

KATEDRA ŽURNALISTIKY
Posudek na bakalářskou diplomovou práci

Autor/ka: Alžběta Piškulová

Titul (česky + anglicky): Analýza témat gastronomických časopisů
(The Analysis of Topics of Gastronomic Magazines)

Vedoucí práce: Mgr. Petra Chvojková

Hodnotící kritéria	% podíl na celkové známce	hodnocení
Znalost literatury k tématu:	10%	2
Vymezení tématu a formulace cílů práce:	15%	2
Použití relevantních zdrojů a dostatečný počet odkazů; správně vedený vědecký aparát:	5%	3
Logická výstavba práce a strukturace textu:	10%	3
Volba a použití adekvátní metodologie:	15%	2
Dostatečná analýza problému:	15%	3
Ucelené shrnutí výsledků práce a korektně formulovaný závěr:	20%	3
Jazyková úroveň textu (stylistická a gramatická):	10%	3

Celkové hodnocení před obhajobou:	2,6
--	------------

Do tabulky se wpisují **celá** čísla od 1 do 4, přičemž 1 = výborně, 2 = velmi dobře, 3 = dobře, 4 = nedostatečně. Výsledné hodnocení, které tabulka na základě vepsaných hodnocení sama sečte, převedte do navržené klasifikaci dle platné **klasifikační stupnice** (1 = A; 1,5 = B; 2 = C; 2,5 = D; 3 = E; 4 = F) a vepište do řádku níže.

Navrhovaná klasifikace před obhajobou:	E
---	----------

Témata a připomínky pro obhajobu, průběh obhajoby:

(je nutno vyplnit pro kvalitní přípravu na obhajobu; počet témat a připomínek rozšiřte podle vaší potřeby)

1. Na základě čeho se domníváte, že všechna tři periodika cílí na stejnou čtenářskou skupinu? (s. 35). Navíc na „střední třídu“? Můžete svou domněnku nějak doložit?
2. Proč jste kombinovala kvalitativní a kvantitativní analýzu? Domníváte se, že v práci popsané příklady diskursů jsou všechny příklady, které jste našla, a je tedy možné je vyjádřit kvantitativně?

Cítí-li vedoucí práce či oponent/ka potřebu vyjádřit se k práci či k průběhu obhajoby verbálně, nechť tak prosím učiní zde:

Ve své práci se diplomantka věnuje zajímavému a aktuálnímu tématu. Bohužel se jí ale v teoretickém popisu jednotlivých kulinářských diskursů nepodařilo postihnout dostatečně jejich rozmanitost a pestrost v českém prostředí. I když se snaží některé jevy zachytit, zůstává jen u těch „nejznámějších“ (což však nijak nereflektuje) a často jí uniká, že dané diskursy se mohou bez problémů překrývat. To lze dobře demonstrovat na diplomantkou zmiňovaném fenoménu vitariánství, který zasahuje nejen do diskursu zdravé výživy, jak uvádí, ale může zasahovat i do diskursu ekologické zodpovědnosti a stejně tak do diskursu sociální zodpovědnosti (tj. ani skupina vitariánů není homogenní skupinou a při

detailnějším zkoumání lze u nich pozorovat zcela odlišné pohnutky k volbě vitariánství: od čistě zdravotních důvodů /hubnutí/ až zdůrazňování etických a filosofických aspektů). Podobně mohla diplomantka věnovat více prostoru mediálně známým kuchařům a současným trendům ve vaření (nejen Polreich či Oliver jsou nositeli diskursivní moci na tomto poli).

V teoretické části diplomantka opomenula zpracovat studii *Cooking as Identity Work*, která figuruje v závěrečném seznamu literatury, ale není součástí teoretického rámce, a která by jí pomohla příslušné diskursy lépe konceptualizovat (zejména gurmánský diskurs, kterému se detailně věnuje – a zajímavé by pak bylo sledovat paralely mezi norským a českým mediálním diskursem o vaření).

Jako problematické se v tomto případě jeví propojení kvalitativní a kvantitativní analýzy: je zřejmé, že diplomantka daná tři čísla časopisů neanalyzovala komplexně a že uvádí pouze namátkově některé příklady. Není pak jasné, proč se tyto příklady snaží kvantifikovat (viz otázka 2).

Při letním náhledu do letního dvojčísla *Gurmetu* (červenec/srpen) se ukazuje, že autorčin výběr příkladů jednotlivých typů diskursu je spíše náhodný a nesystematický (a výsledky tedy kvantifikovat v žádném případě nelze!). Ve své analýze zcela opomíjí články patřící jednoznačně do diskursu gurmánství: např. *turecký food styling* (s. 15), rubrika „*Chuť světa. Za hranice všedních dnů*“ (s. 97), stránky věnované grilování (v našem prostředí spíše „nový fenomén“; časopis věnuje této problematice 2 strany, poté následuje dvoustránka reklam na supermoderní gril a na následujících dvou stranách Polreich v rubrice „*Vařte jako šéf*“ vysvětluje, jak správně grilovat). Zajímavý je zde také opakovaný výskyt Polreicha (a obecně role různých šéfkuchařů v časopisech). Podobně diplomantce unikají i články patřící k diskursu tradicionalismu: např. „*Chuť domova. Jídla s domácí tradicí*“ (s. 23), „*Co se vaří v Podhůří*“ (s. 24), „*Naše knedlíky*“ (s. 36 – knedlíkům jsou věnovány celé tři strany (!), vědomí jejich důležitosti v české kuchyni je tedy evidentní), dále články věnované domácím marmeládám (s. 49–51).

Z tohoto náhodného náhledu do jednoho čísla *Gurmetu* je jasné, že diplomantka udělala pouze velmi povrchní analýzu a je tedy více než pravděpodobné, že i její závěry mohou být zkreslené (např. *Apetit* je vyhodnocen jako časopis, který se nevěnuje zdravé výživě).

Ani po jazykové a stylistické stránce není text příliš zdařilý, diplomantkou navržená struktura textu není vždy logická a pochopitelná.

Doporučení k obhajobě:

I když by si práce zasloužila přepracování (a především systematictější analýzu), **doporučuji** s výše uvedenými připomínkami předloženou diplomovou práci k obhajobě, neboť diplomantka by měla mít možnost se s připomínkami v rámci obhajoby vyrovnat.

Podpis vedoucího práce (jen v tištěné verzi):

Petra Chvojková, v. r.

Poznámka pro studenta/ku:

Pokud **nedoporučuji** bakalářskou diplomovou práci k obhajobě **oba** hodnotící posudky, **obhajoba se nekoná**.

Pokud **nedoporučuje** bakalářskou diplomovou práci k obhajobě **pouze jeden** hodnotící posudek, student/ka **má právo se obhajoby zúčastnit**.