|  |
| --- |
| **Vysoká škola Obchodní a hotelová** |

**Hodnocení**

**oponenta bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Oponent bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly / pracoviště, je-li mimo VŠOH) | Bakalář (jméno, příjemní, případně i tituly) |
| prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr.h.c. | Anton Miroshnichenko |

|  |  |
| --- | --- |
| Název práce | Kysané mléčné výrobky ve výživě člověka |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Úroveň splnění tématu BP** | A | B | C | D | E | F |
| stupeň splnění cíle |  |  |  |  | X |  |
| logická stavba práce a návaznost částí |  |  |  |  | X |  |
| hloubka provedené analýzy |  |  | X |  |  |  |
| vhodnost použitých metod |  |  | X |  |  |  |
| úroveň použití metod |  |  | X |  |  |  |
| závěry práce |  |  |  |  | X |  |
| vlastní přínos studenta k tématu |  |  | X |  |  |  |
| význam pro teorii / praxi |  |  | X |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Splnění formálních náležitostí BP** | A | B | C | D | E | F |
| práce s literaturou, citace |  |  |  |  | X |  |
| úprava práce – text, grafy, tabulky, … |  |  |  | X |  |  |
| styl, jasnost formulací |  |  |  |  | x |  |
| gramatická úroveň a překlepy |  |  |  | x |  |  |

**Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijete druhou, případně i další strany hodnocení.**

|  |  |
| --- | --- |
| Navržená známka  (Používejte stupnici A, B, C, D, E, F) | E DOSTATEĆNÉ |
|  |  |

SLOVNÍ HODNOCENÍ PRÁCE :

Bakalářská práce má 48 stran, 15 tabulek a autor uvádí 16 literárních odkazů. Cílem práce není jen zvýšení biologické hodnoty mléčných výrobků, ale cíl je formulován šířeji. Autor ovšem v podstatě zadaný cíl sleduje a rozpracovává. Popis některých tabulek není dostatečně výstižný. Chybí odkazy odkud byly převzaty. Na straně 17 uvádí autor, že v závislosti na druhu savce může obsah tuku ve mléce dosahovat až 50 %. O které mléko se jedná ? Student popisuje léčebné a profylaktické vlastnosti rakytníku . Tento požadavek nabyl uveden v zadání práce , avšak oceňuji snahu studenta tento problém objasnit. Je potřebné vysvětlit proč ve zpracovatelských závodech pro zpracování rakytníku není možné zaručit vhodné mikrobiologické ukazatele. Koncentrace vodíkových iontů se označuje pH a ne PH jak je v práci uvedeno. Nenahraditelné aminokyseliny –správně esenciální aminokyseliny. Stopové prvky v tvarohovém desertu jsou uváděny v gramech, správně mají být uváděny v miligramech na 100 gramů. Požadovaná denní dávka vlákniny pro člověka se pohybuje kolem 25 – 30 gramů, ne jak je uvedeno 25 % u vyvážené stravy.

V závěru autor dostatečně neshrnul dosažené fakta a výsledky práce.

Nemám dalších otázek pro diplomanta, pouze ať zodpoví výše kritizované údaje.

Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení : E dostatečně

Oponent bakalářské práce : prof.Ing.Ignác HOZA,CSc.

Datum, místo a podpis oponenta: V Brně 28.8.2015