

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Gabriela MATI

NÁZEV PRÁCE UPLATNĚNÍ SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA 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:

Jaká masná plemena a kolik ovcí na maso je evidována v České republice? Jak se chov masných plemen ovcí vyvíjí u nás? Jsou tyto počty stabilní či se zvyšují?

V kterých zemích je skopové a jehněčí maso konzumováno nejvíce?

Je nějaké uplatnění skopového loje v gastronomii?

Další otázky podkládám v následujícím textu při celkovém hodnocení práce.

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

Slovní hodnocení práce:

Bakalářská práce je zpracována na 65 stranách textu včetně příloh. V práci použila bakalářka 20 literárních odkazů převážně českých autorů, z nichž výrazně převažují odkazy na webové stránky. Domnívám se, že především v teoretické části měla autorka využít zahraniční zdroje, protože kulinární úpravy skopového a jehněčího masa nejsou typické pro českou kuchyni a naopak v řadě zemí se konzumují

převážně tyto druhy mas. Proč autorka uvádí zdroj „Senzorická analýza potravin. VFU Brno“ v použité literatuře dvakrát, a to přímo za sebou citace 18 a 19?

V práci jsou časté překlepy, a to i v nadpisech kapitol nedodržíte autorka velikost písma viz např. kapitola 1.1.5. či 1.1.6.

V kapitole 3 Základní úpravy skopového masa autorka necituje vůbec žádnou použitou literaturu. Je snad tento text její samostatnou prací, když zde srovnává úpravu masa v Bulharsku?

Kapitola 4 je jakýmsi pokusem o sepsání kuchařských předpisů, opět bez jakékoliv citované literatury.

Autorka na str. 40 uvádí, že mezi jednotlivými předkládanými vzorky k senzorickému posouzení byla použita jako chuťový neutralizátor voda. Je ještě v tomto případě možné použít jako neutralizátor jiný nápoj či potravinu?

Pokud se vzorky pokrmů hodnotily párovou zkouškou, kde vzala autorka čísla uváděná v tabulce 3 a v grafu 1 při hodnocení vůně? Totéž při hodnocení barvy masa, chuti, tuhosti a celkového dojmu. Domnívám se že autorka má v popsání metodice chybu a že neprováděla párové hodnocení, tak jak v metodice uvádí.

Mohla by bakalářka objasnit, jakým způsobem byly vzorky hodnoceny a podle jaké bodové stupnice?

V kapitole 7.8. je potom uváděno jakési shrnutí, v kterém jsou uváděna nějaká čísla, ale rovněž z textu není patrné, jak k nim bakalářka přišla.

Návrhová část práce je opět jakýmsi sepsáním tří receptů na úpravu skopového a jehněčího masa. Kde autorka vzala tyto recepty, které zde uvádí a proč zvolila zrovna tyto recepty a ne jiné?

Celkové bakalářská práce působí chaotickým a nepropracovaným dojmem. Použití citované literatury je chabé až nedostatečné, metodická část je zmatená, návrhová část i závěr jsou sepsány tzv. „horkou jehlou“, tedy na nepřilíš kvalitní úrovni.

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

Oponent bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 17. 5. 2022, Brno