

UNIVERZITA KARLOVA – PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra francouzského jazyka a literatury

ODBORNÝ POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Klára Šošolíková

Název práce: *Sladká Francie – historie francouzského cukrářství*

Vedoucí bakalářské práce: PhDr. Sylva Nováková, PhD.

Oponent bakalářské práce: Mgr. Tomáš Klinka, PhD.

Jazyk práce: čeština

1. Cíl práce

Hlavním cílem práce bylo zpracovat a popsat historii výše uvedeného oboru lidské činnosti na území Francie, a to ve smyslu širším zahrnujícím i dnešek. Tento cíl byl naplněn vrchovatou měrou.

S ohledem na svůj studijní obor autorka sledovala i druhotný cíl, a to vytvoření metodického listu, který by daný fenomén francouzské gastronomie zprostředkoval žákům. Tento materiál práci vhodně doplňuje.

2. Zpracování obsahu

Autorka se věnuje přitažlivému tématu francouzských reálií a lingvoreálií, přičemž do značné míry využívá vlastních zkušeností a znalostí v daném oboru. Podle jejích vlastních slov jde o téma velmi osobní, což je ostatně cítit z každé stránky.

Práci tvoří pět kapitol. První čtyři pojednávají kořeny a rozvoj francouzského cukrářství, významné osobnosti, jež ho obohatily i proslavily, a také slavné produkty, které vznikly pod jejich rukama. Poslední část tohoto pomyslného celku přináší popis cukrařiny ve vybraných regionech.

V teoretické části není opomenut žádný důležitý související prvek, kapitoly jsou dotvořeny a ilustrovány četnými obrazovými materiály shromážděnými v části *Přílohy*.

Poslední kapitola představuje teoretická východiska pro pedagogickou aplikaci; jejím vyústěním je pak návrh metodického listu; konkrétně jde o zpracování svátku Tří králů (*Épiphanie*). Jeho oslava je ve své profánní podobě ve Francii spojena se setkáváním rodin a přátel, jakož i konzumací speciálního pokrmu, *galette des rois*. Tento sociální a gastronomický fenomén je nepřehlédnutelnou kapitolou francouzských (a frankofonních) reálií, přičemž pro uchopení v procesu učení/vyučování FJ se k využití nabízí celá řada rozmanitých autentických materiálů. S jejich výběrem si autorka poradila velmi dobře - výsledkem je zdařilý pracovní list ve dvou verzích pro žáky a učitele (viz část *Přílohy*).

3. Formální a jazyková úroveň

Práce je psána kultivovanou češtinou, na jazykové chyby nenarážíme. Co se výstavby textu týče, je logicky strukturovaná a přehledná, a to i díky mimořádně pečlivému a čtenářsky přívětivému zpracování.

Prameny jsou odpovídající početně i odborně, citační povinnosti autorka respektuje s důsledností.

Tato bakalářská práce obsahuje všechny formálně požadované části.

4. Přínos práce

Předložená bakalářská práce svědčí o autorčině nevšedním zájmu o danou problematiku a její schopnosti podat ji zajímavým způsobem. Práce je svého druhu jedinečná a případný zájemce v ní najde v sevřeném celku základní informace pro pochopení širšího kontextu jednoho ze základních prvků francouzské gastronomie.

Část zahrnující pedagogickou aplikaci odpovídá stupni didaktických dovedností posluchačky bakalářského studiu a je tedy skromnější; i tak ale může být zajímavou inspirací pro vyučující, kteří mají zájem obohatit svou výuku o jedno z přitažlivých témat francouzských reálií.

Otázky k obhajobě a další vyjádření, připomínky, náměty pro obhajobu práce:

Ve výuce je vždy zajímavé provádět srovnávání kultur a jejich vzájemné ovlivňování. Kdybyste chtěla demonstrovat vliv francouzského cukrářství na kulturu naší země v proudu času, nebo naopak poukázat na velké odlišnosti v přístupech obou gastronomií, jaká témata byste ve třídě uvedla?

Posuzovaná bakalářská práce splňuje podmínky kladené na závěrečnou práci v oboru francouzský jazyk a literatura, proto ji k obhajobě **doporučuji**.

Datum: 28. 5. 2020

Podpis: Sylva Nováková

