



POSUDEK VEDOUCÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studentky: Michaela Svobodová

Název práce: Management stravovacích služeb v kontextu současných trendů

Autor posudku: Mgr. Michal Trousil, Ph.D.

Cíl práce: Analýza povědomí managementu stravovacích služeb o stávajících trendech v gastronomii a jejich aplikace.

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

Vyjádření k výsledku anti-plagiátorské kontroly

Výsledek anti-plagiátorské kontroly poukazuje na shodu 10 %. Shoda je problematická především v úvodu teoretické části, kde je použita stejná formulace jako u bakalářské práce Štecherové na VŠH z roku 2013 (Charakteristika sítě gastronomických provozoven ve Středočeském kraji), na níž však není odkazováno. Vzhledem ke krátkosti shodné formulace a převážně řádnému odkazování na zdroje to lze považovat za náhodu.

Dílčí připomínky a náměty:

Viz níže

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Teoretická východiska jsou zpracována přehledně a ve vztahu k hlavnímu cíli bakalářské práce smysluplným způsobem. Autorka však mohla vycházet z většího množství odbornějších zdrojů.

Pokud jde o metodu zpracování, výzkumná otázka č. 4 však přesahuje možnosti bakalářské práce. Základní výzkumné otázky nejsou vždy zcela propojeny s teoretickými východisky a následným empirickým šetřením. V textu se objevují také drobné formální (např. nezarovnávání textu) a terminologické nedostatky. U kap. 3.4.6 není jasné jak, kdy a odkud autorka vybírala uvedené restaurace.

Empirická část je na úrovni bakalářské práce realizována celkem dostačujícím způsobem. Ze slabých stránek je však nutné uvést, že u ot., resp. grafů, č. 9-11 je nabízená možnost odpovědi „zřídka“ totožná s možností „ojediněle“. Objevují se zde také drobná interpretační pochybení. Otázky v grafech měly být v podobě, tak jak byly pokládány respondentům. Výsledky mohly být formulovány přehledněji k uvedeným základním výzkumným otázkám a především k hypotézám.

I přes uvedené nedostatky je práce poměrně zajímavá a vypovídá o povědomí části manažerů stravovacích služeb v Praze. Některá zjištění jsou závažnější a poukazují na slabé stránky, které nepřispívají ke kvalitě stravovacích služeb v rámci cestovního ruchu.

Otázky k obhajobě:

- 1) Jak lze vysvětlit vyšší podíl respondentů uvádějících, že dokáží připravit bezlepkovou stravu, než respondentů, kteří ji byli schopni bezchybně charakterizovat?
- 2) Jakým způsobem mohla výsledky ovlivnit funkce respondentů na pracovišti?
- 3) Co autorku nejvíce překvapilo a proč?

Práci doporučuji k obhajobě.

Navržená výsledná známka: C

V Hradci Králové, dne 6. 1. 2022

podpis vedoucího práce