

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Jolana Dostálová
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:	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Využití vybraných hydrokoloidů z řas při výrobě tavených sýrů bez tavicích solí

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
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:

Studentka Jolana Dostálová k bakalářské práci přistupovala velmi zodpovědně. Od počátku pracovala s velkým nasazením jak v laboratořích, tak poté při psaní vlastní bakalářské práce. K práci nemám další připomínky.

Práce prošla kontrolou plagiátorství v systému Theses a nejvyšší míra podobnosti byla určena 10 % k datu 11.5.2018. Podobnost byla nejvyšší se dvěma diplomovými pracemi zabývajícími se tavenými sýry vyráběnými za odlišných procesních parametrů. V pracích se shodují prohlášení, části nadpisů kapitol a některé publikace uvedené v seznamu použité literatury. Práce je tedy původní a není označena jako plagiát.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V Zlíně dne 30. května 2018

Podpis vedoucího bakalářské práce