

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Helena Velichová, Ph.D.	Veronika Prudilová

NÁZEV PRÁCE	TECHNOLOGIE VAKUOVÁNÍ POTRAVIN A SOUS VIDE 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		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:

1) Od str. 18 nemáte na 5 stranách žádný zdroj. Uvádíte zde ale v tabulkách cílové teploty pro požadovaný stupeň propečení u ryb a masa, také teploty pro uvaření zeleniny a ovoce. Z čeho bylo čerpáno? Proč máte kapitolu 3 uvedenou v praktické části práce, když je to rešerše?

2) Na str. 13 uvádíte: „Jediným hybatelem jsou teplota a čas, jejímž účinkům bude větší pozornost věnována v praktické části práce“. Na str. 18 „Základními faktory a hybateli metody *sous vide* jsou teplota, čas a tlak“. U kterých potravin hraje tlak při zpracování, resp. vakuování potravin velkou roli? Co může použití vysokého tlaku při vakuování způsobit?

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

B

Slovní hodnocení práce:

Předložená práce splňuje požadavky kladené na práci daného typu. Práce je zpracována v rozsahu 59 stran, plus 2 přílohy. V seznamu použité literatury je uvedeno 8 monografií a 14 internetových zdrojů.

V teoretické části práce autorka popisuje ve dvou kapitolách vakuování potravin a metodu *sous vide*. V podstatě i kapitola části praktické, kde je aplikace metody *sous vide* na různé druhy potravin je ještě rešerší, i když zde autorka neuvádí jaké zdroje při zpracování použila.

V praktické části práce bylo zjišťováno povědomí veřejnosti o kuchařské metodě *sous vide* a vakuování potravin pomocí dotazníkového šetření. Druhý dotazník byl následně cílen na gastronomické provozovny, zda využívají při přípravě pokrmů metodu *sous vide* a vakuování potravin. V návrhové části autorka identifikuje příčiny nízkého povědomí veřejnosti o *sous vide* a zabývá se tím jak zvýšit zájem spotřebitelů o kuchařské metody přípravy pokrmů.

Práce má logickou strukturu. Je psána čtivou formou. Jazyková a formální stránka práce je na dobré úrovni, vyskytují se drobné nedostatky, které ale kvalitu práce nesnižují.

Připomínky:

- Teoretická část práce - nevyužívání kombinace zdrojů, časté opakování literárních zdrojů. Nevhodné začlenění kapitoly 3 do praktické části práce.
- Hlavní kapitoly nejsou vždy na samostatném listu – kapitola 2.
- Doporučuji cíl práce a metodiku práce jako samostatnou kapitolu pro lepší přehlednost.
- V návrhové části práce je použita tzv. „ich forma“, nevhodná pro vědeckou práci.

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

Oponent bakalářské práce: Ing. Helena Velichová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 15. 5. 2019