

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Ševčíková Veronika
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:
Bezlepková strava v gastronomických zařízeních

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování bakalářské práce	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě
6. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je napsána podle klasické šablony. Po Úvodu následuje Teoretická část, která přináší informace o celiakii, jejích projevech, léčbě, bezpečném stravování. Praktická část obsahuje grafy, které slouží k vyhodnocení odpovědí na otázky v použitém dotazníku. Diskuze k jednotlivým výsledkům je poměrně stručná. Domnívám se, že komentáře by mohly být bohatší a lépe navázané na prezentaci dat. V práci je možné najít určité nepřesnosti ve formulacích či drobné chyby a menší množství zahraničních literárních zdrojů, což se projevuje i na kvalitě práce. Předložená práce je původní, není plagiátem.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nejsou

Ve Zlíně dne **22. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce