

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Monika Zvonková
Studijní program:	N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	MVDr. Zdeněk Polášek
Akademický rok:	2020/2021

Název diplomové práce:

Guarová guma a arabská guma jako stabilizátory při výrobě majonézy

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Jak v teoretické, tak i v praktické části práce se vyskytují chyby v gramatice a stylizaci. Místy je text nepřehledný. V zásadě ale práce svědčí o poměrně dobré orientaci studenta v dané problematice. Také diskuse a závěr, přestože na výsledky logicky navazuje by si vyžadovaly větší prostor.

Otázky oponenta diplomové práce:

Jedním ze závěrů vaší práce je možnost vyrobit majonézu pouze s přídavkem guarové gumy. Můžete uvést důvod, proč by mělo význam se podobnou činností zabývat?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce