

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Rejdlová Anita  
**Studijní program:** Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2019/2020

**Název bakalářské práce:**

Vliv podmínek fermentace na kvalitu ciderů.

**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	B - velmi dobře
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:**

System Thesis.cz posoudil podobnost bakalářské práce Anity Rejdlové na maximální hodnotu 0 % (stav dne 23. května 2020). Tedy daná práce není plagiát, literární zdroje jsou citovány.

Bakalářská práce Anity Rejdlové se zabývá výrobou ciderů a podmínkami pro kultivaci kvasinek využívaných pro výrobu těchto nápojů. Studentka při práci v laboratoři pracovala samostatně a přistupovala k ní zodpovědně. Velkou míru samostatnosti projevila i při zpracování jak teoretické, tak praktické části bakalářské práce. Na připomínky reagovala rychle, všechny připomínky správně zapracovala a bylo patrné, že dané problematice rozumí.

Práci Anity Rejdlové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

Ve Zlíně dne **25. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce