

POSUDEK VEDOUCÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Název práce: Mikrobiologická kvalita lahůdkářských výrobků

Autor práce: Barbora Pekáriková

Vedoucí práce: Ing. Iveta Brožková, Ph.D.

Bakalářská práce **Barbory Pekárikové** na téma „**Mikrobiologická kvalita lahůdkářských výrobků**“ má rozsah 54 stran, včetně souhrnu literatury.

Práce je standardně členěna do několika kapitol a představuje poměrně ucelený přehled dané problematiky. Nejprve se studentka stručně věnuje historii výroby lahůdek a technologií výroby jednotlivých typů lahůdkářských výrobků. Stěžejní část práce je věnována mikrobiálním kritériím pro lahůdkářské výrobky a celkově legislativním parametrům těchto výrobků. Další část podrobně popisuje výskyt kontaminujících mikroorganismů v jednotlivých surovinách používaných pro výrobu lahůdek. Poslední část stručně popisuje kritéria a doporučení pro spotřebitele na nákup kvalitních výrobků.

Studentka přistupovala k sepsání bakalářské práce zodpovědně, práci pravidelně konzultovala jak elektronicky, tak osobně. Určité nedostatky se objevily při sepisování práce, které pramenily z menší zkušenosti autorky. Veškeré připomínky však studentka akceptovala, práci opravila dle připomínek a k dalšímu sepisování práce přistupovala velice aktivně.

Autorka shromáždila dostatečné množství odborné literatury (105). Jedná se především o články z impaktovaných časopisů, ale vyskytují se i odkazy na skripta či knihy, kterých se autorka bohužel nemohla při sepisování vyhnout, neboť tradice výroby typických českých lahůdkářských výrobků je opravdu záležitostí výrobců lahůdek v České republice.

Literární zdroje jsou sepsány s drobnými odchylkami v souladu s příslušnou normou ČSN ISO 690, ale v souladu se zvyklostmi v daném oboru.

Bakalářskou práci **Barbory Pekárikové** hodnotím jako přínosnou v oblasti určené zadáním, doporučuji k obhajobě a po zhodnocení celkového přístupu k řešení, pracovní iniciativy i všech dalších skutečností klasifikuji známkou

A

V Pardubicích dne 11. 6. 2024

Ing. Iveta Brožková, Ph.D.