

## Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Daniela Švrčková  
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.  
Oponent bakalářské práce: Ing. Petr Plšek  
Akademický rok: 2010/2011

### Název bakalářské práce:

Senzorické porovnání uzenářských výrobků vyráběných různými technologiemi

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce na téma "Senzorické porovnání uzenářských výrobků vyráběných různými technologiemi" je vypracována velmi pečlivě a zodpovědně.

V teoretické části autorka zpracovala velmi podrobně problematiku technologie výroby masných výrobků, pozitivně je třeba hodnotit zmínky o aktuálních a moderních trendech výroby.

Znalost a studium soudobé literatury prokázala autorka citacemi a doložila seznamem použité literatury na stranách 45-46.

Vypracovaná literární rešerše je vypracována velmi srozumitelně a přehledně, což poukázalo na to, že se autorka orientuje v problematice oboru zpracování masa.

K práci samotné mám několik připomínek, resp. otázek: viz. níže

Dále bych si dovilil podotknout, že tato práce je vynikajícím základem pro následnou diplomovou práci, a bylo by vhodné na tuto bakalářskou práci navázat, např. senzorickým porovnáním několika masných výrobků, které se vyrábí různou technologií.

Závěrem musím konstatovat, že bakalářská práce Daniely Švrčkové je dle mého hodnocení výborná a doporučuji ji k obhajobě.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1.) Jaká jsou průměrná měsíční nakupovaná množství základních výrobních mas (hovězí maso, vepřové maso, vepřové sádlo) ve společnosti KMOTR - Masna Kroměříž a. s.?

2.) Je výroba masných výrobků v České republice legislativně řízena, např. vyhláškou, zákonem, apod.?

3.) Na Str. 41 v kapitole 14.1.1 je zmínka o požadavcích na zkušební místnost. Jsou požadavky na tuto zakotveny v nějaké mezinárodní normě?

V Kroměříži dne 26. května 2011

  
podpis oponenta bakalářské práce