

# 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 DOSTATEČNÉ

### 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 širěji. 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 deserty 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