

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Ilona Lacinová
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2010/11

Název bakalářské práce:
Způsoby konzervace hub

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	B - velmi dobře
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
B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Práce je zpracována pečlivě podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. V části "Seznam použité literatury" některé odkazy neodpovídají normě a celkově je počet odkazů dost nízký. Dále se v práci se vyskytují některé neobratné nebo nepřesné formulace, které ovšem nesnižují velmi dobrou úroveň práce. Například na str. 22 - Chemický průmysl vyrábí přípravky proti houbovým chorobám, vyrábějí se složité stroje na ochranu rostlin, str. 25.....v žaludku enzym, který se trehalázu, a ta....

Otázky oponenta bakalářské práce:

K práci mám následující připomínky a dotazy:

- 1) Co máte na mysli na str. 15, že "O houbách se někdy říká, že jsou masem lesa."?
- 2) Na str. 30 se zabýváte obsahovými látkami v hlívě ústříčné. Víte co jsou to beta glukany a jaké jsou jejich účinky na lidský organismus?

V Zlíně dne 8.6.2011

podpis oponenta bakalářské práce