

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

**HODNOCENÍ
OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVISTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.	Michal Klačanský

NÁZEV PRÁCE Senzorické hodnocení míchaných nápojů

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle	X					
logická stavba práce a návaznost částí	X					
hloubka provedené analýzy		X				
vhodnost použitých metod	X					
úroveň použití metod		X				
závěry práce	X					
vlastní přínos studenta k tématu	X					
význam pro teorii / praxi		X				

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace	X					
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...	X					
styl, jasnost formulací		X				
gramatická úroveň a překlepy	X					

Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijete druhou, případně i další strany hodnocení.

NAVRŽENÁ ZNÁMKA
(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) A VÝBORNĚ

Slovní hodnocení Bc. práce:

Práce má velmi dobrou odbornou i stylistickou úroveň. Cíl a zadání práce bylo v plném rozsahu splněno. Pozitivně hodnotím zejména popis historie vzniku růžového vína. Práce je doložena kvalitními materiály (obrátky, grafy apod.), včetně využití statistické aparátu použitého pro vyhodnocení výsledků. Velmi pozitivně hodnotím využití Friedmannova statistického testu což přispělo ke zkvalitnění vlastní Bc práce. Mám dílčí připomínku pouze

k interpretaci pořadového preferenčního testu. Pořadový preferenční test se doporučuje používat např. při hodnocení souboru vzorků různých odrůd vína apod. Zjistíme takto, které odrůdové víno panel hodnotitelů preferuje, na druhé straně pořadový test je vhodný u souboru vzorků stejné odrůdy vína např. Veltlínské zelené z různých **vinařských oblastí** apod.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **A - výborně**

Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 3.5.2016