

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Romana Švihelová
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:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Potravinářský a zdravotní význam houby Ganoderma Lucidum

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce týkající se popisu a významu houby *Ganoderma lucidum*, což je v současnosti velmi populární téma, je formálně a obsahově napsána odpovídajícím způsobem s využitím i zahraničních literárních zdrojů.

Celkově je práce psaná spíše populárnějším stylem a větší prostor je v práci věnován všeobecnému popisu hub, ale samotné vlastnosti a využití této houby jsou popsány v menším rozsahu, než by bylo odpovídající. Doporučila bych psaní latinského názvu této houby kurzívou, tak jak je obvyklé. Také bych doporučila nepoužívat pro mnoho odborných výrazů populární a nepřesné pojmy, v celé práci používat trpný rod, literaturu uvádět za každým odstavcem, případně v rámci kapitoly, kdy v mnoha případech toto není dodrženo, a dodržovat správný formát psaní popisků tabulek. Také doporučuji nepřebírat všechny reklamní informace do kapitoly „Využití ...“, ale popsat jen reálně zjištěné účinky a hodnoty.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V práci uvádíte využití této houby ve formě čaje. Jak se připravuje tento nápoj, ne asi správně nazývaný čaj, z jakého množství houby a vody, při jaké teplotě a době louhování?

V tabulce 2 uvádíte množství složek ve 100 g výrobku a 2 g. V několika případech vám ale nesedí přepočítané množství – které hodnoty jsou tedy správné?

Jaký je správný název pro uhlohydráty, který uvádíte i dalších tabulkách?

Zkoušela jste některé výrobky z této houby? A jak byste je případně zhodnotila?

V Zlíně dne 31.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce