

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Strašáková Monika
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Petra Vojtíšková, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:
Nutriční a kulinářská úprava masa sladkovodních ryb

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	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá úpravou masa sladkovodních ryb. Studentka popisuje anatomii ryb, vlastnosti masa, chemické složení, nutriční hodnotu a kulinářské vlastnosti ryb. Dále se zabývá spotřebou sladkovodních ryb v ČR, charakterizuje vybrané druhy sladkovodních ryb a v neposlední řadě uvádí možnosti kulinářské úpravy. Práce je doplněna obrázky vybraných druhů ryb.

K práci mám pouze malou připomínku: v tabulkách bych doporučila sjednotit použití velkých a malých písmen.

Zadání bakalářské práce bylo splněno a práci tímto doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jak poznáte, že je ryba čerstvá? Podle jakých znaků?
2. Kdy naopak poznáte, že se nejedná o čerstvou rybu?

V Poličce dne **19.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce