

## Posudek vedoucího bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Ing. Ondrušíková Drahomíra  
Studijní program: 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: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.  
Akademický rok: 2011/2012

### Název bakalářské práce:

Způsoby jímání aromatických látek při zahušťování ovocných šťáv

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

- řešené téma je v dnešní době stále aktuální, poběvadž využití látek přírodního původu je jedním ze stěžejních zájmů současnosti
- bakalářka pracovala samostatně, o práci jevila zájem a její přístup byl zodpovědný
- práce je logicky členěna dle zadaného tématu jednotlivé stati odpovídají svému účelu
- přestože jednotlivé kapitoly svým obsahem reflektují zadání, některé informace se objevují v menší, či větší míře, duplicitně
- v práci se vyskytují některé drobné nedostatky, spíše formálního charakteru, tyto však nejsou na závadu její odborné úrovni, která je velmi dobrá
- mírnou rezervu spatřuji také v počtu a aktuálnosti použitých literárních zdrojů

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

V Zlíně dne 5. 6. 2012

podpis vedoucího bakalářské práce