

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Student: NAVRÁTILOVÁ KRISTÝNA

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace Chemie a technologie potravin

Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin

Recenzent: _____

Datum odevzdání posudku : 01.06.2010

Vedoucí: Ing. Josef Jandásek, Ph.D.

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Výroba vyplnotučné hovězí s využitím kurkumy

Hodnocení

Hledisko	A	B	C	D	E	F	nelze hodnotit
1. Splnění požadavku zadání	X						
2. Aktualnost a odborná úroveň práce	X						
3. Využití znalostí získaných studiem		X					
4. Využití odborné literatury		X					
5. Formální úprava práce	X						
6. Přístup řešitele k řešení problému	X						

Připomínky a dotazy k práci:

- 1.) Z jakého důvodu se používají při výrobě hovězí barviva?
- 2.) Jaká je vaše praktická zkušenost s těmito barvivy?

Na základě uvedeného hodnocení předkládám níže uvedený návrh na klasifikaci BP.

Návrh na klasifikaci bakalářské práce:

A - výborně

Jandáček Josef

podpis recenzenta bakalářské práce

Ve Zlíně

01.06.

2010

Stupeň klasifikace

A - výborně

B - velmi dobře

C - dobře

D - uspokojivě

E - dostatečně

F - nedostatečně