

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

3. Lékařská fakulta - Univerzita Karlova v Praze

Autor práce: Veronika Svobodová, DiS.
Mgr. Zdeněk Novotný

Vedoucí práce: Doc. MUDr. Pavel Dlouhý, PhD.

Název práce: Používání přídatných látek při výrobě cukrovinek z mléčné modelovací hmoty

Autor posudku: MUDr. Jolana Rambousková, CSc.
(jméno, příjmení, zaměstnavatel, kontakt – e-mail, telefon): 3. LF UK
jolana.rambouskova@lf3.cuni.cz
267 102 622

Oponent práce

	Body
V hodnocení využijte slovní vyjádření s respektováním charakteru a zaměření práce	0-4
1 Aktuálnost problematiky, originalita práce, praktická potřeba a uplatnění předpokládaných výstupů práce...	4
<i>Práce se zabývá aktuální problematikou přídatných látek v potravinách a zajištěním bezpečnosti potravin. Autorka prakticky ověřila dodržování zpracovaných technologických postupů při výrobě v provozovně cukrářské výroby.</i>	
2 Samostatnost zpracování, vhléd autora do problematiky, přehled nejzávažnějších domácích i zahraničních literárních pramenů, databází, a to i v širších souvislostech zejména s ohledem na praktické výstupy....	1
<i>Práce je členěna na část teoretickou a praktickou. Teoretická část obsahuje definici přídatných látek a konkrétně barviv a uvádí čtyři barviva, která jsou používána k výrobě barevné modelovací hmoty, s jejich účinky na zdraví. Dále je uvedena specifikace výrobce a popsána dokumentace HACCP. Praktická část, která je bohatě doplněna fotodokumentací, na začátku uvádí recepturu výroby modelovací hmoty a postup při výrobě figurek. Následuje popis odběru vzorků a popis analýzy. Za nedostatečné považují citace k tématu, kde autorka vychází výhradně z internetových odkazů určených široké veřejnosti, které často nevycházejí z vědeckých a odborných podkladů a kromě jedné vysokoškolské učebnice čerpá výhradně z internetových zdrojů.</i>	
3 Formulace cílů a záměrů práce, výzkumných otázek, hypotéz. Samostatné zvládnutí odborného problému, získaných údajů, odborného textu. Výsledky a závěry práce, skutečný praktický i teoretický přínos práce...	1
<i>Cíle i záměry jsou definovány, výsledky jsou prezentovány v tabulkách a grafech. Za naprosto nedostatečnou považují diskusi, ze které navíc vyplývá, že autorka považuje nízké hodnoty barviv, které byly zjištěny při analýzách, za nedostatek.</i>	
4 Formální zpracování práce, jazyková a stylistická úroveň, rozsah práce, grafická úprava práce, dodržení publikační normy...	2
<i>Jazyková a stylistická úroveň práce je dostačující, praktická část práce je poněkud netradičně členěna.</i>	

Body
celkem

8

Poznámky,
doplňky
posuzovatele:

Otázky k
obhajobě:

Jaký má autorka názor na nutriční hodnotu vyráběných cukrovinek a jejich vhodnost pro konzumaci u dětí?

Hodnocení celkem:

Doporučuji k obhajobě

Návrh klasifikace práce:

dobře

Datum:

10. 6. 2013

Podpis:

Doporučená klasifikace celkového hodnocení

Poznámka

BODY

KLASIFIKACE

<i>BODY</i>	<i>KLASIFIKACE</i>	<i>Poznámka</i>
13 a více	Výborně	<i>Minimálně dva body v každé položce</i>
9 až 12	Velmi dobře	<i>Minimálně jeden bod v každé položce</i>
6 až 8	Dobře	<i>Maximálně možná jedna "nulová" položka</i>
5 a méně	Nevyhověl	<i>Více jak jedna "nulová" položka</i>