

HODNOCENÍ VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Anna OBLESHCHUK

NÁZEV PRÁCE	ANALÝZA TRADIČNÍ GASTRONOMIE S VYUŽITÍM LOKÁLNÍCH SUROVIN VE VYBRANÝCH REGIONECH
-------------	--

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.

Studentka práci pravidelně konzultovala s vedoucím práce a postupovala podle harmonogramu. Ke konzultacím využívala Teams, mailovou korespondenci i osobní konzultace.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

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

C

Slovní hodnocení práce:

Bakalářská práce se na 64 stranách zaměřila na ruskou gastronomii. Teoretická část práce popisuje regiony Centrální federální okruh a Chanty – Mansijský autonomní okruh. Popsány jsou tradiční suroviny, s kterými ruská kuchyně v daných oblastech pracuje. Domnívám se, že autorka mohla v literární části práce více využívat zahraničních literárních zdrojů včetně odkazů na ruské autorské práce. V praktické části práce jsou popsány jednotlivé tradiční pokrmy ruské kuchyně včetně jídel podávaných v období liturgických svátků. Dále se studentka zaměřila na srovnání nabídky v šesti restauracích v České republice, které nabízejí ruskou gastronomii.

Návrh týdenního menu ruské kuchyně pro restaurační zařízení nepovažuji za úplně šťastný, protože některé pokrmy (smažený kapr) jsou známé i v kuchyni české a nepřinesou tedy případnému zájemci o ruskou kuchyni nic nového. Autorka v závěru zmiňuje i stávající negativní postoje ke všemu, co nějak odráží politickou situaci v souvislosti s konfliktem na Ukrajině a které mohou mít i negativní dopad na existenci restaurací zaměřených na ruskou kuchyni.

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

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Datum, místo a podpis vedoucího: 06.05.2022, Brno