

Z Á P A D O Č E Š 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
K a t e d r a g e r m a n i s t i k y a s l a v i s t i k y

PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(Posudek oponenta)

Práci předložila studentka: Kristýna Krumlová

Název práce: Komentovaný překlad vybraných receptů

Hodnotil: Mgr. Martin Šíp, Ph. D.

1. CÍL PRÁCE:

Autorka bakalářské práce si za cíl vytkla přeložit a okomentovat patnáct receptů německé, resp. bavorské kuchyně. Vedle samotného překladu německých receptů do češtiny pak ještě provedla globální stylovou analýzu překládaných textů tak, jak je zvykem v germanistické lingvistické tradici (makro- a mikrostylistická úroveň, dále pak po jednotlivých jazykových vrstvách) a sestavila též glosář často užívaných výrazů z oblasti gastronomie. Všechny vytčené cíle naplnila.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ:

Bakalářská práce nadstandardního rozsahu (cca 90 stran včetně příloh) sestává z teoretické a praktické části.

V teoretické části se autorka práce zabývá základy translatologie jako vědecké disciplíny a zmiňuje též základní teze, jež nacházejí uplatnění během překladu. Vychází přitom z osvědčených, strukturalisticky orientovaných příruček většinou české, ale i zahraniční proveniencí (kupř. Jakobson, Levý). Autorka se rovněž pokouší vymezit specifika receptu jako textového útvaru a mezi typické znaky řadí též emotivnost a citové zaujetí.

V analytické/praktické části práce se autorka pokouší systematizovat zkušenosti, které získala během vlastního překládání bavorských receptů. Textový materiál analyzuje po stránce makro- a mikrostylistické, zvláště se pak zaměřuje na vybrané problémy překladu (regionalismy, funkční perspektiva výpovědi u receptů). Ocenit je třeba přiložený tematicky rozčleněný glosář gastronomických pojmů.

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA:

Předkládaná bakalářská práce po stránce formální vyhovuje požadavkům kladeným na závěrečnou studentskou práci i vědecký text obecně. Text je logicky členěn do kapitol a podkapitol, celá práce má jasnou, přehlednou strukturu, která odpovídá vytčeným cílům a jejich naplnění. Autorka používá standardizovaný citační aparát bazírující hojně na poznámkách pod čarou. V seznamu zdrojů jsou od sebe odlišeny tištěné zdroje od těch internetových.

4. STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE:

Následuje několik kritických připomínek, které není třeba nutně brát jako výtky, ale spíše jako látku k zamyšlení:

- Práce je psána česky s občasnými drobnými prohřešky proti normě češtiny („v obale“ – str. 3, „tlu-močení“: nešťastné dělení slova na konci řádku – str. 3, chybějící čárka ve vylučovacím poměru – str. 25).
- V teoretickém úvodu věnovaném translatologii a teorii překladu postrádáme novější přístupy orientované interkulturně chápaný překlad jako převod textu mezi odlišnými kulturními světy/diskurzivy.
- Kapitoly 4.2.2.5 a 4.2.3.1 jsou zařazeny do mikrostylistiky, ale patří spíše do roviny makrostylistiky – dotýkají se roviny textu a jeho struktury. I z toho důvodu je kapitola věnovaná makrostylistice poddimenzovaná.
- Dle názoru oponenta práce patří přeložené texty rovněž do příloh.

5. OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ:

- Pokuste se stručně porovnat textový útvar „recept“ v české a německé kulturní a jazykové tradici. Jaké slovesné tvary se v obou případech užívají/užívaly?
- Existují určitá specifika bavorské kuchyně? Do jaké míry jsou recepty z jedné bavorské restaurace reprezentativní pro celou německou kuchyni?

(Komentář na okraj: autor těchto řádků restauraci a penzion *D`Wasserwirtschaft* v Chamu dobře zná – organizoval zde po čtyři roky praxe pro české učně z SOU Domažlice, které probíhaly v rámci unikátního česko-německého příhraničního výměnného projektu podporovaného Berufsschule Cham a úřadem zemského rady, pana Franze Löfflera.)

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA:

Na základě výše uvedeného hodnocení navrhuji známku **výborně** a doporučuji práci k obhajobě.

Datum: 12. 6. 2020

Podpis: