

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Dokládalová Kateřina
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: 2021/22

Název diplomové práce:

Vliv přípravy a mletí na vybrané fyzikálně-chemické parametry výběrových káv.

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	B - velmi dobře
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. Kateřeny Dokládalové** se zabývá hodnocením výběrových káv z hlediska vlivu přípravy a hrubosti mletí na vybrané fyzikálně-chemické parametry a shoduje se s zadáním. Diplomantka pracovala samostatně, respektovala všechny pokyny a připomínky vedoucího diplomové práce. 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 51 a jsou aktuální. Při kontrole plagiátorství vyšla shoda 13 %. Dle protokolu byla shoda v zadání a metodice, a proto hodnotím, že práce není plagiát. Tuto práci hodnotím stupněm „výborně“ A.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **10. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce