

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Pavel Hoňka
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: MVDr. Zdeněk Polášek
Akademický rok: 2020

Název bakalářské práce:
**Analýza ztrát hmotnosti při gastronomické
úpravě 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	A - výborně
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	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská experimentální práce je velmi dobře zpracována po literární a gramatické stránce a jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují. Jak v teoretické, tak i v praktické části je práce podložena dostatečným množstvím citací z kvalitních zdrojů. Experiment je přiměřeně popsán a výsledky jsou dostatečně diskutovány. Celkový dojem svědčí o studentově dobré orientaci v dané problematice a jeho schopnosti plánovat, provést a vyhodnotit experiment.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V závěru své práce píšete, že pečení hovězího masa v konvektomatu je jistě perspektivní a velmi vhodná metoda s širokým úhlem použitelnosti, ale z hlediska minimalizace hmotnostních ztrát, a tím pádem i finančních ztrát, je vhodnější použití gastronomického zařízení – horkovzdušné trouby. Nebylo by spíše namístě konstatovat, že v případě určitých typů suroviny (zejména nízký roštěnec) by bylo vhodnější od pečení ať již v troubě, nebo v konvektomatu raději ustoupit?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce