

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

**HODNOCENÍ
VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.	Martina MATĚJOVÁ

NÁZEV PRÁCE:

OCHRANNÁ ZNÁMKA PIVA HOLBA

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, překlepy			X			
samostatnost a aktivita studenta při zpracování		X				
stanovení a plnění harmonogramu tvorby práce		X				
spolupráce s vedoucím práce		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)

C DOBŘE

Slovní hodnocení práce:

Bakalářskou práci na téma „Ochranná známka piva Holba“ si studentka zvolila jako své vlastní vybrané téma. Jedná se v každém případě o zajímavé téma, které je v dnešní době aktuální zejména z pohledu legislativy Evropské Unie. V poslední době se prosazuje v Evropské Unii tendence ochrany svých specifických výrobků ať již označením „Chráněné

zeměpisné označení“ (CHZO) nebo „Chráněné označení původu“ (CHOP). Ochranné známky mají sehrát svoji specifickou roli při ochraně výrobce, jeho know how apod.

Aktuální zaměření práce hodnotím pozitivně. Jako pozitivní hodnotím i skutečnost, že autorka bakalářské práce pracovala samostatně, problematiku pravidelně konzultovala se svým vedoucím práce. Práce má logickou stavbu, vytýkám některé stylistické formulace hlavně v oblasti senzorické analýzy (což však není problematika, která je přednášena na VŠOH v Brně).

Konkrétní kritické připomínky k práci uvádím dále:

Stylizace některých vět je chybná (příp. neoborná):

Pivovarské podniky jsou jedni (*jedním*) z největších odběratelů...s. 50 Pro porotce je však chuťová *a čichová vlastnost piva* (spíše vůně piva) tou nejdůležitější. ...nejsou žádní porotci, ale *hodnotitelé, čichové vlastnosti piva neznáme, ale je to znak chuť a vůně piva*. Měkké a středně tvrdé vody zapříčiňují *velmi kladné senzorické vlastnosti* našich piv.

Jako vhodnější metodu pro senzorického hodnocení znaku „Celkového komplexního vjemu“ doporučuji hodnotit pomocí pořadového preferenčního testu. U tabulky senzorického hodnocení není uvedeno co bylo vůbec hodnoceno (jaký senzorický znak, příp. popis hodnocení).

Pozitivně hodnotím text práce v němž je popsána charakteristika sortimentu piva pivovaru HOLBA včetně obrázkové dokumentace. Dotazníková akce dle mého názoru má vypovídající úroveň. Její výsledky a závěry pravděpodobně jen potvrdily známé skutečnosti což je pro management podniku rovněž důležitá skutečnost.

Závěr a komparace výsledků senzorického hodnocení expertů (zaměstnanců) s výsledky dotazníkové akce však nelze srovnávat. V případě hodnocení souborem respondentů bych doporučoval statistické vyhodnocení (soubor je poměrně rozsáhlý a lze jej matematicky zpracovat) a výsledky indikují oblíbenost jednotlivých druhů, zatímco hodnocení panelem zaměstnanců je odrazem spíše odborného pohledu a požadavků na jakost.

Na autora Bc práce mám následující otázky:

Byly vzorky piva podávány anonymně? (autorka Bc práce uvádí, že ano a sice jako kódy 1 – 9). Blíže vysvětlete detaily jak byly podávány vzorky!

Vysvětlete co je to pořadový preferenční test a zda popisuje nějak blíže kvalitu piva?

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **C – dobře**

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

Brno 26.4.2016