

HODNOCENÍ VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Pavla Burešová, Ph.D.	Pavla Dvořáčková

NÁZEV PRÁCE	TRENDY V GASTRONOMII A JEJICH UPLATNĚNÍ VE VYBRANÉM PODNIKU
--------------------	--

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	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 po celou dobu spolupracovala s vedoucí BP a pracovala zodpovědně podle harmonogramu. Konzultace probíhaly pravidelně online prostřednictvím ZOOM, Teams a elektronickou poštou.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Vysvětlete, zda a jak budou výsledky předložené práce využity ve zkoumané provozovně.

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

A

Slovní hodnocení práce:

Předložená bakalářská práce s rozsahem 88 stran splňuje standardy a stanovené cíle. Práce je konzistentní a je členěná do čtyř kapitol. Teoretická část BP v návaznosti na cíle využívá

metodu rešerše 48 citovaných zdrojů a vymezuje trendy v gastronomii a kulinářství.

V praktické části byly splněny cíle na základě autorkou vytvořené metodiky s využitím kvantitativních a kvalitativních metod a technik. Výsledky šetření a získaná data jsou zpracovaná do přehledných tabulek a grafů. Analytická část je v rámci stanovených cílů orientovaná na zmapování a vyhodnocení nabídky služeb ve vybrané provozovně se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků – průzkum gastronomického zařízení Penzionu Zubr (analýzu nabídky služeb stravovacího úseku a analýzu organizační struktury). Navazuje analýza mikroprostředí – dodavatelů, odběratelů a konkurence. Analýza gastronomických trendů je zkoumána metodou dotazníkového šetření, s daty od 112 respondentů.

Návrhová část využívá vyhodnocené výsledky analýz a navrhuje implementaci vhodných gastronomických trendů do vybraného provozu Penzionu Zubr.

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

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

Datum, místo a podpis vedoucího: Brno 24/04/2021