

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Krmelová Adéla
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2014/15

Název bakalářské práce:

Využití přídatných látek při výrobě tepelně opracovaných 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	B - velmi dobře
3. Zpracování bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

V bakalářské práci je řešena velmi zajímavá a v současnosti také intenzivně diskutovaná tematika týkající se využití a aplikace přídatných látek do potravin a konkrétně masných výrobků.

Práce je zpracována vhodným způsobem a respektuje náležitosti bakalářské práce rešeršního typu. Drobnými připomínkami je používání méně vhodných překladů či výrazů z citované zahraniční literatury a následně také jistá nevyrovnanost a váha využitých informací, které studentka v práci využila.

Předložená práce je původní a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **28. 5. 2015**

Podpis vedoucího bakalářské práce