



POSUDEK VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Tereza Didiašová

Název práce: Management stravovacích služeb v kontextu současných trendů.

Autor posudku: Mgr. Michal Trousil, Ph.D.

Cíl práce: Analýza povědomí managementu stravovacích zařízení o současných trendech a formulace doporučení na zlepšení zjištěného stavu.

Povinná kritéria hodnocení práce	Stupeň hodnocení (známka)					
	A	B	C	D	E	F
Práce svým zaměřením odpovídá studovanému oboru	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vymezení cíle a jeho naplnění	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zpracování teoretických aspektů tématu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zpracování praktických aspektů tématu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adekvátnost použitých metod, způsob jejich použití	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hloubka a správnost provedené analýzy	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s literaturou	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Logická stavba a členění práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jazyková a terminologická úroveň	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formální úprava a náležitosti práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vlastní přínos studenta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Využitelnost výsledků práce v teorii (v praxi)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vyjádření k výsledku anti-plagiátorské kontroly

Výsledek plagiátorské kontroly v podobě shody 0% vypovídá velmi samostatné práci autorky a využití originálních zdrojů.

Dílčí připomínky a náměty:

Viz níže

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Autorka nejprve formulovala teoretická východiska zejména v podobě vymezení základních pojmů, významu gastronomie v cestovním ruchu, specifiky managementu stravovacích služeb a zejména stávajících trendů ve stravovacích službách. Následně realizovala empirické šetření v oblasti Českých ráj, s cílem nalézt odpovědi na smysluplně položené výzkumné otázky.

Teoretická část sice mohla být zpracována rozsáhleji (např. kapitoly o gastroturismu), ale vzhledem k cíli práce je dostačující a opírá se o řadu cizojazyčných zdrojů. V teoretické části je nutné ocenit především stručný a výstižný přehled (v ČR nepříliš známých) trendů ve stravovacích službách. Jejich neznalost/neaplikování u provozovatelů se následně ukázala v principu správně realizovaném empirickém šetření. Jednotlivé kapitoly v teoretické části také mohly obsahově více provázány, čímž by se zdůraznil jejich význam a zlepšila čtivost textu.

V empirické části mohly být hypotézy více zdůvodňovány odkazy na část teoretickou a provázány se základními výzkumnými otázkami. Samotné rozhovory, s pouze doplňkovou funkcí, měly být analyzovány podrobněji (např. chybí odpověď na otázku, proč 2 informátoři nemají zájem o Czech Specials ani po seznámení s jeho podstatou). Jejich výsledky pak měly být více využity při vytváření dotazníku (např. při tvorbě možností odpovědí na danou otázku).

Výsledky správně provedeného dotazníkového šetření potvrzují zjištění podobných průzkumů, kdy se ukazuje nízká profesní úroveň samotných manažerů. Typickým příkladem je skutečnost, že 44% se nezajímá (!) o trendy v gastronomii. V tomto případě mohla autorka sledovat vazbu této odpovědi nejen na délku praxe, ale také na vzdělání respondentů (podobně jako u otázky č. 11 na str. 38). I některá další zjištění mohla být analyzována více ve vzájemných vazbách.

Ze slabých stránek práce lze pak také uvést drobné jazykové a grafické nedostatky.

I přes uvedená slabá místa lze dílo označit za zdařilé a v principu odpovídající požadavkům na bakalářské práce.

Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky k obhajobě:

- 1) Lišily se výrazněji odpovědi respondentů ve vazbě na jejich vzdělání v oboru gastronomie?
- 2) Jak lze vysvětlit, že v době sezóny „zelenina nezlevňuje“ (str. 25) a co s tím lze dělat?
- 3) Co autorku nejvíce zaujalo a proč?

Navržená výsledná známka: B (výborně-velmi dobře)

V Hradci Králové, dne 5. 9. 2018

podpis