

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Šonková Nina
Studijní program: B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): T19001 Technologie potravin
Ústav:
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Khatantuul Purevdorj, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název bakalářské práce:
Antimikrobiální aktivita bakterií izolovaných z fermentovaných potravin

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studentky Niny Šonkořové se zabývá antimikrobiální aktivitou bakterií izolovaných z fermentovaných potravin. Studentka od počátku přistupovala k práci v laboratoři zodpovědně a samostatně, avšak vlastní sepsování práce, zejména té experimentální části, bylo značně uspěcháno. Proto v práci lze nalézt neopravené chyby a stylistické nedostatky. Je však nutné vyzdvihnout, že studentka v laboratoři provedla kus práce a přispěla tak k získání zajímavých výsledků. Proto práci hodnotím stupněm B - velmi dobře a předloženou práci doporučuji k obhajobě.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 11 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Nejsou.

V Zlíně dne **20.05.2024**

Podpis vedoucího bakalářské práce