

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

## HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Mgr. Peter Stoličný, ArtD.	Peter Rajkovič

Kvalita gastronomických služeb ve zkoumané oblasti

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	

„E“

**Slovní hodnocení práce:** Po formální stránce práce s chybami, (např. literatura není řazena dle normy.) Po obsahové to také bez chyb není. Hned na první stránce je věta: „*Pojem gastronómia predstavuje grécke slovo labužník.*“ To je omyl, *gaster* je řecky žaludek. Alebo „*pôžitkárskej šľachty ktorá v nápojoch rozpúšťala perly*“ Tak jednak nie šľachty ale šlachty a potom perly se v nápojích nikdy nerozpustí. V dějinách chybí tato věta: První kuchařka s názvem *O rozličných krmivech* vyšla v Česku v roce 1535. V Evropě byly kuchařské knihy i dříve, nejenom od 16. století. Na str. 17 je psáno: „*V nápojových lístkoch uvádzame skupiny miešaných nápojov presne podľa kategorizácií miešaných nápojov*“. Přičemž víno opravdu není míchaný nápoj, ani pivo. Bohužel kromě mnoha nepřesností jsou zde i gramatické chyby: „*Tento známi medzinárodný*.“ Na str. 27, v části o keramice není zmínka o Habánech, kteří toto řemeslo do oblasti přinesli. Chybí alespoň stručná zmínka o historii vinařství v regionu. Na stranách 30 – 46 jsou tabulky, ty patří do příloh! V ANOTACI se píše: „*V závere práce som zhodnotil všetky získané informácie, porovnal jednotlivé reštaurácie a navrhol zlepšenia poskytovaných služieb, ktoré povedú k vyššej*

*spokojnosti konečného zákazníka.*“ V závěru nic takového není, úplně chybí vlastní návrhová řešení.

**Otázka:** Jaké konkrétní kroky byste navrhovali pro větší úroveň gastronomických služeb v regionu?

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

**Oponent bakalářské práce:**

Datum, místo a podpis oponenta: v Brně 27. 04. 2015