



## POSUDEK BAKALÁŘSKÉ DIPLOMOVÉ PRÁCE

### Posudek vedoucího práce

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

### KONCEPČNÍ STRÁNKA PRÁCE

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

Práce má jasně formulovaný záměr. Výzkumná otázka je srozumitelná a rozpracována do pěti hypotéz. Závěry však jsou formulovány pouze na úrovni hypotéz a odpověď na celkovou výzkumnou otázku v podobě syntézy zjištění tedy chybí.

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

Postup a metoda řešení celé práce jsou stanoveny adekvátně a vyloženy poměrně jasně. Popis konkrétního uplatnění metody obsahové analýzy už zdaleka tak jasné nejsou.

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

Teoretická a empirická části práce vytvářejí poměrně kompaktní celek, když nejprve jsou pojednány jednotlivé teoretické pojmy a praktické předpoklady, ty se následně propisují do stanovených výzkumných otázek, které jsou řešeny empirickým výzkumem. Práci však bohužel chybí systematičtější diskuse a především celkové závěry, nepůsobí proto uceleným, resp. dokončeným dojmem.

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

Struktura práce je přehledná. Konstatování v teoretických kapitolách jsou místy podložena spíše vágně na základě „obecné“ znalosti, nikoli empirických podkladů.

### OBSAH PRÁCE

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

Teoretická část práce poskytuje jednak úvod do problematiky sociálního rozměru stravování a kuchyně, jednak popisuje jejich nové trendy, ze kterých pak autorka odvozuje hypotézy o proměnách tradiční české kuchyně. Z hlediska šíře i hloubky je tato část zpracována dostatečným způsobem, nicméně autorka při výběru popisovaných témat nepostupuje vždy systematicky, resp. nevysvětluje, proč píše právě o některých aspektech a nikoli o jiných.. Tato část by mohla být obohacena zejména o systematičtější zařazení daného tématu do kontextu

mezinárodního bádání v oblasti *sociology of food and eating*, a také o bohatší empirické podložení popisovaných novodobých trendů a poznatky jiných relevantních studií.

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

Metoda obsahové analýzy je zvolena adekvátně výzkumné otázce a konkrétní postupy vedou k řešení úkolů stanovených hypotézami.

Metodologie řešení, zejm. samotná data, proces jejich sběru, konkrétní postupy kódování a kritéria vyhodnocování výsledků by měly být popsány podstatně detailněji.

Zásadním nedostatkem je, že nikde v práci nejsou konkrétně uvedeny absolutní počty – analyzovaných čísel časopisů, receptů zařazených do analýz celkem, receptů v jednotlivých časopisech... To fakticky znamená, že nemáme informaci o velikosti ani struktuře základního a ani výběrového souboru; a často nedokážeme posoudit, k čemu se vztahují procenta uváděná v tabulkách, ani jakou mají vypovídací hodnotu.

Přiznám se, že mne v tomto ohledu překvapilo vyjádření: „V každém ročníku jednotlivých periodik bude zaznamenán maximálně jeden recept na daný pokrm.“ (s. 22) Znamená to, že i když bylo v daném ročníku na daný pokrm receptů více – ve více číslech, byl do analýzy vybrán jen jeden? V průběhu řešení jsem měl za to, že autorka pročítá všechna čísla, hledá všechny recepty a všechny pak také zahrnuje do analýzy (ani z poslední pracovní verze práce, kterou jsem četl, není zřejmé, že by to bylo jinak). Pakliže je to skutečně tak, že je z ročníku vybírán jen jeden recept na daný pokrm, zásadně v práci chybí vysvětlení (a zejména obhájení) tohoto postupu. Proč je postupováno takto? Na základě jakých kritérií jsou vybrány zástupci receptů? Má to nějaká metodologická úskalí? Jsou zde nějaká rizika ohledně spolehlivosti závěrů?...

Tabulka č. 1: V důsledku výše uvedeného postupu jsou zde procenta vypočtena z ročníků, a nikoli ze všech čísel? Pokud ano, pak ale nelze vyvozovat závěry o četnosti receptů v celém zkoumaném období! Pokud správně rozumím popisku pod tabulkou, tak pakliže se v jednom ročníku daného časopisu objevil např. řízek právě jednou, v jednom z 12 čísel, pak se v této tabulce objeví stejná hodnota, jako kdyby se recept na řízek objevil ve všech číslech jednoho ročníku daného časopisu. Takto provedená analýza nemůže vést k zodpovězení výzkumné otázky, kterou si zde autorka klade...

Tabulky 3 a 4 by měly být spojené do jedné – první dva sloupce obsahují stejné informace, navíc absolutní počet ingrediencí ve všech receptech a průměrný počet ingrediencí na recept jsou údaje, které má smysl vidět vedle sebe a porovnávat. Možná by se pak bylo možné srozumitelněji vypořádat s řešením hypotézy 1. Nyní, podle mne nesprávně, autorka uzavírá, že „...data potvrzují hypotézu o větším počtu použitých ingrediencí v moderních receptech.“, ačkoli o odstavci výše píše, že „...počet použitých ingrediencí na přípravu pokrmu často zůstává stejný.“ Samozřejmě jde o to, jak je vlastně myšlena hypotéza „H1: Moderní recepty budou obsahovat více surovin než recepty tradiční.“ - zda celkově, anebo v průměru na recept. Osobně jsem tuto otázku po celou dobu chápal ve druhém významu (průměrně na recept), přičemž i zpětně mi připadá rozhodně adekvátnější. Pro její řešení v prvním významu (celkově) by totiž přinejmenším bylo nutné do analýzy zahrnout srovnatelný počet tradičních receptů, jako využíváme pro současnou situaci.

