

Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Eliška Bochnáková
Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚTTTK
Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavlína Egner, Ph.D.
Akademický rok: 2013/14

Název diplomové práce:

Modifikace antimikrobní složky kosmetických gelů

Hodnocení diplomové 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 diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce se zabývá modifikací antimikrobní složky kosmetických gelů. Diplomantka při řešení této problematiky prokázala schopnost prostudovat značné množství literatury, včetně cizojazyčné, a zorientovat se tak v dané problematice. Při vlastních experimentech pracovala svědomitě a pilně. Výsledky dokázala na požadované úrovni interpretovat. Zadáání práce tudíž splnila a proto tuto práci doporučuji k obhajobě.

Předložená práce je původní a použitá literatura je řádně citována.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne 6.6.2014

podpis vedoucího diplomové práce