

UNIVERZITA KARLOVA
Pedagogická fakulta
Katedra biologie a environmentálních studií

POSUDEK VEDOUCÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Předložila studentka: Michaela Kolářová

Název: Vývoj stravy za posledních 200 let a problematika alkoholických nápojů, jako součásti tradiční stravy

Vedoucí práce: PhDr. Lucie Hlaváčová, Ph.D.

Předkládaná bakalářská práce má 64 stran textu (chybí číslování stránek). Formální členění je přehledné, text je velmi čtivý a odpovídá požadavkům bakalářských prací.

Práce je rešeršního charakteru. V úvodu autorka popisuje, čím se v práci zabývá, ale chybí jasně formulované cíle. Práce se věnuje tematice stravování především za posledních 200 let. Na začátku autorka stručně a výstižně popisuje základní makroživiny stravy (sacharidy, tuky, bílkoviny) a mikroživiny (vitamíny, minerální látky, stopové prvky, vláknina). Uvádí dále potraviny rostlinného a živočišného původu a aditiva. Speciální kapitola je věnována i alkoholickým nápojům. Vývoj stravy je uveden z různých pohledů – zejména odlišnosti ve stravě v závislosti na střídání ročních období; strava různých skupin obyvatel (lidová, měšťanská a panská kuchyně) a lokální odlišnosti ve stravování na území Čech, Moravy a Slezska. Poté následuje popis základních aspektů moderní stravy. Autorka v práci stručně shrnuje i stravování dětí školního věku a adolescentů, přičemž zmiňuje i stravování ve školních jídelnách. Zmíněn je i význam zdravé stravy. V diskuzi autorka shrnuje základní stravovací trendy, ke kterým se v současné době navracíme. Vzhledem k tomu, že práce obsahuje mnoho rozsáhlých informací bylo by vhodné sepsat i nějaké celkové shrnutí s výstižnou komparací toho, co bylo z hlediska stravování zásadní před 200 lety a co je dnes.

Autorka zvolila velmi zajímavé téma a z práce je patrný autorčin značný přehled o dané tematice. Zmiňuje mnoho zajímavých a podnětných informací. Je zde uvedeno mnoho zajímavostí. Oceňuji popis tématu z hlediska různých faktorů jako je střídání ročních období nebo lokální odlišnosti na územích ČR.

To, co mi v práci chybělo bylo větší propojení s chováním člověka. Stravování má velký společenský význam a za období 200 let došlo nejen ke změně nutričních hodnot v příjmu potravy, ale právě i ke změně celkového významu stravování. Autorka sice uvádí některé tradiční a sváteční pokrmy, ale ve většině případů se jedná o konstatování potravin jako takových, bez bližšího nebo hlubšího objasnění daných tradic, svátků, způsobu slavení a celkového významu stravování.

Přes výše uvedené výtky práce bezesporu splňuje požadavky kladené na typ bakalářských prací a doporučuji ji k obhajobě.

OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ:

- V čem je podle Vás z hlediska chování lidí základní rozdíl ve stravování v současné době a v době před 200 lety?

- V práci používáte pojem ovoce a zelenina, její definice je však poněkud nejasná, mohla byste specifikovat definici pojmu ovoce a zelenina? V kapitole 2.1. píšete: „*Zelenina je definována jako různé části rostlin, mohou to být např. kořeny, cibule, hlízy, stonky, listy, květy a mnoho dalších (Kopec, 2010).*“ Podle této definice by bylo i ovoce zeleninou, protože je to také část rostliny.

- V kapitole 4.1.1. uvádíte, že se do chleba přidával mech a hlína, když bylo málo úrody. Mělo to nějaký dopad na zdraví lidí?

V kapitole 4.3. píšete, že na venkově se konzumovalo „*maso z vrabců, psů, koček, chroustů a pokud bylo nejhůře tak se poráželi i koně (Lenderová, Jiránek & Macková, 2013).*“ Víte nějak blíže, jak konkrétně se konzumovalo maso z chroustů?

V Praze, dne 17. 5. 2019

PhDr. Lucie Hlaváčová, Ph.D.