

UNIVERZITA KARLOVA – PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra francouzského jazyka a literatury

ODBORNÝ POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studentky: **Klára Šošolíková**

Název práce: *Sladká Francie – historie francouzského cukrářství*

Vedoucí bakalářské práce: PhDr. Sylva Nováková, Ph.D.

Hodnocení práce:

1. Cíl práce

Cílem bakalářské práce Kláry Šošolíkové je popis historie francouzského gastronomického odvětví cukrařiny a zpracování tohoto tématu pro výuku FLE. Jde o cíl náročný, zejména v části věnované didaktické aplikaci, neboť na ni nebyla autorka připravena studiem, které tato práce zakončuje.

Přesto či právě proto hodnotíme volbu cíle a zaměření textu jako zajímavé a odpovídající požadavkům na bakalářskou práci. Souhlasíme totiž s autorkou, že gastronomie je součástí kultury, tudíž i kontextu jazyka, kterému se ve svém studiu věnovala.

Zároveň podotýkáme, že jde o téma velmi náročné na soustředěnou četbu. Téměř každý odstavec textu svádí k myšlenkám na ochutnání či ke vzpomínkám na vlastní gastronomické zážitky... To však není výtka autorce, pouze obecné povzdechnutí nad údělem posuzovatele (či učitele, který několikrát za rok spolu s žáky pracuje na tématu „jídlo a stravování“...)

2. Zpracování obsahu

Práce je zpracována přehledně, logicky a čtivě. Nevěnuje se pouze chronologickému přehledu vývoje cukrařiny, ale i aktuálním trendům či frankofonním inspiracím. Text obsahuje i náznak srovnávací studie mezi kuchyní severní a jižní Francie.

Čtenáři je předložena opravdu pestrá „strava“. Na 50 stranách se dozví mnohé detaily, upřesní si terminologii a opraví některá klišé či zažitá historika o vzniku ikonických pokrmů, které jsou pro mnohé synonymem Francie. I přes obsahový rozmach práce působí celistvě, neuhýbá od tématu a zmiňuje, dle našeho názoru, to podstatné, základní. Tím dostává cílům vytyčeným v úvodu.

Práce dokládá i jasný důkaz pozitivního přínosu mišeni a migrace v Evropě. Bez italských a rakouských kořenů bychom zřejmě o francouzském cukrářství tolik nemluvili.

Část věnovanou didaktické aplikaci pak chápeme jako *preview* autorčiných snah v oblasti výuky jazyka. Nad pertinencí zvolených dokumentů nebo jejich zpracování by šlo diskutovat, celkově jde ale opět o celistvě působící didaktický výstup.

Z formálních nedostatků tak jmenujme snad jen chybějící zdroj u informací ze čtvrtého odstavce na straně 19 a opakující se informace v odstavcích na stranách 30 (2. odstavec), 31 (1. odstavec) a 34 (1. odstavec). Dále doporučujeme začínat každou novou kapitolu práce na nové straně.

3. Formální a jazyková úroveň

Jazykově je text vystavěn kvalitně, nezaznamenali jsme časté překlepy či grafické nedostatky. Pouze francouzské resumé je napsáno trochu těžkopádně, některé formulace, zejména z úvodu odstavců, by šlo zjednodušit.

Po formální stránce práce obsahuje všechny části, které tento typ textu vyžaduje, včetně důležitých příloh obsahujících ilustrace zmiňovaných dezertů a dortů. Je pouze škoda, že na ně autorka neodkazuje přímo v textu práce. Upozornit musíme i na vcelku rozsáhlý seznam zdrojů.

Text obsahuje i mnoho vlastních překladů autorky z francouzštiny do češtiny. Ty považujeme opět za zdařilé. Je vidět, že autorka tématu rozumí a ví, co překládá. Jde o detail, ale autorka se těmito překlady pouští do složité oblasti výuky FJ pro specifické účely (FOS), která není z didaktického hlediska vůbec snadná.

4. Přínos práce

Autorka svým textem dokazuje, že umí vystavět logický a čtivý text, který čtenáři vysvětlí a zejména prohloubí zajímavé téma. Svými překlady z francouzštiny dokazuje, že popisovaným skutečností rozumí. Didaktická aplikace je pak prvním (?) krůčkem k dalšímu vzdělávání směrem k budoucí profesi učitelky FJ.

Pokud by autorka zamýšlela v práci pokračovat, doporučuji zaměřit se na to, jak Francouzi o jídle mluví. Popisy chutí a vlastností jednotlivých dezertů a jídel jsou dle našeho názoru často více fascinující než samotný kuchařský produkt.

Bakalářskou práci *Sladká Francie – historie francouzského cukrářství* **doporučuji** k obhajobě.

Otázky a náměty k obhajobě:

1. Dokázala byste shrnout hlavní rozdíly mezi francouzskou a českou cukrařinou? Projevuje se nějak společný vliv „vídeňské“ školy v dějinách gastronomie u nás a ve Francii?
2. Existuje nějaký dezert založený na čaji jako hlavní ingredienci?
3. Pod pojmem „flan“ si představuji trochu jinou laskominu, než uvádíte vy. Jak je to možné?
4. V Bretani jste zapomněla na *far breton*. Nebo nesouhlasíte, že jde o neopomenutelnou klasiku?
5. Je možné za *document authentique* považovat koláč upečený učitelem (nebo studenty) a servírovaný v hodině jazyka?

Datum: 20. 5. 2020

Podpis: Mgr. Tomáš Klinka, Ph.D.

