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

**Hodnocení**

**vedoucího bakalářské práce**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce |  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  |  |
| 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.**

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

**Slovní hodnocení práce:**

Bakalářské práce Petera Rajkoviče se zaměřuje na úroveň gastronomických služeb. Teoretická část stručně vymezuje historii a základní pojmy. Text bohužel obsahuje mnoho gramatických, citačních i obsahových chyb. Například použití různých typů a velikostí písma, nezarovnání odstavců, využití nejednotné citační normy včetně chyb. Z obsahového hlediska nevidím souvislost podkapitol: organizační struktury, systémy obsluhy atd. v kapitole 2 HACCP historie a vznik.

V praktické části se autor omezil pouze na výčet hodnotících tabulek, které vlastně nijak souhrnně nezpracoval a z práce tak není nikterak jasný výsledek. Pro absenci výsledků a velmi subjektivní metodologii práci bohužel hodnotím jako nedostatečnou. Navrhuji její dopracování a opravu výše zmíněných chyb.

Bakalářskou práci **nedoporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **F**

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

Datum, místo a podpis vedoucího:

 5. 5. 2015 Brno