

I. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název práce:	Výroba potravinářských produktů s nízkým podílem laktózy
Jméno autora:	Martina Hladíková
Typ práce:	diplomová
Fakulta/ústav:	Fakulta strojní (FS)
Katedra/ústav:	Ústav procesní a zpracovatelské techniky
Vedoucí práce:	Ing. Jaromír Štancl, Ph.D.
Pracoviště vedoucího práce:	ČVUT v Praze, Fakulta strojní, Ústav procesní a zpracovatelské techniky

II. HODNOCENÍ JEDNOTLIVÝCH KRITÉRIÍ

Zadání	náročnější
<i>Hodnocení náročnosti zadání závěrečné práce.</i>	
Ačkoliv hlavní náplní práce je typická inženýrská projekční úloha, studentka si musela osvojit navíc další znalosti z oblasti chemie potravin a chemie mléka. Z tohoto důvodu hodnotím zadání práce jako náročnější.	

Splnění zadání	splněno
<i>Posuďte, zda předložená závěrečná práce splňuje zadání. V komentáři případně uveďte body zadání, které nebyly zcela splněny, nebo zda je práce oproti zadání rozšířena. Nebylo-li zadání zcela splněno, pokuste se posoudit závažnost, dopady a případně i příčiny jednotlivých nedostatků.</i>	
Dle mého názoru, studentka splnila všechny body zadání práce.	

Aktivita a samostatnost při zpracování práce	A - výborně
<i>Posuďte, zda byl student během řešení aktivní, zda dodržoval dohodnuté termíny, jestli své řešení průběžně konzultoval a zda byl na konzultace dostatečně připraven. Posuďte schopnost studenta samostatně tvůrčí práce.</i>	
Studentka přistupovala k řešení všech bodů velmi aktivně a samostatně, dosažené výsledky průběžně konzultovala a byla vždy na konzultace řádně připravena. Studentka k řešení práce přistupovala s obrovským zájmem a elánem.	

Odborná úroveň	A - výborně
<i>Posuďte úroveň odbornosti závěrečné práce, využití znalostí získaných studiem a z odborné literatury, využití podkladů a dat získaných z praxe.</i>	
Odbornou úroveň práce hodnotím jako výbornou. Studentka v práci dostatečně prokázala schopnost práce s odbornou literaturou k doplnění znalostí a schopnost samostatně řešit zadaný typický inženýrský problém ve stavu technickoekonomické studie, čímž prokázala schopnost aplikovat znalosti získané studiem i schopnost samostatně řešit zadané inženýrské problémy. Studentka si také musela osvojit další znalosti z oblasti chemie potravin, organické chemie a chemie mléka.	

Formální a jazyková úroveň, rozsah práce	A - výborně
<i>Posuďte správnost používání formálních zápisů obsažených v práci. Posuďte typografickou a jazykovou stránku.</i>	
Formální, typografickou i jazykovou úroveň práce hodnotím jako výbornou.	

Výběr zdrojů, korektnost citací	A - výborně
<i>Vyjáďte se k aktivitě studenta při získávání a využívání studijních materiálů k řešení závěrečné práce. Charakterizujte výběr pramenů. Posuďte, zda student využil všechny relevantní zdroje. Ověřte, zda jsou všechny převzaté prvky řádně odlišeny od vlastních výsledků a úvah, zda nedošlo k porušení citační etiky a zda jsou bibliografické citace úplné a v souladu s citačními zvyklostmi a normami.</i>	
Studentka ve své práci použila 53 odkazů na literární zdroje. Jednalo se zejména o zahraniční (ale i tuzemské) odborné články a knihy. Studentka tak prokázala schopnost práce s literárními zdroji. Uvedené zdroje byly relevantní vzhledem k danému tématu. Převzaté informace jsou v práci řádně citovány. Bibliografické citace jsou v souladu citačními zvyklostmi a normami.	

Další komentáře a hodnocení

Vyjádřete se k úrovni dosažených hlavních výsledků závěrečné práce, např. k úrovni teoretických výsledků, nebo k úrovni a funkčnosti technického nebo programového vytvořeného řešení, publikačním výstupům, experimentální zručnosti apod.

-

III. CELKOVÉ HODNOCENÍ A NÁVRH KLASIFIKACE

Studentka sepsala diplomovou práci na téma Výroba potravinářských produktů s nízkým podílem laktózy. Práce je v rozsahu 86 stran textu, 18 obrázků, 24 tabulek a obsahuje 4 přílohy.

Práce obsahuje literární a částečně i patentovou rešerši zaměřenou na možnosti odstraňování laktózy z mléka jakožto suroviny za účelem produkce výrobků s nízkým či nulovým podílem laktózy. Zvoleným produktem je jogurt, kde studentka detailně popisuje výrobu jogurtu s nízkým podílem laktózy zvolenou metodou eliminace laktózy a dále také podobného výrobku vyráběné z nemléčné suroviny (nemléčný jogurt z kokosového mléka). Obě varianty pak prezentuje v PFD schématech, provedla hmotové a energetické bilance, průzkum trhu a ekonomické vyhodnocení navržených variant včetně citlivostní analýzy. Převzaté informace jsou v práci řádně citovány a na použité prameny se autorka v práci řádně odkazuje.

Práce je dle mého názoru velmi kvalitní a je psána čtivě, přehledně. Studentka přistupovala k řešení práce s velkým zájmem, samostatně a aktivně. Z hlediska odborné stránky práce nemám žádné připomínky. Jednalo se o typickou inženýrskou projekční úlohu, kde studentka jasně prokázala schopnost aplikovat znalosti a samostatně řešit zadaný inženýrský problém. Navíc si musela osvojit další znalosti z oblasti organické chemie, chemie potravin a chemie mléka.

Předloženou závěrečnou práci hodnotím klasifikačním stupněm **A - výborně**.

Datum: 1.2.2019

Podpis: Ing. Jaromír Štancl, Ph.D., v.r.