

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Patová Andrea
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Helena Družbíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Nutricní a ekonomické hodnocení pokrmu ve vybraném stravovacím zařízení

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
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	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

V práci se objevují rozporuplné formulace, např.: Nižší konzumace masa je považována za znak nižší životní úrovně. Působí dráždivě na žaludeční sliznici a značně podporují trávení (aromatické látky). Literatura není uváděna postupně.

U vitaminů by měl být uváděn dolní index v celém textu.

Je zřejmé, že autorka ovládá myslivecký slovník, avšak v práci tohoto typu je třeba některé názvy uvádět v obecném pojmu nebo je vysvětlit (např. barva na str. 32).

V práci jsou více konkretizovány kap. o zvěřině (3 a4) a i dělení je podrobnější pro zvěřinu (kap. 2.1 oproti kap. 2.2 až 2.4). Proč tomu tak je. Navíc název práce přímo nevystihuje obsah práce.

Praktická část srovnává různé pokrmy s různých druhů mas, které mají různé složení dle dalších potravin (je na škodu, že není detailní popis pokrmu). V diskuzi však autorka spíše srovnává různé druhy mas resp. jejich průměrné hodnoty. S právně by měly být srovnány určité partie / různé druhy mas bez dalších potravin.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Vysvětlete / rozšířte co je to etická hodnota zvěřiny (uvedeno v úvodu).

Můžete chemicky vysvětlit tvrzení, že nenasycené mastné kyseliny se při delším skladování proměňují v kyseliny nasycené (str. 19).

Jak mohou různé druhy krmiv ovlivnit kvalitu masa - uveďte příklady (např. různé speciality).

Můžete konkretizovat použití sous-vide pro zvěřinu, jelikož je tato kap. psaná jen obecně oproti jiným kapitolám.

V e Zlíně dne 26.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce