

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Markytánová Simona
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie výroby tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Jana Polášková
Oponent bakalářské práce:	Ing. Veronika Mikulcová
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:
Makadamiový olej a jeho využití v kosmetice

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Simony Markytánové se zabývá problematikou makadamiového oleje a jeho využitím v kosmetice. Jedná se o rešeršní typ práce v rozsahu (37 stran), který odpovídá danému typu kvalifikační práce. Studentka odkazuje na 35 zdrojů, především ze zahraničních webových stránek.

Z hlediska jazykového i obsahového se jedná o zdařilou práci. Celkový příznivý dojem z práce zbytečně narušuje použití převážně internetových zdrojů. Členění do jednotlivých kapitol je logické a vhodně zvolené. Komentáře mám k textu následující:

- ve třetí kapitole charakterizující makadamiový olej z hlediska složení a fyzikálně-chemických vlastností bych uvítala také zmínku o biologických vlastnostech, jež by tak plynule navázaly na kapitolu o využití v kosmetice

- v oddíle uvádějícím receptury vybraných kosmetických přípravků by bylo vhodné k rámcovým složením doplnit také funkci daných ingrediencí v receptuře

Předložená bakalářská práce má úroveň očekávanou od tohoto typu kvalifikačních prací, a proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Znáte i nějaké jiné produkty kromě oleje, které se získávají z makadamiových ořechů?
2. Několikrát v práci zmiňujete, že makadamiový olej představuje vhodnou náhražku za olej norkový, jehož použití klesá. Je možné zjistit, zda se tento pokles zájmu o norkový olej projevil pozitivně na spotřebě oleje makadamiového?

V Zlíně dne **29. 5. 2015**

Podpis oponenta bakalářské práce