

UNIVERZITA PARDUBICE
Fakulta filozofická, Katedra sociálních věd
Posudek oponenta/vedoucího bakalářské/diplomové práce

Název práce: Gastronomie v Pardubickém kraji

Autor/ka práce: Soňa Sedláčková

Vedoucí práce: Zuzana Hloušková

Soňa Sedláčková předkládá k obhajobě bakalářskou práci, splňující dle mého názoru minimální požadavky kladené na závěrečné práce, a to jak po formální, tak obsahové stránce. Pracovala na ni velmi samostatně a z počátku aktivně využívala možnosti konzultace (později pouze písemně vzhledem k mé dlouhodobé nemocenské – této formy už bylo využito studentkou méně).

Gastronomie jako předmět zájmu antropologie jídla je u nás nepříliš zpracované téma. Soňa Sedláčková pojala toto téma (i přes varování) velmi zešířena, což se projevuje na celé bakalářské práci. I přes dobrý záměr působí předložený text velmi roztržitým dojmem, když žádná z kapitol nejde ke zvolenému problému do hloubky. Dílčích témat je totiž celá řada, nakonec se pozornost studenty přeci jen přesouvá k určité oblasti, kterou je stolování a restaurátérství, čemuž odpovídá i doprovodný film. Pokud jde o teoretické ukotvení práce, Soňa Sedláčková se přiklonila ke konceptům Minze a Du Bois, avšak otázkou nedostatků jídla a s ním spojenou migrací se zabývá jen okrajově. Mnohem víc se do centra zájmu dostává spíše otázka vztahu jídla a společenského statusu.

Po celou dobu četby textu (i s přihlédnutím k filmu) ve mně vyvstávaly nejrůznější otázky jako: Odkud se vlastně vzala pravidla stolování? Jak se stalo, že právě určitý způsob stolování patří k dobrému bontonu a dokonce se vyučuje? Kdo rozhodl o tom, že zrovna tato pravidla jsou správná? Nebo: Jsou tak výrazné dietetické zvyky u žen a mužů, že s tím manažeré restaurací při sestavování jídelníčků počítají? Je to skutečnost, nebo jen genderový stereotyp? A kdo vlastně sestavuje jídelníček? Z jakého titulu (má k tomu kvalifikaci)? Nebo: Skutečně každá restaurace v ČR zařazuje na jídelníček tradiční české pokrmy, jak se v práci tvrdí? A přihlíží se tedy víc k tradicím dané země, nebo k nejnovějším trendům zdravé výživy? A jak asi působí na českou veřejnost chování irské restaurace St. Patrick, která se na jednu stranu snaží propagovat zelenou „národní“ barvu, ale na druhou stranu pořádá travesty show, nebo mexické či indiánské večery?

Je asi správné, že bakalářská práce vyvolává otázky, ale v tomto případě jich je opravdu dost (mohla bych napsat ještě další a další). Zaujal mě třeba výchovný moment, který na sebe restaurace přebírají (rozhodují, jak se má správně stolovat), přemýšlím, nakolik zasahují i do toho, jak se má člověk u stolu „správně“ chovat (pokud je to součástí „kulturního“ člověka?). Odpovědi v práci nejsou, to však v zásadě nevytýkám, i když alespoň něco nového, nějaký nový poznatek bych v závěru čekala. V tomhle ohledu mě zklamal i doprovodný film, který dle mého názoru – bohužel – nepřekračuje rámec instruktážního filmu pro studenty gastronomických oborů či videoreklamy na návštěvu restaurace, s výjimkou posledního informátora, v jehož projevu probleskují částečky vlastní zkušenosti se střetem specifik irské a české kuchyně. Samozřejmě bych mohla vytknout i nedostatky po formální stránce, jako jsou gramatické chyby ve shodě podmětu s přísudkem, vyskytující se hojně v textu. Pokud jde o zvládnutí metodologie, u filmu jsem spokojena, aspoň co mohu posoudit, ale v případě dotazníkového šetření musím konstatovat způsob jeho provedení i vyhodnocení jako nepřijatelný. V práci se hovoří o hypotézách, ale nikde jsem se žádné nedočela.

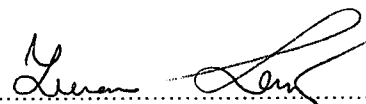
I přes výše uvedené výhrady z práce cítím velké zaujetí pro téma, avšak málo kapacit pro jeho kvalitní uchopení. Práci proto doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnotit známkou dobře.

Bude-li prostor pro diskusi, pokládám tyto otázky:

Kdy je jídlo egoistickým aktem, jak se o tom zmiňujete na s. 27? Za jakých okolností jídlo lidi rozděluje? Najdete příklad ze současného Česka?

Dodržují lidé běžně prezentované zásady stolování i v případě, že nejedí v restauraci, ale třeba v domácím prostředí? Proč ano/ne? Jaký rituál se už dnes u stolu vůbec nedodržuje?

Dne: 18. 1. 2016


.....

Podpis vedoucí práce

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Katedra sociálních věd – modul vizuální antropologie

Odborný posudek na audiovizuální část bakalářské práce.

Název práce: Gastronomie v Pardubickém kraji

Autor/ka: Sona Sedláčková

Vedoucí práce: Mgr. Zuzana Hloušková

V této bakalářské práci za největší chybu považuji nedostatečné množství detailnějších záběrů a díky tomu ponechané příliš dlouhé statické záběry především v části s ukázkou stolování. Tato celá část by se mohla výrazně zkrátit právě díky použití prostřihů na detaily, které by vhodně doplnili popis celé akce a umožnili by její zkrácení. Zároveň je v této části nesprávně zvolená kompozice obrazu. Dále bych chtěl vytknout použití efektového střihu v úvodu a ke konci videa, kde by bylo opět mnohem vhodnější použít prostřih. Umístění a načasování popisných titulků v obraze je zvoleno nesprávně - jsou umístěné příliš ke kraji obrazu, barva písma někde splývá s pozadím a stopáž titulků je příliš krátká. Celkový dojem z této audiovizuální práce bych hodnotil stupněm 3.

V Praze dne 19.1.2016

