

## Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Tomáš Minařík  
**Studijní program:** Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.  
**Akademický rok:** 2019/2020

**Název bakalářské práce:**  
Vliv přímého a nepřímého záhřevu na konzistenci tavených sýrů

### 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 bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

**B - velmi dobře**

<b>Komentáře k bakalářské práci:</b>
Uchazeč k řešení bakalářské práce přistupoval svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptoval a postupně se snažil do textu začlenit. Práce byla posouzena v systému Theses.cz jako původní.
<b>Otázky vedoucího bakalářské práce:</b>

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce