

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kostera Jakub
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: MVDr. Zdeněk Polášek
Akademický rok: 2016-2017

Název bakalářské práce:
Aplikace přírodního koření do masných výrobků

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce poměrně dobře popisuje zvolenou problematiku a v zásadě naplňuje stanovený cíl. Určité formulační nejasnosti jsou pravděpodobně ovlivněny rozsahem a úrovní použitých zdrojů. Přes nedostatky ve strukturování a mírné nesrovnalosti v závěrech nepostrádá práce logiku a respektuje zvolené téma .

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1.) V části 2.1 popisujete použití DSS při výrobě vařených masných výrobků a pečených masných výrobků. Mohl byste rozvést tato svá tvrzení?
- 2.) V části 1.4.2 udáváte jako součásti kombi směsí difosforečnany, trifosforečnany, fosforečnany sodné a polyfosforečnany. Mohl byste objasnit smysl tohoto rozdělení?

V Zlín dne 24.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce