

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kristýna Hósová
Studijní program: B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Doc. Mgr. Barbora lapčíková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/23

Název bakalářské práce:
Vliv složení na vybrané vlastnosti čokolády

Hodnocení bakalářské 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	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená diplomová práce Kristýny Hósové se zabývá vlivem složení čokolád Lindt s různým obsahem kakaové sušiny, mléčné sušiny a kakaového másla na vybrané fyzikálně-chemické vlastnosti a shoduje se zadáním. Teoretická část je velmi dobře odborně a stylisticky napsána a dává náhled do dané problematiky. Praktická část zahrnuje všechny postupy analýz a stanovení včetně metodik a podmínek měření. Výsledky jsou ve formě tabulek a grafů, jsou vhodně prezentovány a diskutovány s odbornými a vědeckými články. Studentka pracovala samostatně a reagovala na připomínky vedoucího, a proto bakalářskou práci hodnotím stupněm A – výborně. Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 88 %, což vzniklo hodnocením příloh, kam studentka nahrála zvláště zadání a prohlášení studenta Bc. Shoda bakalářské práce s jinými dokumenty byla 7 %.

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

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V Zlíně dne **22.05.2023**

Podpis vedoucího bakalářské práce