

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Ždímalová Renáta
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19001 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Šebestíková Romana, Ing.
Akademický rok: 2023/2024

Název bakalářské práce:

Vlastnosti oplatek vyrobených z mouky barevných pšenic

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	B - velmi dobře
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 přistupovala k vypracování bakalářské práce velmi odpovědně, svědomitě a pečlivě, a to jak při zpracování experimentální části, tak u sepisování vlastní práce. Použila poměrně velké množství zdrojů, zejména zahraniční odborné články a literaturu. Snížení stupně hodnocení u kritérií 5 a 6 bylo dáno pouze menšími zkušenostmi studentky s vyhodnocováním výsledků a sepsáním akademických textů. Při kontrole plagiátorství byla nalezena u přílohy nalezena až 92% shoda s dalšími dokumenty, kvůli použití obdobného protokolu pro senzorické hodnocení výrobků u více kvalifikačních prací.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 4 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem.**

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nemám

V Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis vedoucího bakalářské práce