

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVNÍ MÍSTO, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
prof. Ing. Ignác HOZA, CSc.	Martin REHÁK

NÁZEV PRÁCE	Analýza minoritních etnických kuchyní a jejich vliv na regionální kuchyně v definovaném regionu na území Slovenské republiky
-------------	--

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle	X					
logická stavba práce a návaznost částí	X					
hloubka provedené analýzy	X					
vhodnost použitých metod	X					
úroveň použití metod	X					
závěry práce	X					
vlastní přínos studenta k tématu	X					
význam pro teorii / praxi		X				

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace	X					
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...	X					
styl, jasnost formulací	X					
gramatická úroveň a překlepy		X				

Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijete druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Objasněte vliv romské kulinární kultury na slovenskou kuchyni.

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:
(POUŽÍVEJTE STUPNICE A, B, C, D, E, F)

A - výborně

Slovní hodnocení práce:

Student předkládá bakalářskou práci v rozsahu 47 stran s jednou přílohou. V práci je 5 obrázků a 5 grafů. V seznamu literatury uvádí 19 literárních a elektronických pramenů pramenů. Z uvedeného je patrné, že student předkládá teoretický i praktický materiál podložený solidním množstvím analytického materiálu.

V teoretické části práce se zabývá a objasňuje pojmy národ, etnografická skupina a etická skupina. Definuje pojmy společné stravování, restaurace a menu. Řeší otázku národnostních menšin na Slovensku s důrazem na maďarskou, romskou, rusínskou a chorvatskou menšinu. Cílem rozboru uvedených menšin je dále pak pojednat o kulinární kultuře těchto menšin a poukázat na to jak jimi byla ovlivněna gastronomie ve slovenských restauracích.

V praktické části práce analyzuje vliv etnických kuchyní na provoz gastronomických zařízení na Slovensku. Největší vliv na slovenské pohostinství má maďarská kuchyně, přičemž 106 restaurací se výhradně specializuje na maďarskou gastronomii, což představuje 2,4 % z celkového počtu 4500 gastronomických zařízení. Z pokrmů jsou nejvíce zastoupeny perkelt, guláš, paprikáš, segedinský guláš, halászlé a šomloi halušky. Poukazuje na vliv valaské kuchyně, která na Slovensko přinesla tradiční výrobky z ovčího sýra jako je brynza, parenica a oštěpek. Rusíni ovlivnili slovenskou kuchyni o pirohy a mačanku, a to hlavně v oblasti Prešovského a Košického kraje. Konstatuje, že vliv romské kulinární kultury je minimální, vyjma romské speciality gója. Velká část romů se hlásí ke slovenské a maďarské kuchyni. Chorvati přinesli na Slovensko lečo, sarmu a specialitu „pečené husy“, zvláště připravované v obci Slovenský Grob a ve vybraných restauracích v Bratislavě. Praktická část práce je velmi zdařile zpracovaná a velmi zajímavá. V závěru hodnotí stručně přínos jednotlivých kulinárních kultur pro stravování na Slovensku. Cíl práce byl splněn.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: A - výborně

Oponent bakalářské práce: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr.h.c.

Datum, místo a podpis oponenta: 30. 4. 2016 v Brně