

## 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.	Eva Matulíková

NÁZEV PRÁCE    Vybrané těstoviny a jejich kulinářská úprava ve výživě člověka
---

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:

Jaké jsou nejznámější tvary těstovin?

Uveďte příklady asijských nudlů a v čem se liší od těstovin používaných v české kuchyni.

Co je to tarhoňa a v které kuchyni se s tímto druhem těstovin můžeme setkat?

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

### Slovní hodnocení práce:

Práce využívá sice poměrně dost literárních odkazů (27), ale např. v úvodu literární části jsou celé pasáže práce citovány pouze ze 2 zdrojů, z nichž jedním je wikipedie. Domnívám se že zde mohla autorka najít mnohem zajímavější odbornou literaturu. Autorka mohla také více rozvinout téma rozličných tvarů těstovin a jejich kombinací v typických pokrmech.

Rušivě působí nejednotná forma grafického zpracování naměřených dat.

Dotazníkové šetření mohlo být zaměřené i na nejoblíbenější pokrmy z těstovin.

Kladně hodnotím návrh prezentace jídel u těstovin.

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

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

Datum, místo a podpis oponenta: 30.8.2020, v Brně