

Předložená bakalářská práce **Klárky Pišotrové** se pokouší seznámit s novou gastronomickou technikou sous-vide a s jejími výhodami i nevýhodami z pohledu mikrobiologa. Práce má 35 stran, je doplněna 2 tabulkami a 15-ti obrázky. V seznamu literatury je uvedeno pouze 22 zdrojů, z nichž převažují internetové odkazy a knihy, není zde ani jeden odkaz na vědecký článek. Citace zdrojů nejsou plně v souladu s aktuální citační normou.

Autorka se zaměřila především na přístrojové vybavení a postup přípravy pokrmů, kapitoly věnované mikrobiologickým aspektům jsou pouze náznakové.

Názvy kapitol i členění práce je uspokojivé. Z hlediska stylu se v práci objevuje řada nevhodných a neodborně přeložených výrazů, což svědčí o potížích autorky při zpracovávání cizojazyčného odborného textu. Rovněž v taxonomickém zařazení patogenních bakterií do rodů a druhů nemá autorka zcela jasno.

Celkový dojem z této bakalářské práce je, že byla sepsána ve spěchu a že nebyla věnována náležitá pozornost jejímu zpracování.

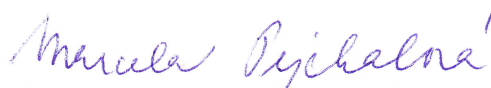
K práci mám dotaz:

Mohla by autorka vysvětlit používání odborné terminologie pro onemocnění salmonelózou i pro jejího původce (salmonela x salmonelóza)?

Závěrem konstatuji, že i přes všechny připomínky splňuje předložená práce požadavky kladené na bakalářskou kompilační práci, a doporučuji její přijetí k obhajobě.

Práci hodnotím známkou **dobře**

V Pardubicích 18. 6. 2016


Ing. Marcela Pejchalová, Ph.D.