

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Pavel Hoňka
Studijní program:	B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název bakalářské práce:
Analýza ztrát hmotnosti při gastronomické úpravě hovězího masa

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	B - velmi dobře
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:

Předložená bakalářská práce věcně řeší dané téma. Zvolená metodika odpovídá cíli práce. Výsledky práce student vhodně diskutoval s tuzemskými i zahraničními publikacemi, které se detailně zabývají touto tematikou.

Bakalářská práce, zejména její praktické výstupy a vyhodnocení, mohou být gastronomickými provozy využity pro velmi cenné informace. Z tohoto pohledu je velmi přínosná pro praktické využití. Práce je velmi pěkně a přehledně zpracovaná a svou komplexností v popisu a návrhu na opatření je velmi cenná.

Oceňuji velmi pozitivní pracovní zapojení studenta při řešení dané problematiky v laboratořích. Předložená bakalářská práce není plagiát.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **29. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce