

HODNOCENÍ VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUcí BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Prof. Ing. Ignác HOZA, CSc.	Lucie KOVAŘÍKOVÁ

NÁZEV PRÁCE RAW STRAVA

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 použijete druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Otázky na studentku nemám

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

Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 78 stran. V práci je 7 příloh, 1 graf a jedna tabulka. V seznamu literatury uvádí studentka 17 literárních a internetových zdrojů. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá rozsáhlý a solidní materiál podložený dostatečným množstvím analytického materiálu.

V teoretické části práce studentka charakterizuje pojem racionální výživa, vitaminy ve výživě, a uvádí civilizační choroby. Dále se zaměřuje na pojem RAW strava, její historii, Raw food jako životní styl, druhy sladidel pro slazení raw dezertů a uvádí šest principů dietní syrové stravy.

V praktické části se věnuje přípravě raw dezertů v cukrárně Raw with love. Zde uvádí všeobecné informace o této cukrárně v Brně a o sortimentu, který cukrárna nabízí. Pomocí dotazníkového šetření zjišťuje názory 105 respondentů na zdravou výživu a druhý dotazník je zaměřen přímo na cukrárnu Raw with love a její sortiment.

Na základě šetření v návrhové části navrhuje nové raw dezerty s uvedením receptury. V závěru charakterizuje teoretickou i praktickou část. Je škoda, že zde neuvádí výsledky průzkumného šetření ze str. 42, 46 a 47 a pouze se na ně odkazuje, a to bez uvedení stran, takže čtenář nemá tyto výsledky hned „po ruce“.

Celkově však cíl práce byl splněn. Formálně je práce na požadované úrovni.

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

Vedoucí bakalářské práce:

V Brně dne 20. 4. 2017