

HODNOCENÍ VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Pavla Burešová, Ph.D.	Elena Czigle

NÁZEV PRÁCE **POKRMY PŘIPRAVOVANÉ V JEDNÉ NÁDOBĚ**

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.

Autorka po celou dobu zpracování bakalářské práce spolupracoval s vedoucí BP a pracovala zodpovědně podle harmonogramu. Konzultovala převážně elektronicky a prostřednictvím Teams.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Navrhujete využití provozovny „food truck“ pro nabídku vybraných pokrmů. Uveďte netradiční formy nabídky i dalších zkoumaných pokrmů.

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

C

Slovní hodnocení práce:

Předložená bakalářská práce je originální. Text je zpracován na 60 stranách. Výběr a rozsah

citovaných 37 zdrojů odpovídá tématu a úrovni bakaláře. V teoretické části jsou splněny cíle s využitím definice a vymezení klíčových pojmů jako např. gastronomie, pokrmy připravované v jedné nádobě ve vybraných regionech Evropy a v Izraeli.

V praktické části jsou pokrmy připravované v jedné nádobě zmapovány, popsány včetně receptur např. kuchyně francouzské, české, italské a izraelské. Navazuje průzkum znalosti a oblíbenosti vybraných pokrmů s využitím anketní metody se 12 otázkami, které navazují na zkoumané pokrmy uvedené v analytické části. Anketa byla distribuována prostřednictvím Survio a zahrnují odpovědi od 100 respondentů. Výsledky průzkumu jsou přehledně zpracovány, graficky znázorněny a vyhodnoceny. V diskusi navazuje autorka výsledky realizované ankety a navrhuje využití zkoumaných pokrmů v gastronomické nabídce.

V práci se vyskytuje pragmatický přínos autorky, ale chybí hloubka průzkumu a zpracování, které by zvýšilo celkovou kvalitu bakalářské práce.

Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení: C

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

Datum, místo a podpis vedoucího: 2022-04-26, Brno