

Univerzita Hradec Králové
Přírodovědecká fakulta
Katedra biologie

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: **Lukáš Rejman**
Studijní obor: Biologie a ekologie
Vedoucí práce: RNDr. Jakub Toman Ph.D.
Oponent: doc. RNDr. František Malíř Ph.D.
Katedra: Biologie
Název bakalářské práce:

Vliv plísní na výrobu a kažení potravin živočišného původu se zaměřením na mléčné výrobky

Volba tématu:

1. Aktuální
2. Užitečné a prospěšné
- 3. Standardní**
4. Neobvyklé

Cíl práce a jeho naplnění:

- 1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn**
2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
4. Nevhodně zvolený cíl

Struktura práce:

1. Originální - zdařilá
2. Logická – systémová
3. Logická – tradiční
- 4. Pro dané téma tradiční**
5. Pro dané téma nevhodná

Práce má celkem 32 stran textu, obsahuje 7 tabulek, 2 obrázky a pracuje s 84 zdroji literatury

Práce s literaturou:

1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny
2. Velmi dobrá, použity novější dostupné prameny
- 3. Dobrá, běžně dostupné prameny**
4. Slabá, zastaralé prameny

Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):

1. Mimořádné, funkční
- 2. Dobré, funkční**
3. Odpovídá nutnému doplnění textu
4. Nedostačující

Přínosy bakalářské práce:

1. Originální, inspirativní názory
2. Ne zcela běžné názory
- 3. Vlastní názor argumentačně podpořený**
4. Vlastní názor chybí

Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:

1. Práci lze uplatnit v praxi
2. **Práci lze uplatnit ve výuce**
3. Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce

Formální stránka:

1. Výborná
2. **Velmi dobrá**
3. Přijatelná
4. Nevyhovující

Jazyková stránka:

1. Stylistika a) výborná
 b) velmi dobrá
 c) dobrá
 d) vyhovující
 e) nevyhovující
2. Gramatika a) výborná
 b) velmi dobrá
 c) vyhovující
 d) nevyhovující

Bakalářská práce má tradiční členění a odpovídá parametrům práce tohoto typu. Po faktografické stránce je velmi dobrá. Chybami jsou občasné překlepy, odchylky ve formátování textu a chyba v abecedním řazení v tabulce v přílohové části, tedy obecně chyby formálního rázu. Oceňuji však autorův přístup k dané problematice z potravinářského hlediska, a zvláště pak vytvoření funkčního schématu shrnující preventivní a kontrolní metody na výskyt plísni u mléčných výrobků.

Připomínky k bakalářské práci:

1. nemám
2. **mám tyto:**

Kapitola 3 se zdá vzhledem k tématu práce zbytečně široká, nicméně se na ni autor dále v textu obrací a propojuje tak aspoň částečně její obsah se zbytkem práce.

Dále autor uvádí termín mléčný prášek, ačkoliv tato formulace existuje, běžně se používá termín sušené mléko, tato chyba vznikla pravděpodobně překladem z AJ a nepozorností při přepisu.

*Autor uvádí ve výčtu kontaminantů i *Penicillium viridicatum*, což je pozůstatek ze starší literatury, bylo prokázáno, že se jedná o *P. verrucosum*, jedná se o chybu, nicméně je třeba zmínit, že uvedený druh uvádí běžně i naše Ministerstvo zemědělství ve zprávách z r. 2018.*

Práce splňuje základní požadavky kladené na tento typ prací, a proto ji doporučuji k ústní obhajobě.

Doplňující otázky:

Autor v práci uvádí mnoho různých přístupů pro prevenci výskytu plísní u mléčných výrobků. Může autor navrhnout opatření, které může provádět běžný spotřebitel, a tak se vyhnout, nebo aspoň zmírnit možnost kontaminace?

Navrhovaná klasifikace:

Datum: 8. 6. 2022

RNDr. Jakub Toman Ph.D.