



Katedra ruského a francouzského jazyka

Pedagogická fakulta

Západočeské univerzity v Plzni

Jungmannova 1

306 19 Plzeň

tel. 377 63 6171

PROTOKOL O HODNOCENÍ PRÁCE

Práce: diplomová

Posudek: vedoucího

Práci hodnotila: PhDr. Sylva Nováková, Ph.D.

Práci předložila: Bc. Jana Šlosarová

Název práce: Francouzská kuchyně – didaktické zpracování tématu

Rozsah: 82 stran; 20 stran příloh

Jazyk vypracování: čeština (francouzská kuchyně) a francouzština (didaktické zpracování tématu)

1. CÍL PRÁCE (uved'te, do jaké míry byl naplněn):

Cíl práce je naplněn jak v části popisné, která představuje francouzskou kuchyni z několika úhlů pohledu (historie, kuchyně v kulinařsky významných regionech, vybrané speciality, slavnostní kuchyně, stravovací návyky), tak v části didaktické, v níž se autorka zabývá teoretickými východisky uvedení daného tématu do výuky, nahlíží do několika nejpoužívanějších učebnic souborů FLE a především navrhuje několik vyučovacích sekvencí s využitím zvoleného tématu.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ (náročnost, tvůrčí přístup, proporcionalita teoretické a vlastní práce, vhodnost příloh apod.):

Práce má vynikající strukturu, jednotlivé části na sebe logicky navazují. Části popisné a poté čistě didaktické jsou proporcčně vyvážené. *Francouzská kuchyně* je vylíčena podle hledisek zeměpisných a historicky vymezených. První velký oddíl postihuje její základy a vývoj od nejstarších dob po dnešní stav; regionální zvláštnosti a stravovací návyky dnů všedních i svátcích.

V části, v níž se autorka zaměřuje na didaktické zpracování tématu, nalezneme nejprve související pedagogické poznámky, stejně jako výsledky náhledu do několika učebnic používaných ve výuce francouzštiny na českých ZŠ a SŠ.

Hlavní část práce, návrhy didaktického zpracování tématu (činnosti pro hodiny FJ a tzv. „*lieux pédagogiques*“), je předložena ve francouzštině. Zde se autorka diplomové práce úspěšně soustředí na dosažení cílů stanovených v souladu s požadavky moderní výuky cizích jazyků.