

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kristýna Sucháčková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:

Analýza ztrát hmotnosti při využití různých způsobů rozmrazování hovězího masa

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
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:

V bakalářské práci je řešena velmi zajímavá a důležitá tematika týkající se úbytku hmotnosti při zamrazování a následném rozmrazování masa.

Práce je zpracována vhodným způsobem a respektuje náležitosti bakalářské experimentální - praktické práce.

Drobnou připomínkou je používání méně vhodných překladů či výrazů z citované zahraniční literatury.

Velmi pozitivně oceňuji aktivní přístup studentky, se kterým řešila praktickou část práce v laboratořích a následně při vyhodnocování získaných hodnot.

Předložená práce je původní a doporučuji ji k obhajobě s hodnocením A - výborně.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **07. 06. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce