



POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Petr Pavlovic

Název práce: Podpora rozvoje a inovace gastroturismu v lázeňském trojúhelníku

Autor posudku: doc.dr. Jiří Štyrský, CSc

Cíl práce: Cílem práce je vymezení regionální gastronomie Karlovarského kraje a zhodnocení jejího přínosu v cestovním ruchu

Povinná kritéria hodnocení práce	Stupeň hodnocení (známka)			
	1	2	3	4
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formální úprava a náležitosti práce	<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"/>
Využitelnost výsledků práce v teorii (v praxi)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dílčí připomínky a náměty:

V teoretické části je zajímavé vlastně srovnání stravovacích služeb a kulinářského cestovního ruchu (str.26-31). Další část práce charakterizuje Karlovarský kraj s důrazem na tursitickou oblast Západočeských lázní. Současnost české gastronomie (kap.9) může vést k otázkám, které se týkají obrovské popularizaci vaření prostřednictvím televizních pořadů (Kluci v akci, Pořady "šéfa" Pohleicha, Vaří celká rodina apod.).

V 11. kapitole autor formuluje pět hypotéz, které jsou v následném dotazníku (43 respondentů) řešeny. Dotazník je podrobně analyzován a výsledky diskuse jsou obsahem kapitoly 14. Shrnutí výsledků (str.67-68) a kapitoly 15. Závěry a doporučení (str.69-71).

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Práci by prospěla i menší fotografická příloha. Předložená práce má optimální rozsah 87 stran včetně příloh. Teoretická východiska jsou věnována nejprve všeobecné charakteristice služeb, včetně charakteristiky produktu a důkladného rozboru služeb stravovacích. Šestá kapitola je věnována současným trendům vývoje cestovního ruchu s důrazem na alternativní cestovní ruch. Kapitola devátá se věnuje vývoji české gastronomie. Zajímavá je kapitola 7.2. o geniu loci stravovacích služeb (str.29-30).

Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky pro diskusi:

1. Charakterizujte svůj osobní vztah k tématu práce
2. Charakterizujte pojem POTENCIÁL REGIONÁLNÍ GASTRONOMIE zvoleného regionu
3. jaký je rozdíl mezi výzkumnými otázkami a hypotézami?

Navržená výsledná známka: výborně - velmi dobře (podle výsledku obhajoby)

V Hradci Králové, dne 26.srpna 2015

podpis