

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Wildungová Monika  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2018/2019

**Název bakalářské práce:**

Vliv surovinové skladby na vlastnosti jogurtů

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>
8. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>C - dobře</b>

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

**C - dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Studentka Monika Wildungová přistupovala k samotné výrobě modelových vzorků a jejich analýzám aktivním a svědomitým způsobem. Nicméně po ukončení experimentální části se bohužel poměrně dlouho nevěnovala vyhodnocení a zpracování výsledků, což ovlivnilo kvalitu a rozsah zpracování praktické části. Přesto oceňuji nasazení studentky během finalizace bakalářské práce.

Předložený text splňuje požadavky na diplomovou práci ve studijním oboru Chemie a technologie potravin.

Bakalářská práce nebyla posouzena systémem Thesis.cz jako plagiát (podobnost s jinými dokumenty 0 %). Vzhledem k výše uvedenému hodnotím stupněm C – dobře.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

Ve Zlíně dne **31. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce