

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	David Sanitrák
Studijní program:	B2902 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. MVDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název bakalářské práce:
Trendy ve výrobě cukrovinek

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

V teoretické části chybí kapitola „Definice a třídění cukrovinek“ nejlépe podle Zákona č. 110/1997 o potravinách a tabákových výrobcích.

Závěr mohl být lépe koncipován.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Výrobky z které želírující látky tuhnou nejrychleji?
2. Kolik procent cukru obsahuje tzv. „gumový medvídek“?
3. Je v sortimentu zmíněných produktů i výrobek s nižším obsahem cukru, pokud ano o kolik procent je v nich méně cukru?
4. Je ve farmaceutickém průmyslu ještě jiné využití želatiny?

V Brně dne **24. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce