

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Slančíková Lucie
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Josef Mrázek
Akademický rok: 2016/2017

Název bakalářské práce:
Atraktivní nezrající sýr - projekt pro školní poloprovoz

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě
8. Přístup studenta k bakalářské práci	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Lucie Slančíkové je návrhem pro výrobu atraktivního nezrajícího sýra pro poloprovoz VOŠP a SPŠM Kroměříž. Práce experimentálního charakteru je podrobně členěna, obsahuje 50 číslovaných stran, 9 obrázků, 10 tabulek a 3 přílohy, v práci je použito 24 literárních zdrojů včetně zahraničních. Míra shody dosahuje nejvýše 11 %.

Teoretická část práce věnovaná klasifikaci sýrů, požadavkům na mléko, hlavním polotovarům a obecným postupům jejich výroby je zpracována dobře.

Praktická část popisuje konkrétní výrobu 4 variant sýra, analýzu jejich základních vlastností, senzorké posouzení variant, návrh jakostní normy včetně označování sýra a kalkulaci ceny. Tato část je zpracována dosti povrchně a neúplně, vyskytují se zde odborné chyby a nepřesnosti. Autorka málo diskutuje výsledky, v závěru není zmíněna možnost dalšího rozvíjení této práce.

Hodnocení bakalářské práce snižuje její formální stránka - výskyt řady pravopisných chyb a úroveň jazykového vyjadřování.

Práce splnila zadání, proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

1. Ke stanovení titrační kyselosti jste zvolila titraci s potenciometrickou indikací, proč jste nepoužila obvyklé stanovení podle Soxhlet-Henkela?
2. Trvanlivost výrobku jste odhadla na 1 týden. Navrhněte úpravu výrobku vedoucí k prodloužení trvanlivosti.
3. Jakým směrem by bylo možné téma diplomové práce rozvíjet?

V Kroměříži dne 26.5.2017


Podpis vedoucího bakalářské práce