

HODNOCENÍ VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Yulia SURKOVA

NÁZEV PRÁCE NABÍDKA ČAJŮ VE VYBRANÉ OBLASTI
--

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:

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

Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 54 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci je uvedeno 5 fotografií, 8 tabulek a 1 graf. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 19 literárních zdrojů včetně internetových, které jsou aktuální, ale celkově je zdrojů málo, některé zdroje nemají dostatečné bibliografické určení a jsou zpracovány nejednotně a citace v práci neodpovídají citační normě. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá určitý teoretický i praktický soubor podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

Předložená bakalářská práce splňuje stanovený cíl a také dílčí cíle. Autorka textu hodnotila čajovou kulturu a srovnání způsobu nabídky a vztah ke gastronomickým standardům včetně vhodnosti párování pokrmů a jednotlivých druhů čaje.

V teoretické části splnila cíle metodou rešerše literatury (popsala druhy a způsoby podávání čaje včetně standardů, pěstování, zpracování čaje a standardy pro přípravu čaje – nápoje. Navazuje popis klíčových aspektů, které mohou ovlivnit nabídku a kvalitu poskytovaných služeb v zařízeních nabízejících čaj.

V praktické části byly také splněny cíle, přičemž v analytické části bylo využito metody mystery shoppingu s cílem zkoumat kvalitu nabízených služeb a rovněž nabídku čaje oolong, ve vybraných provozovnách. Návrhová část obsahuje doporučení a změny pro zkvalitnění poskytovaných služeb.

Celkově je však práce napsána poměrně pečlivě, přehledně a s minimem překlepů. Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru. Práce vykazuje 0% shodu s jinými pracemi v systému Thesis, takže je zřejmé, že práce je originální a nejedná se o plagiát.

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

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Datum, místo a podpis vedoucího: V Brně dne 21.5.2020