

UNIVERZITA KARLOVA – PEDAGOGICKÁ FAKULTA

KATEDRA PEDAGOGIKY

POSUDEK VEDOUCÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autor práce	Erik Kučera
Název práce	Problematika úseku restauračního provozu a hlubší analýza
Autor posudku	Ph.Dr. Jana KOČÍ, Ph.D.

	Kritérium hodnocení	Hodnocení 1 – 10 bodů *)
1.	Formulace cílů (cíle jsou jasně formulované a adekvátní typu a charakteru práce).	8
2.	Prostředky k dosažení cílů (použité metody jsou vhodné vzhledem k cílům a dalším parametrům práce).	9
3.	Postup řešení (postup zpracování odpovídá zvoleným cílům a metodám práce, text je jasně a logicky strukturován).	9
4.	Splnění cílů (cíle práce byly splněny v přiměřeném rozsahu a na úrovni, která odpovídá charakteru práce).	9
5.	Orientace autora v pojednávané problematice (práce odráží znalost relevantních pramenů a literatury).	10
6.	Originalita zpracování (práce vykazuje prvky, které svědčí o tvůrčím zaujetí autora a o jeho samostatném uvažování o řešené problematice).	10
7.	Obsahová náplň (volba obsahových prvků práce je relevantní, jsou postiženy jejich vzájemné vazby a souvislosti a obsah vytváří logický celek).	9
8.	Úroveň jazykového projevu (pravopisná a stylistická úroveň odpovídá nárokům na diplomovou práci, terminologie je korektní a jednotná).	9
9.	Práce s informačními zdroji, dodržení formálních pravidel (zdroje v přiměřeném množství jsou vhodně zvoleny a správně citovány a interpretovány; práce má náležitou úpravu a respektuje příslušné normy).	9
10.	Přínos práce (výsledky práce mohou nalézt konkrétní smysluplné uplatnění v teorii či praxi daného oboru).	10

*) 1 bod vyjadřuje nejnižší možnou úroveň splnění daného kritéria, 10 bodů nejvyšší možnou úroveň

Otázky k obhajobě	<p>Velkou část úsilí, které jste vynaložil na sepsání předložené bakalářské práce jste věnoval tvorbě edukačních materiálů pro studenty učňovského oboru kuchař – číšník. Mohl byste prosím stručně pohovořit o tom, jaké osobní charakteristiky si je podle Vás pro začínajícího vedoucího provozu důležité osvojit?</p>
Poznámky	

Bakalářská práce *Problematika úseku restauračního provozu a hlubší analýza* pojednává o zajímavém a jistě velmi přínosném tématu provozu restauračního zařízení, s jímž má autor práce osobní mnohaleté zkušenosti. Ráda bych vyzdvihla autorův vstřícný přístup k tvorbě předloženého materiálu a vysoký osobní zájem o danou problematiku. Autor se ve své práci zaměřil na tvorbu velmi podrobného teoretického průvodce vývojem gastronomie od antiky až po jednadvacáté století, k jehož sepsání nejprve nastudoval a kompletně přečetl řadu dostupných knih na toto specifické téma. Cílem praktické části práce bylo popsat a přiblížit problematiku budování a poté řízení restauračního provozu. K naplnění cíle zvolil autor nejen metodu studie na svých vlastních žácích, ale také vytvořil vzorovou přípravu výuky zaměřené na diskutované téma a sám sepsal bohatou metodickou příručku, kde sdílí své vlastní zkušenosti a která jistě najde uplatnění nejen u jeho studentů, ale také pomůže obohatit pedagogickou praxi v českém učňovském školství v oboru restaurační provoz. Předloženou práci považuji za zdařilou a ráda ji doporučuji k obhajobě.

Celkové hodnocení **) | ***Práce splňuje podmínky kladené na závěrečné práce v daném oboru.***

Datum a podpis autora posudku diplomové práce: 4. 5. 2022, Jana Kočí