

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Ondřej Klimeš
Studijní program:	B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. Lubomír Lapčík, Ph.d.
Oponent bakalářské práce:	MVDr. Polášek Zdeněk
Akademický rok:	2020

Název bakalářské práce:

Využití přírodních extraktů jako antimikrobiálních přísad v potravinářském průmyslu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce má po jazykové a stylistické stránce velmi dobrou úroveň. Na druhé straně vzhledem k tomu, že se jedná o práci rešeršní je doprovázena poměrně chudým zdrojováním. Také shledávám mírný rozpor mezi obsahem a názvem práce, kdy se více než polovina textu zabývá mikrobiologií mikrobiologickými metodami a jen ve zbývajícím prostoru uvedeným tématem. Přes uvedené nedostatky se dá dílo hodnotit vcelku dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Pokud pomineme samozřejmou zdravotní nezávadnost Vámi zmiňovaných přísad narazil jste při studiu materiálů na problematikou alergenů?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce