

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Martinásková Pavla
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. Zita Bastlová
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:
Mikrobiologické aspekty výroby Olomouckých tvarůžků

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	E - dostatečně
2. Využití poznatků z literatury	E - dostatečně
3. Zpracování bakalářské práce	E - dostatečně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	E - dostatečně
5. Formulace závěrů práce	E - dostatečně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	D - uspokojivě

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

E - dostatečně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je členěna do několika kapitol. Studentka se v úvodu zaměřila na rozdělení sýrů z několika hledisek a výrobu průmyslového tvarohu, jako základní suroviny pro výrobu Olomouckých tvarůžků. Dále se zaměřuje na vlastní technologii výroby, mikroflóru, sensorické hodnocení a vady vyskytující se u tvarůžků.

Po prostudování lze konstatovat, že práce je zpracována poněkud povrchně a téměř v každé kapitole se vyskytují jak formální, gramatické tak i faktické chyby. Celá část o mikrobiologických aspektech je zpracována velice povrchně a obecně a studentka se zde dopouští mnoha chyb. Důležité ČMK jsou zmíněny velmi okrajově.

Práce je doplněna 9 obrázky, 7 tabulkami, je zpracována na 57 stranách. Nedostatkem je i nepřilíš šťastné využití literárních zdrojů.

Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

-

V Kroměříži dne 27.5.2015

Podpis vedoucího bakalářské práce