

HODNOCENÍ VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Pavla Burešová, Ph.D.	Natálie Korkešová

NÁZEV PRÁCE **Vánoční kuchyně v oblastech cestovního ruchu**

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 použijte druhou, případně i další strany hodnocení.

Autorka spolupracovala s vedoucí BP pouze při závěrečné fázi zpracování, vzhledem ke změně vedoucího a již nebylo možno větší změny zapracovat. Předložená práce má dobrý základ včetně relevantních literárních zdrojů, ale bohužel některé části by zasluhovaly hlubší zpracování. Vzhledem k uvedeným skutečnostem žádám komisi o zvážení navrhovaného hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Upřesněte jak a kde by se dala aplikovat navrhovaná menu.

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

D

Slovní hodnocení práce:

Předložená bakalářská práce splňuje stanovený cíl. Autorka měla za cíl teoretické části zpracovat rešerši literatury ke zvolenému tématu se zaměřením na různé regiony středoevropských států. Metodou rešerše literatury byly popsány vánoční kulinářské a stravovací tradice nejen ve vybraných zemích Evropy, ale také v Americe, Africe a Austrálii. Cíle praktické části byly splněny zpracováním analýzy regionů a vánočních tradic v České republice a na Slovensku.

Cílem návrhové části bylo vytvořit doporučující menu pro gastronomická zařízení. Cíle byly splněny, autorka vytvořila a doporučuje 2 štědrovečerní menu – České a Slovenské, která odpovídají tradicím a zároveň současným trendům. Menu je doplněno recepturami pokrmů, metodou přípravy a kulinářského zpracování. Menu neobsahuje nápoje, které nebyly součástí zadání.

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

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

Datum, místo a podpis vedoucího: