

Univerzita Hradec Králové, Pedagogická fakulta

Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno autora: Bc. Aneta Šimonová

Název práce: Didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy

**Vedoucí práce: PhDr. Jindřich Kesner, CSc., katedra ruského jazyka a literatury
PdF UHK**

Téma práce, její zaměření, přednosti a nedostatky:

Diplomová práce je zaměřena na didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy. Jejím hlavním cílem je vytvoření pracovních listů pro střední školy. Jako zdroje byly využity jak odborné publikace, tak učebnice ruského jazyka využívané na českých středních školách.

Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou nejprve přiblížena specifika ruské kuchyně a dále lexikum související s tímto tématem. Autorka zde mimo jiné upozorňuje na nebezpečí nesprávného chápání významu některých slov a uvádí tabulky s nejběžnějšími případy rusko-české homonymie a paronymie z oblasti stravování. Kladně hodnotím její snahu zapojit do tematicky zaměřených pracovních listů i gramatické jevy, konkrétně časování sloves. Své teoretické úvahy zasazuje do rámce vzdělávacích programů (RVP a ŠVP). Kladně lze hodnotit, že při vytváření učebních materiálů bere v úvahu předepsané výstupy, které žáci musejí splňovat v oblasti zvládnutí jazykových prostředků a řečových dovedností. Ve 4. kapitole, jež nese název Didaktické prostředky, charakterizuje metody a formy výuky, jakož i materiální didaktické prostředky se zvláštním zřetelem k pracovním listům. Popisuje klasifikace učebních úloh podle z různých hledisek a podle různých autorů.

Praktická část přináší stručnou analýzu učebnic využívaných v hodinách ruského jazyka na středních školách, která je zaměřena na zastoupení a způsob prezentace učiva spojeného s tématem stravování v jednotlivých učebnicích. Srovnání učebnic je vyjádřeno slovně a také názorně v tabulkách a ve formě grafu. Na základě zkoumání učebnic a obsahu teoretické části práce je vytvořena k tématu série pracovních listů pro studenty středních škol. Úlohy v pracovních listech jsou různorodé, možná ne vždy je dodržena zásada postupu od snazšího ke složitějšímu. Řešení ke cvičením je v přílohách diplomové práce.

V Závěru je provedeno stručné shrnutí obsahu všech kapitol.

Diplomová práce má logickou strukturu a vypracována pečlivě.

Jazyková a stylistická úroveň práce je velmi dobrá.

Rozsah práce je v normě.

Použitá literatura: Aktuální, kvantitativně dostačující. Práce s odbornými zdroji je odpovídající.

Využitelnost pro praxi: značná.

Cíl práce: splněn.

Celková úroveň diplomové práce: odpovídá požadavkům.

Z uvedených důvodů práci **doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení**

Dotaz k autorce:

Z Vaší práce je patrné, že jste věnovala velkou pozornost výběru tematicky zaměřeného lexika ve vztahu k věku a stupni pokročilosti žáků. Našla jste ve zkoumaných učebnicích i takovou slovní zásobu, která je podle vašeho názoru na daném stupni ovládnutí jazyka nadbytečná (a naopak, obsahují všechny učebnice lexikum, které označuje základní pojmy z oblasti kuchyně a stravování)? Uveďte, prosím, konkrétní příklady

PhDr. Jindřich Kesner, CSc.

V Hradci Králové 8. 1. 2021