

Posudek oponentabakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Kubecová Karolína
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Helena Družbíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Nutriční a ekonomické hodnocení tradičních potravin a pokrmů Horácka a Valašska

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce splňuje požadavky kladené na práci daného typu. Zaměřena je na zhodnocení a srovnání receptur tradičních valašských a horáckých pokrmů. Pokrmy byly nutričně ekonomicky vyhodnoceny v programu „Výživa“. Práce má logickou strukturu. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni, duplicity se nevyskytují. Množství uvedených literárních odkazů je dostatečné.

Připomínky:

- V metodice je uvedeno použití počítačového programu „Výživa“, chybí ale charakteristika daného programu.
- Pokrmy doporučuji rozdělit nejen na každodenní a sváteční, ale z pokrmů sestavit běžný a sváteční celodenní jídelníček, a ten následně nutričně a ekonomicky vyhodnotit. Tedy hodnotit nejen jednotlivé pokrmy, ale také celé sestavy jídel konzumované např. o velikonočních či vánočních svátcích.
- Občasné používání 3. os. mn. č. a překlady „zelí valaské“ apod.

Studentka splnila zadaný cíl práce. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) V seznamu hodnocených pokrmů tzv. „každodenních“ uvádíte u Horácka „žitný chléb“. Na Valašsku nebyl brán chléb jako „každodenní potravina“?
- 2) Proč byly přidávány do těsta na přípravu chleba dle starého valašského receptu „strouhané vařené brambory“?
- 3) Jako sváteční pokrm Valašska uvádíte „tvarohový frgál“. Neměl by to být spíše frgál s hruškovými povidly?
- 4) V příloze u receptur uvádíte pokrm lepenice neboli „Kočí tanec“. Objasněte vznik druhého názvu pokrmu.

Ve Zlíně dne 30. května 2016

Podpis oponenta bakalářské práce