

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Suchánková Markéta  
**Studijní program:** B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí): T19001 / Technologie potravin  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název bakalářské práce:**

Vliv furcellaranu na konzistenci roztíratelných tvarohových sýrů

**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>C - dobře</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>C - dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>C - dobře</b>
8. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>A - výborně</b>

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

## C - dobře

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Uchazečka k experimentální části přistupovala svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptovala a postupně se snažila do textu začlenit.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 12 %. Práci je možné považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

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

### **Otázky vedoucího bakalářské práce:**

V e Zlíně dne **1.6.2023**

Podpis vedoucího bakalářské práce