



FAKULTA FILOZOFICKÁ
ZÁPADOČESKÉ
UNIVERZITY
V PLZNI

Katedra filozofie

PROTOKOL O HODNOCENÍ PRÁCE

Práce (co se nehodí, škrtněte): diplomová / ~~bakalářská~~

Posudek (co se nehodí, škrtněte): ~~vedoucího~~ / oponenta

Práci hodnotil(a) (u externích hodnotitelů uveďte též adresu a funkci ve firmě): PhDr. Jaroslav Valkoun, Ph.D. (KHV FF ZČU)

Práci předložil(a): Lenka Šedivá

Název práce: Význam národní kuchyně pro utváření českého národního vědomí v 19. století

1. CÍL PRÁCE (uveďte, do jaké míry byl naplněn):

Deklarovaný cíl práce, který vycházel z autorčiny teze, že „národní kuchyně měla jeden z klíčových významů pro formování českého národního vědomí během 19. století“, byl zevrubnou analýzou dané problematiky naplněn. Lze tedy souhlasit se závěrem, že „národní kuchyně byla jedním z klíčových faktorů pro formování moderního českého národa v 19. století“.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ (náročnost, tvůrčí přístup, proporcionalita teoretické a vlastní práce, vhodnost příloh apod.):

Zvolené téma nebylo lehké na zpracování, nicméně diplomantka jeho náročnost zvládla bez problémů zpracovat. Částečná komparace evropských národních kuchyní na české prostředí se jeví jako správný postup. Teoretická a metodologická část práce a vlastní analytická část mají ideální proporcionalitu. Přílohy práce neobsahuje.

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA (jazykový projev, správnost citace a odkazů na literaturu, grafická úprava, přehlednost členění kapitol, kvalita tabulek, grafů a příloh apod.):

Jazyková a stylistická úroveň práce je na výborné úrovni. Odkazování na bibliografické zdroje a práce s přímými citacemi jsou v pořádku. Práce je přehledně a logicky členěna čtyřmi kapitolami (překvapivě jsou jako kapitoly číslovány úvod a závěr) a řadou podkapitol.

4. STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE (celkový dojem z práce, silné a slabé stránky, originalita myšlenek apod.):

Z celkového úhlu pohledu má práce jednoznačně silné stránky. Za vyzdvižení stojí skutečnost, že Lenka Šedivá svou práci založila nejen na rozsáhlém archivním výzkumu v několika archivech, ale i na cizojazyčných sekundárních zdrojích a pramenech, a proto je práce po obsahové stránce výborná. Předložená diplomová práce proto splňuje všechny požadavky, kladené na tento typ studentské kvalifikační práce. Navíc zvolené téma je poměrně originální.

5. OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ (jedna až tři):

Myslíte, že kulinářské umění Magdaleny Dobromily Rettigové by ve své době obstálo (bylo na srovnatelné úrovni) s anglickým a francouzským kulinářským uměním?

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA (výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl):

výborně

Datum: 12.5.2016

Podpis:

