

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Martinásková Pavla
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Zita Bastlová
Oponent bakalářské práce:	Ing. Radmila Matějčíková
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:
Mikrobiologické aspekty výroby Olomouckých tvarůžků

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	E - dostatečně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	E - dostatečně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	E - dostatečně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

E - dostatečně

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka zpracovávala téma „Mikrobiologické aspekty výroby Olomouckých tvarůžků“. Ve své rešeršní práci popsala rozdělení sýrů, technologický postup výroby tvarůžků, mikroflóru tvarůžků a faktory ovlivňující výskyt MO, včetně kontaminace a vad tvarůžků.

V práci se vyskytuje mnoho gramatických i typografických chyb. Studentka se dopustila i několika faktických chyb, které mohou mít původ i v nevhodně zvoleném zdroji literatury – např. technologický postup výroby tvarůžků odpovídá výrobě z osmdesátých let. Bylo by vhodnější, kdyby se studentka seznámila s aktuálním způsobem výroby a zařadila ho do své práce. Také by bylo vhodnější u rozdělení sýrů použít jako zdroj platnou legislativu jako základní, a tu doplnit možným dalším rozdělením. Nerozumím dělení sýrů podle druhu použitého mléka na: extra tvrdé, tvrdé, polotvrdé a měkké.

Chyby se vyskytují i v latinských názvech mikroorganismů. Postrádám více informací o mazových kulturách.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V práci mluvíte o chybně "síření mléka", vysvětlete proto technologický rozdíl mezi sířením a sýřením.
2. Vysvětlete rozdíly mezi výrobou tvarůžků ve Vaší práci a výrobou současnou.

V Kroměříži dne 20. 5. 2015

Podpis oponenta bakalářské práce