

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Kateřina Slintáková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	-
Ústav:	analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Výroba polotvrdých zrajících sýrů z kozího mléka

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
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	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:

Systém Thesis.cz nevyhledal shodu s žádnou prací (stav dne 17. 5. 2015). Práci je možné považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

Studentka pracovala svědomitě a s velkou dávkou osobní angažovanosti. Výsledky jsou prakticky využitelné a lze na ně vhodně navázat dalšími pracemi.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

-

V e Zlíně dne **17.5.2015**

Podpis vedoucího bakalářské práce