

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lukáš Čeman
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚAČHP
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2017-2018

Název bakalářské práce:
Využití kvasinek rodu *Kluyveromyces lactis* a *Kluyveromyces marxianus* při fermentaci syrovátky

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Student přistupoval ke zpracování své bakalářské práce poměrně zodpovědně, i když s ohledem na rozvolnění studia mohl být text hotový dříve. Nicméně kladně hodnotím to, že připomínky vedoucí vždy zapracoval.

Bakalářská práce je zpracována na dobré úrovni, opírá se o velké množství zdrojů, z nich velkou část tvoří odborné články z impaktovaných časopisů. I přesto je ale velká pozornost věnována obecnějším informacím. Stěžejní kapitoly (týkající se alkoholové fermentace syrovátky pomocí kvasinek *Kluyveromyces spp.*) mohly být zpracovány daleko podrobněji a obsírněji.

Bakalářská práce Lukáše Čemana byla v systému IS/STAG zkontrolována z hlediska původnosti a bylo zjištěno, že se nejedná o plagiát (nejvyšší míra podobnosti 0 %).

Předloženou bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B - velmi dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

-

V e Zlíně dne 31. května 2018

Podpis vedoucího bakalářské práce