

Posudek vedoucího diplomové práce

studentky	BcA. Darya Varanetskaya
ateliér	Tvarůžek / Fiala
vedoucí práce	Mgr.art. Martin Tvarůžek
oponent práce	Mgr. art Samuel Rihák ArtD.
název projektu	Interaktivní inteligentní kuchyně

Darya Varanetskaya představuje svoji diplomovou práci na téma Interaktivní inteligentní kuchyně.

Jedná se o typ projektu, který by měl být s ohledem na znalost a odhad tendencí vývoje lidské společnosti snahou o vytvoření ojedinělého konceptu, který bude definovat budoucnost.

Autorka se tomuto tématu věnuje již druhým semestrem. V úvodní fázi absolvovala řadu místních šetření a konzultací v jídelnách, hotelových restauracích, ale i samoobslužných jídelnách s provozovateli, kuchaři i zákazníky. V rámci navázání na téma aplikace technologie společnosti Meopta ze zimního semestru tohoto akademického roku se snažila najít využití termokamery pro zlepšení procesů pro kuchaře, obsluhu a kvalitu služeb pro strávnicka. To je možné vnímat jako jeden z inovačních principů. Výsledkem těchto setkání nebyl zřetelný signál k využití nabitých poznatků a zkušeností ve stravování na veřejnosti. Proto se autorka rozhodla upřít svoji pozornost na domácí kuchyně a koncept individuální přípravy pokrmů v prostředí domova.

Stravovací návyky jsou od nepaměti spojovány s prostředím kuchyně nebo jídelny a časem stráveným v okruhu těch nejbližších přátel nebo rodiny. Tlak, který je v dnešní době na jednotlivce, zejména ty profesně zdatné a vytižené kladen, se neustále stupňuje. Nezbytvá nám tolik času na mnoho takových setkání, ale také na předávání zkušeností a cenných rad z generace na generaci, jak tomu bylo dříve. K vaření si navíc svoji cestu hledá také z celé řady důvodů spousta mužů.

Autorka se proto před samotným formálním zpracováním prostředí věnovala úvahám o tom, co by navržený systém spolu s digitálními technologiemi mohl zákazníkům přinést. Výsledkem této etapy je nabídka funkcí a služeb v kontextu směřování společnosti a rozmachu technologií, které vedou k praktickým souvislostem vaření, úspoře času a také vzdělávacím prvkům v podobě snadného přístupu k informacím. Tento inovační přístup považuji s ohledem na zkušenosti z praxe za nutný, jak to také dokazují případové studie z těch nejúspěšnějších firem. V tomto přesahu, pracovním postupu a dosaženém výsledku spatřuji naplnění podstaty představeného projektu.

Co se samotného formálního zpracování prostoru přípravy jídla týká, ten na první pohled takové místo nepřipomíná. Vychází z definice cílových skupin workoholiků a extrémně vytižených lidí, kteří však rádi dbají o svoje zdraví, nemají k tomu však mnoho času. V celkovém výrazu působí přehledně, jednoduše, elegantně a důvěryhodně. Nedostatek spatřuji v návrhu uzlu s vertikální digestoří, který by zřejmě nemuselo být snadné v tomto umístění udržet v adekvátní čistotě.

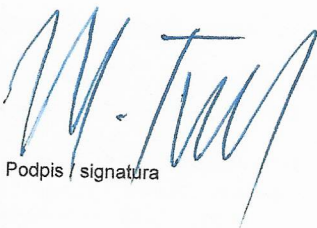
Navržené řešení v sobě však integruje prvky, které již patří do studií lídrů trhu mezi dodavateli systémů regálů pro zboží, výrobci lednic, ale i potravin samotných, kteří chtějí budoucnost přípravy jídel v domácím prostředí určovat. Autorka proto pracuje kromě svých také s jejich poznatky a stávající vize doplňuje o využití funkcí termokamery. Ta je umístěna nad varnou deskou a nabízí přehled o stavu připravovaného jídla v reálném čase. Tyto informace pak sděluje uživateli pomocí aplikace, jejímž návrhem se autorka ve své práci také zabývala a vytvořila návrh uživatelského rozhraní.

Z praktických hledisek může tento inovační prvek přinést uživateli mnoho benefitů, řada z nás jistě mnohokrát zažila situace, kdy jsme si tzv. odběhli od plotny a nestihli se vrátit, abychom zabránili devalvaci pokrmu či jeho úplnému zničení, tak i případnému poškození nádobí či znečištění kuchyňské desky s varnou deskou.

Z celkového hlediska oceňuji autorčinu pečlivost při hledání uplatnění nové technologie napříč potřebami různých cílových skupin. Pracuje se zřetelným důrazem na inovační přínos pro celé odvětví, který usnadní definované skupině lidí život a současně nabídne nové možnosti. Úroveň grafického řešení aplikace i celé prezentace je v podání autorky jako již tradičně na vysoké úrovni.

Doporučuji tuto diplomovou práci k ústní obhajobě a navrhuji ji hodnotit známkou - **B – velmi dobře**

V Praze dne 10.6.2017



Podpis / signatūra