

Data: 05.04.2017

Tytuł pracy: Wpływ pH, chlorku sodu i stężenia substratów na proces fermentacji alkoholowej drożdży (*Saccharomyces cerevisiae*).

Imię i nazwisko uczestnika: Wojciech Kopacz

Holistyczna ocena pracy

Wskazanie najmocniejszych i najsłabszych punktów pracy (max 150 wyrazów)


Praca jest doskonale przygotowana a opis prowadzonych eksperymentów niezwykle drobiazgowy. Autor wykazał się pomysłowością w konstrukcji aparatury badawczej i włożył dużo pracy w realizację eksperymentów. Zaskakująca jest swoboda Autora w wyciąganiu wniosków i dyskusowaniu swoich wyników, co dowodzi znacznej dojrzałości naukowej.

Wprawdzie w pracy znajdują się pewne uchybienia i drobne błędy, jednak z całą pewnością nie umniejszają one jej wagi.

Orientacyjna liczba punktów

Skala ocen: 1-42(44)

42


Czytelny podpis recenzenta