



## POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

**Jméno studenta:** Markéta Šimonová  
**Název práce:** Management stravovacích služeb v turistické oblasti v kontextu současných trendů  
**Autor posudku:** RNDr. Jiří Petera  
**Cíl práce:** Vymezení regionální gastronomie, její význam a potenciál pro provozovatele stravovacích zařízení restauračního typu v turistické oblasti Český ráj

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

### Dílčí připomínky a náměty:

Relativně rozsáhlé zpracování má stanovenou vlastní strukturu. Autorka tematicky modifikuje její části sestavením obsahu, kromě nevyužití literární rešerše jsou zastoupeny všechny významné celky. Cíl a metodika zpracování přehledně vymezují postup tvorby práce. Souhrn teoretických východisek je účelově zpracován s důslednými citacemi, kdy vyšší frekvenci podílu přímých citací lze považovat za odůvodněnou. V úvodu empirické části jsou formulovány hypotézy, způsob jejich stanovení však není přímo vymezen. Autorka komentuje jejich ověření s odvoláním, ale až na dále v práci uvedené procesy zjištění podkladů a informací, což nepředstavuje zcela optimální postup z hlediska orientace v textu. Řazení jednotlivých součástí skladby empirické části je tímto neobvyklé a účelnost tohoto uspořádání je předmětem diskuse. Geografická expozice je využitelná až do tematicky zaměřeného pojetí jen zčásti. Výsledky dotazníkového šetření jsou srozumitelně prezentovány, ale dále jen pasivně interpretovány. Kapitoly vyústění práce (viz kap. 23 a 24) jsou zcela bez odkazů, což úplně neodpovídá zvyklostem tvorby odborného textu, zhoršuje přehlednost a působí spekulativně. Odpovědi na otázky formulované v kapitole 2 (s. 3) jsou zakomponovány v dotazníkovém šetření.

### **Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:**

Pojetí práce dokládá zájem autorky o zvolenou problematiku. Teoretická východiska jsou důsledně zpracovaná a vytvářejí věrohodný tematický základ. Vlastní šetření v empirické části je sice kvalitně provedeno, jeho finální interpretace však vykazuje jisté metodické a zejména formální nedostatky, což pak dále zkresluje hodnotu dosažených výsledků. Přímý potenciál regionální gastronomie pro provozovatele stravovacích zařízení není zkoumán a není nikterak doložen přes formulaci v cíli práce. Přes celkovou kvalitu a přínos zpracování je tak při návrhu celkového hodnocení nutno zohlednit výše uvedené připomínky.

### **Otázky k obhajobě:**

1. Za jakých podmínek se může projevit nárůst zastoupení regionální gastronomie při preferenci zásobování z místních zdrojů a využití produktů lokálních dodavatelů?
2. Co lze objektivně označit jako regionální produkt v nabídce stravovacích služeb?

**Práci doporučuji k obhajobě.**

**Navržená výsledná známka: C - velmi dobře**

**V Hradci Králové, dne 15. května 2016**

---

podpis