

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Vinklárková Kristýna  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie Potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2018/2019

**Název bakalářské práce:**

Vybrané vlastnosti tavených sýru obohacené řeckým jogurtem

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Studentka k experimentální části přistupovala svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptovala a postupně se snažila do textu začlenit. Práce byla posouzena v systému Theses.cz jako původní.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

Ve Zlíně dne **03. 06. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce