

Z Á P A D O Č E S 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 r o m á n s k ý c h j a z y k ů

PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(Posudek oponenta)

Práci předložil(a) student(ka): Jana Staníková
Název práce: Le nouveau soufflé en cuisine française

Hodnotil (u externích vedoucích uveďte též adresu a funkci ve firmě): dr. Helena Horová

1. CÍL PRÁCE (uveďte, do jaké míry byl naplněn): Cílem předložené bakalářské práce bylo představit aktuální trendy ve francouzské gastronomii. Cíl práce byl splněn.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ (náročnost, tvůrčí přístup, proporcionalita teoretické a vlastní práce, vhodnost příloh apod.): Autorka si zvolila téma, které je aktuální a pro čtenáře atraktivní. Téma zpracovala do dvou částí, teoretické a praktické. První část práce obsahuje informace o vývoji francouzské kuchyně a jako příklad jedné z nich je představena kuchyně jižní Francie. Praktická část analyzuje jídelní lístky několika restaurací a přináší glosáře obsahující pojmy ve francouzštině a jejich převod do češtiny. Přílohový materiál obsahuje informace, které by mohly být zařazeny do části praktické (např. rozhovor s francouzským kuchařem či představení francouzského trhu Marché français v Praze).

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA (jazykový projev, správnost citace a odkazů na literaturu, grafická úprava, přehlednost členění kapitol, kvalita tabulek, grafů a příloh apod.): Formální úprava bakalářské práce je v pořádku. Jazykový projev je velmi dobrý, autorka správně cituje a odkazuje na použitou literaturu. Práce je přehledná, logicky rozčleněná, přílohy vhodně doplňují celý text práce.

4. STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE (celkový dojem z bakalářské práce, silné a slabé stránky, originalita myšlenek apod.): Předloženou bakalářskou práci hodnotím jako velmi zdařilou a čtivou. Navrhla bych rozšíření části pojednávající o provensálské kuchyni. Nejslabší částí práce je resumé v češtině, které by si zasluhovalo pečlivější zpracování.

5. OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ (jedna až tři):

1. V glosáři uvádíte výraz *snacké*. Našla byste další příklady podobných novotvarů?
2. Jmenujte další jídla typická pro provensálskou kuchyni.

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl): výborně

Datum: 16.5.2022

Podpis: