

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Minaříková Silvie
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2015/16

Název bakalářské práce:

Texturní charakteristiky bezlepkového laminovaného těsta

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
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	A - výborně
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:

Ráda bych ocenila, že studentka si zvolila praktické téma bakalářské práce věnované vývoji receptury pro společnost vyrábějící bezlepkové výrobky. Vyzvednout je třeba časovou náročnost práce, kdy studentka experimentálně zjišťovala vazbu mezi kombinací surovin a kvalitou výrobku. Podle kontroly provedené v IS/STAG práce není plagiát.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Nemám

V Zlíně dne 10. 5. 2016

Podpis vedoucího bakalářské práce