

Studijní program
Ekonomika a management

Studijní obor
Management

Akademický rok
2018/2019

Název práce

Palmový olej v potravinách a spotřebitelské chování konzumentů

Řešitel

Bc. Michaela Veselá

Vedoucí

doc. Ing. Tomáš Kincl, Ph.D.

Oponent

Mgr. Michal Šimůnek, Ph.D.

Hodnocení práce

Vymezení cíle a jeho naplnění	dobře
Logická stavba a členění práce	velmi dobře
Práce s literaturou, citace, syntéza zdrojů, přehled o dosavadním stavu bádání v dané oblasti	velmi dobře
Adekvátnost použitých metod, jejich argumentace a způsob použití	dobře
Hloubka a správnost provedené analýzy (ve vztahu k cílům), její teoretické a konceptuální ukotvení	dobře
Vlastní přínos studenta	velmi dobře
Využitelnost výsledků práce v praxi/teorii	dobře
Formální úprava a náležitosti práce (soulad s šablonou kvalifikační práce), rozsah práce	výborně nebo velmi dobře
Jazyková a terminologická úroveň práce	dobře

Poznámka: Výsledná známka nemusí být aritmetickým průměrem jednotlivých hodnocení.

Slovní hodnocení o rozsahu alespoň 200 slov

Cílem diplomové práce Michaely Veselé bylo prozkoumat, do jaké míry jsou spotřebitelé při nákupu potravin ovlivněni tím, jestli je či není v daných potravinách obsažen palmový olej. Práce má logickou strukturu, autorka se postupně věnuje modelům spotřebního chování, environmentálním důsledkům produkce palmového oleje, předkládá přehled výzkumů věnovaných problematice spotřebního chování při nakupování potravin. V empirické části pak vymezuje výzkumný problém, popisuje zvolené techniky sběru dat (polostrukturovaný rozhovor, sensorický experiment a dotazníkové šetření) a předkládá analýzu dat. Nepochybuji o tom, že autorka věnovala výzkumu a samotnému psaní práce (která má téměř 100 stran) značné množství času a že se snažila svůj výzkum zpracovat svědomitě. Toto úsilí, které je z textu patrné, však neodpovídá jeho kvalitě, která trpí řadou argumentačních, metodologických a jazykových nedostatků.

Autorka se postupně snaží zjišťovat postoje respondentů k potravinám obsahujícím palmový olej metodami polostrukturovaného rozhovoru, sensorického experimentu a dotazníkového šetření. Volba ani jedné z těchto technik sběru dat však není náležitě zdůvodněna s ohledem na zvolený cíl výzkumu, z práce se de facto dozvíme jen to, že se má jednat o smíšený výzkum. Zde je však nutno podotknout, že se o smíšený výzkum nejedná. Autorka se totiž nesnaží propojovat data posbíraná různými technikami, dílčí datové soubory analyzuje odděleně, protože se de facto jedná o tři separátní výzkumy. Mezi nimi lze sice vytyčit určité souvislosti, ty však nejsou explicitně formulovány a zdůvodněny (snad jediný náznak „smíšení“ lze nalézt na s. 78, kde autorka uvádí, že jednu z otázek do dotazníku zařadila na základě informací, které získala polostrukturovanými rozhovory).

Nedostatky se objevují rovněž v rámci aplikace jednotlivých metod sběru a analýzy dat. Provádět sensorický experiment, který má zjišťovat, jestli respondenti rozpoznají produkty obsahující palmový olej od těch, které je neobsahují, je myslím zbytečné, neboť takovýto experiment může nanejvýše ověřit předem zřejmé skutečnosti. I bez experimentu lze totiž myslím tvrdit, že není v degustačních schopnostech respondentů rozpoznat přítomnost palmového oleje v potravinách.

Poněkud svévolně působí autorčina snaha ověřovat hypotézy o závislosti postojů k palmovému oleji na věku a pohlaví respondentů? Je snad z nějakých jiných výzkumů patrné, že právě věk a pohlaví ovlivňují postoje k palmovému oleji? Proč jste formulovala právě tyto hypotézy? V případě polostrukturovaných rozhovorů autorka tvrdí, že data analyzuje kvalitativně. Ve skutečnosti však provádí kvantitativní analýzu, neboť jádrem její analýzy je deskriptivní uvádění četnosti odpovědí na jednotlivé otázky.

Metodologická krátkozrakost je pak patrná zejména v interpretaci odpovědí na otázku, která se týkala částky, kterou by byli respondenti ochotni zaplatit za produkty bez palmového oleje. Autorka cituje řadu respondentů, kteří ji správně upozornili na to, že akceptovatelný nárůst ceny nelze vyjádřit v korunách (1–100 Kč), ale spíše v procentech z ceny produktu, neboť budeme vnímat nárůst ceny např. o 5 Kč jinak u sušenky za 10 Kč a jinak u šamponu za 300 Kč. Autorka tato upozornění přehlíží a dochází k pochybnému závěru, že její dotazník byl i přes tyto připomínky vytvořen správně: „Všichni ti respondenti, kteří uvedli, že nelze částku specifikovat v korunách, uvedli spíše relativní vyjádření. Nelze určit přesně, kolik si jsou respondenti ochotni připlatit, když neví za co. Ceny jsou různé u různých potravin a výrobků. Přeci jen se ale dá určit, kolik minimálně, nebo maximálně mohou vynaložit za výrobek, který neobsahuje

palmový olej. O tom vypovídají i výsledky dotazníků, kdy jedna z nejčastějších odpovědí bylo právě rozmezí cen od 0 do 5 korun českých. Věty o tom, jak jednotnou cenu nelze určit, uvedlo pouze 9 respondentů z 239. Tedy jen 3,7 % účastníků dotazování. Z toho mohu vyvodit, že dotazník byl vytvořen správně a byl pro respondenty srozumitelný.“ (s. 79-80)

Kromě výše uvedených nedostatků je práce zarážející zejména z hlediska jazykové úrovně. Text diplomové práce obsahuje velké množství kostrbatých až nesrozumitelných vět („Analýza práce je zaměřena na smíšený výzkum.“ s. 15; „Snaha o snižování a odstraňování znečištění či jiné činnosti zhoršování životního prostředí se stává běžnou součástí většiny z nás.“ s. 15; „Globální oteplování se stává čím dál častěji střetem naší současnosti.“ s. 25), autorka mnohdy užívá nevhodná slova („smysly zraku, pachu, chuti, dotyku a sluchu“ s. 42), anebo formuluje tvrzení, pro která nemá žádnou oporu („To, že výrobek vezme spotřebitel do ruky, znamená, že ho zaujal jako první obal výrobku.“ s. 21; „Firmy působící na českém trhu se zamýšlí nad otázkami ohledně životního prostředí méně, než jiné země.“ s. 27). Neznalosti v oblasti metodologie se dále projevují zejména v těch formulacích, které nedávají smysl jazykově, ani metodologicky: „Odpověď“ na výzkumnou otázku budu analyzovat pomocí metody zvané polostrukturovaný rozhovor.“ (s. 40); „Tato analýza napomáhá při vytváření vazeb mezi výrobou potravinářského výrobku a jeho spotřebou. Metoda spočívá v párovém srovnání či v rozdílových testech, které byly použity k tomu, zda jsou produkty odlišné pro další vývoj.“ (s. 42)

Na práci Michaely Veselé je nutno ocenit odvahu, se kterou se pustila do náročného výzkumného designu. I přes výše uvedené výhrady považuji její práci za přijatelnou, autorka dokázala splnit základní kritéria přijatelné diplomové práce.

Otázky k obhajobě (1–2 otázky)

Dvacet šest respondentů pro senzorický experiment mělo být podle vás vybráno technikou „náhodného výběru“ (s. 43). Z jaké populace jste vzorek vybírala? A jak jste zajistila náhodnost vašeho výběru?

V případě dotazníkového šetření uvádíte, že mezi jednu z jeho výhod patří „reprezentativnost výsledků“ (s. 45)? Vysvětlíte, proč reprezentativnost nesouvisí ani tak s metodou sběru dat, nýbrž spíše s technikou výběru vzorku? Jak jste zajistila reprezentativnost ve Vašem případě? A je váš vzorek reprezentativní?

Doporučené hodnocení

Práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení **dobře**.

Datum

21. 5. 2019

Podpis

Mgr. Michal Šimůnek, Ph.D.