

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Žižková Helena, Bc.
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Prof. Ing. Lubomír Lapčík, Ph.D.
Akademický rok: 2015/2016

Název diplomové práce:

Vliv obsahu tuku na smáčivost a povrchovou energii čokolády.

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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Studentka pracovala samostatně a aktivně přistupovala k řešení zadání DP. Samostatně získávala literární zdroje z dané problematiky. Zabezpečila realizaci přípravy testovaných čokolád ve firmě Carla.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Popište Youngovou rovnici pro rovnovážný kontaktní úhel smáčení a povrchovou energii.

V Zlíně dne 9.května 2016

Podpis vedoucího diplomové práce