|  |
| --- |
| **Vysoká škola obchodní a hotelová** |

**Hodnocení**

**vedoucího bakalářské práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Vedoucí bakalářské práce (jméno, příjmení a tituly) | Bakalář (jméno, příjemní, případně i tituly) |
| doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D. | 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, překlepy |  |  | x |  |  |  |
| samostatnost a aktivita studenta při zpracování |  | x |  |  |  |  |
| stanovení a plnění harmonogramu tvorby práce |  |  |  |  | x |  |
| spolupráce s vedoucím práce |  |  |  |  | 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 dostatečně** |

**Slovní hodnocení práce:**

Bc práce byla hodnocena známkou E dostatečně. Snížené hodnocení bylo provedeno z následujících důvodů:

Cíl a zadání Bc práce student splnil, ale ne v plném rozsahu. Na kvalitě práce se projevila rovněž časový tísní. Na druhé straně v práci popsal velmi zajímavou výzkumnou problematiku, která byla řešena ve spolupráci s VÚ v Kazachstánu a sice obohacení mléčných kysaných výrobků o přídavek rakytníku řešetlákového.Připomínky lze uplatnit rovněž k některým odborným a gramatickým formulacím. I když se jedná o zahraničního studenta nebyla provedena závěrečná konzultace s vedoucím práce z čehož pramení některé odborné a gramatické chyby, např.:

Cituji:…..“Kromě toho, Lactobacillus acidophilus je odolné vůči množství antibiotikům používaných k léčbě lidí, tak potravinářské výrobky acidofilní během antibiotické léčby pomáhá obnovit normální střevní mikroflóru. Pro přípravu acidophilus nutne používat startovací nebo kombinování kultur. Skládá se z Lactobacillus acidophilus, mléčné streptokoky a kefírových zrna.

Nesprávné odborné výrazy

Hystý, (hustá) mírně viskózní, bez separace syrovátky

Vinný 0,03, správně Kyselina vinná

Citronová a násl.

Šťovíková seq. .. správně kyselina šťavelová

Jablková 2.00 …. Kyselina jablečná

Vypařování směsi… snad odpařování nebo spíše zahušťování směsi

atd.

V práci je uvedeno až 39 odkazů, v seznamu literárních zdrojů pouze 16

Závěr není shrnutí dosažených výsledků a faktů !!!

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **E dostatečně**

**Vedoucí bakalářské práce:doc. ing. Jan Hrabě,Ph.D.**

Datum, místo a podpis vedoucího: v Brně dne 27.8.2015