

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Pavla Burešová, 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 a překlepy					X	

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

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

1. *Zdůvodněte - smysl textu str. 26 „Od obyčejných jídelniček až po nejluxusnější restaurace, všude se pravdě podobně setkáte...“*
2. *Jak probíhal sběr dat a co jste tím sledovala? ... jaká je návaznost s návrhovou částí?*
3. *Proč jste zvolila téma Korejská kuchyně?*

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:

(POUŽÍVEJTE STUPNICE A, B, C, D, E, F)

E

Slovní hodnocení práce:

Bakalářská práce je nekonzistentní, grafické a formální zpracování neodpovídá standardům např. (str. 12 text upraven do odstavců a na další straně jiné formátování, str. 27 aj.) Teoretická část je orientovaná na vymezení a definování klíčových pojmů bakalářské práce se zaměřením na Koreu, obecné informace, stravovací zvyklosti, charakteristické pokrmy, nápoje a suroviny. Autorka využívá převážně online dostupné zdroje pro cestovatele, ale chybí relevantní citačního aparát odpovídající stupni bakaláře. V praktické části se zaměřuje na popis stravovacích zvyklostí rituálů, oslav výročí a svátků. Následuje popis polohy a opis nabídky jídel a nápojů (obsahu nabídkové karty) v provozovny BIBIMBAP KOREA (v Praze) a následuje opis nabídky menu v provozovně Doširak v Brně. Chybí komparace nabídky ve dvou gastronomických provozovnách. V návrhové části autorka zpracovala menu, ve kterém sestavila týdenní nabídku korejských jídel. Předložená bakalářská práce je nekonzistentní, chybí analýzy, komparace a jejich výsledky a není definována metodika.

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

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

Datum, místo a podpis oponenta: 2022-08-05, Brno