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

**Hodnocení**

**vedoucího bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Vedoucí bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly) | Bakalář (jméno, příjemní, případně i tituly) |
| Ing. Eva Lukášková, Ph.D. | Martina Šišáková |

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce | Inovace menu vybrané restaurace s ohledem na zdravou výživu |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 použijete druhou, případně i další strany hodnocení.**

**U obhajoby požaduji odpověď na následující otázky:**

1. Jak bylo přijato inovované menu majitelem restaurace? Bude realizováno?

|  |  |
| --- | --- |
| Navržená známka:  (POUŽÍVEJTE STUPNICI a, B, c, D, E, F) | **C – dobře** |

**Slovní hodnocení práce:**

Bakalářská práce je zaměřena na problematiku inovace menu vybrané restaurace v souladu se zásadami zdravého životního stylu. V teoretické části je dle zadání vymezena problematika veřejného stravování, zdravé výživy a náležitosti jídelního a nápojového lístku. V praktické části studentka dle zadání analyzovala aktuální menu vybrané restaurace se zaměřením na správnou výživu. Provedla také analýzu konkurence dalších podniků ve vybraném městě se zaměřením na jejich týdenní nabídku. Na základě zjištěných dat a vypracovaného dotazníkového šetření navrhla inovaci menu se zásadami správné výživy. Je možné konstatovat, že cíl práce byl splněn, nicméně pravděpodobně z časových důvodů není práce dotažena do vyšší úrovně, která by pak umožňovala také lepší hodnocení. Práce je z obsahového hlediska v podstatě v pořádku, úroveň práce z hlediska obsahového není optimální. V práci jsou často používána ukazovací zájmena, která jsou pouze vycpávkou textu, dále se v práci vyskytují gramatické chyby a typografické chyby, některé slovní obraty nejsou příliš česky libozvučné. V práci se nevyskytují duplicity, literatura je citována dle normy, práce není plagiát, tištěná   
i elektronická verze práce vložená do systému se shodují. Zadání a cíl práce byl splněn.

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

**Vedoucí bakalářské práce:**

V Brně dne 25. 4. 2016