

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Vaníček Leoš

Název práce: Management stravovacích služeb v kontextu současných trend

Autor posudku: prof. RNDr. Josef Zelenka, CSc.

Cíl práce: Cílem bakalářské práce je analýza povědomí managementu stravovacích služeb o stávajících trendech v gastronomii a jestli je aplikuje či jestli má zájem je začít aplikovat ve svém stravovacím zařízení. Analýza je provedena v turistické oblasti Krkonoše-střed.

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zpracování teoretických aspektů tématu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s literaturou	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Logická stavba a členění práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vyjádření k výsledku anti-plagiátorské kontroly

Všechny doslova převzaté části jsou citovány a označeny jako doslovne převzetí.

Dílčí připomínky a náměty:

Schéma 1 - vhodná by byla větší velikost obrázku (čitelnost)

Používání dvou forem pro sekundární citaci

V odkazech se online neuvádí, to je součástí popisu zdroje (např. chybné je Podle Adámka (2013, online))

Zbytečně časté používání anglické terminologie tam, kde je běžný český ekvivalent (Etnic food; Fast food)

Nepřesnost v terminologii – „Tato kulinářská **turistika** umožňuje“

Úprava – často přebývající tvrdé mezery

Kap. 4.1 s výzkumnými otázkami a hypotézami – lépe jako součást metodiky, v metodice odkaz na kap. 4.2 a 4.3

Graf 2 až graf 5, graf 9, graf 10, graf 12, graf 15, graf 33 – chybí popis os (co je na nich vyneseno)

Matematické nepřesnosti – není větší a menší polovina, jen část

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Poměrně rozsáhlá práce podrobně a pečlivě zpracovává danou problematiku využívání trendů v regionální gastronomii. Výzkumná část je založena na dotazníkovém šetření, což limituje odpovědi na otázky, proč je regionální kuchyně realizována způsobem, který je v práci popsán. K tomu by bylo bývalo vhodné použít strukturované rozhovory s manažery.

Otzázkky k obhajobě:

Jak byste vysvětlil, že se ve vámi zkoumané turistické oblasti Krkonoše-střed manažeři restauračních zařízení zajímají o aktuální trendy ve stravování a také je aplikují?

Vysvětlete, proč manažeři restauračních zařízení ve vámi zkoumané v turistické oblasti Krkonoše-střed preferují národní kuchyni před kuchyní mezinárodní.

Práci doporučuji k obhajobě.

Navržená výsledná známka: B

V zbečně, dne 2. května 2020

podpis