

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Dominika Tamaši
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Využití metody Sous-vide pro přípravu masa

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

Předloženou práci **doporučujik** obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Záměr zjišťování a ověření nových metod v gastronomii, a to konkrétně metody Sous – vide, je velmi potřebné pro dokonalou znalost této nové gastronomické metody, čehož se studentka chopila velmi zdařile.

V práci se vyskytují drobné nepřesnosti z pohledu formulací a překlepů, které však nesnižují hodnotu práce z pohledu jejích možných výstupů.

Studentka pracovala velmi iniciativně a samostatně.

Předložená bakalářská práce není plagiát.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **29. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce