|  |
| --- |
| **Vysoká škola Obchodní a hotelová** |

**Hodnocení**

**oponenta bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Oponent bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly / pracoviště, je-li mimo VŠOH) | Bakalář (jméno, příjmení, případně i tituly) |
| *Ing. Pavla Burešová, Ph.D.* | ***Slivoníková Silvia*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce | CHARAKTERISTIKA, TRADICE A ZVYKY VYBRANÉ 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 a překlepy | X |  |  |  |  |  |

**Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijte druhou, případně i další strany hodnocení.**

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

1. *V navrhovaném menu uvádíte (str. 61) “ Piatok sa budú ponúkať jedlá, ktoré patria k súčasnej modernej slovenskej kuchyne“, jde o tradiční jídla zkoumaných regionů a země?*
2. Segedínsky guláš – uveďte původ.

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

**Slovní hodnocení práce:**

*Bakalářská práce splnila stanovené cíle. Text je konzistentní. Teoretická část je orientovaná na vymezení a definování klíčových témat bakalářské práce se zaměřením na tradiční pokrmy, suroviny, rituály a stravovací regionální zvyklosti na Slovensku. Autorka využívá relevantní zdroje a také rozsah citačního aparátu odpovídá stupni bakaláře. Praktická část vykazuje průzkum zaměřený na rituály, oslavy výročí a svátky navazující na stravovací zvyklosti. Následuje komparace nabídky ve dvou gastronomických provozovnách s využitím metody SWOT analýzy. V návrhové části autorka zpracovala menu, ve kterém po 4 dny sestavila nabídku jídel spojených se 4 regiony Slovenska. Poslední den - pátek sestavila nabídku menu, která je poněkud netradiční, podle autorky moderní slovenská kuchyně.*

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

**Oponent bakalářské práce:** *Ing. Pavla Burešová, Ph.D.*

Datum, místo a podpis oponenta: *2022-07-05, Brno*