

## POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autorka BP: Jana Kozlová

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

Datum posudku: 10.5.2023

Vedoucího práce	<b>Oponentský</b>
Posuzovatel:	Posuzovatel: PhDr. Martin Chvál, Ph.D.

### A. Požadované náležitosti bakalářské práce:

Legenda: ztučněný text v příslušném poli vyjadřuje hodnocení posuzovatelem.

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

### B. Kvalita bakalářské 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>B</b>	C	N
Logická struktura výkladu	<b>A</b>	<b>B</b>	C	N
Argumentace soudů je obsažena a je funkční	A	<b>B</b>	C	N
Funkční provázanost teoretické a praktické části	A	<b>B</b>	C	N
Odborná literatura: množství a kvalita zdrojů včetně zahraničních, aktuálnost.	A	<b>B</b>	C	N
Autorský přínos	A	<b>B</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 BP:

Předložená bakalářská práce má několik formálních nedostatků:

1. Práce neprošla příliš pečlivou jazykovou korekturou. Soupis překlepů by byl dlouhý, např. hned na s. 2 v autorském prohlášení.
2. Cíle práce jsou formulovány na několika místech a nepůsobí příliš konzistentně:  
s. 7: „Cílem mé bakalářské práce je **charakterizovat Klasické cukrářské výrobky v moderním trendu.**“  
s. 8: „Cílem mé bakalářské práce je **charakterizovat a popsat literaturu**, která je dostupná na našem trhu, **popsat suroviny**, jež se používají k výrobě klasických ale i moderních výrobků a dezertů.“  
s. 55: „Cílem mé bakalářské práce byl **popis nových metod, technologií v cukrářské výrobě** a způsob jejich zařazení do praktické výuky a jejich využívání, protože nové trendy mají nové technologické postupy, plnění, zdobenění a balení.“

Tato neujasněnost cílů ale nebrání relativní ucelenosti bakalářské práce, která jako celek dobře demonstruje autorčiny zájmy a upřímnou snahu dobře vést své žáky k moderní cukrařině.

V řadě kapitol (např. 3.1, 3.4 až 3.7, 4.1 a 4.2) jsem nerozpoznal, co je text autorčin a co text převzatý z publikací jiných autorů, co z ŠVP vlastní školy. Přitom v kap. 3.9 je se zdroji již relativně dobře pracováno.

Jako nelogické mi přijde podřazení kapitol s recepty 4.5.2 až 4.5.7 pod kapitolu 4.5. Anketové šetření, přičemž nad tím stojí kapitola 4.4 Anketa.

Co bych rád ocenil:

1. Stručný a přehledný exkurz do historie cukrářské výroby v teoretické části práce.
2. Popis vlastního průběhu praktické vyučovací hodiny a reflektovaný vlastním anketním šetřením mezi žáky, ale i díky zpětné vazbě od ředitele školy a kolegy. Ačkoliv by šlo vlastní anketě a zpracování výsledků vytknout některé dílčí nedostatky, anketa autorce přinesla užitečnou zpětnou vazbu a autorka prokázala, že s touto zpětnou vazbou umí pracovat.
3. Detailní popis receptů dvou cukrářských výrobků.

### Návrh otázek pro zodpovězení při obhajobě:

- 1) Víte, jak se po ukončení školy profesně daří absolventům školy? Je vedení školy, nebo Vy osobně v nějakém systematickém kontaktu s absolventy?
- 2) Jaký didaktický cíl výuky cukrářů je nejnáročnější? Zvládnutí technologií postupů, probouzení a rozvoj motivace k profesi, vybavit absolventy nutným penzem znalostí, ...?

Doporučuji k obhajobě:

ANO

V Praze, 11.5.2023

PhDr. Martin Chvál, Ph.D.