

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 tísň. 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 keřirových 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