

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kateřina Kartáková
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2022/23

Název diplomové práce:

Vazba mezi vlastnostmi suroviny a kvalitou čokoládových pomazánek

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 | A - výborně |
| 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:

Diplomová práce byla zaměřena na ověření vazby mezi vlastnostmi pomazánek a vlastnostmi tuku použitého při jejich výrobě. Přístup studentky k provádění experimentů i psaní práce byl výborný. Již v průběhu provádění experimentů se studentka zamýšlela nad výsledky a nad možnostmi jejich zdůvodnění. Své názory konfrontovala se zjištěními a závěry publikovanými ve člancích publikovaných ve vědeckých časopisech. Souvislá a systematická práce se pak odrazila v kvalitě práce, ve které se sice mohou nalézt drobné nedostatky, ale nesnižují její odbornou úroveň. Systém 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 **15. 05. 2023**

Podpis vedoucího diplomové práce