

## Posudek oponenta bakalářské práce

(experimentální práce)

Jméno studenta: Věra Bělíková  
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Markéta Šípalová  
Oponent bakalářské práce: Ing. Vendula Pachlová  
Akademický rok: 2010/2011

### Název bakalářské práce:

Vlastnosti a fyziologické působení kávy

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>C - dobře</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**



**Komentáře k bakalářské práci:**

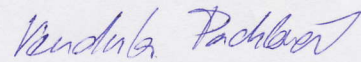
Předložená práce se v teoretické části zabývá technologií kávy, jejím chemickým složením a vlivem jejích fyziologických účinků na lidský organizmus. Rešerše splňuje požadavky pro bakalářskou práci, avšak kapitola 5 (Pozitivní fyziologické účinky kávy) je zpracována zejména z jednoho elektronického zdroje. Práce se odkazuje na řadu studií, které jsou ovšem citovány pouze z jednoho výše uvedeného zdroje. Z tohoto důvodu si nejsem jistá, jestli byla problematika zkoumána z širšího pohledu. Další slabinou práce je formální stránka, kde studentka Věra Bělíková nerespektovala pravidla při psaní textu jako zalomení konců řádků a také "Seznam literatury" není zpracován dle požadavků. Na druhou stranu velmi kladně hodnotím práci se zahraničními zdroji, které v "Seznamu literatury" dominují. Praktická část bakalářské práce je zhotovena přehledně s vhodným a logickým rozdělením do skupin respondentů. Interpretace výsledků mohla být více diskutována, ale je dostačující pro bakalářskou práci.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

Na str. 28 připisujete kávě dietetický význam ve vztahu k vysokému obsahu vlákniny. Mohla byste vysvětlit, v kterých případech konzumace kávy je toto možné vzhledem k tomu, že se nejčastěji využívá kávový výluh?

Na str. 46 tvrdíte, že káva nezpůsobuje hydrataci, ale zároveň ji doporučujete přidávat do pitného režimu. Mohla byste své tvrzení objasnit popřípadě podložit?

V Zlíně dne 15. června 2011

  
podpis oponenta bakalářské práce