

Posudek vedoucího bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Lucie Nogolová
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚTTTK
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Jana Pavlačková, Ph.D.
Akademický rok: 2013-2014

Název bakalářské práce:
SENZORICKÉ VLASTNOSTI KOSMETICKÝCH PŘÍPRAVKŮ S PANTHENOLEM
PROTI DĚTSKÝM OPRUZENINÁM

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 teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení
A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka Lucie Nogolová vypracovala bakalářskou práci zaměřenou na senzorické vlastnosti kosmetických přípravků proti opruzeninám ve spolupráci s firmou Omega Pharma a. s. Zadáni práce bylo splněno ve všech bodech. Studentka přistupovala k zpracování práce samostatně a iniciativně. V rámci teoretické části práce se orientovala v dané problematice a dokázala, že je schopna pracovat s literaturou a vědeckými databázemi. Při naplánování a vlastní realizaci experimentální části práce prokázala dobré organizační schopnosti. Stejně tak i při interpretování výsledků senzorické analýzy byly voleny srozumitelné a věcné komentáře doplněné řadou tabulek.

Předložená práce je původní a použitá literatura je řádně citována.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne 28. 5. 2014

podpis vedoucího bakalářské práce