

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Plachká Anna
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin – specializace Technologie mléka a mléčných výrobků
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Zita Bastlová
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zdeňka Foltýnová
Akademický rok:	2020/2021

Název bakalářské práce:
Využití ochranných kultur při výrobě mléčných výrobků

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	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	E - dostatečně
5. Formulace závěrů práce	E - dostatečně

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

E - dostatečně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Anny Plachké se zabývá mikroflórou tepelně opracovaného a syrového mléka. Částečně popisuje vady způsobené kontaminací mikroorganismy, charakterizuje čisté mlékařské kultury a jejich význam ve výrobě. Seznamuje nás s významem ochranných kultur používaných v České republice. Práce je pouze teoretická a neobsahuje dostatek relevantních informací. Rozsah práce je 46 stran, seznam literatury je 35 zdrojů. Vytkla bych použití velkého množství zahraničních zdrojů z internetu. Funkce ochranných kultur není popsána dostatečně, chybí konkrétní příklady použití. Práci doporučuji ji k obhajobě a hodnotím stupněm E.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Ve své práci popisujete čisté mlékařské kultury. V jaké formě se prodávají pro použití ve výrobě nebo jak je pěstujeme pro další použití?

V Kroměříži dne 25. 05. 2021

Podpis oponenta bakalářské práce