

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Marie Dohnalová
Studijní program:	B2901 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:	2018

Název bakalářské práce:

Principy výroby a sortiment trvanlivých tepelně opracovaných 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	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce je vypracována dostatečně ve vztahu ke zvolenému tématu. Až na určité výhrady ke členění kapitol a k některým formulacím nemám k práci žádných vážných výhrad. Po gramatické stránce lze vytknout drobné nedostatky. Studentka popsala danou problematiku dostatečně a srozumitelně a prokázala schopnosti orientovat se ve zdrojích.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1.) V kapitole 4.5 se píše, že proces sušení trvá jeden až dva týdny. Mohla by jste vysvětlit, na čem je doba sušení závislá a jestli je možné tento proces významně urychlit?
- 2.) V kapitole 4.6 popisujete proces tepelného opracování. Mohla by jste popsat tento technologický krok při výrobě v případě výrobku Vysočina?

V Zlíně dne 4.6.2018

Podpis oponenta bakalářské práce