

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Horáková Šárka
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Radmila Matějčíková
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Alergie a intolerance na jednotlivé složky mléka a jejich kompenzace ve výživě člověka

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka pracovala samostatně a aktivně.

V teoretické části vysvětlila rozdíly mezi alergií a intolerancí na potraviny, více se pak zabývala jednotlivými složkami mléka a reakcí organismu na ně. V praktické části zmapovala trh s výrobky, které nahrazují alergizující složky mléka. Průzkum trhu dělala hlavně v Uherském Hradišti, u různých prodejců. Velmi pěkně a vhodně výsledky vyjádřila formou tabulek. Nezapomněla ani na finanční srovnání výrobků.

Písemná prezentace práce je velmi pěkná, s dodržением zásad správného psaní textu.

Odborná úroveň teoretické i praktické části je vysoká. Studentka zvolila vhodnou a dobře srozumitelnou formu.

System Thesis.cz nevyhledal shodu s žádnou prací, která by byla vyšší než 5 % (stav dne 14. 5. 2015).

Práci je možné považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

–

V Kroměříži dne 20 . 5. 2015

Podpis vedoucího bakalářské práce