

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Student/diplomant David Zemánek

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace _____

Ústav: Ústav potravinářského inženýrství

Recenzent *) Mgr. Bohumila Kulichová

Datum odevzdání posudku : _____

Vedoucí *) Doc. Ing. Aleš Horna, CSc.

bakalářské práce

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

KAKAO A JEHO POUŽITÍ PŘI VÝROBĚ HOŘKÉ ČOKOLÁDY

(téma)

Bakalářská práce posluchače Davida Zemánka „**Kakao a jeho použití při výrobě hořké čokolády**“ se zabývá charakterizací kakaa jako suroviny pro výrobu čokolády.

Text je zpracován velmi čtivě, práce je zajímavá, přehledně rozdělená do jednotlivých kapitol a její provedení je téměř bezchybné. Především bych chtěl ocenit samostatnost, se kterou se David Zemánek vypořádal se zadanou prací, připomínkami a doporučením vedoucího práce.

Přes výhrady k předposlední kapitole - gastronomie (kap. 6), která je příliš rozsáhlá v porovnání s technologií výroby čokolád a zbytečný výčet mnoha receptů, hodnotím práci pozitivně.

Závěrem konstatuji, že práce Davida Zemánka splňuje požadavky, které jsou kladeny na bakalářské práce, a proto ji doporučuji k obhajobě.

Návrh na klasifikaci bakalářské/diplomové práce: B - velmi dobře

podpis vedoucího bakalářské práce

V Pardubicích dne 2. června 2008

Stupeň klasifikace					
A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně