

Průběh obhajoby bakalářské práce:

Kundenorientierte Unternehmensführung in der westböhmischem
und bayerischen Gastronomie

Otázky vedoucího:

1. Na s. 88-90 uvádíte vyňatky dvou jídelních lístků z analyzovaných restauračních zařízení (restaurace Spitalkeller a Na Spilce). Jídelní lístky vzhledem k odlišným stravovacím zvyklostem obsahují řadu překladatelských problémů. Vyberte jeden pokrm v německém jídelním lístku a jeden v českém jídelním lístku, jehož název je vzhledem k svébytné gastronomické tradici obtížně přeložitelný do druhého jazyka. V čem obtížnost překladu spočívá? Navrhněte překlad a. do češtiny; b. do němčiny.

Otázky oponenta:

1. Obě zkoumaná zařízení se nacházejí v městských (turisticky rozvinutých) centrech východního Bavorska (Regensburg) a západních Čech (Plzeň). Jak by podle vás dopadlo srovnání gastronomických zařízení v menších městech (např. Cham, Furth i. W., Regen, Zwiesel apod. - Domažlice, Klatovy, Nýrsko, Tachov apod.)?

Klasifikace: vyborně

Datum obhajoby: 2. června 2023