

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Miklíková Tereza
Studijní program:	B07210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc.
Akademický rok:	2022/2023

Název bakalářské práce:

Aplikace diferenciální skenovací kalorimetrie (DSC) v potravinářství

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:
Předložená Bc. práce obsahuje řadu formálních chyb ve smyslu např. nízké kvality nasnímaných obrázků na skeneru, chybějící údaj u grafů obr. 6-12 a dalších jestli se jedná o ohřevovou nebo chladicí křivku.
Otázky oponenta bakalářské práce:
Obr. 15 - který pík v naměřené závislosti odpovídá karamelizaci cukru?

V Zlíně dne **22.05.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce