

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Holáňová Bohdana, DiS.
Studijní program: 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. Aleš Mráček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Petr Humpolíček, Ph.D.
Akademický rok: 2012/2013

Název bakalářské práce:

Povrchově aktivní látky v potravinářské technologii

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	E - dostatečně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	E - dostatečně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení
D - uspokojivě


Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce na téma „Povrchově aktivní látky v potravinářské technologii“ studentky Bohdany Holáňové, Dis. je zpracována dle obecně uznávaných pravidel a svým rozsahem i obsahem splňuje minimální kritéria kladená na teoretickou bakalářskou práci. Autorka si vybrala aktuální a zajímavé téma, které se pokusila komplexně zpracovat. Studentka se zaměřila jednak na rozdělení povrchově aktivních látek a především pak na jejich využití v potravinářství. Práci je možné vytknout několik základních věcí, nicméně je nutné zohlednit rozsah a komplexitu řešeného tématu. Jako základní nedostatek práce vnímám malé propojení textu. Práce je z větší části psána jako soubor citací, kterému chybí myšlenkové propojení do jednotného textu. V práci jsou navíc některé jazykové nepřesnosti či chybné překlady z originálních textů. Tyto chyby jsou však v rozsahu odpovídajícím danému typu práce. V práci je citováno celkem 27 prací, většinou však monografií staršího data vydání. Pro příště by se studentka měla zaměřit na novější literaturu včetně zahraničních zdrojů. Lze konstatovat, že studentka se dané problematice věnovala a nastudovala poměrně široké spektrum publikací. Text je strukturován logicky a svědčí o porozumění dané problematice. S ohledem na rozsah práce (32 stran včetně seznamu tabulek a literatury) a výše uvedené výtky doporučuji práci k obhajobě a práci hodnotím celkovou známkou D - dostatečně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Autorka se mimo jiné zabývá využitím detergentů v pekařských výrobcích - mohly by být využity, či jsou využívány, v rámci zkvalitnění bezlepkového pečiva?
V práci zmiňujete i využití GMO. Jaký je váš názor na využití GMO rostlin případně pro produkci pomocných látek?

V Zlíně dne 28.05.2013


podpis oponenta bakalářské práce