

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Jiřina Navrátilová, DiS.</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin – specializace Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2020/21

**Název bakalářské práce:**  
Zpracování a kvalita plodů moře

### 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>B - velmi dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce pojednává o mořských plodech – jejich dělení, popis, produkci a možnosti zpracování. V práci se studentka zabývá rovněž výživovými aspekty a možnými riziky spojenými s konzumací mořských plodů. Práce je napsána přehledně, čtivě s malými formálními nedostatky. Vyzdvihují množství citované zahraniční literatury.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Víte, jaké druhy chobotnic se dávají do pokrmů, když jsou veliké cca 10 cm? V práci uvádíte, že chobotnice mohou mít velikost od 40 cm do např. 130 cm.
2. V kapitole 4 uvádíte, že mořské plody obsahují značné množství omega 3 mastné kyseliny, které jsou prospěšné pro vývoj plodu. Jak se díváte na množství a vhodnost konzumace mořských plodů těhotnými ženami?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce