

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Michaela Kudelová</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/2017

#### Název bakalářské práce:

Vliv doby a teploty skladování na vybrané chemické parametry trvanlivého mléka

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce Michaely Kudelové je zpracována na velmi dobré úrovni. Objevují se v ní určité formulační nedostatky a překlepy, citace v textu nejsou uvedeny postupně a jsou uváděny až za tečkou.

Teoretická část práce představuje dostatečný přehled problematiky, studentka se opírá o odborné zdroje, včetně cizojazyčných knih a článků z impaktovaných časopisů. Metodika práce je formulována výstižně. Chybí uvedení počtu opakování jednotlivých analýz. Výsledky jsou prezentovány přehledně formou grafů, u kterých ovšem postrádám chybové úsečky. Studentka výsledky diskutovala s odbornou literaturou, i když se totožné informace objevují jak ve výsledkové části, tak i v diskuzi.

Seznam použité literatury zahrnuje 25 relevantních citací, z nich některé jsou ovšem duplicitní (20 a 23, 22 a 24). Zdroj [4] ze zadání práce v seznamu použité literatury postrádám.

Přes uvedené výtky ovšem konstatuji, že vytýčené cíle práce byly splněny. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B - velmi dobře.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Na str. 18 uvádíte pojem „flavour“ jako ekvivalent chuti. Myslíte, že se jedná o synonymum?
2. Na str. 24 uvádíte, že výrobce na odstředěném mléce deklaruje minimální obsah tuku 0,5 %. Je tomu opravdu tak?
3. Na str. 25 uvádíte, že z laktózy vzniká kyselina mravenčí. Je to pravda?

V e Vsetíně dne **31. 5. 2017**

Podpis oponenta bakalářské práce