

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

## HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVIŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Jana Hrabovská

NÁZEV PRÁCE Význam a využití pštosího masa v české 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		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 použijte druhou, případně i další strany hodnocení.**

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

Porovnejte pštosí maso z hlediska plnohodnotnosti aminokyselinového složení s ostatními běžnými masy používanými v české gastronomii.

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:  
(POUŽÍVEJTE STUPNICE A, B, C, D, E, F) **B – VELMI DOBŘE**

**Slovní hodnocení práce:**

Práce je zpracována v rozsahu 55 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci je uvedeno 6 obrázků, 6 tabulek a 1 graf. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 22 literárních zdrojů. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá rozsáhlý teoretický i praktický materiál podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

Práce se zabývá méně obvyklou a nepříliš známou problematikou využití pštosího masa v české gastronomii. Teoretická část práce je zaměřena na historii a technologii chovu pštosů a charakteristiku pštosího masa ve srovnání s ostatními druhy mas. V praktické části práce je analyzován chov a jatečné zpracování pštosů v ČR a dále je také analyzována vybraná pštosí farma.

Ze zjištěných výsledků dochází ke správným závěrům.

Formální připomínky se týkají jen některých nevhodných formulací a drobných nepřesností jako např. na str. 28 vyjadřování tuku a cholesterolu na 85 g masa, když energetická hodnota na str. 30 je vztahována na 100g masa apod.

V práci bych také přivítal hlubší analýzu některých komponent – např. tuků, nejen na úrovni konstatování, že je vhodnější, dietnější apod., ale také např. na základě složení mastných kyselin (SFA, UFA, PUFA...), případně aminokyselin masa v porovnání s ostatními masy (drůbeží, vepřové, hovězí....).

Celkově je však práce napsána poměrně pečlivě, přehledně a s minimem překlepů, má logickou strukturu a obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená. Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru.

Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě** a navrhuji hodnocení: **B – velmi dobře**

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

Datum, místo a podpis oponenta: V Brně dne 17. 5. 2017