

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
Fakulta filozofická
Katedra germanistiky a slavistiky

PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(Posudek vedoucího)

Práci předložila studentka: Milina LUBNEVA
Název práce: Русская кухня в Чехии, чешская кухня в России

Hodnotila: Mgr. Bohuslava Němcová, Ph.D.

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

Cílem bakalářské práce bylo představit charakteristické rysy české a ruské kuchyně, vývoj těchto dvou kuchyní a způsobů stravování a následně porovnat, jaké prvky ruské kuchyně se objevují i v českém prostředí a naopak. Nedílnou součástí bakalářské práce byl i průzkum, který byl zaměřen na ruské prvky v kuchyni Čechů a české prvky v kuchyni Rusů. Celkem se průzkumu zúčastnilo 26 ruských a 13 českých respondentů. Kromě toho byl sestaven i ruský terminologický výkladový slovník, který obsahuje 121 hesel z oblasti gastronomie (způsoby úpravy jídla, názvy ingrediencí a potravin, koření atd.). Cíl práce byl bez výhrad splněn.

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

Předkládaná bakalářská práce se skládá z úvodu, tří kapitol, závěru, seznamu literatury, resumé ve třech jazycích (ruština, čeština a angličtina) a dvou příloh (ruský výkladový slovník z oblasti gastronomie, dotazník). První kapitola je věnována charakteristice ruské a české národní kuchyně a jejich historickému vývoji. Ve druhé kapitole jsou představena období, kdy docházelo k ovlivnění jedné kuchyně druhou. Třetí kapitola poté popisuje samotný výzkum a jeho výsledky. Studentka prokázala schopnost samostatné práce s odbornou literaturou z oblasti gastronomie a vzhledem ke svému studijnímu oboru se zaměřila na sestavení výkladového slovníku, obsahujícího odbornou terminologii. Zajímavý je i sociologický pohled na ruské/české prvky v kuchyni či stravování Čechů/Rusů, který byl získán prostřednictvím elektronického dotazníku.

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

Bakalářská práce je psána v ruském jazyce bez výrazných jazykových či pravopisných nedostatků. Velice vzácně je možné v práci najít nedostatky v interpunkci. Citace a odkazy na literaturu jsou uváděny v souladu s normou, grafická úprava práce odpovídá požadavkům na závěrečné kvalifikační práce na FF ZČU. Struktura práce je logická, kapitoly jsou členěny přehledně. Práce je doplněna dvěma přílohami – ruským terminologickým výkladovým slovníkem (glosářem) z oblasti gastronomie a dotazníkem, který byl sestaven za účelem provedení výzkumu v rámci bakalářské práce. Obě přílohy jsou nedílnou součástí bakalářské práce a jsou výsledkem samostatné a tvůrčí práce studentky.

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

Předložená bakalářská práce působí velice dobrým dojmem. Výsledná bakalářská práce je zpracována velice pečlivě a svědčí o tom, že se studentka vypořádala se zvoleným tématem bakalářské práce velice zdařile.

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

1. Jak byste Vy osobně charakterizovala českou kuchyni a český způsob stravování. Na jaké rysy české kuchyně jste si musela zvykat delší dobu a na které jste si nezvykla doposud?

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

Datum: 22.05.2021

Podpis: