

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Maliňáková Natálie
Studijní program:	Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	Gastronomická technologie
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok:	2022/2023

Název bakalářské práce:
Čokoláda jako základ moderní cukrařiny

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B – velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B – velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B – velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B – velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je standardně členěna, psána přehlednou formou. Studentka podrobně popisuje historii čokolády, výrobu čokoláda i její využití. Jazykovou úroveň práce lze hodnotit jako méně kvalitní. V textu se vyskytuje velké množství překlepů, gramatických chyb a formulační nedostatky. V práci není uveden seznam zkratk, přestože jsou zkratky v práci používány a v seznamu použité literatury není jednotná forma citace.

Závěrem lze konstatovat, že předložená práce splňuje zadání práce, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Může být podle legislativy ČR při výrobě čokolády nahrazeno kakaové máslo?

Ve Zlíně dne 29.5.2023

Podpis oponenta bakalářské práce