

Posudek vedoucího 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.
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. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování bakalářské práce	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Ferdinanda Mayera se zabývá velmi aktuálním tématem a to fermentovanými produkty v gastronomii a jejich trendy.

Oceňuji kladný vztah a zájem studenta vzhledem ke zpracování bakalářské práce a zájem o výše uvedenou problematiku.

V bakalářské práci autor uvádí 49 literárních zdrojů, je sepsána na 44 stranách a splňuje všechny náležitosti pro tento typ práce.

Předloženou bakalářskou práci hodnotím stupněm A – výborně.

Jedná se o původní práci a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **27. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce