

**HODNOCENÍ
VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Martina BARANCOVÁ

NÁZEV PRÁCE Analýza trendů konzumace tradičních nápojů v ČR
--

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 použijte druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

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

B – VELMI DOBŘE

Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 75 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci jsou uvedeny 3 grafy, 4 tabulky a 17 obrázků. Jako příloha je uvedeno použité dotazníkové šetření pokrývající zpracování anketních otázek. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 61 literárních zdrojů včetně internetových, které jsou aktuální. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá určitý teoretický i praktický soubor podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

V první části práce autorka vymezuje historický přehled a charakterizuje nápoje podle druhů, s ohledem na tradiční české nápoje a nové moderní trendy v nápojové

gastronomii také vzhledem ke zdravotním aspektům jejich konzumace. V analytické části je využita kombinace několika metod a technik (dotazování, Benchmarking, komparace, syntéza aj.) s cílem zkoumat preference spotřebitelů. Je stanoveno 5 hypotéz, které jsou následně verifikovány. Návrhová část obsahuje např. doporučení pro nabídku moderních nápojů

Formální připomínky se týkají určitých nepřesností a neobratných formulací. Zásadnější připomínka je k nevhodnému používání literárních zdrojů – buď zcela absentují nebo nejsou používány v souladu s citační normou. Mnohé citace mají neúplné bibliografické údaje, nebo přeházené, což kontrastuje se zdrojem „vlastní zpracování“, které nemá žádné bibliografické údaje a zásadně by se jako zdroj neměl používat.

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.

Práce vykazuje 0% shodu s jinými pracemi v systému Thesis, což potvrzuje hodnocení, že práce je originální a není plagiát.

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

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

Datum, místo a podpis vedoucího: V Brně dne 21.5.2020