

## HODNOCENÍ VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Silvia Slivoníková

NÁZEV PRÁCE CHARAKTERISTIKA, TRADICE A ZVYKY SLOVENSKÉ NÁRODNÍ KUCHYNĚ
--

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.**

Velmi kladně hodnotí aktivní přístup studentky ke zpracovávání bakalářské práce. Postupovala zodpovědně podle harmonogramu, práci pravidelně konzultovala převážně elektronicky a prostřednictvím Teams.

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

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:  
(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F)

**A**

### Slovní hodnocení práce:

Práce je sepsána pečlivě, čtivě a přehledně na 76 stranách včetně příloh. Teoretická část práce charakterizuje základní rysy slovenské kuchyně, je zaměřena na stravování v jednotlivých oblastech Slovenska, tradiční suroviny slovenské národní kuchyně a typické pokrmy. V této části práce cituje autorka 65 literárních zdrojů. Praktická část pojednává o zvycích a tradicích slovenské kuchyně v průběhu roku, při rodinných oslavách a obřadech. Rovněž popisuje vybrané gastronomické akce pořádané na Slovensku. Dále jsou v práci porovnány dvě restaurační zařízení zaměřená na slovenskou kuchyni, u kterých jsou analyzovány jídelní a nápojové lístky a provedena SWOT analýza. Poslední část práce navrhuje týdenní menu

s cílem představit na jednotlivých pokrmech tradiční slovenskou kuchyni. Předložená práce splnila cíle a hodnotím ji velmi vysoce.

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

**Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.**

Datum, místo a podpis vedoucího: 06.05.2022, Brno