

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

Autor/ka DP: Jana Kozlová

Název DP: Klasické cukrářské výrobky v moderním trendu v teoretické a praktické výuce

Datum posudku: 9.5.2023

Oponentský posudek: Mgr. Kateřina Novotná

A. Požadované náležitosti diplomové práce:

Legenda: ztučněný text v příslušném poli vyjadřuje hodnocení posuzovatelem.

	A	B	C	N
1. Cíl	Formulace obsahově funkční, formulačně zřetelná.	Nedostatky v obsahové a funkční formulaci.	Nefunkční formulace formálně (např. příliš obecná) i obsahově.	Chybí.
2. Závěr	Shrnuje práci jako celek, přesahuje obsah DP v jeho hlubší reflexi a hodnocení, reaguje na cíle, obsahuje argumentované stanovisko autora.	Mezi A a C	Popisuje obsah, neobsahuje širší reflexi problému, nehodnotí nebo neobsahuje stanovisko autora, neváže se k cíli.	Chybí.
3. Odkazy a citace	Vše dokumentováno, zřejmé oddělení převzatého a vlastního.	Drobné nedostatky	Chybějící odkazy, nepřesné, nesprávné uvádění infor. zdroje, seznam liter. neodpovídá citacím, apod.	Nevyhovuje.
4. Formální náležitosti (anotace, klíčová slova, angl.název, rozsah)	Ano	Neúplné:	DOPLNIT při obhajobě:	Nevyhovuje zcela.
5. Jazyková úroveň	Vhodná větná stylistika a gramatická správnost.	Drobné nedostatky ve stylistice a/nebo gramatice.	Výraznější nedostatky (doplňt příklady):	Nevyhovuje zcela.

B. Kvalita diplomové práce:

Legenda: ztučněné písmeno vyjadřuje hodnocení posuzovatelem.

A = kvalitní zpracování, B = dílčí nedostatky, C = závažnější nedostatky, N = nevyhovuje

Teoretická úroveň, resp.část

Úroveň odbornosti textu včetně používání odborné terminologie a dovednosti vymezit problém k řešení	A	B	C	N
Logická struktura výkladu	A	B	C	N
Argumentace soudů je obsažena a je funkční	A	B	C	N

Funkční provázanost teoretické a praktické části	A	B	C	N
Odborná literatura: množství a kvalita zdrojů včetně zahraničních, aktuálnost.	A	B	C	N
Autorský přínos	A	B	C	N

Empirická úroveň, resp. část

Vymezení úkolů (cílů)	A	B	C	N
Charakteristika výzkumného šetření (metodologický základ) a/nebo zdůvodnění empirických postupů	A	B	C	N
Dokumentace výzkumu (čas, místo, postup) nebo praktických činností	A	B	C	N
Interpretační nebo reflektivní úroveň empirických údajů	A	B	C	N
Autorský přínos	A	B	C	N

C. Slovní hodnocení a sdělení autorovi/ autorce DP:

Předložená bakalářská práce se zabývá výukou přípravy klasických cukrářských výrobků, makronek a dezertu Pavlova. Konkrétně si klade za cíl charakterizovat klasické cukrářské výrobky v moderním trendu a reflektovat jejich výuku v přípravě cukrářů, což se jí daří.

V teoretické části se studentka věnuje historii cukrářské výroby a popisu jednotlivých surovin, v další části přibližuje průběh odborného výcviku oboru cukrář a popisuje obecné didaktické aspekty výuky cukrářské výroby jako je příprava na výuku či vyučovací metody. Autorka využívá citace pod čarou, což je pro pedagogické práce netradiční, nicméně v práci je způsob citování povětšinou konstantní a korektní. Jen by bylo dobré v budoucnu více využívat přímých citací.

V empirické části autorka nabízí reflexi konkrétního vyučovacího bloku, jehož cílem je seznámit žáky s přípravou makronek a dezertu Pavlova. Na závěr autorka samotný technologický postup přípravy dezertů popisuje a poukazuje na problematické momenty pro studenty. Oceňuji, že autorka odkazuje i na učivo v jiných ročnících, na které příprava makronek a dezertu Pavlova navazuje. Součástí empirické části je i anketa, jejímž cílem bylo zjistit, jaké mají žáci povědomí o makronkách, dortu Pavlova, bezlepkové dietě a laktóze. Nezabývá se až tak znalostmi technologického postupu přípravy dezertů, ale spíše se zaměřuje na prekoncepty a představy, které studenti mají v této oblasti. Výsledky ankety jsou prezentovány prostřednictvím popisu jednotlivých otázek doplněných o grafy. Některé otázky jsou otevřené a autorka vyhodnocuje v práci, zda žáci odpověděli správně či nesprávně na 4 bodové škále. Čtenář, který se v problematice cukrařiny neorientuje, by ocenil i poskytnutí správné odpovědi (například otázka ankety č. 4 nebo 10). Oceňuji, že se autorka nesoustředila na žáky pouze vlastní školy, ale podařilo se jí získat odpovědi ze dvou různých odborných škol. Trochu postrádám v závěru zhodnocení ankety celkově. Bezlepkové a celiakové diety jsou v dnešní době aktuálním tématem, možná je tedy také škoda, že se o této problematice nedozví čtenář více, ať už v teoretické části či praktické a není tak anketa zasazena ještě do většího kontextu. Na druhou stranu oceňuji, že celou práci provázejí kvalitní fotografie především z vlastní tvorby autorky.

Z práce je patrné zapálení pro cukrářskou výrobu i dobrý přehled o moderních postupech v cukrářské výrobě. Zmiňované nadšení možná někdy trochu zastiňuje pedagogický přínos práce.

Práce je napsána kultivovaně, je dobře strukturovaná a obsahuje poznatky přímo související s tématem bakalářské práce. Prospěla by jí větší stylistická provázanost kapitol. Ač práce vykazuje poměrně velkou shodu v systému Theses, jedná se o originální práci a bakalářská práce se neshoduje s jiným dokumentem. Jedná se o přiznané citace a odkazy na odbornou literaturu, které v problematice cukrářské výroby a její výuky není mnoho. **Práci doporučuji k obhajobě.**

Návrh otázek pro zodpovězení při obhajobě:

Mohla byste celkově zhodnotit výsledek ankety? Jaké mají žáci povědomí o makronkách, dortu Pavlova, bezlepkové dietě a laktóze?

Jaký nejdůležitější poznatek si z práce na diplomové práci odnášíte?