

**HODNOCENÍ  
OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
	Markéta Šmucrová

NÁZEV PRÁCE	Současné trendy v cukrářských technologiích a jejich uplatnění v dietách
-------------	--

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.**

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

**Slovní hodnocení práce:**

Studentka se ve své práci zaměřila na sledování trendů v cukrářské výrobě ve spojitosti se zájmy zákazníků o alternativní způsoby výživy, ať už ze zdravotních nebo popularizovaných důvodů. Je vidět, že ji toto téma zajímá a baví o čemž svědčí i značné množství použité literatury, ve které má však nejasnosti:

Na str.14, 15 citujete Mantei, 2014 – v seznamu použitých zdrojů je rok 2013. Překlep ve jméně, str. 22, jinak v použitých zdrojích. Str.26 uvádíte autory Bemiller aWhistler, 1973- v použitých zdrojích je jejich pořadí opačné. Na téže straně citujete Bláhu, Šreka (1999), v soupise je

citovaný ještě jedna publikace z roku 2007, chybí mi na ni odkaz v textu. Str. 27 nesedí roky v textu a v použitých zdrojích (Ovesný), stejně tak str.28,29 (Tesařová). Na str. 37 citujete Ftáčkovou (2013), v použitých zdrojích jsou uvedeny 3 publikace této autorky se stejným rokem vzniku – kterou citujete? Dále jsem nenašla odkaz v textu na některé autory, které uvádíte v použitých zdrojích (např. Klopřstoková, Kneblíková aj.).

Obsah práce má poněkud neupravený vzhled s nedefinovanými kapitolami. Sem tam se objeví drobný překlep. Tyto věci však neubírají na kvalitě práce.

Praktická část je zaměřena nejen na fungování konkrétního podniku, kde studentka navrhuje inovace pro zlepšení jeho chodu, ale rovněž zde uvádí zajímavé receptury cukrářských výrobků, které jsou v daném podniku s úspěchem nabízeny. Také dotazníková část praktické části analyzuje zájem zákazníků o alternativní dezerty.

K práci mám několik dotazů:

1. Jaký je Váš názor na používání glukózo-fruktózového sirupu? Nese s sebou nějaká zdravotní rizika?
2. Myslíte si, že vzhledem k pozitivním vlastnostem stévie dojde k minimalizaci syntetických sladidel?
3. Stačí se při pečení bezlepkových výrobků vyhnout pouze mouky s lepem? Co např. prášek do pečiva?
4. Jaký je rozdíl mezi intolerancí na laktózu a alergií na mléko?

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

Oponent bakalářské práce:



Datum, místo a podpis oponenta: 20.5.2021