

## Posudek oponentabakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Adamčíková Eva
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie a řízení v gastronomii
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav analýzy a chemie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016

**Název bakalářské práce:**

Využití látek přírodního původu při konzervaci potravin

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

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

**C - dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Číselné citace v práci nejsou uvedeny postupně.

V práci se vyskytují chyby a překlepy, chyby v řádkování (např. str. 13).

Zákon na str. 38 je vhodné uvádět v platném znění.

V práci se vyskytuje jistý nesoulad mezi kapitolami - některá témata se opakují.

Literatura není jednotná, je na škodu, že není použita literatura aktuální.

Větším nedostatkem bakalářské práce je, že nosné téma není příliš rozebráno, práce ve větším rozsahu popisuje základní konzervářské metody.

Předloženou bakalářskou práci hodnotím stupněm C - dobře.

**Otázky oponentabakalářské práce:**

Můžete konkretizovat použití silic v potravinářství a zejména jejich účinky?

Ve Zlíně dne 23.5.2016

Podpis oponentabakalářské práce