

HODNOCENÍ VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Karla MELKESOVÁ

NÁZEV PRÁCE ÚLOHA ČAJE V NÁPOJOVÉ GASTRONOMII
--

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.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

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

B – VELMI DOBRĚ

Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 63 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci jsou uvedeny 2 obrázky a 3 tabulky. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 18 literárních zdrojů včetně internetových, které jsou aktuální, ale celkově je zdrojů málo, některé zdroje nemají dostatečné bibliografické určení a jsou zpracovány nejednotně. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá určitý teoretický i praktický soubor podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

Předložená bakalářská práce splňuje stanovený cíl a také dílčí cíle. Autorka textu hodnotila čajovou kulturu a srovnání způsobu nabídky a vztah ke gastronomickým standardům včetně vhodnosti párování pokrmů a jednotlivých druhů čaje.

V teoretické části splnila cíle metodou rešerše literatury (popsala druhy a způsoby podávání čaje včetně standardů, pěstování, zpracování čaje a standardy pro přípravu čaje – nápoje. Navazuje popis klíčových aspektů, které mohou ovlivnit nabídku a kvalitu poskytovaných služeb v zařízeních nabízejících čaj.

V praktické části byly také splněny cíle, podle autorkou vytvořené metodiky průzkumné ankety, byly výsledky přehledně zpracovány. Na základě výsledků zpracování ankety pro hodnocení standardů byla provedena analýza a komparace vybraných provozoven z hlediska nabídky a kvality poskytovaných služeb.

Návrhová část obsahuje diskusi k výsledkům šetření s doporučeními, která navazují na vyhodnocené analýzy kvality nabídky a poskytovaných služeb.

Celkově je však práce napsána poměrně pečlivě, přehledně a s minimem překlepů. Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru. Práce vykazuje 0% shodu s jinými pracemi v systému Thesis, takže je zřejmé, že práce je originální a nejedná se o plagiát.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **B – velmi dobře**

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Datum, místo a podpis vedoucího: V Brně dne 25.4.2019