

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

FILOZOFICKÁ FAKULTA

UNIVERZITA KARLOVA

Autorka práce: Miroslav Hendrych

Název práce: *Vliv italské kuchyně na kulturu stravování na území České republiky ve 20. století*

Vedoucí práce: Doc. Václav Soukup, CSc.

Oponentka práce: PhDr. Barbora Půtová, Ph.D. et Ph.D.

OBSAHOVÉ A FORMÁLNÍ HODNOCENÍ

- Volba tématu:
1. Mimořádně aktuální
 - 2. Aktuální pro danou oblast**
 3. Užitečné a prospěšné
 4. Standardní úroveň
 5. Neobvyklé
- Cíl práce a jeho naplnění:
- 1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn**
 2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
 3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
 4. Nevhodně zvolený cíl
- Struktura práce:
1. Originální – zdařilá
 - 2. Logická – systémová**
 3. Logická – tradiční
 4. Pro dané téma tradiční
 5. Pro dané téma nevhodná
- Práce s literaturou:
1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny
 2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny
 - 3. Dobrá, běžně dostupné prameny**
 4. Slabá, zastaralé prameny
- Přínosy práce:
1. Originální, inspirativní názory
 2. Ne zcela běžné názory
 - 3. Vlastní názor argumentačně podpořený**
 4. Vlastní názor chybí
- Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):
1. Mimořádné, funkční
 2. Velmi dobré, funkční
 3. Odpovídá nutnému doplnění textu
 - 4. Nedostačující nebo žádné**
- Formální stránka:
1. Výborná
 - 2. Velmi dobrá**
 3. Přijatelná

4. Nevyhovující

Jazyková stránka:

1. Stylistika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující

2. Gramatika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující

CELKOVÉ SHRNU TÍ A HODNOCENÍ

Bakalářská práce Miroslava Hendrycha se vztahuje k aktuálně vlivné subdisciplíně sociokulturní antropologie – antropologie jídla, chceme-li antropologie stravování. Její autor se úžeji zaměřil na difuzní procesy, které ovlivňovaly expanzi a vstup italské kuchyně na území dnešní České republiky v průběhu 20. století. Práce má logickou strukturu a centrální téma je zarámováno dějinami české gastronomie. Zatímco první část práce představuje reflexi literárních pramenů, druhá část práce je opřena o terénní výzkum (polostrukurované rozhovory), jehož cílem bylo zjistit vnímání, pozici a využití italské kuchyně v českém prostředí.

Stylistická úroveň bakalářské práce je velmi dobrá, bez překlepů nebo výraznějších nedostatků. Jistě by si však zasloužila poslední jazykovou a stylistickou korekturu. Autor mohl práci doplnit o obrazovou přílohu nebo přílohu, jejíž součástí mohly být například některé italské recepty, které jsou z hlediska respondentů nejvyhledávanějšími v českém prostředí. V práci mohl také téma více zasadit do kontextu antropologie jídla a v této souvislosti využít některé základní prameny, jako například *The Handbook of Food and Anthropology* (eds. Jakob Klein a James Watson) nebo zejména některé antropologické texty od Sidney W. Mintze. Navzdory tomu Miroslav Hendrych předložil práci, která naplňuje požadavky kladené na bakalářskou práci. Doporučuji ji k obhajobě s hodnocením výborně nebo velmi dobře v závislosti na jejím průběhu.