

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Markéta Červenková
Studijní program: Chemie a technologie potravin (B2901)
Studijní obor: Chemie a technologie potravin (2901R018)
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Tomáš Šopík
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:

Změny jakostních parametrů trvanlivých potravin během skladování

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	D - uspokojivě

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Autorka předložené práce navázala na dlouhodobý výzkumný směr pracoviště při studiu biologické, chemické a fyzikální stability potravin za různých podmínek. Výsledky práce jsou využitelné při koncepci tvorby logistické strategie při zabezpečování obyvatelstva v mimořádných situacích, případně při tvorbě zásobovacích plánů pro zahraniční mise.

Studentka přistupovala ke své bakalářské práci po celou dobu jejího experimentálního zpracování zodpovědně. V laboratoři bych očekával větší dávku samostatnosti, nicméně je potřeba ocenit množství času zde strávené, kdy v průběhu ročního skladování studentka provedla velké množství analýz. Vlastní sepsání bakalářské práce studentka bohužel ponechala na poslední 2 týdny před oficiálním odevzdáním, ačkoliv své práce v laboratoři ukončila již v prosinci předešlého roku. Studentka nevyužila možnost konzultace naměřených výsledků, proto v praktické části postrádám rozsáhlejší diskuzi výsledků. Závěrem ovšem mohu konstatovat, že cíle bakalářské práce byly splněny.

V celé práci se vyskytují stylistické chyby a překlepy. V části Metodika práce jsou charakterizovány skladované a analyzované vzorky a postupy jednotlivých analýz. Obecně mi zde chybí zmínka o statistickém vyhodnocení. V práci je chybně uveden popis experimentu a navíc v celé práci je chybně uváděn název kyseliny thiobarbiturové.

Výsledky práce jsou zpracovány formou komentovaných tabulek, přičemž není vhodné psát u výsledků mikrobiologických analýz nuly v případě, že nebyl pozorován záchyt mikroorganismů na miskách. Normy jednoznačně uvádí způsoby vyjádření takových výsledků.

Seznam použitých zkratk neodpovídá použitým zkratkám v textu.

Seznam použité literatury není správně zpracován.

System Theses.cz vyhodnotil nejvyšší míru podobnosti 12%, ovšem vzhledem k navazujícímu experimentu je shoda s prací Veroniky Tiokové v kapitole pojednávající o charakteristice analyzovaných potravin, použitých chemikáliích, přístrojích a pomůckách a dále pak v metodice, zvláště pak stanovení tuků a bílkovin. Bylo usouzeno, že se nejedná o plagiát.

Předloženou bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení C - dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

K práci nemám žádné otázky.

V e Zlíně dne 30.5.2019

Podpis vedoucího bakalářské práce