

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Jaššo Miroslav
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok: 2021-2022

Název bakalářské práce:

Antimikrobní působení vybraných potravinářských přídatných látek na bakterie

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	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
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá srovnáním účinků dvou polyfosforečnanových směsí využívaných při výrobě tavených sýrů jako tavicí soli na vybrané kmeny bakterií.

Miroslav Jaško od počátku o svou bakalářskou práci projevoval značný zájem, k práci v laboratoři přistupoval zodpovědně a se značnou dávkou samostatnosti.

Při posouzení na plagiátorství v systému Theses.cz byla zjištěna podobnost s jinými pracemi na úrovni nejvýše 4 %, a tak lze konstatovat, že se jedná o původní práci.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **24. 05. 2022**

Podpis vedoucího bakalářské práce