

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
<i>Ing. Pavla Burešová, Ph.D.</i>	<i>Slivoníková Silvia</i>

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 požadují 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