

# Posudek vedoucího bakalářské práce

<b>Jméno a příjmení studenta</b>	Tereza MALÁTOVÁ
<b>Název práce</b>	Uvádění alergenů v podmínkách stravovacích zařízení
<b>Název a typ studijního programu</b>	Ekonomika a management / Bakalářský
<b>Fakulta / katedra</b>	Ekonomická fakulta / KOD
<b>Vedoucí práce</b>	Doležalová Hana, doc. Ing. Ph.D.
<b>Autor posudku</b>	doc. Ing. Hana Dolezalova Ph.D.

## Posudek závěrečné práce

1. Logická struktura práce 1.0
  2. Naplnění cíle práce 1.0
  3. Metodický postup 1.5
  4. Hodnocení teoretického a/nebo praktického přínosu práce 2.0
- Poznámka:**Propracovat lépe návrhy ve vazbě na výzkumné otázky.
5. Práce s literaturou 1.0
  6. Formální stránka 1.5
  7. Vlastní přínos studenta k řešení problematice 1.5
  8. Kontrola plagiátorství (výsledek) **negativní**

## Závěr

Hodnocení práce (známka): **výborně**  
Doporučuji práci k obhajobě: **ANO**

## Otázky pro diskusi a poznámky

### Kritické poznámky a celkový přínos, celková hodnota práce

Vhodné samostatně prezentovat návrhovou část ve vazbě na výzkumné otázky (viz metodika).

### Otázky nebo témata pro diskusi před komisí

1. S čím obecně souvisí rostoucí výskyt alergií, včetně potravinových?
2. V praxi mohou být v restauračních provozech zpracovány také potraviny s nedeklarovanými alergeny. Jejich výskyt na trhu je velmi problematický. Jsou špatně označené potraviny z pohledu alergenů avizovány v rámci systému RASFF (pokud ano, jak často)? Jak často jsou tyto potraviny identifikovány kontrolní činností dozorových orgánů (SZPI, SVS ...)?

Datum: 26.04.2019

Podpis vedoucího práce