



POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Tereza Didiášová
Název práce: Management stravovacích služeb v kontextu současných trendů
Autor posudku: Ing. Veronika Červinská
Cíl práce: Cílem práce je zjistit míru povědomí manažerů restaurací v Českém ráji o současných trendech ve stravování a jaké je jejich konkrétní využití v praxi.

Povinná kritéria hodnocení práce	Stupeň hodnocení (známka)					
	A	B	C	D	E	F
Práce svým zaměřením odpovídá studovanému oboru	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vymezení cíle a jeho naplnění	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s literaturou	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Logická stavba a členění práce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jazyková a terminologická úroveň	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formální úprava a náležitosti práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vyjádření k výsledku anti-plagiátorské kontroly

Text BP je v pořádku, protože anti-plagiátorská kontrola zjistila celkovou podobnost 0%.

Dílicí připomínky a náměty:

Téma managementu stravovacích zařízení je v dnešní době velice zajímavé a aktuální. Nicméně si myslím, že autorka nevyužila ke zpracování teoretických aspektů plně všechny zdroje. Chválím však rozmanitou literaturu.

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Práce je svým obsahem velice zajímavá a inspirativní. Velice kladně hodnotím přístup studentky k tomuto tématu a i to, jakým způsobem pojala práci. Použila rozdílné metody, aby zodpověděla všechny výzkumné otázky, které si stanovila. Základem jsou řízené rozhovory, na které plynule navazuje dotazníkové šetření. Na základě zjištěných výsledků práce ukazuje že je potřeba restaurace řídit v kontextu udržitelnosti a podporovat využívání kvalitních potravin. Autorka v této BP prokázala samostatnost a zaujetí s danou problematikou. Snažila se v práci splnit všechny vytýčené cíle. Práci i přes uvedené připomínky doporučuji k obhajobě s tím.

Otázky k obhajobě:

Bez otázek

Práci doporučuji k obhajobě.

Navržená výsledná známka: B

V Hradec Králové, dne 6. září 2018

podpis