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

**Hodnocení**

**vedoucího bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Vedoucí bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly) | Bakalář (jméno, příjemní, případně i tituly) |
| Ing. Marek Záboj, Ph.D. | Nikola Dufková |

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce | Proces založení a vzniku podnikatelského subjektu v oboru gastronomie |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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.**

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

**Slovní hodnocení práce:**

Formálním nedostatkem bakalářské práce je neuvedení čísel stránek u obsahu práce.

Struktura bakalářské práce sice odpovídá požadavkům, ale současně jde o velmi popisnou práci s téměř žádným vědeckým přínosem. V teoretické části není proveden rozbor použitých citací, které jen částečně korespondují s praktickou částí.

Hlavním nedostatkem je pouze částečné splnění cíle, protože postrádám přehledný návrh procesu založení gastronomického podniku s jeho hlavními souvislostmi.

Pokud jde o literaturu, seznam zdrojů není dostačující a elektronické zdroje nejsou uvedeny podle normy.

V rámci obhajoby je třeba uvést hlavní rizikové faktory, které mají vliv na úspěšnost založení a provozování gastronomického zařízení.

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

**Vedoucí bakalářské práce: Ing. Marek Záboj, Ph.D.**

Datum, místo a podpis vedoucího: 19. srpna 2015, Brno