

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Renáta Prachařová
Studijní program: B 2901 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: Ing. Eva Procházková
Oponent bakalářské práce: Mgr. Monika Dvořáková, Ph.D.
Akademický rok: 2011/2012

Název bakalářské práce:

Rostlinné tuky z potravinářského a chemického hlediska

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	D - uspokojivě
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce zpracovává téma rostlinných tuků po stránce chemické, ale i z potravinářského hlediska. Kapitoly korespondují se zadáním práce. Protože se jedná o rešerži, nutno podotknout, že studentka nevyužila ani jeden zahraniční zdroj informací, dále 80 % citované literatury je starší 10 let (zejména o vysokoškolský studijní materiál, skripta či knihy). Studentka mohla čerpat ze závěrů mnoha vědeckých studií na toto téma.

K práci mám následující připomínky a doporučení:

- nepoužívat v textu dělení slov,
- u obrázku 3 není uveden zdroj,
- u posloupných čísel citací nahradit např. [2, 3, 4] za [2 – 4],
- sjednotit používání pomlček a rozdělovníků,
- nepoužívat 1. osobu, nahradit trpným rodem,
- na tabulky či obrázky by bylo vhodné se v textu odkazovat,
- sjednotit používání terminologie, např. ether vs. eter,
- slovo vitamin se píše s krátkým "i", atd.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Prosím studentku o zodpovězení následujících otázek:

1. Charakterizujte, prosím, interesterifikované plně hydrogenované tuky.
2. V práci se zmiňujete, že ve světové produkci jsou nejvýznamnější sója a řepka olejka. Jaká je světová roční produkce těchto plodin v roce 2010 a kdo byl světově největší producent?
3. Jaký tuk (olej) jste Vy osobně konzumovala, a který byl pro Vás chuťově nejpříjemnější?

V e Zlíně dne 28. 5. 2012

podpis oponenta bakalářské práce