

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
FAKULTA LOGISTIKY A KRIZOVÉHO ŘÍZENÍ

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Jiří Kratochvíl

Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.

Akademický rok: 2017/2018

Téma bakalářské práce: Posouzení rizik při výrobě čokolády a čokoládových výrobků

Kritéria hodnocení:		Stupeň hodnocení podle ECTS					
		A	B	C	D	E	F
1	Náročnost tématu práce		X				
2	Splnění cílů práce			X			
3	Teoretická část práce			X			
4	Praktická část práce			X			
5	Formální úprava práce		X				

Hodnocení v jednotlivých kritériích označte znakem **X**) v příslušné úrovni.

Celkové slovní hodnocení bakalářské práce:

Předkládaná práce má ve svém zorném poli problematiku, která je v současnosti době velmi exponovaná a k produkci potravin neoddelitelně patří. Kapitoly jsou přehledně uspořádány. Jejich členění a věcný obsah se vcelku dobře shodují se zadáním. V práci se vyskytují některé formální i gramatické chyby, překlepy, příliš obecné a nejednoznačné formulace, věcné a stylistické nepřesnosti a neobratnosti, což poněkud negativně dopadá na její odbornou úroveň, která je jinak relativně dobrá.

Práce se opírá o 33 literárních zdrojů, z nichž 27 je internetových. Značná část z nich je spíše populárního charakteru, což se také negativně projevuje v textu práce. Některé odkazy byly v době psaní recenze nedostupné (2). Některé jsou víceméně irelevantní (např. 20) a působí spíše jako snaha o maximalizaci jejich počtu. Citace nejsou jednotné a dle současně platných norem. Práce je psána v 1. osobě j. č., což je poněkud nestandardní. Uspořádání odkazů v textu je do značné míry formálně nesprávné, stejně jako text v určitých pasážích působí poněkud nekonzistentně. Obrázky č. 8 a 15 jsou rozostřené.

V práci se vyskytuje řada nekorektních výrazů (např. Používat vhodné mazy na stroje...
Přežití růstových forem MO a spor...)

Jinak u studenta vysoce oceňuji, že projevils snahu o komplexní pohled na řešenou problematiku a s tématem se vypořádala na relativně dobré úrovni, jestliže vezmeme v potaz jeho dosavadní studijní a odborné zaměření.

Otázky k obhajobě bakalářské práce:

1. Vysvětlíte rozdíly mezi HACCP a GMP.
2. Text i obrázek 1 na str. 18 obsahují shodné informace. Proč?
3. Na str. 20 uvádíte “ Čokoládové výrobky mají nejrůznější tvary i rozměry. Mezi oblíbené však patří čokoládové pralinky.“ Znamená to, že ostatní čokoládové cukrovinky jsou neoblíbené?
4. Str. 20, Jaký je rozdíl mezi aromatem a příchutí?
5. Jaké CCP mohou být uplatněny při konšování surové čokoládové hmoty?
6. Na str. 22 uvádíte: „Vysoko rizikové potraviny – tuky patří mezi nejčastější původce otravy potravin, které jsou bohaté na bílkoviny.“ Mohl byste tento výrok uvést na pravou míru?

Klasifikace oponenta bakalářské práce: **C - dobře**

V Uherském Hradišti dne 25. 5. 2018



.....
podpis oponenta bakalářské práce

A - výborně	B – velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně
-------------	-----------------	-----------	----------------	----------------	------------------