



Posudek oponenta bakalářské práce

Studijní program: **Zahradnictví**

Studijní obor: **Jakost rostlinných potravinových zdrojů**

Akademický rok: **2015/2016**

Název práce: **Nové trendy v konzervaci potravin**

Řešitel: **Šárka Hrabaňová**

Vedoucí práce: **Ing. Miroslav Horák, Ph.D.**

Oponent: **Ing. Vladimír Mašán**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	A
3.	Využití znalostí získaných studiem	A
4.	Využití odborné literatury	A
5.	Vhodnost metodiky řešení	nelze hodnotit
6.	Využití metod zpracování výsledků	B
7.	Interpretace výsledků, diskuze	A
8.	Formální úprava práce	A
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	A

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Bakalářská práce pojednává o aktuálnej téme nových trendov v konzervácií potravín. Detailne popisuje jednotlivé spôsoby konzervácie a postupy. Práca má logickú záväznosť, dodržanú štruktúru, dostatočné množstvo literatúry v rátane zahraničnej, navyše je práca na vysokej odbornej úrovni a súčasne pútavá. Samostatnú kapitolu predstavuje popis a možnosti využitia studenej plazmy.

Na autorku mám nasledujúcu otázku:

1) Vyjadrite názor na časový horizont uplatnenia studenej plazmy v potravinárskom priemysle a jej potenciálny podiel v rámci konzervárenských technológií.

Záver: Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 17. 5. 2016

Ing. Vladimír Mašán
oponent práce