



POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Pavel Kamarýt

Název práce: Využití gastronomie v destinančním managementu
(Vývoj gastronomických zařízení po sametové revoluci v Praze).

Autor posudku: Mgr. Michal Trousil, Ph.D.

Cíl práce: Popsat a zhodnotit využití gastronomie v destinančním managementu, konkrétně zmapovat vývoj gastronomických zařízení po sametové revoluci v Praze.

Povinná kritéria hodnocení práce	Stupeň hodnocení (známka)					
	A	B	C	D	E	F
Práce svým zaměřením odpovídá studovanému oboru	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vymezení cíle a jeho naplnění	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zpracování teoretických aspektů tématu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zpracování praktických aspektů tématu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adekvátnost použitých metod, způsob jejich použití	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hloubka a správnost provedené analýzy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s literaturou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Logická stavba a členění práce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jazyková a terminologická úroveň	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formální úprava a náležitosti práce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vlastní přínos studenta	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vyjádření k výsledku anti-plagiátorské kontroly

Výsledek plagiátorské kontroly v podobě shody 1 % je bezproblémový a týká se pouze zadání jiných bakalářských prací.

Dílčí připomínky a náměty:

Viz níže

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Autor si zvolil velmi náročné téma, k němuž neexistuje dostatek zdrojů a které přesáhlo jeho schopnosti.

Na počátku stanovené výzkumné otázky jsou vzhledem k cíli a zvolené strategii poměrně jednoduché a mohly být doplněny o další otázky, na něž bylo možné hledat odpověď zvolenou kvalitativní strategií, resp. kombinací rozhovorů a dotazníků. Na autorem uvedené otázky by bylo možné nalézt odpověď velmi jednoduše. U druhé otázky by pak stačilo jen volit mezi ano a ne.

Teoretická východiska jsou vzhledem k cíli práce vytvořena dostatečně, nicméně mohla být věnována výrazně větší pozornost destinačnímu managementu a současnému významu gastronomie v něm. Chybí např. zmínka o slow food a v některých kapitolách mohl autor vycházet z více zdrojů. Často se zde objevují překlepy a gramatické chyby (např. „Československý národ“ – str. 1; „různý specializované festivaly“ – str. 15; „komismus“ - str. 26). Na str. 7 autor cituje „národní asociaci cestovního ruchu“, ale v závěrečném seznamu zdrojů chybí. Poslední dva odstavce na str. 2 lze označit za totéž jinými slovy a poslední odst. na str. 5 končí nedokončenou větou.

Největší nedostatky však lze spatřit v empirické části. Informace o průběhu sběru informací je uvedena až po kapitole vyhodnocující výsledky distribuce dotazníků. U relativních hodnot nejsou pro kontrolu uvedeny hodnoty absolutní a navíc šlo pouze o 20 respondentů. Autor v dotazníku terminologicky ztotožňuje gastronomii a gastronomický cestovní ruch (ot. č. 1 dotazníku), přičemž chybí otázky týkající se destinačního managementu (podobně u níže uvedených rozhovorů). U ot. č. 11 se v dotazníku v příloze autor ptá na znalost cizího jazyka po Sametové revoluci, ale na str. 59 se otázka vyhodnocuje jako znalost jazyka před Sametovou revolucí. Otázka č. 16 týkající se věku má chybně stanovenou škálu. U některých otázek (např. č. 13 a č. 15) měla být nabídnuta možnost „neumím posoudit“, nebo „nevím“. Vzhledem k tomu, že autor distribuoval dotazníky v tištěné podobě, nebyla využita možnost vzájemného propojování výsledků (např. vazba věku či pracovní pozice respondenta na charakter jeho odpovědi). Respondenti ani nebyli dotazováni, zda mají vzdělání v oboru gastronomie. Kapitola o dotazníkovém šetření měla být rozdělena dle jednotlivých témat a grafy měly mít jednotnou podobu. V případě tak nízkého počtu respondentů by bylo v zájmu vyšší vypovídací hodnoty vhodné uvést seznam všech zahrnutých zařízení.

Výsledky realizace tří rozhovorů jsou vyhodnocovány spíše kvantitativně (navíc informátory zde autor nazývá „respondenti“) a rozděleny podle jednotlivých rozhovorů a nikoli tematicky (zahrnující výsledky všech rozhovorů). Je také otázkou, proč bylo informátorů tak málo a proč rozhovory nepředcházely dotazníkovému šetření. Samotný scénář pro rozhovor měl být podstatně rozsáhlejší, aby mohl být více využit potenciál této zvolené techniky.

I přes uvedené nedostatky dílo v principu odpovídá minimálním požadavkům a bakalářské práce a obsahuje zajímavé, doposud nepříliš rozebírané, informace.

Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky k obhajobě:

1) Z jakého důvodu je vhodnější nejprve realizovat rozhovory a následně dotazníkové šetření?

2) Jakou roli hraje gastronomie v pražském destinačním managementu, resp. marketingu města Prahy?

3) Jaký vliv může mít na kvalitu pracovníků české gastronomie zavedení EET?

Navržená výsledná známka: E (dobře)

V Hradci Králové, dne 16. 5. 2019

podpis