

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Ferdinand Mayer
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mlček Jiří, doc. Ing. Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Gastronomické využití fermentovaných rostlinných produktů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Ferdinanda Mayera se zabývá problematikou využití fermentovaných rostlinných produktů v gastronomii. Zkoumané téma lze považovat za cenné a zajímavé s ohledem na zvýšenou poptávku spotřebitelů orientovanou právě na produkty rostlinného původu.

V práci jsou představeny fermentované rostlinné produkty a je popsáno jejich využití v gastronomii. První dvě kapitoly jsou věnovány obecnému popisu fermentace a surovin rostlinných produktů vhodných pro zpracování pomocí fermentace. Celá kapitola je věnována charakteristikám vybraných fermentovaných rostlinných produktů. Text je citován dostačujícím množstvím kvalitních literárních zdrojů.

Bakalářská práce je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích.

Je zřejmé, že student přistupoval k řešení své práce zodpovědně. Závěrečnou práci studenta doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Můžete uvést konkrétní názvy mikroorganismů použitých pro výrobu „vodního kefíru“?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce