

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Jánošíková Eva
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2018/2019

#### Název bakalářské práce:

Výroba smetanových krémů typu mascarpone.

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Systém Thesis.cz vyhodnotil podobnost bakalářské práce Evy Jánošíkové na maximální hodnotu 10 % (stav dne 20. května 2019). Tedy daná práce není plagiát, literární zdroje jsou citovány.

Bakalářská práce Evy Jánošíkové se zabývá výrobou smetanových krémů typu mascarpone. Studentka se ve své práci konkrétně věnovala vlivu různých koncentrací karagenanu spolu se strukturotvornou látkou MPC na konzistenci smetanového krému. U vyrobených smetanových krémů byly během skladování sledovány jejich viskoelastické vlastnosti, pH a sušina. Navíc, bylo studováno tuhnutí vyrobených smetanových krémů. Při práci v laboratoři prokázala Eva Jánošíková schopnost samostatně pracovat. Při zpracování teoretické části pracovala taktéž velmi samostatně, na připomínky vedoucího reagovala rychle a dobře. V praktické části by mohla být obsáhlejší diskuze získaných výsledků. Práci studentky Evy Jánošíkové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

Ve Zlíně dne **30. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce