

## Posudek diplomové práce

**Jana Šlosarová**, „*Francouzská kuchyně*“ – didaktické zpracování tématu, FPE ZČU v Plzni (vedoucí diplomové práce Mgr. Sylva Nováková, Ph.D.), 82 stran rukopisu + přílohy.

Předkládaná diplomová práce se skládá z Úvodu (s. 10 – 11), ze tří kapitol: Francouzská kuchyně (s. 12 – 47), Didaktické zpracování tématu (s. 48 – 59), Cuisine française (s. 60 – 71), Závěru (s. 72 – 73), seznamu použité literatury (s. 74 – 80) a českého a francouzského resumé (s. 81 – 82).

V kapitole *Francouzská kuchyně* diplomantka popisuje francouzskou kuchyni z hlediska chronologického a geografického. Údaje čerpá z odborné literatury, kterou kriticky hodnotí. Svůj výklad doplňuje poznámkami z prostudované odborné literatury, které přeložila do češtiny. Všímá si vývoje francouzské kuchyně od nejstarších dob po dnešek, stravovacích návyků, lokálních zvláštností a neopomíjí i oblast nápojů.

V kapitole nazvané *Didaktické zpracování tématu* diplomantka vychází z teorie didaktiky cizích jazyků, kde se především opírá o Hendrichovu Didaktiku. Dále se věnuje výběru materiálů a popisuje, srovnává a kriticky hodnotí některé učebnice, které se používají ve výuce francouzštiny na českých školách.

Třetí kapitola *Cuisine française* je napsána francouzsky. Kapitola se skládá ze dvou podkapitol: v první se stručně věnuje aktivitám – především práce žáků ve skupinách formou her, a ve druhé podkapitole jsou prezentovány „fiches pédagogiques“. Zde se autorka diplomové práce věnuje vytýčení cílů komunikativních, jazykových, kulturních a interkulturních a výchovných.

V Závěru diplomantka se diplomantka věnuje shrnutí výsledků řešení svého diplomového úkolu.

Bibliografie odpovídá zvolenému tématu, odbornému zaměření a obsahuje aktuální tituly.

České a francouzské resumé stručně vystihují hlavní myšlenky diplomové práce. Výhrady mám k jazykovým chybám v posledním odstavci francouzské verze.

Diplomová práce obsahuje řadu příloh (s. 83 – 102), ve kterých jsou zahrnuty dokumenty, které doplňují diplomovou práci (kuchyně některých regionů, fiches pédagogiques, slovní zásoba a frazeologie atd.).

Studentka Jana Šlosarová si pro svoji diplomovou práci zvolila aktuální a zajímavé téma. Sympatické na diplomové práci je, že neobsahuje jen popis dané problematiky, ale že se autorka pokusila o vlastní návrh výuky lingvorealie se zaměřením na francouzskou kuchyni.

Diplomová práce má velmi dobrou grafickou úpravu. V práci se téměř nevyskytují překlepy (s. 16, 18). Diplomová práce je srozumitelná a celkově přehledná s dobře vypracovaným obsahem, který umožňuje rychlou orientaci.

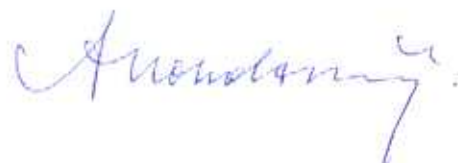
Kladně lze hodnotit jazykový projev, správnost citací, grafickou úpravu práce, přehlednost členění textu do kapitol a příloh.

Diplomovou práci považuji za zdařilou, a proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázka k obhajobě: Charakterizujte pečivo, které označujete ve své práci jako kouglof a uveďte varianty pravopisu.

Navrhovaná známka: výborně.

V Plzni dne 10. 5. 2012



PhDr. Antonín Vondráček, CSc.