**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).

Diskuse není provedena vhodným způsobem. Nejsou zde diskutovány (vysvětlovány, dávány do souvislostí, kontextu,...) jednotlivé výsledky a závěry dílčích analýz; dosažená zjištění se vůbec neproblematizují, a to ani věcně, ani z hlediska možných metodologických omezení...

Naopak jsou zde vypíchnuty některé nové, ne zcela jasně podložené, náměty (role babičky) a nezdůvodněně komentována nová témata (maso za socialismu, čas přípravy pokrmů).

Vůbec nerozumím vyjádření: „Co se české tradiční kuchyně týče, je často asociována s domovem a zejména pak s postavou babičky. V případě české společnosti a její kultury se jedná o něco poměrně nového a mladého, a proto jsou naše babičky a prababičky nositelkami této tradice a představují něco, co tradici automaticky dodržuje.“

Kapitola Závěr obsahuje spíše souhrn obsahu práce, nikoli závěry výzkumného projektu jako takové. Vyjádření k celkovému záměru práce, tj. odpověď na to, „...jaký dopad mají novodobé trendy objevující se v gastronomii a stravování na českou tradiční kuchyni.“ prakticky zcela chybí. Autorka pouze zodpovídá jednotlivé hypotézy. Přitom ale H1 podle mne chybně, a H3 dosti nepřesvědčivým způsobem („Stejně tak i hypotéza o přítomnosti bezmasých alternativ pokrmů původně obsahujících maso byla potvrzena, ale v poměrně malém množství.“) Co znamená, že byla hypotéza potvrzena v „poměrně malém množství“? Resp. jaké množství je dostatečné pro potvrzení hypotézy? A jaké nedostatečné?

Závěr obsahuje řadu diskutabilních, nepodložených vyjádření, jako např.: „Spolu s modernizací společnosti se zvětšují porce, lidé mají tendenci jíst více, a tudíž je pro saturaci společnosti zapotřebí použití většího množství ingrediencí.“ Jakou roli v tomto procesu hraje modernizace? A v jakém smyslu zde autorka tento klíčový sociologický koncept chápe? Proč mají lidé tendence jíst více? A čím má autorka toto konstatování podložené? Proč je k saturaci potřeba více ingrediencí? K většímu nasycení přece není potřeba více ingrediencí, nýbrž větší množství pokrmu...

## 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.)

Z hlediska formálních kritérií bakalářská práce povětšinou splňuje nároky na odborný text tohoto typu. Z hlediska citačních norem je ovšem třeba vytknout, že přímé citace neobsahují čísla stran, a že text obsahuje řadu tvrzení, která by bylo vhodné/třeba doložit.

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

Autorka používá adekvátní odborné zdroje a to v dostatečné míře.

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

Text je přehledně členěn, ovšem bylo by velmi vhodné číslovat kapitoly, jak je to v textech tohoto druhu běžné.

Grafická podoba tabulek není dotažená, dělicí čáry mezi buňkami někde chybí, jsou použity různé velikosti písma, v tabulce 3 a 4 chybí hodnota Vepřo-knedlo-zela u Sandtnerové, což není nijak okomentováno. Popisek grafů 1 - 12 („Hodnoty v grafu představují procentuální

zastoupení suroviny pro daný recept“) by mohl být návodnější. Má se jím na mysli „Podíl receptů, v jakém se objevuje daná surovina?“

Dojem z práce výrazně kazí množství pravopisných chyb.

Chybí číslování stran!!!

### **Celkové hodnocení práce**

Práce Kláry Janíčkové má relevantní a aktuální námět a autorka v ní prokázala schopnost formulovat zajímavou výzkumnou otázku, sestavit kvalitní projekt jejího empirického řešení a provést klíčové aktivity daného empirického výzkumu. Jako vedoucí práce také vím, že se tomuto projektu věnovala dlouhodobě, že průběžně konzultovala fáze jeho řešení, a také o komplikacích, které jí ve fázi pročitání časopisů způsobily měsíce uzavření knihoven.

Nicméně z hlediska hodnocení celkového výsledku musím, bohužel, říci, že práce není dotažena do uspokojivé finální podoby. A týká se to jak věcné roviny (nejasnosti ohledně dat a absence jejich deskripce, ne zcela přesvědčivé řešení některých dílčích otázek v hypotézách, nedostatečná diskuse, chybějící celkové závěry), tak roviny formální (citační normy, grafická úprava, typografie, pravopisné chyby). Při zohlednění celkového množství těchto problémů proto, bohužel, práci nemohu navrhnout k obhajobě.

Datum: 24. 8. 2020

Podpis: