

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVIŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	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 a překlepy			X			

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

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Otázka k sensorickému hodnocení piva – str. 50. Jsou použité nádoby (plastové kelímky) vhodné pro sensorickou analýzu piva?

NAVRŽENÁ ZNÁMKA: (POUŽÍVEJTE STUPNICE A, B, C, D, E, F) ... C DOBŘE

Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 70 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci jsou uvedeny 2 tabulky, 19 obrázků a 1 příloha. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 38 literárních zdrojů. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá rozsáhlý teoretický i praktický materiál podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

V teoretické části je popsán způsob chránění specifických výrobků označením „Chráněné zeměpisné označení“ (CHZO) nebo „Chráněné označení původu“ (CHOP). Ochranné známky mají sehrát svoji specifickou roli při ochraně výrobce. Dále je zde uvedena charakteristika sortimentu pivovaru HOLBA včetně obrázkové dokumentace. Dotazníková akce, která je zde navržena a prakticky zrealizována má

určitou vypovídající úroveň, i když její výsledky a závěry pravděpodobně jen potvrdily známé skutečnosti, což je pro management podniku rovněž důležitá skutečnost.

Formální připomínky se týkají určitých nepřesností a neobratných formulací – např. str. 19 poslední řádek, str. 22 – klíčivost škrobu?, str. 23 první odstavec, v praktické části mi chybí formulace cílů práce.

Celkově je však práce napsána poměrně pečlivě, přehledně a s minimem překlepů. Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru.

Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě** a navrhuji hodnocení: **C DOBŘE**

Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Datum, místo a podpis oponenta: 5. 5. 2016, Brno