

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: PhDr. Pavel Titz, Ph.D.

školitel/-ka 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)

Předložená bakalářská práce Martiny Benkové má celkem 80(!) oboustranně tištěných stran, z toho 5 stran představují použité zdroje. Zde je nutno zmínit fakt, že až na jedinou výjimku autorka využila standardní odbornou literaturu a vešměs se vyhnula zdrojům internetovým. Obrázků práce obsahuje celkem 15 a autorka je pro pohodlí čtenáře zalámala do textu.

Text práce je rozčleněn do úvodu, v němž autorka stručně vymezuje cíle, nastiňuje metodu a strukturu práce, dějiny bádání tématu i přináší několik pro čtenáře praktických faktů (např. tabulka měř a vah, chronologické i teritoriální vymezení práce atd.).

V první kapitole se pak věnuje pramenům, které se k jejímu tématu vyjadřují. Člení je na prameny písemné, ikonografické a archeologické a kriticky je přibližuje. Největší pozornost pak věnuje pramenům archeologickým, které jsou závislé na přírodních a jiných podmínkách a popisuje i moderní přírodovědné metody zkoumání některých z nich (zejm. reziduí).

Druhá kapitola pak přibližuje římské konzervační postupy a je natolik obsáhlá, že tvoří samu

podstatu práce. Autorka se zde v logické struktuře v podobě četných podkapitol věnuje sedmi základním způsobům zacházení s potravinami, které Římanům umožnily prodloužit jejich životnost. Tyto podkapitoly jsou pak většinou členěny na další části podle okruhů komodit, které byly takto zpracovávány. Výsledkem je obsáhlý výčet různých potravin a též postupů, které měly umožnit prodloužení jejich požitelnosti. Zde autorka vyzrálým způsobem kombinuje poznatky získané studiem písemných i archeologických/ikonografických pramenů. Pokud italská archeologie nenabídla vhodný doklad užití toho kterého postupu, tam se autorka přiznává k úmyslnému použití dokladů z římských provincií.

V závěru autorka rekapituluje svá stěžejní zjištění a zároveň naznačuje budoucí směr bádání v této oblasti. Perspektivu spatřuje v těsnější spolupráci archeologie s technickými obory.

Celkově lze říci, že předložená bakalářská práce je po formální stránce vzorně upravená, stylisticky vyzrálá a přitom je obsahově kompaktní a vnitřně logicky a vyváženě vystavěná. Svým rozsahem dokonce značně překonává požadavky kladené na bakalářské práce. Autorka se odvolává na svůj „erasmovský“ pobyt v Itálii, který chvályhodně využila k sepsání vysoce kvalitní práce. Využila množství vesměs cizojazyčné odborné literatury v tamních knihovnách a téma plnohodnotně ovládla.

Z uvedených důvodů navrhuji předloženou bakalářskou práci hodnotit jako **VÝBORNOU**.

Otázka do diskuse:

Je možné kvantifikovat četnost/preference užití té které konzervační metody v dané oblasti?

Jaké exkavační postupy by archeolog v terénu měl volit s ohledem na získání/uchování maxima dat pro tento typ specifického výzkumu (potravinová rezidua apod.), aby je neničil, nekontaminoval apod.?

V Praze dne 9. 9. 2014

Podpis autora/-ky posudku