

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Nikola Vlková  
**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:**

Charakteristika aromatických látek ve výběrové plantážní kávě připravené různými způsoby

**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 práce **Bc. Nikolý Vlkové** se zabývá charakteristikou aromatických látek ve výběrových plantážních kávách připravených různými extrakčními postupy jako jsou Cold brew, espresso, French press, aeropress. 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 54. Závěry diplomové práce se shodují se zadáním.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 20 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**. 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:**

V Zlíně dne **15.05.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce