

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Drcmánková Lucie
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková
Akademický rok: 2020/2021

Název bakalářské práce:
Faktory ovlivňující průběh fermentace 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	A - výborně
3. Zpracování bakalářské práce	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

System Thesis.cz posoudil podobnost bakalářské práce Lucie Drcmánkové na maximální hodnotu 5 % (stav dne 25. května 2021). Tedy daná práce není plagiát, literární zdroje jsou citovány. Bakalářská práce Lucie Drcmánkové se zabývá syrovátkou, jejím využitím v potravinářském průmyslu a faktory ovlivňujícími případnou výrobu fermentovaných syrovátkových nápojů. Studentka byla při zpracování bakalářské práce aktivní, samostatná a velmi svědomitá. Na připomínky studentka reagovala velmi dobře, všechny připomínky správně zpracovala. Práci Lucie Drcmánkové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **31. 05. 2021**

Podpis vedoucího bakalářské práce