

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: *Bc. Erika Jurčíková*

Oponent DP: *Ing. Ludmila Kozubíková, Ph.D.* Ak. rok: 2016/17

Téma DP: *Projekt návrhu provozní příručky podniku poskytující restaurační a hotelové služby*

U hodnocení kritéria 1 zohledněte náročnost tématu práce.

Při hodnocení kritérií 2-6 zohledněte následující bodování:

5 bodů – splněno velmi kvalitně, výrazně překračuje požadavky

4 body – splněno kvalitně

3 body – splněno bez výhrad

2 body – splněno s menšími nedostatky

1 body – splněno, ale s výraznými nedostatky

0 bodů – nesplněno

KRITÉRIA HODNOCENÍ	Počet bodů
1. Náročnost tématu práce:	3
a) řešená problematika je složitá	částečně
b) získávání dat je náročné	částečně
c) zpracování dat je náročné	částečně
2. Cíle a metody práce:	5
a) cíle práce jsou srozumitelně formulovány	ano
b) metody zpracování práce jsou srozumitelně formulovány	ano
c) prezentované cíle práce jsou v souladu s tématem práce	ano
d) zvolené metody a postupy jsou vhodné pro naplnění cílů práce	ano
3. Teoretická část práce:	4
a) teoretická část práce obsahuje kritickou literární rešerši	ano
b) teoretická část vychází z vhodně zvolených domácích i cizojazyčných zdrojů (s přihlédnutím k relevantnosti, aktuálnosti a typu publikací)	ano
c) teoretické zdroje v textu jsou citovány odpovídajícím způsobem	ano
4. Praktická část práce – analýza:	4
a) v analytické části práce jsou využity poznatky z teorie	částečně
b) zvolené metody práce byly vhodně aplikovány	ano
c) postup aplikace metod práce je dostatečně popsán	ano
d) práce obsahuje souhrnné zhodnocení současného stavu	ano
e) závěry analýz jsou dostatečně podloženy	ano

5. Praktická část práce – projekt:	4
a) projektová část práce navazuje na teoretické poznatky	částečně
b) projektová část práce navazuje na výsledky analýz	ano
c) práce obsahuje závěry a možnosti aplikace navrhovaných doporučení	ano
d) návrhy jsou podloženy odpovídajícími argumenty	částečně
e) práce obsahuje dopady předložených návrhů	ano
f) práce naplnila stanovené cíle	ano
6. Formální úroveň práce:	4
a) text je logicky provázán	ano
b) v práci je použita správná terminologie	ano
c) použité zdroje jsou citovány dle požadované normy	ano
d) práce má jazykovou úroveň odpovídající kvalifikační práci	částečně
e) práce má grafickou úroveň odpovídající kvalifikační práci	ano
CELKOVÝ POČET BODŮ	24

Celkové hodnocení práce a otázky k obhajobě:
(otázky uvádí vedoucí práce i oponent)

Diplomová práce se zabývá návrhem provozní příručky podniku poskytujícího restaurační a hotelové služby. Vytyčený hlavní cíl i vedlejší cíle práce byly splněny. Je patrná snaha o kritickou literární rešerši. V analytické části práce byla realizována analýza ekonomické situace podniku a dotazníkové šetření s cílem najít odůvodnění pro zpracováváný projekt. V projektové části pak bylo navrženo celkem šest manuálů. V práci postrádám zdůvodnění výběru společností, jejichž manuály byly analyzovány. Práce obsahuje několik drobných stylistických chyb a překlepů.

Otázky:

1. Myslíte si, že zákaz kouření v restauracích bude pro společnost hrozbou nebo příležitostí? (rozpór nerozhodnosti vyjádřené na str. 59 a názorem na str. 64)
2. Podle jakého kritéria byly vybrány společnosti, jejichž manuály jste srovnávala?

DP byla podrobena kontrole ke zjištění původnosti práce v IS STAG¹. Na základě výsledků této kontroly bylo zjištěno, že práce plagiát.

Práce *splňuje* kritéria pro obhajobu DP².

Ve Zlíně dne 2. 5. 2017



.....
podpis oponenta DP

¹ Vyplňuje pouze vedoucí práce, oponent práce nevyplňuje.

² Práce nespĺňuje kritéria pro obhajobu, pokud je minimálně jedno kritérium hodnoceno 0 body.