

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kičmer Martin
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19001 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Jiří Matyáš, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název bakalářské práce:

Tvorba databáze nutričních hodnot potravin rostlinného původu s ohledem na jejich změny během úprav a skladování

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. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá tvorbou databáze nutričních hodnot potravin rostlinného původu s ohledem na jejich změny během úprav a skladování. Práce je zpracována do přehledných kapitol a je napsána srozumitelně.

V teoretické části práce jsou shrnuty základní informace o charakteristice, dělení, spotřebě a nutričních hodnotách ovoce a zeleniny. V dalších kapitolách jsou uvedeny základní informace o skladování, kulinárních a technologických úpravách. Praktická část práce se zabývá setříděním základních informací o nutričních hodnotách potravin rostlinného původu s ohledem na jejich změny během kulinárních úprav a skladování a jejich publikování jak v tištěné, tak v elektronické podobě databáze.

Novost a hlavní přínos této práce spatřuji ve vytvoření a využití QR kódu pro každou základní položku v databázi. Takto vytvořený systém značení pomocí QR kódů umožňuje rychlé a snadné vyhledání potřebné informace spotřebitelem pomocí chytrého mobilního telefonu nebo pomocí počítače. Vytvořená databáze potravin rostlinného původu může sloužit nejen široké veřejnosti, ale rovněž i jako edukativní pomůcka. Výsledky práce v podobě databáze jsou prezentovány srozumitelně a databáze je již online přístupná a funkční i z hlediska použití načtení QR kódu. Diskuze výsledků je srozumitelná, nicméně mohla být o něco obsáhlejší. Srovnání a rešerši s jinými databázemi a literárními zdroji mohla být v práci věnována větší pozornost. Předložená bakalářská práce zcela splnila stanovené cíle. Celkově lze říci, že předložená bakalářská práce řeší potřebné téma, které má evidentní přesah do praktické aplikace. Z textů práce je vidět, že se student v problematice orientuje a dostatečně pronikl do řešené problematiky a uvedené výsledky jsou původní.

Práce byla zkontrolována systémem Theses.cz. se závěrem: Předložená bakalářská práce není plagiát.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Plnění databáze údaji a jejich editaci může provádět jen správce databáze nebo plánujete zapojení i široké veřejnosti do určité části databáze?

Bylo by možné upozornit spotřebitele na potravinové alergenů po načtení QR kódu?

Jak lze garantovat správnost vložených údajů do databáze?

Jak je ekonomicky náročné implementovat řešení do praxe?

Ve Zlíně dne **30. 05. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce