

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Pechtorová Kamila</b>
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Josef Mrázek
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Zita Bastlová, DiS.
<b>Akademický rok:</b>	2016/2017

**Název bakalářské práce:**  
Polotvrdé sýry s odlišnými kulturami

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce je zpracována na 75 číslovaných stranách. Obsahuje 12 obrázků, 16 tabulek, 38 grafů a 4 přílohy. Práce je členěna do dvou částí.

V teoretické části se autorka zabývá definicí sýrů, vlastní výrobou sýrů a sýrařskými kulturami vhodnými pro výrobu polotvrdých sýrů. Tyto kapitoly jsou zpracovány velmi přehledně a logicky.

V praktické části se autorka zabývá výrobou polotvrdých sýrů, jejich chemickou analýzou a senzorickým hodnocením. Výsledky své práce vyhodnotila formou tabulek a grafů.

Po prostudování práce lze konstatovat, že studentka splnila zadání. Práce je zpracována přehledně a jasně. Bohužel se vyskytují drobné formální nedostatky v citacích. Také diskuse výsledků mohla být obsáhlejší a konkrétnější. Postrádám hodnocení vlastních kultur a vyslovení závěru, která z použitých kultur se pro daný typ sýra zdá být vhodnější.

Práci doporučuji k obhajobě.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Která z použitých kultur byla pro Vás přijatelnější a doporučila byste ji případným malovýrobcům k použití?

V Kroměříži dne 28.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce