

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Diplomant: Lucie Červená

Vysoká škola: Jihočeská univerzita

Aprobace: NŠ5

Katedra: aplikované fyziky a techniky

Vedoucí diplomové práce:

Datum odevzdání posudku: 22. 1. 2018

PhDr. Eva Roučová, Ph.D.

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

Projekt: Příprava pokrmů ve výuce na primární škole

Kritéria hodnocení práce

(doplňte vždy právě jednu z možností; A – výborně, B – velmi dobře, C – dobře, N – nevyhověl)

1. Odborná správnost – znalost problematiky

(znalost řešené problematiky, specifické znalosti a schopnost je aplikovat na konkrétní problém)

A

2. Věcné chyby

(téměř žádné-nepodstatné, drobné-k rozsahu přiměřené, četné, závažné)

A

3. Struktura práce

(logická návaznost, vnitřní vyváženost)

A

4. Rozsah práce

(nadstandardní, standardní, dostatečný, nedostatečný)

A

5. Zhodnocení výsledků, naplnění cílů

(původní výsledky, tvůrčí kompilace, jednoduchá kompilace, nepřínosné)

A

6. Práce s literaturou a dalšími informačními zdroji

(výběr, správná citace, použití, dodržování bibliografických norem)

A

7. Grafická a formální úroveň:

(výborná, průměrná, dostačující, nevyhovující)

B

8. Jazykové a stylistické zpracování:

(výborné, průměrné, dostačující, nevyhovující)

A

Slovní vyjádření, komentáře a připomínky vedoucího/oponenta:

Všechny kapitoly teoretické části práce jsou dobře zpracovány, mimořádné zajímavosti dosahují zejména historické části diplomové práce. Rovněž je z textu zřejmé, že autorka velice dobře pochopila podstatu a smysl výuky kapitoly Příprava pokrmů dle RVP ZV. Ukázkově výborná je práce s odbornou literaturou.

Praktická část diplomové práce se vyznačuje nespornou originalitou, obsahuje velmi rozmanitá témata a i didakticky je pojata kvalitně.

Objevují se jen ojedinělé drobné nedostatky: chyby v interpunkci (s. 10...), překlady (s. 26..), chybí zarovnání do bloku atd.

Diplomantce se podařilo vytvořit projekt, který má přínos nejen pro rozvoj jejích odborných kompetencí, ale může sloužit i jako vzor a užitečná didaktická pomůcka pro výuku budoucích učitelů primární školy.

Případné otázky při obhajobě a náměty do diskuze:

Vyberte si jakýkoliv realizovaný projekt a do jeho reflexe u obhajoby diplomové práce doplňte, jak byly plněny konkrétní cíle projektu.

V čem vidíte překážky pro širší a častější realizaci výuky Přípravy pokrmů na 1. stupni ZŠ?

Celkové hodnocení práce: výborně

(výsledná známka není aritmetickým průměrem jednotlivých kritérií hodnocení práce, je-li jedna položka hodnocena jako nevyhovující, musí být celá práce hodnocena jako nevyhovující)

| | | | | |
|--------------------|---------|-------------|-------|------------|
| Stupeň klasifikace | výborně | velmi dobře | dobře | nevyhovějí |
|--------------------|---------|-------------|-------|------------|

V Českých Budějovicích dne 22. 1. 2018

PhDr. Eva Roučová, Ph.D., v.r.
Podpis vedoucího diplomové práce