

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

**HODNOCENÍ
VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

VEDOUČÍ 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 požadují 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 senzorkou 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