

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE						
Jméno a příjmení studenta	Aneta Fialová					
Název práce	A Business Plan for the Vegetarian Bistro Fresh Bowls in Zlín, Czech Republic					
Oponent práce	Mgr. Ing. Barbora Haltofová					
Obor	Anglický jazyk pro manažerskou praxi					
Forma studia	Prezenční					
<b>Kritéria hodnocení práce</b>	<b>Stupeň hodnocení dle stupnice ECTS</b>					
<b>Formální stránka práce</b>						
Přehlednost a členění práce	A	B	C	D	E	F
Úroveň jazykového zpracování	A	B	C	D	E	F
Dodržení citační normy	A	B	C	D	E	F
<b>Obsahová stránka práce</b>						
Formulace cílů práce	A	B	C	D	E	F
Práce s odbornou literaturou (uvádění zdrojů, kritický přístup)	A	B	C	D	E	F
Metodika zpracování výzkumného problému	A	B	C	D	E	F
Úroveň analytické a interpretační složky	A	B	C	D	E	F
Formulace závěrů a splnění cílů práce	A	B	C	D	E	F
Originalita a odborný přínos práce	A	B	C	D	E	F
<b>Odůvodnění hodnocení práce:</b>						
<p>Bakalářská práce je na poměrně dobré úrovni. V teoretické části autorka definuje podnikatelský plán, jeho strukturu a právní formy podnikání v ČR. Připomínky mám k uspořádání jednotlivých kapitol, postrádám teoretická východiska podnikání a shrnutí teoretické části. Připomínky mám rovněž k autorčině práci s informačními zdroji, jejichž množství a strukturu sice hodnotím jako dostačující, nicméně značná část textu je citována ve stylu „1 odstavec = 1 citace na jeho konci“, což bohužel snižuje jeho kvalitu.</p> <p>V analytické části autorka překládá návrh podnikatelského plánu na založení vegetariánského bistra, jehož součástí je analýza trhu. Připomínky mám k provedené SWOT analýze, stanoveným cílům (krátkodobé nejsou stanoveny vůbec, cílem pro první rok podnikání je “to generate a profit at least 10 000 CZK”) a finančnímu plánu, který by si rovněž zasloužil větší pozornost (náklady na vybavení, plat šéfkuchaře, reklamu na sociálních sítích...). Autorka se v práci opírá o provedené dotazníkové šetření, i to bohužel není 100% - autorka uvádí celkový počet respondentů 83, nicméně součty respondentů u některých otázek jsou 84.</p> <p>I přes uvedené připomínky práci doporučuji k obhajobě s navrženým klasifikačním stupněm C.</p>						
<b>Otázky k obhajobě:</b>						
1. What would be the short-term goals of your business?						
2. How are you going to find an outstanding and experienced chef when offering a salary of 13 000 CZK?						
3. Why do you need the convection oven for 90 000 CZK when offering salads and soups? Wouldn't an ordinary oven for 10 000 CZK be enough?						
4. How come you have no costs for social media marketing?						
<b>Celkové hodnocení*</b>	A	B	C	D	E	F
Datum: 20. 5. 2018	Podpis:					

\* Výsledná známka není aritmetickým průměrem jednotlivých kritérií hodnocení práce.