

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: KOCHÁNEK Petr
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Akademický rok: 2015/2016

Název bakalářské práce:
Gastronomické využití dlouho zrajícího hovězího masa

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	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce splňuje požadavky kladené na práci rešeršního typu. Zaměřena je na gastronomické využití dlouho zrajícího hovězího masa, tedy téma stále aktuální. Práce má logickou strukturu. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni, duplicity se nevyskytují. Množství uvedených literárních odkazů je dostatečné. Vyzdvihují zpracování poslední kapitoly "Gastronomické zpracování", ve které je uvedeno rozdělení hovězího masa a jeho možné kulinární úpravy.

Připomínky:

- rozdělení plemen skotu - podkapitola 3.1, u některých plemen je uvedeno stáří, kdy nejlépe porážet z hlediska kulinárního, někde uvedené informace chybí, jsou nahrazeny informacemi z pohledu gastronomického využití ne nezbytnými. Např. Salerský skot - „nemá problémy s porody“, „jsou velmi dobré matky“...
- celkový rozsah práce, závěr práce až na straně 78 - méně je někdy více
- občasné používání 3. os. mn. č.
- v celé práci časté používání „u nás“, „na našem území“, „naše chovatele“, místo „v ČR“
- chybí přímé odkazy na tabulky.

Uvedené připomínky ale nesnižují kvalitu bakalářské práce. Student splnil zadaný cíl práce. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jakou vidíte perspektivu k většímu využití vysoce zralého "stařeného" hovězího masa v české gastronomii?
2. Kterou jatečnou část z hovězího jatečně upraveného těla považujete za nejvíce vhodnou ke gastronomickému využití?
3. Na str. 44 uvádíte, že "nadbytek červeného masa může způsobit v důsledku vyššího obsahu tuku nevratné změny kardiovaskulárního systému". Specifikujte.

V e Zlíně dne 26. 5. 2016

Podpis oponenta bakalářské práce