

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Svoboda Jakub</b>
<b>Studijní program:</b>	Technologie a hodnocení potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Martina Mrázková
<b>Akademický rok:</b>	2021/2022

### Název bakalářské práce:

Stanovení minerálních prvků a kofeinu ve výluzích yerba mate

### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce je sepsána čtivě a přehledně. Jednotlivé části na sebe logicky navazují. Po formální a jazykové stránce je práce na velmi dobré úrovni. V práci se vyskytují jen výjimečně překlepy. Rešeršní část práce je sepsána pečlivě s využitím 50 literárních zdrojů, z nichž je většina cizojazyčných. Za formální nedostatek lze považovat nejednotný formát literárních zdrojů uvedených v seznamu použité literatury a neuvedení několik kapitol v obsahu práce. Výsledky praktické části práce jsou prezentovány přehledně formou tabulek a grafů. Diskuze výsledků a závěry práce jsou formulovány logicky a výstižně.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

Jak pH prostředí ovlivňuje vyluhovatelnost minerálních prvků?

Ve Zlíně dne **06. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce