|  |
| --- |
| **Vysoká škola Obchodní a hotelová** |

**Hodnocení**

**oponenta bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Oponent bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly / pracoviště, je-li mimo VŠOH) | Bakalář (jméno, příjmení, případně i tituly) |
| ***Ing. Pavla Burešová, Ph.D.*** | ***Daniela Baranov*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce | MÉNĚ TRADIČNÍ BYLINY V GASTRONOMII |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Úroveň splnění tématu BP** | A | B | C | D | E | F |
| stupeň splnění cíle |  | X |  |  |  |  |
| logická stavba práce a návaznost částí |  |  | X |  |  |  |
| hloubka provedené analýzy |  |  | X |  |  |  |
| vhodnost použitých metod |  |  | X |  |  |  |
| úroveň použití metod |  |  | X |  |  |  |
| závěry práce |  |  | X |  |  |  |
| vlastní přínos studenta k tématu |  |  | X |  |  |  |
| význam pro teorii / praxi |  |  | X |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Splnění formálních náležitostí BP** | A | B | C | D | E | F |
| práce s literaturou, citace |  |  |  | X |  |  |
| úprava práce – text, grafy, tabulky, … |  |  |  | X |  |  |
| styl, jasnost formulací |  |  |  | X |  |  |
| gramatická úroveň a překlepy |  |  |  | X |  |  |

**Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijte druhou, případně i další strany hodnocení.**

*Není dodržená citační norma př. str. 38 u několika citací a chybí zdroj.*

**U obhajoby požaduji odpověď na následující otázky:**

*Zdůvodněte, proč nepoužíváte gastronomické standardy, pro sestavování jídelního lístku?*

*Definujte, jak sestavujeme gastronomickou nabídku.*

|  |  |
| --- | --- |
| Navržená známka: (POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) | **C** |

**Slovní hodnocení práce:**

*Bakalářská práce splnila stanovené cíle. Teoretická část popisuje význam bylin pro kulinářské využití, ale text působí nekonzistentně. Vyskytují se zde nepřesnosti a autorka využívá nevhodně citační aparát. Praktická část se orientuje na analýzu sortimentu bylin v pěti vybraných obchodních řetězcích a následně zkoumá využití bylin v gastronomických provozovnách. Vzhledem k tomu, že chybí metodika, není jasné, jak byl realizován sběr dat. Výstupem je návrh pro využití bylin v současné gastronomické nabídce, ale jídelní lístek je chaoticky sestaven a neodpovídá principům gastronomických pravidel. Grafická úprava textu, odstavce, odrážky, zarovnání textu, ukončení a návaznost odstavců aj., je nejednotná a neodpovídá standardům pro zpracování BP. Práce je doplněna přílohami obsahujícími receptury, které jsou nepřehledně a neodborně vyhotoveny.*

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **C**

**Oponent bakalářské práce:** *Ing. Pavla Burešová, Ph.D.*

Datum, místo a podpis oponenta: *2022-05-09, Brno*