

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Kollárová Ilona
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Eva Lorencová
Oponent diplomové práce:	MVDr. Zdeněk Polášek
Akademický rok:	2014/15

Název diplomové práce:

Chemické složení a senzorické vlastnosti domácích a komerčních ovocných destilátů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

E - dostatečně

Komentáře k diplomové práci:

Práce, přes poměrně solidně vypracovanou teoretickou část obsahuje mnoho formálních nedostatků, gramatických chyb a některé formulace postrádají smysl, takže čtenář se v textu obtížně orientuje. V praktické části je práce dosti nepřehledná, doprovodné tabulky obsahují některé nejasné a rozporuplné údaje. Interpretace výsledků a diskuse nedokladuje přesvědčivým způsobem naplnění cíle práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1.) Jak vysvětlíte, že se destilát č.7, domácí slivovice, který se ve všech sensoricky hodnocených kriteriích umístil na posledním místě ocitl na třetím místě při hodnocení celkového dojmu?
- 2.) Jste přesvědčena, že případné nedostatky při výběru ovoce a vedení kvasu lze odstranit technologicky dokonalejším destilačním zařízením ?

V dne **12.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce