

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: BENDA Daniel
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): -
Ústav:
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D
Akademický rok: 2014/2015

Název bakalářské práce:

Inovace bojových dávek potravin pro AČR a krizové situace

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Cíl i zadání bc práce bylo naplněno. Téma Bc práce Inovace bojových dávek potravin pro AČR a krizové situace je velmi aktuální. Práce má výsostně praktický charakter, protože výsledky a vyvinuté bojové dávky potravin pro tropické oblasti (BDP T) resp. samostatné potravinové komponenty pro krizové situace jsou součástí dodávek pro AČR příp. připravovány pro krizové situace.

BDP T tzn. bojové dávky pro tropické a subtropické oblasti obsahují inovované potravinové komponenty a potravinové doplňky lišící se od konvenčních již používaných BDP. Autor bakalářské práce projevil při řešení této problematiky značnou osobní iniciativu a zájem o řešení dané problematiky, která je mu z profesionálního hlediska jako vojákovi AČR velmi blízká.

K vlastní práci mám následující připomínky. Stylistická úroveň některých částí není přesná a výstižná. Logická návaznost řešené problematiky v některých případech chybí. Jako nedostatečné vidím rovněž nutriční vyhodnocení jednotlivých dávek. Konkrétně jsou vyhodnoceny pouze 4 základní nutriční faktory a sice energetická hodnota, obsah bílkovin, tuků a sacharidů. Získané hodnoty jsou sice dostačující pro komparaci s požadavky které zadalo MO ČR v zadávací dokumentaci, ale specifické nároky na tuto dávky vyžadují i detailnější údaje např. o obsahu jednoduchých cukrů apod.

PS. V zadání Bc práce je vedoucí práce uveden jako pracovník ústavu technologie potravin, což je chybná informace.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

K čemu slouží termostatová zkouška co je to obchodní sterilita?

Jaká je definice probiotik?

V Brně dne **19.5.2015**

Podpis vedoucího bakalářské práce