

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Bechná Nikola
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:
Dezinfekce, dezinfekce a deratizace v potravinářství

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Nikolý Bechné se zabývá dezinfekcí, dezinfekcí a deratizací v potravinářském průmyslu, zásadami správného provedení a kontrolou těchto operací a dále také možnými riziky. Celkem studentka zpracovala 48 literárních zdrojů, z nichž převážná většina je v českém jazyce, povětšinou se jedná o aktuální zdroje. Vzhledem k tomu, že je daná problematika studována množstvím literárních zdrojů, očekávala bych v celé bakalářské práci více nových poznatků. V práci se vyskytují překlepy, jako chybějící písmena, čárky v souvětích, mezery před procenty a není vždy sjednoceno názvosloví. Studentka v práci uvádí pojem "pasterace" i jeho zastaralou verzi "pasterizace", především bych doporučila sjednotit a pak používat spíše novější verzi "pasterace". Jinak je práce Nikolý Bechné zdařilá, je napsána přehledně, jsou zde zahrnuty všechny body zadání bakalářské práce, taktéž jsou splněny cíle bakalářské práce. Tedy práci Nikolý Bechné doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na studentku mám následující otázky:

1. Na straně 12 v odstavci 2 uvádíte, že preventivní dezinfekce je trvalou součástí výrobní praxe a provádí se i v době bez výskytu infekčního onemocnění, jak často by se tedy měla preventivní dezinfekce v potravinářském podniku provádět? Dále na straně 12 ve 3. odstavci píšete, že ohnisková dezinfekce se provádí po uplynutí pozorovací doby za předpokladu zrušení ohniska nákazy, jaký je tedy předpoklad zrušení ohniska?
2. Na straně 14 a 18 se zmiňujete o využití ionizujícího záření a ozónu k ošetření potravin, musí být tato skutečnost uvedena na obalu příslušné potraviny či nikoli?
3. Na straně 14 ve 3. odstavci píšete, že se pro výrobu sýru používá šetrná pasterace, prosím můžete upřesnit pro výrobu jakých sýrů se využívá zmíněná pasterace?
4. Na straně 15 ve 2. odstavci uvádíte metodu HPP, prosím můžete doplnit u jakých potravin se tato metoda využívá?

V Zlíně dne 31. 5. 2018

Podpis oponenta bakalářské práce