

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Tomanová Marcela
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název diplomové práce:
Vlastnosti směsi pro výrobu mražených krémů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Studentka Bc. Marcela Tomanová ke zpracování diplomové práce přistupovala aktivním způsobem. Samotnou výrobu modelových šarží, veškeré analýzy vzorků a zpracování výsledkové části provedla pečlivě a samostatně. Nutno podotknout, že výroba modelových šarží byla vzhledem k povaze vzorků časově náročná a přesto studentka technologické prodlevy využila k analýzám modelových směsí, díky čemuž pracovala s maximální efektivitou. Rovněž zpracování textové části provedla důkladným a svědomitým způsobem.

Předložený text splňuje požadavky na diplomovou práci ve studijním programu Technologie potravin.

Diplomová práce nebyla posouzena systémem Thesis.cz jako plagiát (podobnost s jinými dokumenty 0 %). Vzhledem k výše uvedenému navrhuji hodnocení stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis vedoucího diplomové práce