

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: **Bieliková Eduarda**
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: UACHP
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. et. Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název bakalářské práce:
Zásady správné hygieny při výrobě pokrmů ve školní jídelně

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je zpracována v klasickém členění na teoretickou a praktickou část. Pro její zpracování bylo použito 113 zdrojů s dostatečným zastoupením zahraniční literatury. Jsou zastoupeny jak odborné publikace, tak i např. webové stránky zahraničních autorů. Celá práce je zpracována na 64 číslovaných stranách, což je více než dostačující pro bakalářskou práci.

V teoretické práci se autorka zaměřila na zpracování literární rešerše korespondující s tématy uvedenými v zadání práce. Zde je třeba zmínit, že v kapitola 10.2, kde je velmi stručně shrnut vliv vizualizace na zapamatování informací, by zasloužila rozšíření o zbytek tohoto bodu v zadání (tj. principy využívané pro memorování informací) a obecně by také neškodilo tuto kapitolu pojmout v širším pohledu.

V praktické části se pak autorka věnuje samotné tvorbě edukační brožury a jejímu srovnání / diskusi s jinými, zahraničními, brožurami. Právě část srovnání by bylo vhodné rozšířit a případně zkusit diskutovat i v širších souvislostech.

Z hlediska formální úrovně práce by bylo třeba upravit několik nesrovnalostí, jedná se zejm. o:

- správné psaní procent v češtině či slovenštině (procent x procentní; str. 16, 17),
- stejné a správné zapisování pojmů (kampylobakterióz x kampilobakterióz; str. 16),
- nezalomitelné mezery na několika místech v textu (240 minut, 100 °C a mezi jednopísmennými spojkami; str. 22, 34 apod.),
- stejné zarovnání celého textu do bloku (odstavec v kapitole 10.2; str. 37),
- důsledné psaní kurzívy v latinských názvech (str. 32, 36),
- správné psaní rodových a druhových názvů mikroorganismů (viz str. 29 a 31 - kapitola je nadepsaná Salmonella enterica, je tedy nutné pokračovat buď S. enterica nebo bakterie rodu Salmonella – v uvedeném tvrzení nelze specifikovat, zda se jedná o celý rod, nebo chybně zapsaný název jednoho druhu, to samé se opakuje na str. 31 (Clostridium je...))
- špatné odkazy v textu na obrázky (posunuto o jedno číslo), či chybějící odkazy na obrázky (obrázek 4),
- nepřesně zpracované seznamy (malá x velká písmena, čáry x tečky, např. na str. 26 také jiné úrovně seznamu pro body, které mají být na stejné úrovni).

Obecně na pár místech pak text postrádá posloupnost, např. na str. 20 (kapitola je nadepsána „tepelná úprava potravin“, autorka však první odstavec věnuje chlazení, které je další samostatnou kapitolou).

I přes zmíněné nedostatky však práce splňuje nároky kladené na tento typ práce a má praktický přesah díky vytvořené brožuře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Otázky k práci:

- 1) V závěru práce zmiňujete, že případný výzkum by mohl mířit na sběr dat a porovnání situace před a po používání brožur. Pokud ano, jaké očekáváte výsledky?
- 2) Jednou z výtek k práci je, že v ní není zahrnuto, jaké principy se využívají pro memorování informací – můžete, prosím, velmi stručně zmínit pár příkladů?
- 3) V čem vidíte, největší problém v proškolení zaměstnanců v oblasti HACCP, bezpečnosti potravin a hygieny?

V e Zlíně dne **21.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce