

**HODNOCENÍ
OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVNÍ MÍSTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Marek Strečanský

NÁZEV PRÁCE **TEPELNÁ ÚPRAVA POTRAVIN A JEJÍ VLIV NA NUTRIČNÍ HODNOTU**

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle			x			
logická stavba práce a návaznost částí			x			
hloubka provedené analýzy						
vhodnost použitých metod			x			
úroveň použití metod				x		
závěry práce			x			
vlastní přínos studenta k tématu			x			
význam pro teorii / praxi			x			

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace				x		
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...			x			
styl, jasnost formulací			x			
gramatická úroveň a překlepy			x			

Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijte druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky: Balí se mléko v České republice běžně do plastových sáčků?

Co je to proces UHT a kde se s ním můžeme setkat?

Při jakých tepelných úpravách vzniká akrylamid a které potraviny jsou nejvíce rizikové?

Rizikovou látkou v kávě může být furan. O jakou látku se jedná a čím je škodlivá pro lidský organismus?

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:
(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) **C - dobře**

Slovní hodnocení práce: Téma je velmi široké. Je škoda, že student nevyužil více literatury.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení:

Oponent bakalářské práce: Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 21. 5. 2018, Brno