

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Zvonková Monika
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok: 2020/21

Název diplomové práce:

Guarová guma a arabská guma jako stabilizátory při výrobě majonézy

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Teoretická část je psána přehledně a obsáhle s minimem stylistických a formálních chyb. Praktická část je detailně vypracována a výsledky jsou dostatečně diskutovány. Závěr práce je vhodně zformulován. Vyzdvihuji použití velkého množství zahraničních literárních zdrojů.

Studentka přistupovala k práci zodpovědně a samostatně. Problematiku konzultovala a připomínky zapracovávala.

Předložená diplomová práce byla v systému IS/STAG zkontrolována z hlediska původnosti a bylo zjištěno, že se NEJEDNÁ o plagiát (shoda 10 %). Vyšší shoda je dána podobným tématem již zpracovaným na půdě UTB, shodnosti se týkaly pouze rozvržení a celkové koncepce práce.

Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B – velmi dobře.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis vedoucího diplomové práce