

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

HODNOCENÍ VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Aidana Omarova

NÁZEV PRÁCE	KOREJSKÁ KUCHYNĚ
-------------	------------------

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, překlepy		X				
samostatnost a aktivita studenta při zpracování				X		
stanovení a plnění harmonogramu tvorby práce				X		
spolupráce s vedoucím práce				X		

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

Bohužel studentka velkou část práce nechala až na poslední chvíli, což je z práce i patrné. Je to velká škoda, protože téma si studentka vybrala sama, jelikož korejská kuchyně je jí blízká. Očekávala jsem tedy větší aktivní zapojení a průběžnou práci.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:
(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F)

D

Slovní hodnocení práce:

Bakalářská práce se věnuje představení korejské tradiční kuchyně. Teoretická část popisuje korejskou kuchyni, tradiční jídla a pokrmy, pravidla chování u stolu a způsob servírování pokrmů. V této části práce mohla studentka využít více literárních zdrojů, které zcela jistě o korejské kuchyni jsou k dispozici. Praktická část bakalářské práce se věnuje pokrmům podávaným v období hlavních svátků. Studentka analyzuje korejskou restauraci v Praze, na jejímž základě doporučuje více se orientovat na zařízení interiéru v asijském stylu, který by podtrhl výjimečnost korejské kuchyně. Analýza této kuchyně mohla být provedena důkladněji a bylo by jistě zajímavé i zmapovat, kolik restaurací v Praze se orientuje na korejskou kuchyni, zda a jaké jsou

mezi nimi rozdílly atd. Bohužel to by vyžadovala, aby se studentka věnovala zpracování bakalářské práce průběžně. V návrhové části je nabízeno menu, které by představilo tradiční pokrmy všem, kteří chtějí získat více zkušeností s touto asijskou kuchyní.

Na studentku mám následující dotazy: Jak vypadá propagace analyzované restaurace na webu či sociálních sítích a na jakou cílovou skupinu míří? Jsou v Praze i jiné restaurace zaměřené na korejskou kuchyni?

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

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Datum, místo a podpis vedoucího: 06.05.2022, Brno