

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Terezie Miklášová
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:
Možnosti a využití kolagenu do masných výrobků

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	A - výborně
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:

Bakalářská práce se zabývá tematikou aplikace kolagenu a jeho funkčními vlastnostmi v masných výrobcích. Jedná se o velmi zajímavé téma z pohledu výrobního i praktického využití v potravinářské a v tomto případě masné technologii.

Předložená bakalářská práce věcně řeší dané téma. Výsledky práce studentka vhodně diskutovala s vědeckými tuzemskými i zahraničními publikacemi, které se tímto tématem zabírají.

Bakalářská práce, zejména její experimentální část má řadu praktických výstupů.

Velmi pozitivně oceňuji aktivní přístup studentky, se kterým řešila celou bakalářskou práci ať již při laboratorní spolupráci na experimentech i samotném vypracování bakalářské práce.

Předložená práce je původní a použitá literatura je řádně citována.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **07. 06. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce