

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kristýna Ondroušková
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:

Stanovení vybraných antioxidantů a antioxidační aktivity u směsí müsli s jedlými květy

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka využila pro svoji práci dostatečný počet citací, včetně odborných článků, nicméně dostatečně nevyužila informací po obsahové stránce. Teoretická část je tak sice psána v logickém sledu, ale postrádá konkrétnější informace např. o obsahu polyfenolů apod. Po formální stránce se v práci objevují místy překlepy a nejednotnost formátování. Metodická část je sepsána dostatečně, s využitím metod, běžně používaných v laboratoři UACHP. Výsledky jsou prezentovány v tabulkách a jsou statisticky zhodnoceny, ovšem mohly být lépe diskutovány. Závěr práce shrnuje získané poznatky. Studentka splnila vytýčené cíle práce.

Předložená bakalářská práce byla v systému IS/STAG zkontrolována z hlediska původnosti a bylo zjištěno, že se nejedná o plagiát

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **30.05.2018**

Podpis vedoucího bakalářské práce