

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Hofrichterová Dita
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí diplomové práce: Capáková Zdenka
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:
Mýdla s antibakteriálními vlastnostmi

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 | B - velmi dobře |
| 6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze | A - výborně |
| 7. Formulace závěrů práce | A - výborně |
| 8. Přístup studenta k diplomové práci | A - výborně |

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Dita Hofrichterová vypracovala diplomovou práci na tému „Mýdla s antibakteriálními vlastnostmi“. Z hlediska kontroly původnosti práce, na základě posúdenia systémom "Thesis", sa nejedná o plagiat. Teoretickú časť práce spracovala študentka zrozumiteľne a prehľadne. Zároveň je podložená aktuálnou a odbornou literatúrou. V rámci časti praktickej bolo pripravených 19 rôznych druhov mydiel a to s alebo bez antimikróbnej prísady. Následne boli otestované ich antibakteriálne vlastnosti. Študentka experiment aj výsledky popísala jasne. Na záver získané výsledky porovnala a zdiskutovala výstižne. Študentka v bola v rámci riešenia diplomovej práce veľmi samostatná a prejavovala veľký záujem o danú problematiku. Vzhľadom k vyššie uvedenému odporúčam prácu k obhajobe s celkovým hodnotením „A-výborně“.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve dne **Vyberte datum**

Podpis vedoucího diplomové práce