

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	SKUPINOVÁ Veronika
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název bakalářské práce:

Plodová zelenina – nutriční a gastronomický význam

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	D - uspokojivě
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce zpracovává téma gastronomického použití plodové zeleniny. Práce je zpracovaná poměrně stručně, gastronomickému využití plodové zeleniny není věnováno příliš pozornosti. Podkladem této práci bylo 46 literárních zdrojů, celá řada z nich je však nevhodných pro použití v bakalářské práci (Zahrádkář, instory.cz, svět kreativity.cz atd). Tomu pak odpovídá řada zavádějících formulací a příliš povrchních či nepřesných sdělení, která se v textu opakují nebo si i protirečí (např. kap. 1.1 „Meloun je vynikajícím zdrojem vitaminů.....“ xobsahuje nízký obsah vitaminů.“ a další) Některé kapitoly svým obsahem neodpovídají názvu kapitoly (kap. 3 a kap. 4), kap. 5 by měla být věnována větší pozornost a zařazení kap. 6 a 7 vzhledem k jejich nízké obsahové náplni postrádá smysl. Některé kapitoly či podkapitoly v literární části byly zpracovány s využitím pouze 1 literárního zdroje, což nenaplnuje podstatu literární rešerše. Po jazykové stránce práce obsahuje občasné překlepy a ne vždy je v textu dodržen trpný rod. Praktická část práce je poměrně stručná a neobsahuje informace o použitých chemikáliích a přístrojích. Popis metod by měl být obsažnější, nejsou zde uvedeny použité kalibrační křivky. Výsledky jsou prezentovány vždy opakovaně formou grafu i tabulky, diskuze k výsledkům je příliš jednoduchá. Také by bylo vhodné věnovat více pozornosti názvům kapitol v této části práce. Postrádám informace o obsahu sušiny ve vzorcích, což je v případě popisovaných změn obsahu vody v zelenině během skladování poměrně zásadní parametr. Pokud do vyhodnocení obsahu fenolických látek nebyl tento parametr zavedený, není možné z uvedených stanovení vysledovat vliv doby skladování na obsah těchto látek v zelenině. Na druhou stranu oceňuji vynaložené úsilí studentky při pěstování rajčat, které byly posuzovány v rámci této práce.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Zdůvodněte prosím použití citací zdrojů 23, 28 a 35 nazvaných jako „vlastní materiál“, které jsou použity v literární části práce.
2. Z čeho jste vycházela při sestavování podkladů pro hodnotitele při senzoričném hodnocení vzorků (Tabulka 2) ?
3. V kap. 4.4 uvádíte zdravotní benefity konzumace rajčat. Mohou rajčata vyvolat i nějakou nežádoucí reakci organismu?

Ve Zlíně dne **01. 06. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce