

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Polášková Šárka
Studijní program:	Technologie potravin
Studijní obor:	
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok:	2023/2024

Název diplomové práce:

Vliv nastavení strojních zařízení na reologické parametry čokoládových hmot a jejich skladování

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce je psána přehlednou formou a text práce je logicky strukturován. Formální a jazyková úroveň diplomové práce je odpovídající pro tento typ práce. V textu se vyskytují občasné překlepy a v obsahu práce chybí několik kapitol. Z formálního hlediska lze vytknout nejednotný formát literárních zdrojů v seznamu použité literatury. Diplomová práce byla sepsána s využitím 54 literárních zdrojů, některé literární publikace jsou méně aktuální. Výsledky praktické části práce jsou uvedeny přehledně v tabulkách a grafech. V práci chybí statistické zpracování výsledků a také bych doporučila širší diskuzi.

Otázky oponenta diplomové práce:

Z jakého důvodu nebyla u testovaných čokoládových hmot provedena senzorická analýza?

V e Zlíně dne **24.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce