

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Řiháková Markéta  
**Studijní program:** Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:** Gastronomické 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  
**Akademický rok:** 2021/2022

**Název bakalářské práce:**  
Pěstování microgreens a jejich využití v gastronomii

### 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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce je sepsána odpovídajícím způsobem, je logicky členěná a splňuje zadání práce. V textu se vyskytují občasné překlepy a vynechání čárek v souvětích. Práce je napsána s využitím dostatečného počtu literárních zdrojů, z nichž převážnou část tvoří zahraniční literatura. Po formální stránce lze vytknout neuvedení kapitoly 1.2 s názvem Odlišnost klíčků a microgreens v obsahu. V seznamu použité literatury je dvakrát uvedena stejná citace, a to číslo 31 a 38. Závěr práce stručně popisuje řešenou problematiku. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A – výborně.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

Jakým způsobem může být prodloužena trvanlivost a kvalita microgreens?

Ve Zlíně dne **03. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce