

Posudek bakalářské práce

Ústav pro klasickou archeologii
Filosofická fakulta University Karlovy v Praze

Autor/-ka práce: Martina Benková

Název práce: Konzervace potravin na území římské Itálie

Autor/-ka posudku: Doc.PhDr. Iva Ondřejová, CSc.

oponent/-ka

Kriteria hodnocení	hodnocení maximální	hodnocení přidělené
Vytčení cíle práce a jeho dosažení	5	5
Struktura práce a zvolené metody	5	5
Práce s literaturou	5	5
Formální stránka práce	5	5
Dosažené výsledky	10	10
Součet bodů	30	30

Hodnocení: 1 = 30 - 26, 2 = 25 - 20, 3 = 19 - 15, neprospěl = >15

Slovní hodnocení práce:

(max. 1 strana)

Autorka vychází zejména z literárních pramenů, které poskytují nejvíce informací k tématu, podle možností je doplňuje o prameny archeologické a ikonografické. Přehledně utříděná práce se postupně věnuje různým metodám konzervování potravin (od prostého skladování, přes sušení, nasolování, nakládání do cukerných nebo octových roztoků, uzení, výroba mléčných produktů); diplomantka podrobně a zasvěceně popisuje chemické reakce, k nimž v potravinách dochází, v případě archeologického materiálu moderní metody zkoumání organických zbytků.

Práce působí velmi zralým dojmem a rozhodně plně splňuje požadavky na bakalářské práce kladené. Lze ji tedy doporučit jako podklad pro obhajobu za účelem získání titulu bakalář.

Navrhuji hodnotit známkou výborně.

Otázka do diskuse:

Jaký obsah mají skleněné nádoby na obr.6 a menší ze dvou hliněných urceí na obr.11?

V Praze _____ dne 14.9.2014 _____

Doc.PhD.IvaOndřejová,CSc.
Podpis autora/-ky posudku