

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Slančíková Lucie
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Josef Mrázek
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Zdeňka Foltýnová
<b>Akademický rok:</b>	2016-2017

**Název bakalářské práce:**

Atraktivní nezrající sýr - projekt pro školní poloprovoz

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

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

**C - dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce studentky Lucie Slančíkové se zabývá výrobou atraktivního čerstvého sýra, který by bylo možné vyrábět ve školním poloprovozu. Teoretická část je přehledně zpracována a obsahuje dostatek relevantních informací. Obsahově je v pořádku. V praktické části jsou popsány technologické postupy výroby, vlastnosti výrobků, senzorické hodnocení výrobků, kalkulace nákladů a návrh ceny výrobků, návrh jakostní normy a označování výrobků. Kvalita zpracování výsledků je dobrá. Formulace závěru práce je jednoduchá a laická. Celý závěr mohl být obsáhlejší, obohacený o diskuzi a vlastní názor na dané téma. Rozsah práce je 53 stran, seznam literatury je 24 zdrojů, což je dost málo pro daný typ práce. V seznamu zdrojů se objevují i zdroje zahraniční, což hodnotím kladně. Práce splnila své zadání, doporučuji ji k obhajobě a hodnotím stupněm C.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. U balených potravin živočišného původu ( u výrobků z masa, ryb, mléka a vajec) je podle nařízení (ES) č. 853/2004 o hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu, povinné tzv. označování zdravotní nezávadnosti. Vysvětlete jak takové značení vypadá, co obsahuje a k čemu slouží?
2. Ve své práci uvádíte, že u výroby jogurtů se provádí tepelné ošetření mléka také z důvodu zničení bakteriofágů. Co to je bakteriofág a co by mohl způsobit?

V Kroměříži dne 20. 5. 2017

Podpis oponenta bakalářské práce