

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Zuzana Švajdová, DiS.
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Fakulta technologická
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Miroslav Šivel
Oponent bakalářské práce: Ing. Jiří Uříčář
Akademický rok: 2010/2011

Název bakalářské práce:

Resveratrol jako biologicky aktivní látka ve víně

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení
A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce na téma „Resveratrol jako biologicky aktivní látka ve vinném“, je vypracována v rozsahu třicetidevíti stran.

Lze vyzdvihnout zpracování práce po stránce odborné, a taktéž přesné dodržení zadání osnovy bakalářské práce. Jednotlivá témata na sebe logicky navazují a jsou vhodně doplněna o obrázky, tabulky a grafy.

Literární část by mohla být obsáhlejší vzhledem k množství použité literatury.

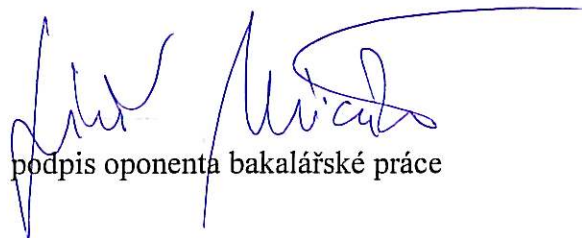
V závěru práce jsou všechny poznatky shrnuty v ucelený přehled celé práce.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Ve kterých hroznech révy vinné (bílá/modrá) se nachází více resveratrolu a proč? Liší se obsah resveratrolu v nedozrálých/přezrálých hroznech?

2. Čím je resveratrol prospěšný pro člověka?

V Tvarožné Lhotě dne 3.5.2011


podpis oponenta bakalářské práce