

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Stloukalová Jana
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: Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D.
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. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

V bakalářské práci Jany Stloukalové je uvedena charakteristika netradičních surovin, ve vybraných skupinách jsou popsáni zástupci. U každé suroviny autorka popisuje výskyt a vlastnosti surovin, jejich účinky na lidský organismus a uvádí možnosti použití v gastronomii.

Bakalářská práce svým obsahem odpovídá zadání, je napsána srozumitelně, pečlivě a přehledně. Studentka v práci využila dostatečný počet literárních zdrojů.

Předložená práce je původní, není plagiátem.

Závěrem lze konstatovat, že Jana Stloukalová splnila zadání bakalářské práce v uvedeném rozsahu a navrhuji hodnocení B – velmi dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Bez otázek

Ve Zlíně dne **29. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce