

**HODNOCENÍ  
VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Karolína Vymyslická Mišíková

NÁZEV PRÁCE	Gastronómia pri potravinových alergiách
-------------	---

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, překlepy	X					
samostatnost a aktivita studenta při zpracování	X					
stanovení a plnění harmonogramu tvorby práce	X					
spolupráce s vedoucím práce	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:**

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

**A**

**Slovní hodnocení práce:**

Práce se věnuje aktuální problematikou potravinových alergií. Studentka zhodnotila nejčastější potravinové alergeny, včetně potravin vyvolávajících potravinové intolerance. V praktické části se zaměřila i na problematiku nákladů spojených s přípravou pokrmů pro skupinu strávnicků, kteří mají specifické požadavky na alergizující suroviny používané v kuchyni.

Studentka práci pravidelně konzultovala, což bohužel vzhledem k pandemické situaci bylo od března již velice obtížné. V této době již pracovala víceméně samostatně. Přesto se práce zhostila velice dobře.

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

**Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.**

Datum, místo a podpis vedoucího: 12.5.2020, Brno