

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Švajdová Nela
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:

Vliv furcellaranu na vybrané vlastnosti v tavených sýrech

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce věcně řeší dané téma a naplňuje vytyčené cíle.
Studentka pracovala samostatnostně a se zájmem o danou problematiku.
Systém Thesis.cz vyhledal shodu s 98 prací, přičemž maximální shoda byla na úrovni 9 % (stav dne 11.5.2018). Práci je možné považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne 29.5.2018

Podpis vedoucího bakalářské práce