oponenta práce:	Monotropa s.r.o.

II. HODNOCENÍ JEDNOTLIVÝCH KRITÉRIÍ

III. CELKOVÉ HODNOCENÍ, OTÁZKY K OBHAJOBĚ, NÁVRH KLASIFIKACE

Studentka Iva Kopecká si jako téma své bakalářské práce zvolila návrh ručně foukaného skleněného nápojového setu pro koktejlové bary. Navázala tak na své předchozí zkušenosti se sklem, převážně borosilikátovým, přičemž práce s ručně foukaným křišťálovým sklem do přesné formy pro ni představovala novou výzvu.

Dle mého názoru jde o velmi dobře zvolené kreativní zadání, které studentce umožnilo projít všemi fázemi návrhového procesu, od rešerše a definování cílové skupiny, přes tvorbu prototypů až po finální funkční produkt. Práce zároveň reaguje na aktuální trend vzniku podniků s osobitým přístupem k designu, jako jsou například pražské bary Forbína, Savage, nebo Klub by Alma. Právě originální způsob servírování se stává nástrojem pro odlišení od konkurence a prohloubení celkového zážitku.

Důležitým přínosem projektu je nejen podpora společenské interakce, ale také určitá edukace konzumenta. Práce upozorňuje na roli sklenice jako plnohodnotné součásti nápojového rituálu, na emocionální rozdíl mezi strojově vyráběným sklem a individuálně navrženým a ručně foukaným objektem.

V analytické části se studentka věnovala vývoji koktejlové kultury, od historie míchaných nápojů přes formování mixologie až po její současnou podobu v kontextu českého prostředí.

Cílovou skupinu definovala jako samotné barmany, kteří drinky připravují a servírují. Pro vývoj své kolekce proto navázala spolupráci s pražským barem Cobra, který se stal konzultačním partnerem v průběhu celého procesu. Dvě sklenice z kolekce navrhla přímo na míru jejich signature drinkům. V tomto případě šlo o volnou interpretaci formy, do níž byly koktejly komponovány zpětně.

Další čtyři sklenice jsou určeny pro klasické koktejly (Negroni, Chi Chi, Martini a Gin Tonic). Autorka u nich respektovala objemová i typologická specifika a formu jejich účelu přizpůsobila. Kolekce je sjednocena výškou a horizontálním členěním. Povrchové úpravy skla (krakelování, pískování, podjímání, broušení) pak pracují s vizuálním účinkem, nebo kontrasty, které se naplno projeví teprve v kombinaci s konkrétním drinkem.

Výsledná kolekce, i přes formální rozmanitost jednotlivých sklenic, působí harmonicky. Nižší výška bez použití nožky přispívá ke stabilitě, usnadňuje mytí i skladování a zároveň zjednodušuje výrobu. Kolekce s výrazným, a přesto elegantním charakterem propojuje cit pro detail s pochopením tématu a dobře zvládnutým řemeslným zpracováním.

Pozitivně hodnotím důkladné prototypování, od kartonových modelů až po 3D tisk, i finální fotografickou prezentaci z barového prostředí. Z hlediska dokumentace bych však ocenila více obrazového materiálu ze skicování a samotného procesu výroby ve sklárně.

Předloženou závěrečnou práci hodnotím klasifikačním stupněm **A - výborně**.

Datum: 7.6.2025

Podpis:

