

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Němčíková Jiřina
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok: 2019/20

Název bakalářské práce:
Možnosti a trendy ve výrobě majonéz

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 bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka přistupovala k vypracování bakalářské práce velmi zodpovědně a aktivně, danou problematiku často konzultovala. Velmi kladně hodnotím použití značného množství převážně zahraničních literárních zdrojů.

Bakalářská práce Jiřiny Němčikové byla v systému IS/STAG zkontrolována z hlediska původnosti a bylo zjištěno, že se nejedná o plagiát (nejvyšší míra podobnosti 0 %).

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **25. 05. 2020**

Podpis vedoucího bakalářské práce