

## Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Michaela Janišová  
**Studijní program:** Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** UACHP  
**Vedoucí bakalářské práce:** prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022 / 2023

**Název bakalářské práce:**  
Možnosti ovlivnění kvality čepovaného piva

### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>B - velmi dobře</b>
3. Zpracování bakalářské práce	<b>B - velmi dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>B - velmi dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>
6. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>A - výborně</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce studentky Michaely Janišové se věnuje možnostmi ovlivnění kvality čepovaného piva. Práce je sepsána uceleně, některé kapitoly či odstavce jsou ale citovány z téhož literárního zdroje. Celkově by bylo vhodné použít více literárních zdrojů, zejm. vědeckých odborných. Je nutné také vyzdvihnout samostatnost, zájem o problematiku a zkušenosti v této oblasti. Předloženou bakalářskou práci hodnotím stupněm B – velmi dobře. Jedná se o původní práci a doporučuji ji k obhajobě.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 3 %.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

V e Z l í n ě dne **29.05.2023**

Podpis vedoucího bakalářské práce