

## HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

|   |  |
|---|--|
| OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVIŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH) | BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY) |
| prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.  | Jan Mattuš                                   |

|                                   |
|-----------------------------------|
| NÁZEV PRÁCE    Hodová gastronomie |
|-----------------------------------|

| 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:**

Navrhované Valentýnské menu využívá pro naše kraje spíše méně tradiční suroviny. Bylo by možné i pro tento den navrhnout menu, které by vycházelo z naší tradiční kuchyně a přitom současně respektovalo stávající požadavky na zdravé a odlehčené pokrmy?

|   |
|---|
| NAVRŽENÁ ZNÁMKA:<br>(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) <b>B</b> |
|---|

**Slovní hodnocení práce:**

Práce je velmi pěkně pojatá, škoda že se student nevyvaroval zbytečně velkého množství překlepů. Počet použitých literárních odkazů není příliš vysoký, určitě by se dala dohledat i další zajímavá literatura vztahující se ke kuchyni maďarské a polské. Citace použité literatury není v souladu se stávající normou. Kvalitně a zajímavě zpracovaná je část zaměřená na návrhové menu pro jednotlivé gastronomické akce.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **B**.

**Oponent bakalářské práce:** prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 13. 5. 2019, Brno