

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Klára Vojáčková
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Michal Sedlačík, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:
Reologické vlastnosti připravených krémů na ruce

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
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:

Řešená problematika je z praktického hlediska bezesporu atraktivní. Práce je vypracována na standardní úrovni odpovídající danému typu kvalifikační práce, kdy teoretický úvod do problematiky je uceleně zpracován. Po absolvování nezbytného školení pracovala studentka na své diplomové práci samostatně a docházela na časté konzultace. Výsledky studie jsou interpretovány dobré úrovni. Práce byla po jejím odevzdání zkontrolována systémem na původnost práce, kdy tento odhalil 0 %, a práci lze tedy považovat za originální.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **27. 05. 2019**

Podpis vedoucího diplomové práce