

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Aneta Kozová

NÁZEV PRÁCE	Sýry v gastronomii
-------------	--------------------

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:

Na str. 25 je zmínka o švýcarském sýru Grubere. Je tento název správný?

Jaká je aktuální spotřeba sýrů v ČR?

Mají tvarůžky nějaké chráněné označení?

NAVRŽENÁ ZNÁMKA: (POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) A

Slovní hodnocení práce:

Práce je až na některé překlepy velmi dobře zpracována. Zajímavá je část zaměřená na párování sýrů s víny. Velmi pozitivně hodnotím praktickou část práce zaměřenou na SWOT analýzu společnosti A.W. s.r.o. a vyhodnocení nabídky a gastronomické úpravy tvarůžků.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **A**

Oponent bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 13. 5. 2019, Brno