

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kateřina Černá
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin (B0721A210002)
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Romana Šebestíková
Akademický rok: 2022/2023

Název bakalářské práce:

Vliv surovin na vlastnosti mechanicky kypřeného pečiva

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka nanejvýš zodpovědně přistupovala ke zpracování bakalářské práce. Zejména praktické části se zhostila pečlivě a pracovala samostatně a spolehlivě. S ohledem na variabilitu sledovaných surovin lze výsledky a závěry této práce považovat za velice užitečné a dobře aplikovatelné v praxi. Hodnocení C – dobře v kritériu 1 bylo uděleno kvůli použití některých až nepříliš aktuálních zdrojů (např z let 1984, 1991 atd.). U kritéria 3 bylo uděleno hodnocení B – velmi dobře, jelikož se v textu vyskytují překlepy a neodborné formulace. Toto hodnocení bylo uděleno i u kritérií 5 a 6. Důvodem byly menší zkušenosti autorky při práci s odbornými texty a vyhodnocováním výsledků. Nicméně, po zapracování připomínek a komentářů dosáhla práce nejvyšší možné úrovně. Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 2 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem.**

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Žádné

V Zlíně dne **25.05.2023**

Podpis vedoucího bakalářské práce