

## Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Vojtěch Frantík  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí): Technologie a řízení v gastronomii  
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:**  
Nutriční aspekty syrové stravy

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení  
**D - uspokojivě**

**Komentáře k bakalářské práci:**

V textu práce se vyskytuje celá řada nepřesností a mnohdy poněkud těžkopádných a zastarale znějících formulací.

Předkládané informace na mnoha místech působí do značné míry povrchně, vytržené z kontextu, spíše populární formou, což je poplatno m. j. i použitým literárním zdrojům, zejména internetovým stránkám, určeným pro širokou laickou veřejnost (některé z nich jsou dle uvedených citací nedostupné).

Uvítal bych více seriózních publikací s vyšší odbornou úrovní, které jsou k předmětné problematice relevantní.

Např. poznatek (str. 30, zkráceno), že člověk je plodožravec, který neví, co má jíst je poněkud svérázný a dalo by se s ním poměrně dlouze polemizovat.

Forma tabulek bez grafických prvků je velmi nepřehledná a ztěžuje čtenáři ztěžuje orientaci.

Kapitola 5.1 obsahuje 12 podkapitol, z nichž všechny se odkazují na stejný literární zdroj.

V práci postrádám jednoznačně formulovaný vlastní názor autora na popisovanou problematiku, stejně jako jeho případná další doporučení.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Na str 15. uvádíte "Za monosacharidy se považují cukry - které jsou hydrolyzovatelné na jednu cukernou jednotku". Mohl byste toto tvrzení blíže objasnit?
2. Na str. 19. hovoříte o tzv. "antivitaminech". Uveďte, které látky lze např. v tomto smyslu považovat za antivitaminy vitamínu C.
3. Jak se obecně nazývají látky, z nichž při tepelné úpravě potravin vznikají nutričně a organolepticky významné sloučeniny?

V Zlíně dne 18. 8 2011

podpis oponenta bakalářské práce