

**HODNOCENÍ
OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVIŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
<i>Ing. Pavla Burešová, Ph.D.</i>	<i>Alexander Bazovský</i>

NÁZEV PRÁCE *Nové trendy v nápojové gastronomii vo vzťahu k surovinám*

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.

Grafy o vyjadřující 2 veličiny není nutné znázorňovat, některé dotazy ankety nejsou jasně specifikovány.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Definujte nové trendy (viz otázka 10 s. 50).

Jaké trendy v surovinách uplatňuje molekulární mixologie?

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:
(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) **C**

Slovní hodnocení práce:

Téma trendy v nápojové gastronomii ve vztahu k surovinám přesahuje rozsah bakalářské práce, autor se zaměřil převážně na trendy v mixologie. V teoretické části je využito rešerše odborných a citačních zdrojů (standards pro zpracování surovin, trendy využívané v mixologii aj). Praktická část se v úvodu zaměřuje na metodiku. Šetření a dotazování je zjednodušené viz kvalitativní výzkum Hendl aj. Předpoklady jsou autorem ověřovány vlastním šetřením ve vybraných 18 gastronomických provozovnách a navazující anketou s výsledky od 129 respondentů. Výstupy a závěry jsou zpracovány v souladu se zadáním.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: „**C**“

Oponent bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 14.05.2018