

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Švejdová Pavlína, DiS.
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin – specializace Technologie mléka a mléčných výrobků
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Josef Mrázek
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:
Fortifikace sýrů čedarového typu

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Experimentální bakalářská práce posluchačky Pavlíny Švejdrové na téma Fortifikace sýrů čedarového typu je zpracována dobře. V teoretické části studentka postupuje logicky od rozdělení sýrů k vysvětlení charakteristických operací při výrobě čedaru, vyskytují se zde však nepřesnosti i závažnější chyby (vápník jako zdroj energie, spotřeba a výroba sýrů v ČR, ...).

Množství literárních zdrojů je odpovídající, s přihlédnutím k tématu BP mohlo být použito více zahraničních zdrojů na úkor odkazů na internetové zdroje.

Popis praktického experimentu je zpracován poměrně stručně, ale přehledně. Pokusné výroby jsou dokumentovány řadou snímků.

Výsledky senzorického hodnocení jsou zpracovány stručně, bylo však možné pracovat s větší pečlivostí grafického zpracování výsledků i diskusí výsledků.

Předložená bakalářská práce je celkově na dobré úrovni, studentka splnila cíle bakalářské práce, a proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

1. Jaká je aktuální spotřeba sýrů v České republice? Jaký je podle Vás důvod, proč čedar není mezi konzumenty v ČR tak rozšířený jako v zahraničí?
2. Čedar je nejvíce vyráběný sýr na světě jak do množství, tak pravděpodobně i druhů různých přísad. Bylo by možné rozdělit čedary na skupiny podle druhu fortifikace?
3. Proč jste pro vyhodnocení senzorického hodnocení zvolila právě tyto věkové kategorie?

V Kroměříži dne **31. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce