

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Marie Chvatíková
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Sýry typu „Pasta-Filata“

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Marie Chvatíkové se zabývá sýry typu „Pasta-Filata“. Jednotlivé kapitoly jsou věnovány charakteristice těchto sýrů, způsobu jejich výroby a faktorům, které ovlivňují jejich vlastnosti. Poslední kapitola, která představuje stěžejní část práce, charakterizuje jednotlivé druhy pařených sýrů.

Po obsahové stránce práce splňuje zadání práce. V textu se ovšem vyskytuje velké množství překlepů, gramatických a stylistických chyb (zejména v interpunkci) a formulačních nedostatků, vyplývajících především z překladu cizojazyčných zdrojů (př. záměna pojmů tvaroh a sýřenina, minerál a minerální látka, používání pojmu sýrová hrudka, aj.). Celý text práce je tak čitelný jen s obtížemi. V práci jsou zaměňovány pomlčky a spojovníky, není dodržován trpný rod a často jsou používány osobní tvary. Zdroje v textu nejsou uváděny postupně, informace se v různých částech textu opakují. Na str. 12 studentka nesprávně uvádí, že kasein během srážení odchází do syrovátky. Některé části textu (zejména v kapitole 2) nemají charakter rešerše, dlouhé pasáže jsou citovány jen jedním zdrojem (např. str. 23 – 24).

Bakalářská práce byla citována 30 zdroji, jejichž citace ve většině případů nejsou úplné, nicméně na druhou stranu většinu z nich představují anglické knihy a články z impaktovaných časopisů.

I přes výše uvedené výtky, které snižují formální úroveň práce, nikoli obsahovou, ji lze doporučit k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Popište podrobněji princip sladkého srážení mléka (zejména úlohu κ -kaseinu).
2. Uveďte další příklady sýrů (jiných než pasta-filata), které nesou Chráněné označení původu.

Ve Vsetíně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce