

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Vítková Klára  
**Studijní program:** N0721A210004 Technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav Technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2020/2021

**Název diplomové práce:**

Vliv přípravy a mletí na antioxidační vlastnosti kávy.

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

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

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce **Bc. Kláry Vítkové** se zabývá hodnocením antioxidační aktivity vybraných druhů káv s různým stupněm mletí a přípravou kávy jako espresso a shoduje se zadáním. Diplomantka pracovala samostatně, respektovala všechny pokyny a připomínky vedoucího diplomové práce. Teoretická část je velmi dobře odborně a stylisticky zpracována a dává náhled do studované problematiky. Výsledky jsou zpracovány do tabulek a grafů a vhodně diskutovány s odbornými vědeckými články. Celkový počet citací, včetně internetových zdrojů je nadmíru dostačující a to v počtu 94. Vytkla bych jen v závěru práce opisné hodnocení výsledků. Při kontrole plagiátorství vyšla shoda 5 %, a proto hodnotím tuto práci stupněm „velmi dobře“ B.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

Ve dne **18. 05. 2021**

Podpis vedoucího diplomové práce