

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Marie Chvatíková
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:
Potravinářské emulze a jejich charakterizace

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Marie Chvatíkové se zabývá přípravou a hodnocením vybraných potravinářských emulzí na rostlinné bázi. Teoretická část je velmi dobře odborně a stylisticky zpracovaná a dává náhled do studované problematiky. Výsledky jsou zpracovány do tabulek a grafů a vhodně diskutovány s aktuálními vědeckými články. Celkový počet citací, včetně internetových zdrojů je dostačující, a to v počtu 71. Text popisující naměřená data je poněkud kostrbatý a opakující se. Závěry diplomové práce se shodují se zadáním, a proto hodnotím tuto práci stupněm "B - velmi dobře".

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 3 %.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V Zlíně dne **15.5.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce