



Posudek bakalářské diplomové práce

Autor: Štěpán Jančálek
Titul: Ředkev setá a její využití v Evropě a v Číně
Vedoucí práce: Mgr. Kateřina Šamajová
Oponent: Mgr. Renata Čižmarová

Hodnotící kritéria:	Známka:
Stanovení cílů práce a jejich dosažení	C
Diplomant si jako cíl práce stanovil srovnání využití a zpracování ředkve v čínských a českých receptech, kde se ředkev vyskytuje jako základní surovina. Konkrétně se zaměřil na ingredience ve vybraných receptech, způsob přípravy a kultivar použité ředkve. Jako výzkumné otázky si stanovil (1) zjištění, zdali se „<i>způsob použití ředkve v kontextu čínských a západních receptů liší, či nikoliv</i>“, (2) nejpoužívanější kultivar v kontextu Číny a Evropy, (3) důvod popularity nejpoužívanějšího kultivaru, (3) „<i>zda se liší ingredience použité v jednotlivých receptech</i>“ a (4) „<i>zda se v kontextu Evropy a Číny odlišuje způsob přípravy a metody tepelného zpracování</i>“. Svých cílů určitým způsobem dosahuje, nicméně stanovení některých výzkumných otázek považuji za problematické v tom smyslu, že pro jejich zodpovězení není zapotřebí empirického výzkumu.	
Struktura, metodologie, argumentace a interpretace	E
<u>Struktura:</u> Diplomant v půl stránkovém úvodu nastiňuje strukturu práce, kdy „<i>V praktické části práce bude pozornost věnována využití ředkve v gastronomii a následně budou pomocí komparativní analýzy zjištěny rozdíly mezi použitím a zpracováním ředkve v kontextu Číny a Evropy.</i>“ Konkrétnější popis cílů je dále zmíněn až na str. 25. Takové členění kapitol považuji za nešťastné, neboť v první polovině práce není jasné, jakým směrem bude směřovat. Kapitola o vegetariánství v teoretické části se tedy jeví jako nadbytečná, a to i v kontextu následujících kapitol. Nerozumím také členění kapitol 1. Metodologie a (str. 9) a 4.2 Metodika výzkumu (str. 25). Metodologie práce by měla být stanovena na začátku, autor ji ale podrobněji vysvětluje stejně jako cíle až v polovině DP na str. 25. Metodologie je nicméně velmi podrobně vymezena, stejně jako výběr vzorku a způsob jeho evaluace, což hodnotím kladně. <u>Praktická část práce:</u> Když opomeneme 16 stran receptů (str. 26-41), které měly být spíše součástí přílohy, praktická část DP obsahuje necelých 7 stran! Toto považuji za závažný nedostatek. Výsledky celé práce jsou shrnuty do pouhých dvou grafů. Pro lepší přehlednost mohl diplomant prezentovat některé další výsledky v tabulkách. Argumentace a interpretace odpovídá stanoveným cílům viz poznámky výše. Celkově práce působí poněkud zmatečně, ačkoliv je v rámci jejích limitů pečlivě provedena (hlavně teoretická část). Působí nejistým dojmem.	

Jazyk, stylistika	A
Jazyk odpovídá stylu odborné práce, text je čtivý. V práci jsem nenašla větší gramatické či stylistické prohřešky.	
Odborná literatura, bibliografický aparát	A
Bibliografický aparát je dostatečně široký a vyhovuje požadavkům na bakalářskou diplomovou práci. Oceňuji práci s čínskými zdroji, které se ale omezují pouze na zdroje dat (receptů). K citacím mám dvě menší výtky. Na str. 19 diplomant zmiňuje primární zdroj Er Ya 尔雅, který ovšem cituje skrze sekundární literaturu (článek Kučera et al. 2018). Bylo by vhodné dát si tu práci a informaci dohledat v primární literatuře, obzvláště když vezmeme v potaz, že vedoucí práce je jedna z autorek tohoto článku a jistě by byla nápomocna v dohledání pramene. Tento sekundární článek přitom nabízí přímou citaci primárního zdroje včetně výčtu příkladů a strany. Druhá výtka je k citačnímu stylu. Pokud diplomant cituje v textu publikaci více autorů, měl by je zohlednit v citaci v závorce zkratkou „et al.“ nebo „a kol.“ a nepřičítat dílo pouze prvnímu z nich.	
Navrhované celkové hodnocení	D
Práci navrhuji k obhajobě.	

Datum obhajoby: 6. 6. 2022

Podpis: