

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE – FAKULTA PEDAGOGICKÁ

Katedra francouzského jazyka a literatury

ODBORNÝ POSUDEK ZÁVĚREČNÉ PRÁCE

Jméno studenta: Denisa Svobodová

Název práce: Gastronomie régionale de la France d'Île

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Jiří Jančík

Oponent: PhDr. Eva Müllerová, CSc.

Hodnocení práce:

hodnocení: 1 = nejlepší, 4 = nejhorší

1. Cíl práce: D.Svobodová si jako cíl své bakalářské práce určila analyzování problematiky regionální gastronomie ve vybraných oblastech Francie. Postupně rozebrala situaci vztahující se k tématu v regionu: Alsace, Lorraine, Campagne, pays de la Loire, Ile de France, Bretagne, Normandie, Bourgogne, Franche-Comté, Pas de Calais, Picardie. Cíl beze zbytku splnila.

2. Zpracování obsahu: V jednotlivých kapitolách popsala D.Svobodová situaci regionů vztahující se ke kulinářské problematice, vyzdvihla krajové speciality v souvislosti s výrobou konkrétních produktů, zdůraznila vývěv kvalitních surovin pro vznik daného pokrmu. Práce je originální, D.Svobodová prokázala schopnost zpracovat potřebné informace a k tématu přistoupila tvůrčím způsobem, současně však také vyhověla náročnosti, jaká se pro zpracování bakalářské práce předpokládá. Komentováním některých kulinářských specialit potvrdila proslulost francouzské gastronomie. Snažila se i zjistit, zda v České republice máme obecně vůbec povědomí o existenci francouzských specialit. Dotýká se i otázky zajištění kvality originálního výrobku.

3. Formální a jazyková úroveň

Bakalářská práce je psána francouzsky, jazykově je na výborné úrovni, D.Svobodová pracuje s odbornou literaturou úměrně k náročnosti tématu.

5. Přínos práce

Bakalářská práce je přínosná zejména v uvedení konkrétních výrazů znamenajících vybrané kulinářské speciality, v čemž je využitelná i pro další zájemce o toto téma. V práci nalezneme vždy názvy typických produktů ve spojení s danými oblastmi.

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

- 1. Uveďte Váš názor na průnik znalosti francouzských kulinářských specialit v souvislosti s možností osobního poznání regionů Francie. Proč se i v současné době české veřejnosti stále a po léta promítá spíše povrchní povědomí o typických**

- francouzských pokrmech?
2. Do příslušného regionu zařaďte produkt *Les tripes* a zdůvodněte právě zde jeho konzumaci.
 3. Objasněte pojmy: *Livarot*, *Pont-l'Évêque*, *Crottins de Chavignol* a určete jejich charakter.
 4. Identifikujte pokrm: *Le clafoutis* .
 5. Ke které oblasti přiřadíte název pokrmu: *Le petit salé*?
 6. O jaký druh kulinářské speciality se jedná v případě těchto výrazů: *Cantal*, *Bleu de Bresse*, *Époisses*, *Raclette*, *Tomme au raisin*?
 7. Je možné ve všech případech zmíněných výrazů hovořit o kulinářských specialitách?

Navrhovaná známka:

Datum: 18.5.2014

Oponent. PhDr. E.Müllerová, CSc.

Podpis: