



POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Posudek oponenta práce

Autor práce: **Klára Janíčková**
Název práce: **Trendy v české tradici stravování**
Autor posudku: **Eva Richter**
Návrh klasifikace práce: **nevyhovující**

Základní charakteristika práce.

Práce se zabývá „trendy ve stravování, alternativními způsoby stravování a tím, jak jsou tyto trendy prezentovány čtenářům kulinářských periodik odrážejících preference české společnosti při výrobě a následném přijímání stravy“ (Úvod). Prezentaci trendů ve stravování v kulinářských periodických autorka analyzuje pomocí obsahové analýzy. Práce má zajímavý nápad, který ale bohužel z mého pohledu není dotažen, čímž trpí celá práce. Souhlasím s autorkou v tom, že jídlo představuje klíčovou součást kultury a plní řadu funkcí nad rámec přímočarého přijímání potravy. Tato myšlenka, ač pěkně formulována v začátku práce, se ale v práci vytrácí a práce tak zůstává u prostého srovnání receptů, které ještě navíc trpí metodologickými nedostatky.

KONCEPČNÍ STRÁNKA PRÁCE

Má práce jasně formulovaný záměr, cíl, výzkumnou otázku a odpovídají jim závěry?

V úvodu práce ani v abstraktu není cíl či záměr jednoznačně formulován. Práce si klade otázku „zda jsou moderní trendy ve stravování tak silné, aby výrazně změnili (*sic*) českou tradici jídla“, není přitom ale jasné, co je měřítkem „výrazné“ změny, a můžeme očekávat, že se česká tradice jídla proměňuje. V tomto smyslu tedy uvedená otázka není příliš nosná. Autorka také v úvodu neuvádí, proč je třeba na takovou otázku odpovědět. Ani formulace otázky v kapitole Cíle práce a výzkumná otázka není o mnoho jasnější: „Jakými proměnami prochází česká tradiční kuchyně a její recepty s ohledem na novodobé trendy ve stravování objevující se v médiích?“, zde jde však spíše o formulační rozostřenost (nejasný přesný význam „s ohledem na“) a záměr autorky je tak v celé práci jasně dovoditelný. Závěry práce odpovídají otázce, bohužel ale spíše v negativním slova smyslu – na ne tak docela nosnou otázku nachází autorka ne tak docela zajímavou odpověď (viz dále).

Má práce adekvátně stanovenou a jasně vyloženou metodu a postup řešení?

Postup řešení práce je v obecné rovině logický a metodu obsahové analýzy považuji za adekvátní záměru práce.

Jsou jednotlivé části práce (zejm. teoretická a empirická) vyvážené a vhodně propojené, vytváří text konzistentní celek?

Formulované hypotézy práce navazují na přehled trendů v moderní gastronomii. Zbytek teoretické části je v empirickém šetření, interpretaci výsledků a při syntéze závěrů využit pouze sporadicky.

Jsou argumentace a text práce a vystavěny logicky, jasně, srozumitelně? Má práce přehlednou strukturu?

Podívám-li se na kapitoly a jejich obsah, je struktura práce vcelku logická a přehledná. Uvnitř kapitol ale text vždy nesleduje jasně danou a přehlednou strukturu a odbíhá. Na mnoha místech nejsou odstavce textu členěny logicky (odstavce jsou příliš dlouhé a obsahují více témat, což je poněkud nepřehledné). Jinde oproti tomu tvoří odstavec jediná věta (např. „Detoxikační strava nemá za následek pouze omezení toxinů v lidském těle, ale také zlepšení zdraví a případnou ztrátu hmotnosti.“). Tak jako tak je členění textu nepřehledné a na některých místech není jeho struktura jasná ani logická. Jaká je například nosná linie kapitoly Moderní stravování a gastronomie? Funguje spíše jako popisný přehled různých trendů, absentuje ale syntéza a závěry z přehledu vyvozené.

Díličí poznámka: v kapitole „Tradice“ je druhá polovina posledního odstavce věnována médiím, přičemž kapitola je ukončena důrazem na reklamy a snahu vyvolat v publiku „nákupčí náladu“ – není přitom jasné, proč je zde tato informace uvedena a není ani návaznost mezi závěrem tohoto odstavce a další kapitolou.

OBSAH PRÁCE

Hodnocení kvality teoretické části práce (relevance k tématu a záměru práce, šíře a hloubka, vhléd autora do problematiky, samostatnost, originalita zpracování,...).

Teoretická část práce obsahuje celou řadu ne zcela relevantních informací a některé podstatné vynechává. Například v kapitole Moderní stravování a gastronomie je poměrně obsáhle pojednáno o nezdravosti smažení, přičemž není jasné, jak je to relevantní (přesněji: relevantní je informace, že smažení se nedoporučuje, protože je nezdravé, kouřový bod jednotlivých olejů je již informace nerelevantní). V tomto odstavci také autorka argumentuje poměrně tautologicky, že „[n]a základě těchto doporučení by se dalo tedy předpokládat, že moderní společnost bude mít spíše tendenci se uchylovat k zdravější a výživově hodnotnější variantě tepelné úpravy pokrmu.“ Zmíněna doporučení nejsou součástí společnosti?

Podobně se v této kapitole pojednává o tom, co se má konzumovat při nejrůznějších (detoxikačních) dietách. V této míře detailu ale vyvstává problematická otázka – proč jsou zmíněny právě tyto diety a jiné ne? Autorka zde spíše měla hledat společné a univerzálnější trendy, tj. v dietách hledat společné jmenovatele, než zabíhat do okrajově relevantních detailů.

Celému teoretickému přehledu chybí závěr, shrnutí, syntéza. Přehled pouze shrnuje kdesi pozorované gastronomické trendy. Chybí ale to, co autorka jako důležité zmiňuje v úvodu a v kapitole Jídlo jako součást kultury, tedy význam jídla mimo funkci získávání živin a energie. Chybí teoretické ukotvení ze strany proměnlivosti tradice (autorka jej „načala“ v příslušné kapitole Tradice, ale bez závěru, který by práci patřičně teoreticky ukotvil) i ze strany významu (tradičního) jídla. Ve druhém případě poskytuje autorka solidnější základ (v kapitolách Jídlo jako součást kultury a Tradice jídla v českém kontextu), ale i zde chybí využití poznatků zde předložených k formulaci ambicióznějších cílů či hypotéz, interpretaci výsledků a syntéze závěrů práce (díličí výjimku tvoří zmínka o babičkách v diskusi a závěru práce).

Hodnocení kvality empirické části práce (adekvátnost použitých metod a postupů vzhledem k cíli práce, správnost aplikace metod a postupů, prezentace a interpretace výsledků,...).

Práce nevysvětluje zásadní kroky výzkumu: **proč byla zvolena jen tištěná periodika a nebyl zahrnut internet?** Například Appetit má vlivné webové stránky a velká část modernizace české tradiční kuchyně se odehrává na food blozích (ostatně o šíření stravovacích inovací na food blozích byla na katedře nedávno obhájena závěrečná práce). **A proč byl v „každém ročníku**

jednotlivých periodik bude zaznamenán maximálně jeden recept na daný pokrm“? Který z receptů byl v takovém případě vybrán a na základě jakého kritéria?

Vhodnější než procenta ročníků, ve kterých se hledaný recept objevil, by byl pro celkový přehled o četnosti receptů jejich absolutní počet ve všech číslech (viz Tabulka č. 1). A to zejména proto, že z prezentovaných údajů nelze vyvozovat závěry jako např.: „Z tabulky je vidět, že nejméně často se v kulinářských časopisech objevoval recept na karlovarský knedlík (40 %) a recept na vepřo-knedlo-zelo (44 %). Naopak nejčastěji byl otištěn recept na pečenou drůbež (89 %)“. Pakliže je v tabulce jen procento ročníků, ve kterých se recept objevil alespoň jednou, nelze z toho vyvozovat, jak často tento recept časopis otiskl. V práci chybí zcela klíčový údaj o tom, kolik receptů bylo vlastně analyzováno. Autorka následně prezentuje relativní četnosti z celku analyzovaných receptů, přičemž není jasné, z kolika receptů jsou tato procenta vlastně počítána. Hodnocení obsáhlosti receptů nereflakuje formát periodika – **byla všechna periodika v tomto ohledu srovnatelná, tj. tiskla většinu receptů podobného rozsahu?**

V Tabulce č. 3 jsou prezentovány počty ingrediencí v tradičních receptech a v kulinářských časopisech: „Sloupec „Kulinářské časopisy od roku 2011 do roku 2019“ zobrazuje počet všech zmíněných ingrediencí použitých v rámci zkoumaného vzorku.“ Tato metodika ale zkresluje při vzájemném srovnání – recepty se mohou z hlediska ingrediencí lišit (a to i ty tradiční), čímž narůstá jejich počet, přitom ale průměrný počet ingrediencí na recept může být stejný. To se ostatně ukazuje v Tabulce č. 4 a není mi proto jasné, jaký účel má v práci Tabulka č. 3, protože na základě dat v ní prezentovaných bohužel není možné tvrdit, že „různé ingredience nahrazují jinými, jak ukázala tabulka č. 3“, a to proto, že z uvedených počtů není jasné, které ingredience jsou stejné a které rozdílné (pokud jeden recept obsahuje 5 ingrediencí a druhý 7, nevíme, zda je 5 totožných a 2 odlišné, nebo zda v prvním receptu figuruje 5 určitých ingrediencí a v druhém 7 zcela odlišných).

Na základě výše komentovaných tabulek autorka dochází k tomuto závěru: „Z představených dat se dá také vyčíst, že i když jsou recepty pana Vaňka (2011) prezentovány jako recepty našich babiček a byly sepsány na základě jeho bádání historií české gastronomie, objevují se zde odklony od receptů Sandtnerové (1947) a již na těchto receptech se ukazuje mírný posun k modernímu stravování.“ Přitom ale srovnává pouze počty ingrediencí, vůbec ne jejich kvalitu ani povahu.

Jak byly ingredience přepočítány na jednu porci hotového pokrmu? Autorka hovoří o zvětšujících se porcích, znamená to tedy, že u všech receptů byl údaj o počtu porcí, kterým autorka vydělila váhy všech ingrediencí?

V kapitole Množství a cena autorka srovnává ceny ingrediencí dnes a za první republiky, v tabulkách v příloze ale uvádí jen ceny dnešní.

Hodnocení diskuse a závěrů práce (soulad interpretací a závěrů s výsledky empirických analýz, provedení diskuse závěrů, snaha o vysvětlení závěrů a jejich argumentace, zodpovězení výzkumných otázek, naplnění cílů práce).

Kapitola Diskuze je spíše formálním naplněním obsahu, než podstatnou diskusí výsledků práce vzhledem k jiným existujícím výzkumům či teoretickým východiskům. Chybí také celková syntéza v závěru práce. Část diskuse se opakuje se závěrem (souvislost tradiční české kuchyně a obrazu babičky). V závěru autorka odpovídá na hypotézy, celkově ale práce nedospívá k ničemu, co by nebylo možné odvodit již z pozorování trendů v české gastronomii, jež autorka shrnula v teoretické části práce. Empirické šetření tak nejde za hranice potvrzení vcelku zřejmých skutečností. To je škoda, protože idea i základní výzkumná orientace práce je zajímavá a pokud by si autorka kladla nosnější otázky, dospěla by zřejmě i k zajímavějším závěrům.

FORMÁLNÍ ASPEKTY PRÁCE

Hodnocení naplnění kritérií odborného textu (rozsah práce (BP 72-126 tis. znaků, DP 108-162 tis. znaků) citační normy, odkazy, popis datových zdrojů, jasnost odlišení myšlenek autora od převzatých, seznam literatury atd.)

Autorka poměrně často používá přímé citace, a to i tam, kde by parafráze byla vhodnější. Navíc u přímých citací neuvádí čísla stran, což je porušením citační normy. Na druhé straně autorka často prezentuje tvrzení, aniž by odkazovala na jakékoliv zdroje, přitom se ale s největší pravděpodobností nejedná o autorčiny vlastní myšlenky či závěry. Vesměs se jedná o obecná tvrzení (např. první odstavec kapitoly Jídlo jako součást kultury, kde autorka definuje kulturu a tradici, aniž by odkazovala na jakýkoliv zdroj těchto definic).

Hodnocení vhodnosti a úplnosti využití informačních zdrojů (literární prameny, databáze, zahraniční literatura, datové zdroje,...)

Kladně hodnotím zařazení zahraničních zdrojů. Autorka se zřejmě potýkala s nedostatkem relevantních zdrojů, neboť chybí podobné empirické studie, které by se snažily zachytit a analyzovat modernizaci tradičních národních kuchyní. Ty by autorce bývaly mohly být (metodologickou) oporou (možná např. Keating, M., & Mac Con Iomaire, M. (2018). Tradition and novelty: food representations in Irish Women's magazines 1922-73. *Food, Culture & Society*, 21(4), 488–504).

Hodnocení jazykové, stylistické a grafické úrovně práce (grafická úprava, členění textu, označení příloh, zpracování tabulek, grafů, schémat atp.)

V celé práci nejsou číslovány stránky. Z tohoto důvodu bohužel nejsou přímé citace z práce v tomto posudku opatřeny číslem stránky, ze které byly převzaty.

Stylisticky je práce na dobré úrovni. Autorka píše čtivě a srozumitelně. Práce obsahuje gramatické chyby, ale v nikterak závažné míře.

Kapitoly nejsou číslovány, což trochu znepřehledňuje orientaci v celém textu (není z nadpisu na první pohled jasné, co je kapitola a co podkapitola).

Celkové hodnocení práce

Předložená práce se mi hodnotí obtížně. Neshledávám v ní žádné zásadní selhání (snad s výjimkou nezdůvodněného výběru jednoho receptu z ročníku), ale bohužel vidím velké množství chyb, které se nahromadily a ve výsledku tak práce podle mne není dostatečně kvalitní, aby mohla být obhájena. Doporučila bych autorce přepracování podle připomínek a dalších diskusí s vedoucím práce. Výsledek by tak byl nejen obhajitelný, ale rovněž mnohem přínosnější pro autorku samotnou. Té se totiž nedá upřít snaha výzkumně zpracovat originální téma a jsem přesvědčena, že má potřebné dovednosti a schopnosti na to, aby předložila velmi kvalitní práci. Práci v předložené podobě nicméně nedoporučuji k obhajobě.

Otázky a náměty k obhajobě

Otázky k obhajobě jsou v textu posudku zvýrazněny tučně.

Datum: 24. 8. 2020

Podpis: