

## Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Hrančíková Daniela  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2017/2018

**Název bakalářské práce:**  
Srážení mléka při výrobě sýrů

### 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 bakalářské práce	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Daniela Hrančíková bakalářskou práci zpracovala samostatně s využitím řady zdrojů odborné cizojazyčné literatury. Při utváření rešerše se řídila zadáním práce, přičemž zvýšenou pozornost věnovala stěžejním kapitolám, ve kterých podrobněji charakterizuje koagulační činidla a faktory, které ovlivňují srážení mléčných bílkovin.

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

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A – výborně.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

nemám

V Zlíně dne 4. června 2018

Podpis vedoucího bakalářské práce