

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Krmelová Adéla
Studijní program: B2901 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. Robert Gal Ph.D.
Oponent bakalářské práce: MVDr. Zdeněk Polášek
Akademický rok: 2014-15

Název bakalářské práce:

Využití přídatných látek při výrobě tepelně opracovaných masných výrobků

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	A - výborně
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 vhodným způsobem vystihuje zvolené téma, je solidně zdrojována a většinou působí dojmem, že studentka věnovala rešerši odpovídající úsilí. Práce obsahuje některé formulační a faktické nedostatky, které však nesnižují významným způsobem její kvalitu.
Otázky oponenta bakalářské práce:
1.) Ve své práci několikrát používáte termín „pomocné látky“, mohla by jste tyto látky definovat?

V Zlíně dne 25.5.2015

Podpis oponenta bakalářské práce