

Posudek oponenta diplomové práce – teoretická/praktická část*
Posudek oponenta bakalářské práce – teoretická/praktická část*

Jméno a příjmení studenta	Nikola Pospíšilová		
Studijní program	B 8206 Výtvarná umění		
Obor/ateliér	Multimedia a design – Prostorová tvorba		
Forma studia	Prezenční	Akad. rok	2020/2021
Název práce	Kuchyňsko – jídelní prostor a venkovní terasa na centrále firmy Baťa ve Zlíně		
Oponent práce	Ing. Josef Cigánek		

1. Zadání, analýza

Zadání Nikoly je shodné s pracemi jejích spolužaček – Hany Kozákové a Anety Nejedlíkové. Vytvoření výtvarné studie kuchyňských, jídelních, společenských a oddychových relaxačních prostor na střeše centrály firmy Baťa ve Zlíně. Na rozdíl od předchozích prací Nikola předkládá studii, která se týká celkové rekonstrukce stávajících interiérových ale i exteriérových prostor. Vychází z podrobného důsledného popisu současných trendů uspořádání a vybavení kanceláří a pracovních prostor za účelem dosažení co nejpříjemnějšího pracovního prostředí, částečně připomínajícího domov. Využívá poznatky, myšlenky a nápady uváděných realizačních řešení.

2. Místo - lokalizace

Centrála firmy Baťa sídlí v ulici Dlouhá v blízkosti centra města naproti obchodnímu domu Jablko. Pracuje v ní cca 100 zaměstnanců o průměrném věku 40. let. Střešní terasy na severní stranu nabízí otevřený a nejhezčí pohled na zlínské Jižní svahy.

3. Návrh

Výslednému navrženému řešení Nikoly předcházely zajímavé studie a alt. návrhy řešení. Její výsledné řešení předpokládá největší stavební zásahy do současné dispozice, a to: přemístění klimatizačních jednotek na střechu 5. podlaží, odsunutí současného firemního loga, zvětšení a rozšíření interiérů 5. podlaží.

Dominantními materiály v návrhu práce jsou skla, sloupová konstrukce a zeleň. Funkcionalismus samotné stavby zde nahrazuje tvarová symbióza vnitřních prostor s exteriérem. Další – pro mě sympatickou změnou je úprava dispozic interiérů, který logicky začíná kuchyňkou se skladováním a přípravou jídla. Ta navazuje na jídelnu, odpočinkový a relaxační prostor a v poslední části na menší zasedací místnost. Kuchyňský prostor umožňuje současnou přípravu jídla pro větší počet zaměstnanců . Dobrou myšlenkou je i rozdělení skladovacích prostor do menších lednic umožňujících větší přehled skladovaných potravin. Nikole se povedlo skloubit současné trendy architektury s tradicí baťovského přístupu k architektuře. Její řešení je originální ale také finančně i stavebně nejnáročnější. Ze svého hlediska bych se jen nechtěl starat o všechnu zeleň zobrazenou v návrhu.

Návrh klasifikace **A - výborně**

V(e) Bystřici pod Hostýnem

dne **6.6.2021**

.....
podpis oponenta práce

Pro klasifikaci použijte tuto stupnici:

A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně
-------------	-----------------	-----------	----------------	----------------	------------------