

Posudek oponenta bakalářské práce

Jméno a příjmení studenta	Dagmar ROUSOVÁ
Název práce	Kulinářský cestovní ruch
Název a typ studijního programu	Ekonomika a management / Bakalářský
Fakulta / katedra	Ekonomická fakulta / KMI
Vedoucí práce	Klufová Renata, RNDr. Ph.D.
Oponent	RNDr. Dana Fialová, Ph.D.

Posudek závěrečné práce

1. Význam a náročnost tématu 2.0

Poznámka:Zvolené téma je rozhodně aktuální, zasloužilo by si větší oporu v zahraniční literatuře.

2. Logická struktura práce 2.5

Poznámka:Základní pojmy jsou kvalitně vysvětleny a správně používány. Postrádám však větší provázanost "teoretické" a praktické části práce.

3. Naplnění cíle práce 2.5

Poznámka:Na vyřčené otázky bylo odpovězeno, ovšem čtenář se nedozví, zda platí či neplatí vyslovená hypotéza.

4. Metodický postup 2.5

Poznámka:Autorka si je vědoma nereprezentativnosti dotazníkového šetření, a tak k jeho výsledkům přistupuje. Obdobný postoj však nezaujímá k pouhým 2 řízeným rozhovorům. nejsou jasná kritéria výběru restaurací pro tvorbu mapy.

5. Hodnocení teoretického zobrazení a přínosu 2.0

Poznámka:V práci je přiblížen typ cestovního ruchu, který nabývá na atraktivitě. očekávala bych hlubší zasazení do obecných trendů v cestovním ruchu.

6. Praktický přínos práce 2.0

Poznámka:Vytvoření mapy, která může sloužit propagaci (postrádám ovšem odkaz). Dotazník by též mohl být, po drobných úpravách (konkrétnizace otázka č. 13, vysvětlení pojmu klasická restaurace č. 14) použitelný v dalším výzkumu.

7. Práce s literaturou 2.5

Poznámka:Chybí mi alespoň nějaká zahraniční literatura, či naopak regionální řešící tradiční jihočeské speciality.

8. Formální stránka 2.5

Poznámka:Odborný text by neměl být psán v tzv. "ich" formě, čtenář neví jak je autorka stará - tedy nemůže se na tento údaj v textu odvolávat, postrádám odkazy na obr, tab, a grafy v textu.

Závěr

Hodnocení práce (známka): **velmi dobře**

Doporučuji práci k obhajobě: **ANO**

Otázky pro diskusi a poznámky

Kritické poznámky a celkový přínos, celková hodnota práce

Práci považuji za průměrnou, která se sice věnuje aktuálnímu tématu , ale příliš ho nezařazuje do celkových trendů v cestovním ruchu. Zde postrádám hlubší diskusi zahraničních zdrojů. Z metodického hlediska považuji za slabinu neobjasněný výběr restaurací pro tvorbu mapy, jakožto propagačního nástroje, dále pak pouhé dva řízené rozhovory, z nichž není možné dělat zobecňující závěry. Kladně naopak hodnotím snahu o vytvoření univerzálního dotazníku, který by při drobných úpravách mohl dále sloužit. Přes připomínky se domnívám, že práce splňuje požadavky kladené na tento typ kvalifikační práce a proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky nebo témata pro diskusi před komisí

Podářilo se Vám potvrdit či vyvrátit Vaši hypotézu? A na jakých podkladech?

Co si představujete pod pojmem "klasická restaurace" viz otázka č. 14?

Pokud byste měla vybrat jeden gastronomický produkt, který by se mohl stát silnou "značkou" Jihočeského kraje, který by to byl a proč?

Datum: 02.05.2018

Podpis oponenta