

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)
Ing. Pavla Burešová, 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 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:

Návrh týdenního menu obsahuje pokrmy, které nejsou typickými pro zkoumaný region, chybí kalkulace Vámi uvedených cen. Upřesněte a zdůvodněte, proč nabízíte např. smažený kapr(a nikoliv typické ryby), palačinky (důvod) – uveďte správný název, proč guláš?

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

Slovní hodnocení práce:

Bakalářská práce splnila stanovené cíle. Teoretická část popisuje Centrální federální okruh a Chanty (Mansijský autonomní okruh), vznik a vývoj tradiční kuchyně. Praktická část se orientuje na tradiční jídla ve zkoumané zemi a regionu, včetně svátečních jídel. Dále se zaměřuje analýzu šesti provozoven (v Praze, Brně a Ostravě) zaměřených na ruskou kuchyni. Vzhledem k tomu, že chybí metodika, není jasné, jak byl realizován sběr dat. U pěti zkoumaných restaurací je uvedeno pouze stručné představení a pouze v restauraci v Brně je nastíněna analýza nabídky. Na straně 42 je autorkou vytvořené menu. Návrh regionálního menu obsahuje nabídku jídel, které neodpovídají tradicím zkoumaného regionu a v případě, že má být realizováno v gastronomické provozovně, chybí kalkulace nabízených jídel. Chybí podklady pro sběr dat. Vytvořené menu obsahuje pokrmy, které neodpovídají tradičním pokrmům uvedeným na straně 26 – 30.

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

Oponent bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 2022-07-05, Brno