

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Běhalová Viktorie
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:
Moderní technologie přípravy kávy

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. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B – velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C – dobře
7. Formulace závěrů práce	B – velmi dobře

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

B – velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Rešeršní část bakalářské práce studentky Viktorie Běhalové se zabývá historií kávy, charakteristikou kávovníku, způsobem přípravy kávy a vlivem kávy na zdraví člověka. Praktická část práce je věnována stanovení rozdílů u kávy s ohledem na jejich odlišnou přípravu.

Bakalářská práce je sepsána čtivě a přehledně, s logickým členěním kapitol. Formální a jazyková úroveň práce je odpovídající pro tento typ práce. V textu se vyskytují občasné překlepy a nejsou vysvětleny všechny zkratky. Pro sepsání práce bylo využito 51 literárních zdrojů, z nichž většina je cizojazyčných. Vytknout lze nejednotnou formu citace v seznamu literatury.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Je určeno legislativou množství kofeinu v pražené kávě?

Ve Zlíně dne **29.5.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce