

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Michaela Sesztáková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. MVDr. Ivan Holko, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Mgr. Magda Doležalová Ph.D.
Akademický rok: 2013/2014

Název bakalářské práce:

Význam a zpracování Aloe vera v potravinářském a kosmetickém průmyslu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce je vypracována jako literární rešerše na zadané téma s bohatou obrázkovou dokumentací. Práce by zasloužila pečlivější zpracování, preciznější uspořádání osnovy a větší důraz na odbornost a využití poznatků z aktuální odborné literatury. Práce obsahuje řadu překlepů, logických a formálních nedostatků. Jeden zdroj z doporučené literatury v zadání nebyl v práci vůbec použit. Literatura není zcela aktuální, reference nejsou vždy zapsány podle normy. Cíle práce však byly naplněny, doporučuji práci k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Jak souvisí diagnostika rakoviny s antibakteriálním efektem aloe vera (viz. str. 34)?
- 2) Kolik je esenciálních aminokyselin?

V e Zlíně dne 26. 5. 2014

podpis oponenta bakalářské práce