

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Lucie Hartmanová
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Pachlová Vendula, doc. Ing. Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

**Název bakalářské práce:**  
Technologické parametry výroby mražených krémů

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>C - dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce Lucie Hartmanové se zabývá technologickými parametry výroby mražených krémů.

Zkoumané téma lze považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

V práci jsou popsány charakteristika mražených krémů a jejich výroba. Jedna kapitola je věnovaná vadám mražených krémů. Text je citován 34 literárními zdroji.

Bakalářská práce je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích. Nicméně v práci postrádám rozsáhlejší literární rešerši na danou problematiku. Probraná problematika mohla být více rozšířena převážně pomocí cizojazyčných zdrojů.

I přes uvedené nedostatky z textu bakalářské práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce odpovědně. Závěrečnou práci studentky doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B – velmi dobře.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Jaké rostlinné tuky mohou být použity při výrobě mražených krémů?
2. Které bakterie se mohou vyskytovat v základní směsi pro výrobu mražených krémů?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce