

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Kolářová Ivana  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Martina Černeková, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** RNDr. Iva Čermáková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2019/2020

**Název bakalářské práce:**  
Aromaterapie

### 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	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce Ivany Kolářové je napsána velmi pečlivě, po stránce jazykové s minimem překlepů či chyb. Zadání práce studentka taktéž bez problémů splnila a považuji tedy práci za vhodnou k obhajobě. Studentka svou kvalifikační práci členila na logické kapitoly a podkapitoly, v nichž využila dostatečné množství odborné literatury různého typu s převahou anglicky psaných zdrojů. Zde se občas nevyhnula nepřesným překladům, ale tyto drobné nedostatky nemají charakter chybné interpretace anglického textu, ale spíše použití obrátů a termínů, které se v češtině v odborném textu užívají jinak.

Vzhledem k tomu, jak dobrou práci studentka odvedla při sestavování textu a práci s literaturou, je škoda, že její téma bylo postaveno poměrně obecně, Ivana Kolářová by jistě zvládla zpracovat i náročněji a specifičtěji zadané téma.

Práce dle názoru oponenta splňuje požadavky na kvalifikační práci tohoto typu, a proto ji lze doporučit k obhajobě.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Na straně 16 bakalářské práce máte nepřesný překlad týkající se metod testování antimikrobiální aktivity esenciálních olejů *in vitro*. „Nejdůležitější metody jsou difúze agaru, zředění agaru nebo bujónu....“ Uvedte prosím vhodnější označení metod.
2. Lze esenciální oleje při antimikrobních testech přidávat přímo do agaru nebo bujónu?
3. Jaké jsou nevýhody použití esenciálních olejů v kosmetických přípravcích?

Ve Zlíně dne **27. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce