



[ATELIER KAREL] ÚPD FAČVUT LS/2019

Prof. Ak. Soch. Marian Karel, MgA. Josef Šafařík Dis., PhD.

## **POSUDEK K MAGISTERSKÉ DIPLOMOVÉ PRÁCI STUDENTKY BCA. EVY KARAIVANOVÉ [DIVERSITY]**

Eva Karaivanová si jako téma své diplomové práce volí formát produktového designu a fenomén nápojového skla.

Eva nás v průběhu semestru, kdy pro atelier realizovala řadu degustací charakteristických piv, přesvědčila, že má smysl navrhovat sklo pro konkrétní pivní poddruhy. Svůj koncept logicky podřizuje aktuálním trendům. Pivo, které bylo po dlouhou dobu chápáno, jako nápoj pro masu, zažívá renezanci a díky rozmachu malých pivovarů vstupuje do oblasti degustačních zážitků.

Ke svému zadání přistupuje s citem a úctou k tradici, jak pivovarnictví, tak českého skla. Pivo, které se pozvolna začíná i v našich končinách chápat jako nápoj hodný degustace, vyžaduje adekvátní přístup designéra, který by měl s respektem a citem navrhnout charakteristický, estetický a především funkční design. To Eva z našeho pohledu svou diplomovou prací plní a volené téma zpracovává ze široka včetně obsáhlé rešerše, která je mimochodem velmi hodnotnou exkurzí do historie a současnosti pivní kultury u nás i ve světě.

Realizaci své diplomové práce svěřuje zkušeným řemeslníkům-sklářům z Glass atelieru Morava, kteří se na nápojové sklo specializují. Je u procesu výroby a dohlíží na jednotlivé detaily, na kterých je její designérská vize postavena. Díky dobře volené přípravě modelů a skic je schopna spolu se skláři realizovat model, který nás přesvědčuje o tom, že si téma zvolila dobře. Přípravná fáze navrhování je u Evy charakteristická podrobnou analýzou řešeného. Ta je umocněna jejím osobním zájmem o pivní kulturu, do které vzhledem k rodinnému zázemí (otcův minipivovar) vnáší profesionální nadhled a respekt. Důležitou součástí projektu je servírovací táč a koncept pivních tácků z mláta, které tvoří ucelený, jednotný a harmonický celek. Materiály jsou voleny s ohledem k funkci a udržitelnosti produktu. Potenciál k výrobě pivních tácků nachází v mlátu, které povyšuje nad jeho původní využití (surovina k výrobě piva) do formy produktového materiálu a citlivě ho integruje do celkového konceptu degustační sady.

Diplomovou práci Diversity doporučujeme k obhajobě a hodnotíme známkou A (výborně).