



POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Dominika Vejskalová
Název práce: Gastroturismus jako nový trend cestovního ruchu
Autor posudku: Mgr. Michal Trousil, Ph.D.
Cíl práce: Prozkoumat a zhodnotit v jakém je stavu se nachází propagace gastroturismu v České republice a čím může přilákat zahraniční návštěvníky.

| Povinná kritéria hodnocení práce | Stupeň hodnocení (známka) | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | A | C | E | F |
| Práce svým zaměřením odpovídá studovanému oboru | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vymezení cíle a jeho naplnění | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Zpracování teoretických aspektů tématu | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Zpracování praktických aspektů tématu | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Adekvátnost použitých metod, způsob jejich použití | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hloubka a správnost provedené analýzy | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Práce s literaturou | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Logická stavba a členění práce | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Jazyková a terminologická úroveň | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Formální úprava a náležitosti práce | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vlastní přínos studenta | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Využitelnost výsledků práce v teorii (v praxi) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Dílčí připomínky a náměty:

Viz níže

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Autorka nejprve vymezuje základní pojmy spojené se studovaným tématem a následně zkoumá dvě gastronomické akce, regionální značení, ochranné známky, dva webové portály, cestovní kanceláře a realizuje krátkou anketu o povědomí o gastroturismu.

Některé informace v teoretické části lze považovat za nadbytečné (např. rozsáhlá kap. o marketingu), protože nejsou autorkou úzce provázány se studovaným tématem. Jiné zase za příliš stručné (např. kapitola o historii stravování končí středověkem!). V literárních rešerších chybí odkazy na zdroje zabývající se podrobněji gastroturismem či gastronomií, což se odráží i v následném textu.

V praktické části pak není jasné, podle čeho autorka vybírala charakterizované akce a cestovní kanceláře. Samotné hodnocení vybraných akcí, ale i webových portálů a různých značení, je celkem povrchní a není příliš zasazeno do širšího kontextu (např. ve vazbě na

teoretická východiska o marketingu, nebo v evropském kontextu – např. postavení českých producentů v rámci evropského systému ochrany). Autorka uvádí vlastní zkušenost na jedné z akcí, ale není uvedeno kdy a v jaké pozici. V samotném „dotazníkovém šetření“ chybí u otázky č. 9 a i 11 další možnosti odpovědí. Není také dotazována profese a vzdělání respondentů a dílčí výsledky nejsou vzájemně propojovány. U hypotézy č. 2 není jasné, zda autorka oddělila z respondentů ty, které lze označit za účastníky gastroturismu, jestliže 10% respondentů bere jídlo „pouze jako nutnou součást návštěvy“ (str. 61).

Za zásadní nedostatek díla lze označit skutečnost, že autorka zcela opomněla zmínit existenci certifikace Czech Specials, která začala již před několika lety spoluprací agentury CzechTourism a Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Na str. 23 najdeme název kapitoly Česká kuchyně a regionální produkty, ale žádné informace zde k tématu nenalezneme.

Pokud by práce neobsahovala výše uvedené nedostatky, mohla by být kvalitní přehledovou studií o dané problematice. Dílo je i přesto důležitým a zajímavým příspěvkem ke zkoumání tohoto tématu.

Otázky k obhajobě:

- 1) Jaké „stravovací“ zařízení, které je v České republice (po roce 1989) poměrně rozšířené, chybí mezi uvedenými na str. 17-18?
- 2) Ke které ze střeoevropských kuchyní má česká kuchyně svoji rozmanitostí nejbližší?
- 3) Jak lze charakterizovat „českou atmosféru“ na festivalu (str. 37)?

Práci doporučuji k obhajobě.

Navržená výsledná známka: C – velmi dobře

V Hradci Králové, dne 13. 5. 2016

podpis oponenta práce