

HODNOCENÍ VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Jitka DRGOVÁ

NÁZEV PRÁCE	TRENDY V KONZUMACI NÁHRAŽEK MLÉKA ROSTLINNÉHO PŮVODU
-------------	--

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 použijte druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:
(POUŽÍVEJTE STUPNICE A, B, C, D, E, F)

A – VÝBORNĚ

Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 58 stran včetně literárních zdrojů. Dále je v práci uvedeno 20 grafů, 3 tabulky a 1 příloha. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 35 literárních zdrojů včetně internetových, které jsou aktuální.

Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá určitý teoretický i praktický materiál podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

V teoretické části je popsána problematika živočišných mlék v kontrastu s jejich rostlinnými alternativami. Teoretická část práce popisuje vznik a rizika nemocí, které jsou spojené s nadměrnou konzumací živočišných mlék. Zaměřuje se na složení

kravského mléka, zejména na nutriční hodnoty, které zároveň porovnává s rostlinnými nápoji. Zdůrazňuje také důležitost rostlinných alternativ živočišných mlék ve výživě osob s alergií na bílkovinu kravského mléka, laktózovou intolerancí či jinou potravinovou alergií.

Analytická část je zde zrealizována formou dotazníkového šetření, které mělo formu elektronické ankety, jejíž cílem bylo zjistit, zda jsou respondenti obeznámeni s dostupnými alternativami živočišného mléka na bázi rostlinného původu a zjistit, zda tyto náhražky zařazují do svého běžného jídelníčku. Zpracování získaných výsledků ukazuje potvrzení předpokládaných hypotéz a z toho vyvozených závěrů.

Ze zpracování získaných výsledků lze usuzovat na potvrzení určitých předpokladů, které se často dají předpokládat a potvrdily známé skutečnosti, což má určitý všeobecný význam, přičemž v části diskuse je srovnání s podobnými šetřeními u nás a v zahraničí.

Formální připomínky se týkají určitých nepřesností, neobratných formulací a formátových nedostatků.

Celkově je však práce napsána poměrně pečlivě, přehledně a s minimem překlepů. Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru. Práce vykazuje 20 % shodu s jinými pracemi v systému Thesis (nový algoritmus), což je poměrně dost, ale po kontrole se ukázalo, že všechny shody jsou adekvátně zdrojovány, takže se nejedná o plagiát.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **A – výborně**

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Datum, místo a podpis vedoucího: V Brně dne 7.5.2022