

## **Posudek na bakalářskou práci**

Název práce: **Multimediální učebnice nápojové gastronomie**

Jméno autora: **Václav Příbek**

### **Zaměření a struktura práce**

Bakalářská práce má 33stran psaného textu. Druhou částí práce je pak multimediální učebnice na přiloženém CD-ROM.

Úvod práce je věnován stručnému historickému pohledu na nápojovou gastronomii ve světě i u nás. Autor nastiňuje i její budoucnost a dotýká se i „bio“ problematiky u nápojů.

V následující kapitole autor uvádí velmi kritické poznámky ke školnímu vzdělávacímu programu neznámé hotelové školy - k předmětu Stolničení. Vhodnější by bylo uvést RVP daného oboru (kuchař – číšník) a hledat všechny možnosti uplatnění zvoleného tématu pro učebnici – nápojovou gastronomii – i v jiných předmětech. Vybrat následně nejlepší ŠVP oboru a předmětu a z něj pak vycházet při vytváření koncepce učebnice. Trochu nekoncepční (vzhledem k cílům práce) jsou kapitoly 4 a 5. Například podkapitola 4.1 o didaktické technice ve výuce nehovoří. Navíc pojem „didaktická technika“ je již dnes zastaralý. V podkapitole o interaktivních tabulích (4.1.2.3) postrádám informace o koncepcích tabuli (HW) a možnostech dodávaných SW. Rovněž v podkapitole 4.3.2 autor o struktuře multimediálních učebnic nehovoří. Lépe strukturovaná je následující kapitola o e-learningu. Očekával bych však propojení s námětem práce – tvorbou učebnice. Stěžejní by měla být kapitola 6 – Tvorba multimediální učebnice. Postavena by měla být na přesně formulovaných cílech (viz. RVP a ŠVP), rozpracovaném obsahu (hlavní a vedlejší pojmy atd.). Autor však více popisuje použitý SW (ProAuthor) a problémy s formátem učebnice. Nejhodnotnější částí práce je vlastní multimediální učebnice. I zde však jsou drobné nedostatky – u jednotlivých kapitol nejsou uvedeny cíle. Ve videu o připravě kávy jsou drobné nedostatky a chybí anoncovaný druhý způsob přípravy expresa. Součástí kapitol by mohly být i náměty na aktivity žáků. V zadání práce je uvedeno i ověření učebnice v praxi. Tato část práce však asi nebyla realizována.

### **Úroveň samostatnosti a reflexe**

Práce má v teoretické části kompilační charakter. Text je však nekoncepčně uspořádaný.

Úroveň učebnice svědčí o dobrých praktických znalostech autora zpracovávané problematiky (nápojové gastronomie).

### **Využitelnost v praxi**

Vlastní vytvořené učebnice má dobré možnosti využití v praxi.

### **Práce s prameny**

Autor zpracoval základní literaturu. Bibliografické citace nejsou však v několika případech v souladu s normou (u internetových zdrojů).

### **Jazyková a formální úroveň**

Po jazykové stránce je práce zpracována s několika menšími chybami, především typografického charakteru (např. na str. 4, 12).  
Nedostatky jsou i ve formální stránce práce – nestandardní číslování kapitol, používání Úvodu a Závěru v dilčích kapitolách. Ve vlastní učebnici postrádám označování obrázků a jejich propojení s textem.

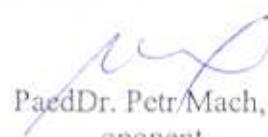
Připomínky nebo otázky k doplnění

Co znamená pevný, teoretický a interaktivní prvek v prezentaci? (viz. str. 18)

Pro jaké oblasti vzdělávání je e-learning nevhodný?

Autor splnil hlavní požadavky na bakalářskou práci. I přes uvedené výhrady doporučuji práci k obhajobě a navrhoji hodnocení „velmi dobře“.

V Plzni 6. 8. 2012



PaedDr. Petr Mach, CSc.  
ponent