

**HODNOCENÍ
VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Veronika PRUDILOVÁ

NÁZEV PRÁCE	TECHNOLOGIE VAKUOVÁNÍ POTRAVIN A SOUS VIDE 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, překlady	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 STUPNICE A, B, C, D, E, F)

A – VÝBORNĚ

Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 68 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci je uvedeno 24 tabulek a 19 grafů. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 20 literárních zdrojů včetně internetových, které jsou aktuální, ale celkově je zdrojů poměrně málo. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá určitý teoretický i praktický materiál podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

V teoretické části je nejprve popsána historie technologie zpracování potravin ve vztahu ke gastronomii až k jedné, v současné době významně se rozšiřující metodě

a tou je sous vide. Prostřednictvím dotazníkových šetření byly získány informace o povědomí široké veřejnosti o metodách vakuování potravin a sous vide. Návrhová část obsahuje vyhodnocení výsledků dotazníkových šetření, analýzu těchto výsledků a zhodnocení jejich možných příčin, včetně návrhů řešení, jak povědomí veřejnosti o vakuování potravin a sous vide zvýšit.

Formální připomínky se týkají určitých nepřesností a neobratných formulací. V práci bych přivítal pečlivěji zpracované literární zdroje. Celkově je však práce napsána poměrně pečlivě, přehledně a s minimem překlepů.

Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru. Práce vykazuje 2% shodu s jinými pracemi v systému Thesis, což je zanedbatelné a práce je originální a není plagiát.

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

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Datum, místo a podpis vedoucího: V Brně dne 24. 4. 2019