

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Martin Žilka</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin – Specializace Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Vladimíra Zemanová
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Vladimír Juchelka DiS.
<b>Akademický rok:</b>	2018-2019
<b>Název bakalářské práce:</b>	

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
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>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</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**

<b>Komentáře k bakalářské práci:</b>
Úroveň zpracování a interpretace výsledků je na výborné úrovni. Vybrané metody stanovení mohly být více podrobněji popsány. Drobné stylistické a slohové chyby.
<b>Otázky oponenta bakalářské práce:</b>
Jak ovlivňuje množství polyfenolů v hotovém pivu koloidní stabilitu piva? Co je to Vámi popsaná "Koloidní nestabilita piva"?

V Kroměříži dne **29. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce