

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Veronika Přikrylová</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Petra Vojtíšková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018

### Název diplomové práce:

Změny koncentrace mastných kyselin u olivových olejů v průběhu skladování

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové 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>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Veroniky Přikrylové je zpracována přehledně. Studentka věnovala analýzám a zpracování práce hodně času. K práci mám drobné připomínky: vyskytují se zde zejména formální chyby, např. nejednotně napsaný seznam literárních zdrojů. Cíle diplomové práce byly splněny. Oceňuji využití velkého množství zahraničních zdrojů literatury. Práci doporučuji k obhajobě.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Proč jste si zvolila právě tyto druhy olejů?

V Chroustovicích dne 18.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce