

Posudek oponentky diplomové práce

Autorka: Bc. Aneta Šimonová

Studijní program: Učitelství pro střední školy

Studijní obor: Učitelství pro střední školy – český jazyk a literatura

Učitelství pro střední školy – ruský jazyk a literatura

Téma: Didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy

Vedoucí práce: PhDr. Jindřich Kesner, CSc.

Oponentka práce: doc. Galina Kosych, CSc.

Mezi tématy, doporučenými v programech výuky ruského jazyka jako cizího, je obsaženo nemálo těch, jež souvisí s historií, tradicemi ruské kuchyně, specifiky současné kuchyně. Potvrzení toho nacházíme v normativních dokumentech uvedených v práci na str. 27: „Z tematických okruhů a komunikačních okruhů a komunikačních situací se vyčleňuje oblast veřejná, pracovní, vzdělávací, osobní, osobnostní a společenská. Téma ruské kuchyně a stolování řadím k oblasti veřejné a společenské. (RVP pro obory vzdělání 79-41-K/61 a 79-41-K/81 2007, s. 19–20)“; na str. 28: „Učivo, které je spjato s ruskou kuchyní a stolováním, je zařazeno do třetího ročníku – slovní zásoba (stolování, nákup potravin, komunikace v jídelně a při stolování), reálie (ruská kuchyně), komunikativní situace (turista při stolování). (ŠVP pro obor vzdělání 79-41-K/81 2009, s. 66–84).“

I v učebnicích pro střední školy, k nimž se obrací autorka práce, se odráží realizace výše uvedených doporučení (Raduga po novomu, nakladatelství Fraus; učebnice Klass!, nakladatelství Klett, Tvoj šans, nakladatelství Fraus).

Struktura práce je zachycena v *Obsahu*. Po *Úvodu* následují dvě části – *Teoretická* (str. 11–38) a *Praktická*, obsahující analýzu učebnic, pracovní listy a krátký komentář k nim (str. 54–67). V *Závěru* jsou shrnuty výsledky výzkumu (str. 68–69), dále následuje seznam literatury (str. 70–72), internetových zdrojů (str. 72–74). V příloze je uveden seznam tabulek, řešení zadání z pracovních listů.

První část, v níž je, kromě didaktických otázek, předložen přehled klimatických podmínek charakterizujících ruskou kuchyni, sestává z citací převzatých z několika zdrojů. Je pochopitelné, že jsou citovány jen jednotlivé úryvky z uvedeného materiálu. Ovšem chybějící samostatný výklad přečteného, chybějící komentář, který je tak nezbytný při tomto přístupu ke zdrojům, zanechává velmi zvláštní dojem, přičemž autorka částečně přináší zkreslený pohled na specifika ruské kuchyně – především současné (například: Jako předkrm k obědu se

nejčastěji podává salát (салат) nebo kaviár (икра). Salát se připravuje například z brambor, okurek nebo masa. (Skokan 2004, s. 19); Dalšími pokrmy jsou špíz (шашлык) nebo pelmeně (пельмени), které se nicméně jedí i jako svačina mezi snídaní, obědem a večeří. (Skokan 1998, s. 19) Jídlo připravované z naložené vepřové kýty se nazývá buženina (буженина); Pro Rusy je důležitým nápojem vodka, která se pije jak před jídlem jako aperitiv, tak během jídla. Dalším důležitým nápojem je čaj. K jeho přípravě se používá samovar, což je přístroj, ve kterém se vaří voda. Horkou vodou si poté lidé zalévají čaj, jedí sušenky, bonbony nebo sladké pečivo a tráví tímto způsobem společný čas, při kterém si povídají. (Fozikoš a Reiterová 1998, s. 44).

Podobným způsobem je podána i problematika didaktiky. Jsou uvedeny materiály z didaktických výzkumů. Vysvětlení ke každé z částí jsou zformulována s více než lakonickými upřesněními.

Zvláštní způsob citování, který autorka zvolila, neumožňuje určit, kde začínají a končí citace – jako příklad mohou posloužit citace na str. 36, str. 40, str. 48–49 a další.

Ve větší míře „zazní“ autorské slovo v částech 2.4, 5, 6.

Analýza učebnic (Raduga po novomu (nakladatelství Fraus), učebnice Klass! (nakladatelství Klett) a Tvoj šans (nakladatelství Fraus) je vystavěna „podle bodů uvedených v publikaci *Kapitoly ze základů pedagogiky* ve čtyřech fázích – přípravné, realizační, fázi zpracovávání a vyhodnocování a v závěrečné fázi. (Janiš, Vacek a Kraus 2004, str. 128–129).“ Výsledek výzkumu vybraných učebnic je zachycený v tabulkách a v *Grafickém srovnání výskytu slovní zásoby* (str. 51). Tato část je zakončena krátkým závěrem z analýzy učebnic ruského jazyka pro střední školy a vysvětlením jejího smyslu: „Všechny výrazy z tabulkových skupin *fráze, další slovní spojení a slovesa* spolu s ostatními slovy z kap. 2 slouží jako materiál vhodný pro zpracování pracovních listů, jejichž vytvoření je cílem této diplomové práce“ (str. 52). Šestá kapitola je věnována přímo pracovním listům, je vysvětlen *Způsob zpracování pracovních listů*, uveden je *Komentář k jednotlivým pracovním listům* (str. 54–55).

V komentáři k zadáním je využit termín „problémové učení“. Upřesněte při obhajobě, prosím, význam termínu a vysvětlete, nakolik je vhodné jeho použití.

V závěrečné části autorka zachycuje výsledky a píše: „Cílem práce bylo vytvoření didaktického materiálu pro studenty středních škol, který se týká tématu ruské kuchyně a stolování. Rozhodla jsem se pro vytvoření pracovních listů, které budou využitelné ve výuce a budou zaměřené na rozšíření slovní zásoby“ (str. 68). Není pochyb o tom, že realizovaná práce má smysl, má praktický přínos, ale příprava pracovních listů rozšiřujících slovní zásobu studujících, je pouze jeden z aspektů zvoleného tématu diplomové práce – *Didaktické*

zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy. Dokonce i uvedené pracovní listy by mohly obsahovat mnohem rozsáhlejší materiál.

Závěr:

Obsah práce napovídá, že studentka pozorně prostudovala materiály uvedené v seznamu literatury, ovšem, bohužel, ve významné části práce se omezila pouze na její citování bez dostatečného komentáře nebo snahy o samostatné kritické porozumění citovanému textu.

Promyšleněji jsou sestaveny pracovní listy, které obsahují lexikální materiál a jednu z otázek týkajících se gramatiky (opakování časování sloves).

V pracovních listech jsou některé jazykové nepřesnosti v zadáních:

Используйте глагол купить в прошедшем времени и продукты из упражнения 1.

Дополните в текст подходящие слова.

Которое слово не подходит в ряд слов?

Найдите пары слов и с к каждой парой напишите предложение.

V posudku jsou připomínky a doporučení – bylo by žádoucí uslyšet k nim – i k následujícím otázkám – vysvětlení při obhajobě.

Otázky k obhajobě:

– V souvislosti s výběrem tématu autorka uvádí: „Vybrala jsem ruskou kuchyni a stolování, což je téma, které se běžně v učebnicích nachází. Jedná se o všední součást lidského života a považuji toto téma za poměrně atraktivní pro žáky.“ V tom případě vzniká otázka: proč zrovna *ruská kuchyně*, a ne jiná témata?

– Jaké znáte výzkumy o historii a tradicích ruské kuchyně, a také o jejich současných rysech (kromě těch uvedených v práci v seznamu literatury)? Proč je využita pouze literatura vydaná na konci 90. let a v prvním desetiletí 21. století? Proč nebyly do práce zahrnuty i odborné práce vydané v Rusku v posledních letech? (Přitom jsou tyto materiály jsou dostupné.)

– Jako nadbytečné se jeví citování „objemných“ částí jednotlivých zdrojů. Bylo by vhodné vysvětlit, jaký je cíl takového přístupu k práci s použitým materiálem.

– Práce s gramatikou (morfologií) při vyučování tomuto tématu může obsahovat i opakování pádových koncovek jmenných slovních druhů („kritické“ téma nejen pro žáky, ale i studenty VŠ), opakování vlastních a nevlastních předložek. Jak nahlížíte na tato doporučení? Jak by bylo možné zahrnout tyto jevy do pracovních listů?

Navrhuji hodnocení:

v Hradci Králové 10. 1. 2021

doc. Galina Kosych, CSc.