

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kubíčková Kamila
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: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2015/16

Název bakalářské práce:
Vliv zmrazení na reologické vlastnosti těsta

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	A - výborně
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:

Ráda bych ocenila, že studentka si zvolila praktické téma bakalářské práce. Jedná se o oblast, která dosud nebyla detailně vědecky popsána, a proto měla studentka psaní práce výrazně ztíženo nedostatkem literárních zdrojů v této oblasti. Vyzvednout je třeba pečlivost, svědomitost a zodpovědnost, se kterými studentka k práci přistupovala.
Podle kontroly provedené v IS/STAG práce není plagiát.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Nemám

V Zlíně dne 6. 5. 2016

Podpis vedoucího bakalářské práce