

## Posudek na diplomovou práci

Autor: Bc. Kamila Brunclíková  
Obor: N7504 Učitelství pro střední školy  
Učitelství pro střední školy - ruský jazyk a literatura  
Učitelství pro střední školy - český jazyk a literatura

V předkládané diplomové práci s názvem **Digitální učební materiály pro výuku rozšiřující ruské slovní zásoby - Gastronomie** se autorka pokusila teoreticky zpracovat fundus slovní zásoby obsažený v názvu práce pro české střední školy. Cílem práce bylo zahrnout slovní zásobu, která by mohla být nápomocna studentům středních hotelových škol při jejich praxi. Autorka hned v úvodu práce nastiňuje proměnu zdrojů, ze kterých čerpají jednotlivé specializované obory a zdůrazňuje jejich vývoj, zejména z pohledu lexikálního. Také proto hned od začátku vypočítává vývoj využívání informačních technologií, který cíleně směřuje na současnou situaci.

Autorce bylo při minulé obhajobě vytýkáno, že práce obsahuje velmi malé množství teoretického základu, přičemž v této přepracované verzi se autorka snažila tento teoretický základ doplnit. Je možno konstatovat, že objem této teoretické části by mohl být bohatší, nicméně toto nebylo hlavním cílem. Tato diplomová práce se primárně zaměřovala na rozvoj slovní zásoby na středních odborných školách, přičemž v původní verzi práce byl tento cíl naplněn daleko více, nicméně po výtkách oponentky studentka od mnohých doplňkových materiálů upustila a celou práci zredukovala. Ani tomuto současnému hodnocení práce neprospívá to, že studentka nepřepočítala část, kde prezentuje vytvořené digitální učební materiály, pouze ji zredukovala. Jistě se objeví výtky, že tyto materiály ve formě, tak jak jsou prezentované, by měly patřit do příloh práce, avšak ani tato forma není v rozporu s názvem práce.

Jak již bylo zmíněno v mém minulém posudku, mnoho z materiálů, které nakonec v práci použila, bylo v praxi využito v její pedagogické praxi, což jednoznačně považuji za klad celé práce, byť kvalita materiálů mnohdy neodpovídá profesionálnímu přístupu k přípravě výukových materiálů, což však lze omluvit autorčiným malým zkušenostem s přípravou adekvátních materiálů, zejména s přihlédnutím k obsahu. Přinejmenším neměla v rámci svého studia možnost zabrousit hlouběji do tajů gastronomických termínů a v podstatě se pouze dozvěděla povrchní základní názvosloví a tradiční ruská jídla, která se servírují o ruských svátcích. Tím pádem bych rád vyzvedl přínos praktické části, kde i přes četné chyby, odhaluje to, co jí bylo v průběhu dlouholetého vysokoškolského studia skryto. Nebudu a nechci tvrdit, že práce je ideální, inovativní a už vůbec ne geniálním příspěvkem k obdobným vysokoškolským pracem.

Práce je psána česky, přičemž její obsahová rovina je na velmi průměrné úrovni. Práce zároveň utrpěla kritikou, ze které se autorka neadekvátně poučila, neboť práci sice obohatila po stránce teoretické. Část, obsahující samotné digitální učební materiály, byla silně zredukována a práce v tomto směru sotva blíží naplnění cíle.

Za její klad však považuji celkovou tematickou ucelenost a fakt, že autorka její obsah prakticky využila. Co se týče zdrojů, jejich počet autorka mírně navýšila, nicméně vedoucí práce by rád viděl hlubší metodologické předpolí práce. Práci doporučuji k obhajobě, přičemž doufám, že autorka důkladně vysvětlí svoji motivaci ke způsobu přepracování práce. Osobně mě mrzí, že autorka nenalezla větší prostor ke kvalitnější finalizaci práce.

Doporučená známka: