

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kostera Jakub
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: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název bakalářské práce:
Aplikace přírodního koření do masných výrobků

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce popisuje téma koření, jeho charakteristiku, chemické složení, technologické vlastnosti, které se projeví po přidavku těchto složek do masných výrobků.

Předložená práce splňuje požadavky kladené na bakalářskou práci rešeršního typu, nicméně se zde projevil nedostatek času při finalizaci této bakalářské práce, kdy vyhledaná literatura a její využití má své chyby ve využití maxima z dostupné a to především zahraniční literatury.

Co lze ale velmi pozitivně vyzvednout, jsou technologické aplikace a zejména kapitoly pojednávající o zpracování koření a výrobě kořenících směsí.

Jazyková a formální stránka práce je na dobré úrovni. Uvedeno je dostatečné množství literárních odkazů, bohužel ze zmiňované zahraniční literatury jsou informace málo využity.

Předložená práce je původní, byla zkontrolována systemem Theses.cz, se závěrem: Předložená bakalářská práce není plagiát.

Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě s hodnocením C– dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne 6. 6. 2017

Podpis vedoucího bakalářské práce