

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: HANZLÍKOVÁ Hana
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: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok: 2018/19

Název bakalářské práce:
Charakteristika, vlastnosti a využití kurkuminu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

V bakalářské práci Hany Hanzlíkové je uvedena charakteristika kurkuminu a jeho zdrojů, kurkumy, a stručně popsáno složení. Také jsou uvedeny vlastnosti a účinky kurkuminu a kurkumy a možnosti jejich širokého využití.

Bakalářská práce svým obsahem odpovídá zadání, je napsána přehledně a srozumitelně, v odpovídajícím rozsahu, i když složení kurkumy a chemické vlastnosti kurkuminu nejsou, dle mého, popsány v dostatečné šíři. Studentka v práci využila dostatečný počet literárních vědeckých zdrojů, z velké části ze zahraniční literatury, co oceňuji.

Hana Hanzlíková projevila o řešenou problematiku zájem a pracovala samostatně, byla svědomitá, i když vzhledem k časovému stresu je práce v některých částech méně obsažná.

Výsledek hodnocení na nepůvodnost BP – posouzeno, 0%, není plagiát.

Závěrem tedy můžu konstatovat, že Hana Hanzlíková splnila zadání bakalářské práce v celém rozsahu a celkově práci hodnotím C - dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Bez otázek.

Ve Zlíně dne **22. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce