

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Křenková Barbora
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:
Vliv vybraných hydrokoloidů na konzistenci smetanových 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	B - velmi dobře
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:

System Thesis.cz posoudil podobnost diplomové práce Bc. Barbory Křenkové na maximální hodnotu 0 % (stav dne 15. května 2020). Tedy daná práce není plagiát, literární zdroje jsou citovány.

Diplomová práce Bc. Barbory Křenkové se zabývá přidavkem hydrokoloidů v různých koncentracích při výrobě smetanových krémů, jejich vhodností a vlivem na konzistenci těchto výrobků během skladování. Studentka při práci v laboratoři pracovala samostatně, ve své práci se orientovala a přistupovala k ní zodpovědně. Taktéž projevila velkou míru samostatnosti při zpracování jak teoretické, tak i praktické části diplomové práce. Na všechny připomínky reagovala rychle a vždy všechny připomínky zapracovala. Komunikace s ní byla bezproblémová.

Práci Bc. Barbory Křenkové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce