

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Přepechalová Veronika
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. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:
Možnosti akcelerace zrání sýrů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Veronika Přepechalová ke zpracování své bakalářské práce přistupovala po celou dobu velmi zodpovědně a aktivně. Rešerše se zaměřuje na charakterizaci přírodních sýrů a technologii jejich výroby včetně mikrobiologických a biochemických procesů. Autorka také popsala základní vady sýrů. Stěžejní částí práce je popis možností akcelerace zrání sýrů. Tato kapitola zahrnuje různé metody, které je možné aplikovat v rámci inovace výrobků. Poznatky ze studia zejména cizojazyčné odborné literatury autorka využila pro zpracování své bakalářské práce.

System Theses.cz vygeneroval podobnost s ostatními dokumenty nižší než 5 %. Práce není plagiát.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nemám

V Zlíně dne 31. května 2018

Podpis vedoucího bakalářské práce