

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Valentová Helena  
**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:** Ing. Pavel Pleva, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2018/2019

**Název bakalářské práce:**

Vliv technologie výroby na mikrobiologickou jakost chleba

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

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

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

**C - dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce se zabývá vlivem technologie výroby na mikrobiologickou jakost chleba. V práci se vyskytují často formulační, pravopisné a stylistické chyby. I přes opakované upozorňování na řadu chyb, nepřehledností či nepřesností v textu této práce, studentka opravila a zapracovala pouze jejich část. Při posouzení na plagiátorství v systému Theses.cz nebyla zjištěna podobnost s jinými pracemi (6 %; prohlášení), a tak lze konstatovat, že se jedná o původní práci. Zadání práce bylo naplněno, avšak ne v požadovaném rozsahu. Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnotit stupněm C.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

Ve Zlíně dne **29. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce