|  |
| --- |
| **Vysoká škola obchodní a hotelová** |

**Hodnocení**

**vedoucího bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Vedoucí bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly) | Bakalář (jméno, příjemní, případně i tituly) |
| Tomáš Ulbrich Mgr. Ph.D. | Michal Klačanský |

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce | SENZORICKÉ HODNOCENÍ MÍCHANÝCH NÁPOJÚ |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 použijete druhou, případně i další strany hodnocení.**

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

-

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

**Slovní hodnocení práce:**

Autor bakalářské práce prokázal znalost barmanské problematiky jak v praktické tak teoretické rovině. Teoretická část se správně věnuje vývoji zkoumaného oboru. Provedený výzkum je zpracovaný precizně, samostatně a s využitím vlastních prostředků. Vlastní receptury nejen zpracoval, ale také podrobil seriózní senzorické analýze. Výstup praktické části a použité receptury tak mohou sloužit i jako inspirace pro provozovatele současných gastronomických podniků. Zde spatřuji nejvyšší přínos předložené práce.

Autor využil dostatečně dostupné literární zdroje, aktivně spolupracoval a navštěvoval osobní konzultace.

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

**Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Tomáš Ulbrich, Ph.D.**

Datum, místo a podpis vedoucího: 28. 4. 2016