

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Zemánková Denisa
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: Mgr. Magda Doležalová, Ph.D.
Akademický rok: 2014/2015

Název bakalářské práce:

Inhibiční účinky extrahovatelných látek z jedlých květů

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:

Předložená práce je původní a použitá literatura je řádně citována. Systém Theses.cz nenašel žádný podobný dokument.

Studentka pracovala velmi intenzivně na praktické části své práce již v průběhu letní stáže v roce 2014. Aktivně si vyhledávala odbornou literaturu a naučila se s ní pracovat.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V závěru práce navrhuje pokračování výzkumu v identifikaci jednotlivých složek rostlinných extraktů s antimikrobiálním účinkem. Jaké metody se k těmto účelům používají?

V e Zlíně dne **19.5.2015**

Podpis vedoucího bakalářské práce