

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Dominika TAMAŠI
Studijní program: 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: Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Využití metody sous-vide pro přípravu 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	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka splnila zadaný cíl práce. Bakalářská práce splňuje náležitosti rešeršní práce. Téma práce, využití metody sous-vide pro přípravu masa, je stále aktuální. V práci je uveden popis technologických vlastností masa a jednotlivé gastronomické metody používané pro přípravu masa. Podrobně je pak zpracována kapitola Sous-vide, od potřebného vybavení pro danou metodu, přes technologický postup metody a vliv na jednotlivé kvalitativní ukazatele (barvu masa, chuť, šťavnatost).

Doporučení:

- Chybí odkazy na obrázky v textu.
- U literatury uvádět aktuální literární zdroje, preferovat monografie a seriálové publikace než učební texty. Někdy méně znamená více.
- Za každým odstavcem není vždy v práci uveden literární zdroj.
- Pokládat otázku v závěru práce není vhodné.
- Měrné jednotky (gram, miligram) neuvádět v seznamu použitých symbolů a zkratk.

Práce má logickou strukturu, obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni. Uvedeno je velké množství literárních odkazů. Práce je psána čtivou formou. Studentka prokázala, že problematice rozumí.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Uveďte potraviny, pro které není vhodné využití metody sous-vide, zdůvodněte.
2. Co je hlavním důvodem rozšíření metody sous-vide k úpravě masa v posledních letech?

Ve Vyškově dne **29. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce