

**Lenka Ťopková:**  
**Etnická kuchyně – případová studie ve Zlíně**

*Posudek oponenta bakalářské práce*

Předkládaná bakalářská práce má 38 stran textu a čtyři přílohy. Je přehledně členěna do pěti kapitol a text je vhodně doplněn tabulkami, grafy, mapy a fotografiemi. Autorka čerpala z dostatečného množství literatury a dalších zdrojů, jež v práci správně cituje. Po formální stránce je práce na výborné úrovni, a je kvalitní i jazykově a stylisticky. Formulace i struktura textu jsou přehledné a srozumitelné, jasné a logické, a plně odpovídají požadavkům kladeným na bakalářské práce.

V Úvodu autorka stanovuje čtyři cíle a čtyři hypotézy. V kapitole Metodika nás seznamuje s postupem svého terénního výzkumu. V dalších kapitolách se věnuje problematice etnické kuchyně ve stravovacích zařízeních, a to nejprve obecně (definice, kategorizace, klasifikace těchto zařízení), a dále specificky na příkladu města Zlín. Tato příkladová studie tvoří jádro práce, v němž se autorka snaží popsat a vysvětlit vznik, šíření a rozmístění etnických stravovacích zařízení ve Zlíně. Popisuje shluky těchto zařízení a vývoj jejich rozmístění formalizuje aplikací koncentrického modelu. Následně se pokouší o jisté zobecnění a vysvětlení, kdy posuzuje především tři faktory – imigraci, globalizaci a zvyšování životní úrovně. V závěru autorka shrnuje hlavní zjištění práce a komentuje potvrzení či vyvrácení hypotéz. Zároveň nastiňuje možné zaměření dalšího výzkumu.


Z hlediska obsahového je nicméně předkládaná práce poněkud nevyvážená. Za prvé je poměrně krátká – textu je pouhých 30 stran, v tom hodně grafiky. Za druhé autorka věnuje značný prostor klasifikaci a popisu zahraničních kuchyní, což je z hlediska geografie zbytečné. Vlastní jádro práce, tedy analýza terénního šetření, naopak zabírá necelých deset stran. Zdá se, že autorce po náročném terénním výzkumu a práci s literaturou již nezbyl dostatek času na důkladnější analýzu a explanaci zjištění rozsáhlého terénního šetření. Za třetí a v důsledku toho, samotná analýza a její závěry balancují na hraně povrchnosti a triviality. Zároveň musím říci, že bych v podobné práci očekával více odkazů na zahraničí – nejen na literaturu, ale i na podobné zkušenosti např. v západní Evropě.

Autorka nicméně prokázala schopnost samostatně pracovat a napsat kvalitní diplomovou práci. Splňuje všechny nezbytné náležitosti – dobře stanovuje cíle a hypotézy, vhodně volí strukturu práce, jasně formuluje myšlenky, pracuje s literaturou, vyvíjí metodiku a klasifikaci, provádí vlastní šetření, analyzuje jej, aplikuje formálnější modely, pokouší se o vysvětlení a zobecnění atd. Práce neobsahuje žádnou závažnou chybu. Zároveň se jasně ukazuje zájem autorky o zvolenou problematiku, což je zřejmým příslibem do budoucna. Proto práci doporučuji k obhajobě.

Jako otázku do případné diskuse navrhuji definici etnické kuchyně, resp. rozdíl mezi stravovacím zařízením „etnicky vlastněným a provozovaným“ a zařízením českým, které pouze kopíruje cizí vzory (pizzerie, irské bary apod.). Mezi oběma typy přitom přece musí existovat značné rozdíly

nejen ve způsobu vzniku, ale i v ekonomickém a prostorovém chování apod. Autorka přitom, pokud vše chápu dobře, definuje zařízení s etnickou stravovací kuchyní jako všechna taková, v nichž převažují pokrmy / nápoje typické pro tuto kuchyni (s. 9, s. 11), tedy i již výše uvedené „české pizzerie“, „české irské bary“ apod.

Navrhované hodnocení: ...



Mgr. Jan Kabrda  
Praha, 11. 6. 2007