**Z Á P A D O Č E S K Á U N I V E R Z I T A V P L Z N I**

**F a k u l t a f i l o z o f i c k á**

**Katedra germanistiky a slavistiky**

**PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

**(Posudek oponenta)**

Práci předložil(a) student(ka): Milina Lubneva

Název práce: Русская кухня в Чехии, чешская кухня в России.

Hodnotil/a:

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

Cílem této práce byla analýza jednotlivých aspektů ruské a české kuchyní. Do jisté míry (pokud nebudeme brát ohled na můj komentář v b. 2 tohoto posudku), tento cíl je splněn, o čemž svědčí výsledky výzkumu a glosář na konci práce.

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

Studentka si zvolila velmi náročné a pochopitelné velmi rozsáhlé téma vyžadující se od řešitele celou řadu znalostí, především historických a etnografických. Z mého subjektivního hlediska, které však docela očividně vyplývá ze všeobecných znalostí o ruském národu, ruská kuchyně (stejně jako ruská kultura a dokonce i ruský stát celkem a obecně) se skládala na pomezí evropských a východních principů života. To znamená, že současná ruská kuchyně je jakýmsi mixem velmi různorodých národnostních kuchyň, a navíc obsahuje jak velmi typická jídla, populární na celém území, tak jídla velmi specifická, jejichž popularita je závislá na konkrétním regionu. Domnívám se, že česká kuchyně je více homogenní a je výsledkem vývoje českého národu především v rámci evropské společnosti. S souvislosti s tímto je důležitá otázka, zda vůbec lze porovnávat natolik rozlišné kuchyní? Možná, že největším omylem autorky je to, že pokládá současnou ruskou kuchyni za slovanskou, avšak minimálně z příkladů jídel uvedených v práci (balyk, pelmeni, kuraga, šašlyk, manty aj., totiž jídla, která najdete i v nejlevnějších jídelnách po celém Rusku, rozhodně nemají slovanský původ) je zřejmě, že slovanská složka ruské kuchyně dokonce ani není převažující. Ano, je to kuchyně slovanského národu (i když otázka původu Rusů je ještě složitější než původu kuchyně), ale rozhodně není slovanská. Zdá se, že pokud by studentka zúžila téma, např. by porovnávala nějaké vybrané aspekty obou kuchyní nebo tématické slovní zásoby v ruském a českém jazyce.

Úplně jinou stranou bakalářské práce je její praktický výzkum zaměřený na výzkum chuťových preferencí a zkušeností obou národů s cizí kuchyní. Tato velmi důležitá část je zpracována velmi pečlivě a opravdu (dokonce i v rámci bakalářského výzkumu) je velice aktuální, přínosná a zajímavá a hlavně zčásti kompenzuje nedostatky porozumění problému.

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

Celkem práce odpovídá požadavkům kladeným k bakalářským pracím. Text je strukturován, členění kapitol je logické, většina citát a odkazů je uvedená správně, grafy jsou vhodné. Jelikož je však ruština pro studentku je mateřským jazykem, nemohu nepoukázat na řadu především lexikálních a stylistických chyb snižujících celkovou odbornost textu. Studentka často používá slova bez ohledu na jejích skutečný význam nebo odstín významu, např. традиций пропитания místo питания, расхождение в их трапезе místo расхождение в стиле питания и в составе ежедневных блюд. Jsou v práci věty, v kterých je porušena logika nebo zcela chybí smysl: Это очевидно, что исследования обычаев и традиций не прекращаются и своевременно приносят свои плоды в современный мир (místo: Очевидно, что исследования обычаев и традиций не прекращаются, а результаты имеют большое значение для различных областей современной жизни человека), aj. Věřím, že většina takovýchto chyb je výsledkem nedostatku času při vypracování bakalářské práce.

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

Moje hodnocení této práce je založeno především na myšlenkách obsazených v b. 2 tohoto posudku, totiž je spojeno jak s teoretickými otázkami ohledně původu ruské kuchyně, tak s docela velkým rozsahem problému porovnání dvou natolik odlišných kuchyní. Jejích nedostatečné porozumění je slabou stránkou této bakalářské práce, i když nemohu opomenout velmi dobře vypracované podkapitoly věnované jednotlivým historickým obdobím obou kuchyní. Naopak silnou stránkou práce je její praktická část, demonstrující zajímavé výsledky, které zároveň naznačují cesty možného hlubšího a detailnějšího výzkumu problému.

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

Podívejte se prosím na původ velmi populárního jídla pelmeni. Z kterého jazyka je toto slovo? Co znamenají jeho jednotlivé části? Obávám se, že máte faktickou chybu ohledně tohoto jídla, neboť ugrofinská etymologie jeho názvu je docela známý a prokazatelný fakt v lingvistice (a také etnografii).

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA (výborně, velmi dobře, dobře, nedoporučuji k obhajobě):

Velmi dobře.

Datum: 23. 05. 2021 Podpis: