|  |
| --- |
| **Vysoká škola obchodní a hotelová** |

**Hodnocení**

**vedoucího bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Vedoucí bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly) | Bakalář (jméno, příjmení, případně i tituly) |
| Ing. Pavla Burešová, Ph.D. | Klaudia Kyselová |

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce | KOMPARAČNÁ ANALÝZA KVALITY SLUŽIEB V GASTRONOMICKÝCH PREVÁDZKACH ZAMERANÝCH NA VÝROBU POKRMOV |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 požaduji odpověď na následující otázky:**

*V práci hodnotíte provozní hygienu v kuchyni, navštívila jste provozovny osobně?*

|  |  |
| --- | --- |
| Navržená známka:  (POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) | **B** |

**Slovní hodnocení práce:**

Předložená práce je konzistentní a cíle jsou splněny.V teoretické části jsou vymezeny standardy a klíčové pojmy v návaznosti na stanovené cíle. V analytické části je zmapováno prostředí zaměřené na gastronomické provozy v Turčianských Teplicích. Byla vytvořena tabulka pro hodnocení kvality a technika škály v rozmezí hodnot 0 – 5.

Vlastní šetření je zaměřeno na srovnání 2 vybraných provozů, ve kterých je hodnocena kvalita poskytovaných služeb – standardy hygieny, dodavatelé, konkurence, nabídka jídel, ceny, catering, rozvoz jídel aj. Syntézy je využíváno pro vyhodnocení výsledků průzkumu, v diskusi a realizaci návrhů.

Práce vykazuje „0“ podobnost při kontrole na plagiáty.

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

**Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.**

Datum, místo a podpis vedoucího: 8.05.2020, Brno