

HODNOCENÍ OPONENTA DIPLOMOVÉ PRÁCE

Autor práce	Bc. Jarmila MACHOVÁ
Studijní program	Bezpečnost společnosti
Specializace	Rizikové inženýrství
Forma studia	kombinovaná
Akademický rok	2020/2021
Téma práce	Rizika zavedení nového produktu do nabídky
Autor posudku	Mgr. Marek Tomašík, Ph.D.

	Kritéria hodnocení	Váha	Hodnocení
1	Formulace cílů práce a použité metody	0,07	A
2	Úroveň teoretické části práce	0,15	A
3	Úroveň analyticko-empirické části práce	0,25	A
4	Úroveň aplikační části práce	0,10	A
5	Výstavba textu a jeho logická provázanost, kvalitativní a kvantitativní parametry práce	0,08	B
6	Splnění cílů práce a relevance závěrů	0,15	A
7	Odborný přínos práce a její praktické využití	0,10	A
8	Jazyková úroveň práce	0,05	B
9	Formální náležitosti práce (včetně citací a užití šablony)	0,05	A
	Návrh hodnocení dle váženého průměru	1,00	A (1,06)

Diplomová práce studentky Jarmily Machové je zpracována na problematiku zavádění nového produktu. Obsah vypracované práce odpovídá zadání. Práce je původním dílem diplomantky, ve kterém s využitím dostupné literatury popsala problematiku zabývající se zadanou tematikou. V teoretické části autorka vysvětluje základní pojmy. V praktické části pak řeší pomocí metod problematiku zavádění nového produktu pro společnost. Výběr metod považuji za vhodný. Diplomantka tuto problematiku zvládá. Projektová část je dobře propracovaná. Oceňuji i její finanční část. Závěry odpovídají zadání. Cíle diplomové práce byly splněny. Práce je zpracována velmi pečlivě. Diplomovou práci doporučuji k obhajobě.

Otázky k obhajobě:

1. Objevily se nějaké problémy se zaváděním produktu do nabídky restaurace?
2. V čem je tato nabídka nová?
3. Plánuje řetězec zařazení do nabídky více podobných vegetariánských jídel?

V Uherském Hradišti dne 23.08.2021

Podpis:

Hodnocení odpovídá následující stupnici:

A = 1,00-1,24 B = 1,25-1,50 C = 1,51-2,00 D = 2,01-2,50 E = 2,51-3,00 F = 3,01-...