

Posudek vedoucího bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Jan Němec

Studijní program: B2901 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: prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

Akademický rok: 2015/2016

Název bakalářské práce:

Využití chilli papriček v gastronomii a jejich vliv na zdraví člověka

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Téma BP si zvolil bakalář sám, vycházel ze svých zkušeností. Oceňuji jeho snahu o co zisk co nejcennějších informací k danému tématu, jeho schopnost korespondovat se zahraničními autory a využití jejich poznatků ve vlastní BP. Vzhledem k jeho prodloužení studia z důvodů plnění studijních povinností, docházelo k prodlevám. Jeho přístup k plnění povinností nebyl příkladný. Práce je sepsána na velmi dobré úrovni.

Překryv BP s jinými autory činil 8 %, po posouzení konsattuji, že se nejedná o plagiát.

Doporučuji BP k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nejsou

V Zlíně dne 6.5.2016

podpis vedoucího bakalářské práce