|  |
| --- |
| **Vysoká škola obchodní a hotelová** |

**Hodnocení**

**vedoucího bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Vedoucí bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly) | Bakalář (jméno, příjmení, případně i tituly) |
| Ing. Pavla Burešová, 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, překlepy |  |  |  | X |  |  |
| samostatnost a aktivita studenta při zpracování |  |  |  | X |  |  |
| stanovení a plnění harmonogramu tvorby práce |  |  |  |  | X |  |
| spolupráce s vedoucím práce |  |  |  | X |  |  |

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

Autorka bakalářské práce spolupracoval s vedoucí práce nepravidelně.

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

Jak probíhal průzkum pro uplatnění jehněčího masa v kuchyni a ve stravě?

|  |  |
| --- | --- |
| Navržená známka:  (POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) | **D** |

**Slovní hodnocení práce:**

Předložená bakalářská práce je zpracována na 65 stranách (včetně příloh). Výběr a rozsah citovaných 21 zdrojů odpovídá tématu a úrovni bakaláře. V práci se projevují formální nedostatky, vzhledem ke zpracování ve spěchu – např. různé fonty písma, formát textu aj. V teoretické části je uplatněná rešeršní metoda k deskripci např. plemen ovcí s ohledem na jateční využití, způsob zpracování jehněčího masa v kulinářství, metody zpracování a nutriční hodnoty zkoumaného masa.

V praktické části jsou prozkoumány způsoby zpracování masa a komparace vybraných pokrmů z jehněčího. Autorka zvolila senzorickou analýzu, které se zúčastnilo 16 osob. Výsledky analýzy jsou vyhodnoceny a graficky znázorněné s využitím grafů, fotodokumentace a tabulek. Navazuje velmi zjednodušený průzkum trhu gastronomických provozoven v Brně, které nabízejí jehněčí pokrmy. Návrhová část obsahuje receptury vybraných pokrmů z jehněčího masa.

Předložená bakalářská práce je nekonzistentní. Průzkum v analytické části se nepromítá do návrhů a doporučení.

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

**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Datum, místo a podpis vedoucího: 2022-05-03, Brno