

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Kristýna Zapletalová, DiS.
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	2901R018 Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Pavel Pleva
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Faktory ovlivňující dekarboxylázovou aktivitu bakterií mléčného kvašení v procesu výroby piva

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:
Předložená bakalářská práce se zabývá dekarboxyláza pozitivními bakteriemi mléčného kvašení v procesu výroby piva. Rešerše je zpracována s využitím velkého množství původních a relevantních literárních zdrojů převážně cizojazyčných. Celá práce je napsána čtivým způsobem, pouze některé pasáže obsahují formulační, stylistické či typografické chyby, které podstatně nesnižují úroveň práce. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm „A“ na stupnici ECTS.
Otázky oponenta bakalářské práce:
Jaké metody (kultivační i nekultivační) se využívají při stanovení BA?

V Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce