

## Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Sylvie Marečková Gabrlíková  
Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.  
Akademický rok: 2011/2012

### Název diplomové práce:

Srovnání konzumace tradičních potravin a pokrmů mezi městy a vesnicemi dvou regionů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>
8. Přístup studenta k diplomové práci	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Sylvie Marečkové Gabrlíkové se zabývá srovnáním konzumace tradičních potravin a pokrmů mezi městy a vesnicemi regionů Haná a Slovácko.

Velmi pozitivně lze ocenit přístup studentky při získávání dat (celkem 588 respondentů), jejich zpracování a také při zpracování diplomové práce.

Práce je sepsána velmi čtivým způsobem na 90 stranách, s počtem více než 60 literárních zdrojů. Výsledky jsou zpracovány přehledně v grafické podobě.

Výsledky práce upozorňují na fakt, že i přes jistou oblíbenost tradičních pokrmů a potravin v daných regionech, lze v budoucnosti očekávat pokles jejich konzumace, a to z důvodu nižšího zájmu mladší generace či rozdílného životního stylu.

Diplomová práce splňuje všechny náležitosti a proto ji doporučuji k obhajobě.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V Brně dne 21.5.2012

podpis vedoucího diplomové práce