

**HODNOCENÍ
OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVNÍMÍSTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Lukáš Dvořák, Ph.D., Bioveta a.s.	Dominik Nováček

NÁZEV PRÁCE Zrání masa a jeho využití v gastronomii

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle	X					
logická stavba práce a návaznost částí	X					
hloubka provedené analýzy						
vhodnost použitých metod						
úroveň použití metod						
závěry práce	X					
vlastní přínos studenta k tématu	X					
význam pro teorii / praxi	X					

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace		X				
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...	X					
styl, jasnost formulací	X					
gramatická úroveň a překlepy		X				

Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijte druhou, případně i další strany hodnocení.

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:
(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) **A**

Slovní hodnocení práce:

Autor se v bakalářské práci zabývá zráním a využitím masa v gastronomii. Při psaní práce autor použil tradiční dělení kapitol a splnil požadavky a cíle práce. Po formální stránce se v práci vyskytují drobné stylistické (nedodržení zvolených stylů) či gramatické (překlepy) chyby, které ale nesnižují úroveň předložené práce, která je velmi dobrá.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **A**

Oponent bakalářské práce:

Ing. Lukáš Dvořák, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta:

Bioveta; 30. 2021

Autorovi dále do psaní případných dalších závěrečných prací doporučuji ukončovat věty až za závorkou s citovaným zdrojem.

Na autora práce bych měl následující dotazy:

1) Různé zdroje shodně uvádí standardní dobu zrání hovězího masa 10-14 dní. Mohl by autor práce uvést příklad kulinářského využití hovězího masa, které zrál právě těch 14 dní a masa zrajícího např. až 55 dní, jak autor uvádí v kap. 2.2? Je mezi jednotlivými masy výrazný rozdíl v jejich vlastnostech?

2) V kap. 1.5.3 naráží autor na pojem DFD maso. Má autor představu, zda zmiňovaná firma Mitrovsky Angus má nějaké postupy v případě vzniku DFD odchylky masa? Jak je ve firmě s takovým masem nakládáno? V případě že ne, mohl by autor doporučit, jak by s ním mohlo být nakládáno?

Blatná, 3.5.2021

Ing. Zoltan Dudač, Ph.D.

