

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Ogurková Natálie
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. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
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:

Natálie Ogurková ke zpracování bakalářské práce přistupovala velmi odpovědně a svědomitě. V teoretické části popsala problematiku zrání sýrů a faktory ovlivňující tvorbu biogenních aminů. Během práce v technologické, chemické i mikrobiologické laboratoři pracovala samostatně a s pílí. Předložený text splňuje požadavky na bakalářskou práci s experimentální částí.

System Theses.cz vygeneroval podobnost s ostatními dokumenty do 5 %. Práce není plagiát.

Práci doporučuji k obhajobě a vzhledem k přístupu studentky navrhuji hodnocení stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nemám

V Zlíně dne 4. června 2018

Podpis vedoucího bakalářské práce