

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

**HODNOCENÍ
VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

| | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY) | BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY) |
| Ing. Eva Lukášková, Ph.D. | Nikola Langpaulová |

NÁZEV PRÁCE Podnikatelský plán na založení restaurace

| 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.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Nepokládám otázky.

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

A – VÝBORNĚ

Slovní hodnocení práce:

Bakalářská práce je projektem založení restaurace. Práce má 65 stran a rozsáhlejší přílohovou část, je členěna na 4 kapitoly a při jejím zpracování bylo využito celkem 24 zdrojů. V teoretické části práce jsou vymezeny pojmy související s podnikem a podnikáním, dále jsou specifikovány náležitosti podnikatelského plánu. V praktické části práce jsou pak analyzovány podmínky pro založení restauračního zařízení (analýza trhu, konkurence). Je zpracována SWOT analýza. Na základě vypracovaných analýz je zpracována návrhová část (koncept restaurace, jídelní lístek, dispoziční řešení a finanční plán). Je možné konstatovat, že zejména finanční plán podniku je zpracován podrobně a reálně, je sestaven na základě zkušeností studentky. Práci je možné formálně vytknout neoddělení metodické části práce jako samostatné kapitoly. Práce je, až na dříve uvedenou výtku, zpracována dle předepsaných náležitostí, literatura je citována podle normy, duplicity se v práci nevyskytují. Práce není plagiát. Studentka práci představila i v rámci SVOČ. Studentka pracovala samostatně, využívala konzultace, připomínky k práci akceptovala. Studentka naplnila zadání a cíl práce.

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

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Eva Lukášková, Ph.D.

Datum, místo a podpis vedoucího:
V Brně dne 24. dubna 2017