

Univerzita Hradec Králové
Pedagogická fakulta

Hodnocení bakalářské práce

Posudek oponenta práce
Mgr. Miroslav Půža, Ph.D.

Jméno autora: Michaela Cvejnová

Název práce: Národní kuchyně jako součást stereotypního vnímání Ruska

Téma práce:

Běžné, aktuální.

Zaměření práce:

Vyvážené, teoreticko – empirické. Jedná se o částečný kompilát.

Cíl práce:

Uveden – splněn.

Přiměřený.

Jazyková, formální a stylistická úroveň práce:

Odpovídá požadavkům kladeným na daný typ práce.

Práce s odbornými zdroji:

Citované prameny jsou aktuální, počet uvedených titulů by mohl být vyšší. Počet citací v textu je přiměřený.

Autorka prokázala:

- Hlubší zájem o dílčí odborné téma.
- Dovednost samostatně se orientovat ve zdrojích odborných informací, korektně s nimi pracovat a zaujímat k nim stanovisko.
- Dovednost v jistém rozsahu realizovat výzkumné šetření a interpretovat jeho výsledky.
- Dovednost shrnout a zobecnit dílčí závěry své i citovaných autorů a formulovat doporučení pro společenskou praxi.

Konkrétní náměty, připomínky nebo otázky vyžadující doplnění u obhajoby:

Práce si klade za cíl seznámit čtenáře s typickými národními pokrmy, což autorka realizuje v teoretické části práce, kde také hojně využívá zdroje. Bylo by zajímavé porovnat tyto zdroje s ruskou psanou literaturou na toto téma. Takto by diplomantka mohla sledovat, jak autoři ruských gastronomických knih přispívají ke stereotypní prezentaci ruské národní kuchyně. V teoretické části práce bych čekal větší vklad autorky práce, neboť takto práce silně působí jako pouhý kompilát, což je sice u tohoto typu práce přípustné, každopádně mnohdy výsledek působí kontraproduktivně.

Zejména pokud autorka popisuje jednotlivé pokrmy a dopouští se výčtu jednotlivých surovin. Jeden příklad za všechny je popis surovin vhodných pro přípravu salátů. Vyjdeme-li z předpokladu, že salát je pokrm připravovaný z jednoho či více druhů potravin pokrájených na menší kousky a ochucených nejčastěji zálivkou nebo dresinkem, pak je zbytečné vypisovat, z čeho všeho lze salát připravovat. Tato připomínka se bohužel týká celé kapitoly 1.3 a celkově snižuje

jinak dobrou úroveň práce.

Ve druhém větším celku se autorka věnuje stereotypům v ruské kuchyni, přičemž vychází z dostupné literatury. Autorka zpracovala sedm publikací, kde poukazuje zejména na recepty na typické pokrmy a všímá si také obrazové přílohy (ilustrací, fotografií). Tento počet považuji za dostatečný a pro účel tohoto typu práce i za relevantní. Na základě těchto publikací se autorka vypravila do sedmi pražských restaurací a obchodů s ruskými specialitami, aby porovнала nabídku potravin a jejich prezentaci s tím, jak je tato popisována v literatuře. Tuto část práce považuji za velmi zdařilou, neboť se projevil osobní zájem studentky o popisované téma a tato na základě pozorovaného dochází k závěru, že stereotypizace je zejména produktem literatury věnující se ruské gastronomii.

Práce je psána česky, po gramatické a stylistické stránce je na standardní úrovni.

Předložená bakalářská práce splňuje podmínky a nároky kladené na odbornou práci, doporučuji ji k obhajobě.

Otázky k obhajobě:

1. Jak byste téma gastronomie zapracovala do výchovně vzdělávacího procesu?
2. Mohla byste krátce pohovořit o tom, jak je toto téma zpracováno v současných učebnicích a jestli i v učebních textech dochází k prohlubování stereotypního pohledu na Rusko.

Navrhované výsledné hodnocení:

Datum: 6.5.2019

.....
Mgr. Miroslav Půža, Ph.D.