

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Stloukalová Jana
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: B2901 Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Martina Mrázková
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Netradiční suroviny v gastronomii

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je vypracována na velmi aktuální téma netradičních surovin v gastronomii. Práce je pečlivě zpracována, psána srozumitelně a přehledně. Studentka splnila zadání práce. V literární rešerši je popsána charakteristika a využití vybraných netradičních surovin v gastronomii. Upozornila bych pouze na výskyt překlepů a doporučila bych také čerpat z více zahraničních zdrojů.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Ovlivňuje cena netradičních surovin jejich využití v gastronomii?

Ve Zlíně dne **01. 06. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce