

HODNOCENÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Akademický rok: 2016/2017
Název práce: Vliv vlákniny na sensorickou jakost tvarohů a tvarohových výrobků
Řešitel/ka: Bc. Michaela Hrdličková
Vedoucí práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Oponent/ka: Ing. Jana Teplá

Hledisko	Stupeň hodnocení						nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1. Splnění požadavků zadání	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Aktuálnost a odborná úroveň práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Využití znalostí získaných studiem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Využití odborné literatury	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Vhodnost metodiky řešení	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Využití metod zpracování výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Interpretace výsledků, diskuse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Formální úprava práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Přístup řešitele k řešení úkolu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Své hodnocení zatrhněte kliknutím do rámečku.

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Práce se zabývá aktuálním tématem, je přehledně zpracovaná.

Čím si vysvětlujete, že v první fázi pokusu byl sensoricky více přijatelnější 3% přídavek vlákniny než 2%?

Co vás vedlo k výběru příchutí ochucujících složek?

Jak se změní energetická hodnota, pokud se změní, hotového výrobku po přídavku vlákniny a případně i po přídavku ochucující složky?

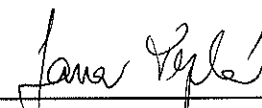
Kde a jak byla testována trvanlivost vzorků?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě.

Navrhovaná výsledná klasifikace práce:	A	B	C	D	E	F
Své hodnocení zatrhněte kliknutím do rámečku.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

18.5.2017

Datum


Podpis oponenta