

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kochánek Petr
Studijní program: B2901 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. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2015/2016

Název bakalářské práce:
Gastronomické využití dlouho zrajícího hovězího masa

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování bakalářské práce	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

V bakalářské práci je řešena velmi zajímavá a v současnosti také intenzivně diskutovaná a vyhledávaná tematika týkající se možnosti zrání hovězího masa do delších časových úseků, než tomu bylo v dřívějších, ale také ve velké míře současných běžných technologiích zrání hovězího masa.

Kromě popisu vhodných plemen skotu k produkci kvalitního jatečného skotu k jatečnému zpracování a základnímu složení a klasifikaci hovězího masa se student zaměřil na využití hovězího, tzv. „stařeného“ masa ke gastronomickému využití. Zvláště tyto kapitoly se mu podařily v rámci jeho studijního zaměření velmi zdařile sepsat.

Práce je zpracována vhodným způsobem a respektuje náležitosti bakalářské práce rešeršního typu.

Student přistoupil k řešení bakalářské práce velmi iniciativně a odpovědně.

Předložená práce je původní a použitá literatura je řádně citována.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne 19. 5. 2016

Podpis vedoucího bakalářské práce