

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Radim Hasil
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí): Konzervářské technologie
Ústav: UACHP
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2011/2012

Název bakalářské práce:

Využití umělého nosu v sanzorické analýze

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Ve stylistice práce se promítá skutečnost, že její autor nepoužil vždy úplně vhodných literárních zdrojů na odpovídající odborné úrovni (jedná se zde zvláště o www stránky).

Některé pasáže působí až zmatečně, což je patrně důsledek ne vždy korektního překladu z cizího jazyka.

32 % textu práce je věnováno detailnímu popisu podmínek a metod dnes již klasické senzorické analýzy, zatímco anatomie a fyziologie čichového receptoru, klasifikace vůní, nebo základní informace o vztazích počitku a podnětu chybí úplně.

Pasáže, které se jsou skutečně relevantní meritu věci jsou zpracovány až příliš stručně, s použitím, do značné míry, vágně formulovaných vět.

V práci postrádám alespoň přehlednou kapitulu o současné instrumentaci v oblasti umělého nosu, poněvadž komerční nabídka je v tomto směru dnes už poměrně rozsáhlá. Za vhodné bych považoval také zlepšení názornosti práce pomocí tabulek a obrázků.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Čím je tvořen vlastní lidský čichový receptor, kde se nachází a jak funguje?
2. Znáte nějakou klasifikaci vůní? Uveďte.
3. Jaké látky byste sledoval jako markery čerstvosti potravin živočišného původu?

V Zlíně dne 19. 8. 2011

podpis oponenta bakalářské práce