

Protokol o hodnocení bakalářské práce – diplomové práce *)

Název práce: Autorská kniha - kuchařka

Práci předložil(a) student(ka): Jan Blažek

**Studijní obor a specializace: Ilustrace a grafika, specializace
Grafický design**

Hodnocení vedoucího práce – ~~Posudek oponenta práce *)~~

Práci hodnotil(a): doc. MgA. Kristýna Fišerová

1. Cíl práce

Pracovat na tématu, s jejímž obsahem se nemohu ztotožnit, je obyčejně důsledkem rezignace na vlastní cíle, Jan Blažek šel cestou přesně opačnou, rozhodl se, že si zvolí téma, které ho bude bavit a které je mu blízké. Dobře udělal. Jeho posedlost dobrým jídlem a nadšení pro věc se mu podařilo přenést do publikace, kterou zde předkládá jako svou bakalářskou práci.

Autorovi se podařilo skloubit všechny elementy do funkčního celku, cíl práce byl naplněn.

2. Technologická specifika

Standardní způsob zpracování za využití grafických programů, dobře zvládnutá předtisková příprava, využití vlastních fotografií, které čtenářům usnadní přípravu jídel.

3. Přínos práce pro daný obor

V posledních letech vyšlo poměrně velké množství kuchařek, které jsou kvalitou svého zpracování nadprůměrné (např. studio Najbrt vydal Ditu P., grafičtí designéři Jansa

s Bosákem upravovali a posbírali ocenění za kuchařku Škoda nevařit, pak je tu úspěšná Bjukitchen (opět upravená studiem Najbrt), která má i své webové stránky a další tituly. Proto mě překvapila volba tématu studenta Jana Blažka. Člověk začíná být unaven všemi těmi knihami a pořady, kde se někteří tváří jako tvůrci luxusní krmě a zvou do gastro ráje a druzí naopak sází na prezentaci jídla uvařeného co nejlevněji, knihkupectví jsou plná knih herců, co rádi vaří. Dalo by se říci, že se jedná o „provažené“ téma. Na druhou stranu je nesporně sympatické, když se student nebojí výzev a pokusí se nastavit laťku ještě výše, než tomu učinili jeho předchůdci. Cením si odvahy, že do toho student šel.

4. Silné stránky díla

Jan Blažek nafotil kvalitní soubor fotografií, které v autorské knize použil, kniha tak oplývá pěkným obrazovým materiálem upraveným v trendu současného foodstylingu. K takovému focení je třeba určitého know-how, foodstyling má navozovat dojem kvality zobrazovaných pokrmů, ale i chutě, vůně, které znázorňuje a to se autorovi podařilo zachytit.

5. Slabé stránky díla

Domnívám se, že v teoretické práci je příliš málo zobrazených příloh s ukázkami diplomové práce, což je škoda, když kvalitní fotografický materiál existuje. Také bych v textu ubrala trochu z tematiky lásky, místy je četba až ezotericky laděná, zabývá se rozvojem lidské duše a zastiňuje to hlavní o co v bakalářské práci jde - grafický design. Co se úpravy autorské knihy samotné týká, trochu mě mrzí, že autor sází na jistotu, kniha se příliš od jiných kuchařek neliší, vše je jakoby očekávatelné a přeci jen jsme na půdě školy, která je ideálním místem pro hledání, zkoumání a překračování vlastních možností.

6. Hodnocení a navrhovaná známka

Navrhuji hodnocení: velmi dobře

Datum: 22. 5. 2016

Podpis:

