

HODNOCENÍ VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

| | |
|---|--|
| VEDOUČÍ 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 STUPNICI 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