

UNIVERZITA KARLOVA – PEDAGOGICKÁ FAKULTA

KATEDRA PEDAGOGIKY

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autor práce	Erik KUČERA
Název práce	Problematika úseku restauračního provozu a hlubší analýza
Autor posudku	PhDr. Alena Thorovská

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

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

Otázky k obhajobě	<p>Při vyhodnocení dotazníku vyplynulo, že většina žáků neví, proč studují právě tento obor. Jak byste na toto reagoval? Jak může škola zvýšit zájem žáků o studovaný obor?</p> <p>Jak byste hodnotil současný stav české gastronomie a jakým směrem se ubírá?</p> <p>Dokázal byste práci přejmenovat, aby více odrážela témata, která v práci najdeme?</p>
Poznámky	Práce je obsahově velmi bohatá. Název práce je trochu nekonkrétní

ohledně analýzy, kde není jasné, čeho se práce bude týkat. Témat, která jsou v práci zahrnuta je hned několik. Teoretická část se věnuje historii gastronomie, která je pečlivě zpracována a obsahuje celou řadu zajímavých aspektů. Praktická část se potýká s problémy v oblasti cílů, kde je deklarováno, že cílem je zjistit vědomosti, ale samotný dotazník se věnuje otázkách postojovým. Následuje ukázka hodiny odborného výcviku na téma nože. Další částí praktické části bakalářské práce je edukační materiál, kde se autor snažil využít všechny své zkušenosti, které za léta ve svém oboru nasbíral. Myslím, že se měl autor zaměřit jen na jednu oblast – zpracování dotazníku nebo příprava edukčních materiálů. Dále chybí provázanost teoretické a praktické části práce. Knižních zdrojů je v práci velmi málo. Práce odráží hluboké zaujetí autora o obor gastronomie. K bakalářské práci přistoupil netradičně.

Celkové hodnocení	<i>Práce splňuje podmínky kladené na závěrečné práce v daném oboru.</i>
--------------------------	--

Datum a podpis autora posudku bakalářské práce: 12. 5. 2022 Alena Thorovská