

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE – FAKULTA PEDAGOGICKÁ

Katedra francouzského jazyka a literatury

ODBORNÝ POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Erika Schwarzová

Název práce: Francouzská gastronomie jako kulturní fenomén

Vedoucí bakalářské práce: PhDr. Eva Kalfířtová

Oponent bakalářské práce: PhDr. Eva Müllerová, Csc.

Hodnocení práce:

hodnocení: 1 = nejlepší, 4 = nejhorší

1. Cíl práce 1 dodržení zadání práce
2. Zpracování obsahu 2 tvůrčí přístup, náročnost, originalita, způsob práce s daty a informacemi
3. Formální a jazyková úroveň 2 práce s prameny a odbornou literaturou, citace - dodržení normy, členění práce, přehlednost, stylistická úroveň
5. Přínos práce 1 přístup studenta k řešení zadané problematiky, iniciativa, samostatnost, odborný přínos, využitelnost práce

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

Bakalářská práce jasně dokazuje, že proslavená francouzská gastronomie se stala nedílnou součástí národního kulturního dědictví a právem si zaslouhuje stejného uznání a pozornosti jako např. francouzská hudba, architektura, malířství apod.. Umění vaření a stolování se vyvíjelo po celá staletí a vždy bylo propojeno se společenským a kulturním vývojem země. S gastronomií souvisí i tvorba a vydávání kuchařských knih, dokonalá znalost surovin a neméně důkladná příprava a vzdělání kuchařů a šéfkuchařů, kterých si francouzská společnost velice váží, čehož dokladem jsou i různá ocenění a řády. Bakalářská práce je zajímavá a přínosná tím, že vývoj gastronomie je zasazen do historického kontextu dané doby.

Otázky k obhajobě:

1. Francie je multikulturní zemí, což se projevuje i v gastronomii. Jak se s tímto faktem dnešní Francie vyrovnává?
2. Jak se umění stolování a „vysoká gastronomie“ projevuje v každodenním životě Francouzů?

Navrhovaná známka: velmi dobře

Datum: 27.8.2013

Podpis: