

Příloha k protokolu o SZZ č. \_\_\_\_\_

Vysoká škola: Jihočeská univerzita

Katedra: aplikované fyziky a techniky

Datum odevzdání posudku: 21. 5. 2020

Diplomant: Lucie ŠIMEČKOVÁ

Aprobace: NŠ5

Vedoucí diplomové práce:

PhDr. Eva Roučová, Ph.D.

## POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

### Tvořivé pojetí výuky vzdělávacího celku Příprava pokrmů na 1. stupni ZŠ

#### 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)

A

**8. Jazykové a stylistické zpracování:**

(výborné, průměrné, dostačující, nevyhovující)

B

## **Slovní vyjádření, komentáře a připomínky vedoucího:**

Autorka diplomové práce přistupovala k jejímu vypracování mimořádně zodpovědně, samostatně a tvořivě. Výsledná podoba celé práce také vyžadovala dlouhodobé vysoké pracovní nasazení a nadšení studentky. Diplomová práce má hned v úvodu důkladně vymezené své cíle a tyto se autorce také podařilo v diplomové práci bohatě naplnit. Teoretická část má zcela adekvátní obsah, rozsah i kvalitu zpracování. Mezi nejzdařilejší patří kapitola, která se zabývá primární technickou tvořivostí. Z textu je patrné, že se diplomantka velmi dobře orientuje v odborné literatuře a používá poměrně rozsáhlý seznam dobře zvolených literárních zdrojů. Praktická část obsahuje 6 výukových námětů, které se vyznačují vysokou mírou originality, nápaditostí a cíleným mezipředmětovým pojetím. Mimořádná je rovněž kvalita zjevného propojení teoretické a praktické části diplomové práce. Autorka rovněž textovou část provází velkým množstvím fotografií, které velmi funkčně více dokumentují průběh celého praktického projektu. Originální a didakticky správně a detailně jsou vyhotovené rovněž pracovní listy ke každému jednotlivému tématu. S jedním z témat se autorka zapojila navíc i do realizace projektu Dětské univerzity na Pedagogické fakultě v Českých Budějovicích, další byly realizovány na ZŠ v Petrovicích. V textu také proto nalzáme mimořádně odborně kvalitní popis rozvoje kompetencí dítěte a autorčiny zkušenosti z praktického řešení různých pedagogických situací. Bohužel práce obsahuje ojedinělé drobné gramatické a formální nedostatky (s. 3, 78, 99,...).

Celkově se studentce podařilo vytvořit diplomovou práci, která měla zjevný přínos jak pro rozvoj jejích pedagogických kompetencí, tak pro rozvoj kompetencí zúčastněných žáků. Má ale přínos i pro předmětovou didaktiku a velký potenciál jako inspirační zdroj pro učitele v praxi. Autorce lze doporučit, aby nabídla práci ke knižnímu publikování.

## **Případné otázky při obhajobě a náměty do diskuze:**

Jaké další historické téma z oblasti přípravy pokrmů by se dalo na 1. stupni ZŠ také realizovat?

## **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	nevyhověl
--------------------	---------	-------------	-------	-----------

V Českých Budějovicích dne 21. 5. 2020

PhDr. Eva Roučová, Ph.D., v.r.

Podpis vedoucího diplomové práce