

## HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVIŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Helena Velichová, Ph.D.	Petr ŽIŽLAVSKÝ

NÁZEV PRÁCE <b>FUNKČNÍ POTRAVINY A JEJICH ROLE V GASTRONOMII</b>
--

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle				X		
logická stavba práce a návaznost částí					X	
hloubka provedené analýzy					X	
vhodnost použitých metod				X		
úroveň použití metod					X	
závěry práce					X	
vlastní přínos studenta k tématu			X			
význam pro teorii / praxi					X	

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace					X	
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...				X		
styl, jasnost formulací					X	
gramatická úroveň a překlepy				X		

**Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijte druhou, případně i další strany hodnocení.**

**U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:**

- 1) Na str. 12 uvádíte „fyziognomický výdej energie“, objasněte.
- 2) Jaké je tedy role funkčních potravin v gastronomii?
- 3) Uveďte další funkční potraviny rostlinného i živočišného původu patřící k funkčním potravinám.

NAVRŽENÁ ZNÁMKA: (POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) <b>E</b>
---

## **Slovní hodnocení práce:**

Předložená práce splňuje požadavky kladené na práci daného typu, ale na hraně. Práce je zpracována v rozsahu 43 stran, plus 1 příloha. Student použil pouze 3 učební texty VŠOH a 24 internetových zdrojů, což je velmi tristní.

V teoretické části práce student charakterizuje funkční potraviny s vynecháním převážné části funkčních potravin. Práci s literaturou hodnotím značně sníženým stupněm, protože nejde o kombinaci literárních zdrojů a zdroje nejsou relevantní. V praktické části práce je pomocí dotazníkového šetření zjišťována znalost funkčních potravin a kvalita nakupovaných potravin u respondentů. V návrhové části práce je okomentován výsledek dotazníkového šetření bez srovnání výsledků šetření s obdobnými pracemi. Jazyková a formální stránka práce je na dostatečné úrovni, duplicity se nevyskytují.

Připomínky:

- Úvod práce se nečísluje.
- Chybí metodika práce.
- Chybí vymezení cílů teoretické a praktické části práce.
- Název kapitoly „Pojednání o výživě“ – nevhodné pro BP.
- Kapitola moderní výživové směry – spíše alternativní výživové směry.
- Návaznost částí práce – kapitoly na sebe nenasazují.
- Otázky v dotazníku neodpovídají zadání práce „role funkčních potravin v gastronomii“.
- V návrhové části je uveden podkapitola „jednoduchost“ – ČEHO?
- Chybí srovnání výsledků šetření s obdobnými pracemi.
- Výskyt nepřesných formulací v textu, které snižují celkovou kvalitu práce.
- Doporučená literatura od vedoucího práce nebyla v práci využita.
- Předložená verze je spíše „nultou verzí bakalářské práce“ ne konečnou.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **E - dostatečně**

**Oponent bakalářské práce:** Ing. Helena Velichová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 25. 5. 2021