

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Hartmanová Lucie
Studijní program: 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: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Technologické parametry výroby mražených krémů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka Lucie Hartmanová zpracování bakalářské práce ponechala až k závěru studia. Stísněné časové podmínky autorce nedovolily podrobnější popis některých jevů, kterým by bylo vhodné se hlouběji věnovat. Přesto se studentka snažila zpracovat podněty vedoucího práce. Rešerše splňuje nároky kladené na bakalářskou práci.

Práce je původní (shoda s jinými dokumenty je 0 %).

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení C – dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nemám

Ve Zlíně dne **27. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce