

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

**HODNOCENÍ
VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Prof. Ing. Ignác HOZA, CSc.	Pavel KAPLAN

NÁZEV PRÁCE TRADIČNÍ ČESKÁ GASTRONOMIE V RESTAURACÍCH

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 použijete druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Otázky na studenta nemám

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:

(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F)

A – VÝBORNĚ

Slovní hodnocení práce:

Předložená bakalářská práce je zpracována v rozsahu 64 stran. V práci je 26 grafů a 2 přílohy. V seznamu literatury uvádí student 67 literárních a internetových pramenů. Z uvedeného je patrné, že student předkládá rozsáhlý teoretický i praktický materiál podložený dostatečným množstvím analytického materiálu.

V teoretické části práce charakterizuje vývoj české gastronomie od 14. století po současnost. Charakterizuje tradiční českou kuchyni, regionální tradice českých kuchyní a jídel, projekty na podporu tradiční gastronomie. Tato část práce je zdařile zpracována.

V praktické části pomocí dotazníkového šetření zjišťuje názory restaurátérů na výhodnost polohy restaurace, jaké kuchyně převažují v menu restaurace, na zařazování tradičních českých jídel a další. Bohužel návratnost dotazníků byla pouhých 18 %, ale i tak se zjistila řada zajímavých skutečností, např. že nejtradičnější české jídlo dle restaurátérů je svíčková na smetaně (21 %), vepřová pečeně s knedlíkem a zelím (16 %) a smažené řízky (14 %). Dále byli dotazováni návštěvníci restaurací na jejich preference zahraničních kuchyní, včetně české kuchyně, která jídla považují za nejtypičtější pro tradiční českou kuchyni včetně nejtypičtějšího jídla. Zde zaujalo první místo vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím (19 %) a následovala svíčková na smetaně (17 %). Rovněž i praktická část je zdařile zpracována.

Cíl práce byl splněn. Autor dochází ke správným závěrům. Práce je po stránce formální i grafické na požadované úrovni.

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

Vedoucí bakalářské práce:

V Brně dne 24. 4. 2017