

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Veronika Spáčilová
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok: 2019/20

Název bakalářské práce:
Aplikace termických metod v potravinářské technologii

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování bakalářské práce	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce Veroniky Spáčilové se zabývá využitím termických metod, jako např. TGA, DSC, TMA v potravinářské technologii, kde pomocí těchto metod lze sledovat fyzikálně chemické přeměny během tepelné úpravy potravin. Studentka vhodně interpretovala poznatky z literatury do textu, který je napsán srozumitelně, s minimem chyb a překlepů, logicky na sebe navazující. Nicméně práce je napsána stručně s možností většího využití literárních zdrojů a nedostatek vidím v číslování tabulek a obrázků a jejich popisem v textu. Seznam citované literatury zahrnuje relevantní, převážně aktuální zdroje v počtu 36, ne vždy správně zapsané dle ČSN ISO 690/2011 (např. citace 36.) Studentka pracovala samostatně a při kontrole plagiátorství byla 5 % shoda, a proto doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou „dobře C“.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve dne 26. 05. 2020

Podpis vedoucího bakalářské práce