

Posudek vedoucího bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Kateřina Soukupová
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2012/2013

Název bakalářské práce:

Vliv post-zrací úpravy přírodního sýra na obsah biogenních aminů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka Kateřina Soukupová přistupovala k zpracování praktické části bakalářské práce velmi svědomitě. To se také odrazilo na množství naměřených a zpracovaných dat. Systém thesis.cz vygeneroval 21 podobných dokumentů s maximální mírou podobnosti 6 %. Vzhledem k aktivnímu přístupu studentky hodnotím práci stupněm A - výborně.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nemám

V Zlíně dne 31.5.2013

podpis vedoucího bakalářské práce