



Katedra německého jazyka
Lehrstuhl für deutsche Sprache

GUTACHTEN ZUR BACHELORARBEIT

Von: **Simona Ježková**
Thema der Abschlussarbeit: **Das Küchenjahr. Traditionelle Köstlichkeiten der Fest- und Feiertage in Bayern und Böhmen**
BetreuerIn der Arbeit: **Mgr. Eva Salcmanová**
ZweitgutachterIn: **Mgr. Julia Průcha-Wittmann**

1. Beurteilungskriterien	Punkte maximal	Punkte erreicht
1. Logischer Aufbau der Arbeit <i>Leitfragen: Wie ist die Arbeit gegliedert? Ist die Gliederung aus formalen und inhaltlichen Kriterien schlüssig? Wie ist das Verhältnis zwischen theoretischem und praktischem Teil der Arbeit?</i>	10	10
2. Inhalt: Erfassung des Themas, inhaltliche Stringenz <i>Leitfragen: Wurde das gewählte Thema erschöpfend behandelt? Wie wird das gewählte Thema dargestellt? Werden die Forschungsfragen beantwortet? Wird der Inhalt der Arbeit dem Titel gerecht? Ist die Darstellung des gewählten Themas inhaltlich gelungen?</i> <u>[Bestehenskriterium: Bei kleiner gleich 5 Punkten ist die Arbeit nicht positiv zu beurteilen.]</u>	20	20
3. Umgang mit der Primär- und Sekundärliteratur <i>Leitfragen: Wird einheitlich und nach allgemein gültigen Normen zitiert? Wurden die wichtigsten Werke der Fachliteratur zum gewählten Thema herangezogen und ausgewertet? Ist der Umfang der herangezogenen Fachliteratur ausreichend? Werden an allen Stellen der Arbeit die eingesehenen Werke der Primär- und Sekundärliteratur verlässlich ausgewiesen? Wird der Nachweis zur Befähigung, eine wissenschaftliche Arbeit zu verfassen, entsprechend der hierfür notwendigen formalen Kriterien erbracht (Auswahl der und Umgang mit den herangezogenen Quellen)? Werden direkte Zitate auch als solche ausgewiesen?</i> <u>[Bestehenskriterium: Arbeiten, in denen nachweislich Quellen nicht ausgewiesen werden (Plagiat), sind in keinem Fall positiv zu beurteilen.]</u>	20	20
4. Sprachbeherrschung und Stil der Arbeit <i>Leitfragen: Wie ist die sprachliche Qualität der Arbeit einzuschätzen? Gibt es Fehler, die das Verständnis der Arbeit wesentlich einschränken? Ist der Stil der Arbeit einer wissenschaftlichen Arbeit angemessen?</i>	20	19

5. Fähigkeit zur Argumentation, Darstellung der Ergebnisse	20	17
<i>Leitfragen: Werden unterschiedliche Positionen zum gewählten Thema sinnvoll und hinreichend erörtert, miteinander abgewogen und verknüpft? Ist die Arbeit eher paraphrasierend oder werden auch eigenständige Leistungen erbracht? Sind die dargestellten Ergebnisse von Relevanz, weisen sie einen Neuigkeitswert (Originalität der Thesen) auf?</i>		
6. Erfüllen der formalen Anforderungen an eine wissenschaftliche Arbeit	10	7
<i>Leitfragen: Entspricht die Arbeit – abgesehen von der Zitierweise – den formalen Anforderungen an eine wissenschaftliche Arbeit (Paginierung, Gliederung, Fußnoten, Anmerkungsapparat, Umgang mit Internetquellen)</i>		
insgesamt	100	93

Notenskala: 100-90 – *výborně* (1), 89-79 – *velmi dobře* (2), 78-67 – *dobře* (3), 66-0 – *nevyhovující* (4)

2. Schriftliches Gutachten (mind. 15 Zeilen)

Simona Ježková hat sich an ein ungewöhnliches deutsch-tschechisches Thema gewagt, dieses aber mit offensichtlicher Begeisterung und Präzision bearbeitet. Die bekanntesten Feste der beiden Nachbar(bundes)länder und ihre kulinarische Umrahmung werden auf hohem Sprachniveau dargestellt, wobei nur sehr selten ein Fehler zu beanstanden ist. Gelobt werden muss auch die Anzahl der ausgewerteten Fragebogen im praktischen Teil. 253 (!) Stück sind für eine BA-Arbeit beachtliche und zeugen sowohl vom Engagement der Studentin als auch vom Interesse der Befragten am Thema. Die Ergebnisse des Fragebogens sind anschaulich in Tortendiagrammen dargestellt und als Text darunter zusammengefasst. Auf S. 45 ff zum Beispiel zeigt Frau Ježková, dass sie fähig ist, die Ergebnisse zu vergleichen und selbständige Rückschlüsse zu ziehen. Der Punktabzug in Kategorie 5 kommt dadurch zustande, dass die ersten Kapitel im Theorieteil nicht ineinander übergehen und auf S. 48 die Tabellen IV und V auf den Leser leicht irritierend wirken. In der Zusammenfassung (Kap. 4) würde man sich durch noch deutlichere Formulierungen eine bleibende Darstellung der Ergebnisse bzw. Unterschiede der Untersuchung wünschen.

Die Zitierweise ist durchgehend korrekt, nur fragt man sich, ob einige Aufzählungen/Beispiele (Fußnote 2,3,7,13,14,...) nicht besser in den Fließtext integriert hätten werden sollen. Eigentlich besteht hier kein Grund zu einer Fußnote. Alles in allem aber eine sehr gelungene Arbeit!

Die Abschlussarbeit von Frau Ježková wird hiermit mit *výborně* (1) bewertet.

Fragen zur Verteidigung:

1. Wie erklären Sie sich, dass für die befragten Tschechen „Bratwurst“ die bayrische Delikatesse schlechthin ist, diese aber nicht einmal in den „Top 9“ der befragten Bayern auftaucht?
2. Was könnte der Grund für die unterschiedlich hohe Prozentzahl der „Neins“ von Böhmen und Bayern in Tabelle 1 (S.42) sein?

Name und Unterschrift des Gutachters: Mgr. Julia Průcha-Wittmann

Datum: 02.06.2017

