

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Vojtěch Neuwirth
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/23

Název diplomové práce:

Vliv zpracování a složení náplně čokoládových pralinek na jejich výslednou kvalitu

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:

Předložená diplomová práce Bc. Vojtěcha Neuwirtha se zabývá optimalizací přípravy čokoládových ganáží jednak z hlediska technologického postupu, tak i hodnocení vlivu složení na mikrobiologickou udržitelnost plněných čokoládových pralinek. 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 dostačující, a to v počtu 74 a jsou aktuální. Diplomant pracoval samostatně, respektoval všechny pokyny a připomínky vedoucího diplomové práce, a proto hodnotím diplomovou práci stupněm "A- výborně".

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 1 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V Zlíně dne **17. 5. 2023**

Podpis vedoucího diplomové práce