

## HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVISTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Kristina Štohandlová

NÁZEV PRÁCE	Inovace v oblasti přípravy pokrmů ze skopového masa a jeho nutriční význam
-------------	--

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle	X					
logická stavba práce a návaznost částí	X					
hloubka provedené analýzy		X				
vhodnost použitých metod	X					
úroveň použití metod	X					
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 použijete druhou, případně i další strany hodnocení.**

**U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:**

**Na str. 17 a dále u charakterizace jednotlivých plemen ovcí uvádíte plodnost v řádech nad 100% - můžete vysvětlit?**

**V čem spatřujete hlavní důvod vysoké ceny pokrmů z jehněčího nebo skopového masa nabízených v restauračních provozech?**

NAVRŽENÁ ZNÁMKA: (POUŽÍVEJTE STUPNICE A, B, C, D, E, F) <b>... A VÝBORNĚ</b>
---

**Slovní hodnocení práce:**

Práce je zpracována v rozsahu 86 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci je uvedeno 9 grafů, 15 tabulek, 3 obrázky, 3 fotografie a 2 přílohy. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 42 literárních zdrojů. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá rozsáhlý teoretický i praktický materiál podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

Teoretická část práce se zabývá problematikou inovace v oblasti pokrmů ze skopového masa a nutričním vyhodnocením těchto pokrmů pomocí programu NutriPro. Autorka Bc práce využila výhodu domácího výrobního zázemí pro provedení analytické a praktické části, což realizaci praktické části podstatně zkvalitnilo.

Praktická část řeší dotazníkový průzkum oblíbenosti konzumace skopového masa, což komplexně charakterizuje tuto oblast gastronomie, která je u nás nedoceněna.

Práce je obohacena o nutriční hodnocení pokrmů pomocí programu Nutripro, čímž získáme představu o energetické a nutriční hodnotě navržených pokrmů. Dále jsou zde vyhodnoceny pro jednotlivé nutriety a složky pokrmů jejich doporučené denní dávky (%DDD), což vytváří přehlednou představu o těchto pokrmech. Ze zjištěných výsledků dochází ke správným závěrům.

Formální připomínka se týká vhodnější formulace kapitol na str. 40 – Přísady a pomocné látky, Aeditiva – dnes se souborně tyto látky řadí k tzv. přídatným látkám.

Další připomínka se týká str. 68, kde došlo zřejmě k záměně popisu při hodnocení DDD mezi pokrmem 1 a 2.

Celkově je práce napsána pečlivě, přehledně a s minimem překlepů. Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru.

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

**Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.**

Datum, místo a podpis oponenta: 5. 5. 2016, Brno