

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Jana Ondrušová
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2010/11

Název bakalářské práce:

Moderní metody konzervace ovoce a zeleniny

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	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení
A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Práce je zpracována pečlivě podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. V práci se vyskytují drobné překlepy, které ovšem nesnižují výbornou úroveň práce. Například na str. 23 ...mirkoby, str. 28 ..složení vzduchu apod.

Otázky oponenta bakalářské práce:

K práci mám následující otázky:

- 1) Vysvětlíte v jaké formě se nacházejí minerální látky v popelu zeleniny a ovoce z pohledu kationtů a aniontů a v jaké oblasti pH se bude pohybovat vodný výluh popela?
- 2) Máte informace o materiálech, které se používají pro vnitřní vaky při balení bag-in-box?

V Zlíně dne 8.6.2011

podpis oponenta bakalářské práce