

## Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Marcela Pindáková

Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky

Zaměření (pokud se obor dále dělí):

Ústav: Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Monika Černá, Ph.D.

Akademický rok: 2010/2011

### Název diplomové práce:

Vliv obsahu škrobu v pšeničné mouce na vlastnosti těsta

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi 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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Práce Bc. Marcely Pindřákové zpracovává téma pšeničného těsta. Text obsahuje řadu nejasných formulací a chybných interpretací, což je zřejmě způsobeno nepochopením jevů v dané problematice. Gramtické chyby a nepřilíš kvalitní vyjadřování snižují též úroveň diplomové práce.

Nicméně nutno podotknout, že Bc. Marcela Pindřáková pracovala v laboratoři pečlivě a podařilo se jí naměřit mnoho dat, které byly poté více méně statisticky zpracovány, ale nedostatečně komentovány.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V e Zlíně dne 23. května 2011

podpis vedoucího diplomové práce

## Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Marcela Pindřáková

Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky

Zaměření (pokud se obor dále dělí):

Ústav: Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Monika Černá, Ph.D.

Akademický rok: 2010/2011

### Název diplomové práce:

Vliv obsahu škrobu v pšeničné mouce na vlastnosti těsta

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Práce Bc. Marcely Pindřákové zpracovává téma pšeničného těsta. Text obsahuje řadu nejasných formulací a chybných interpretací, což je zřejmě způsobeno nepochopením jevů v dané problematice. Gramtické chyby a nepřilíš kvalitní vyjadřování snižují též úroveň diplomové práce.

Nicméně nutno podotknout, že Bc. Marcela Pindřáková pracovala v laboratoři pečlivě a podařilo se jí naměřit mnoho dat, které byly poté více méně statisticky zpracovány, ale nedostatečně komentovány.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V e Zlíně dne 23. května 2011

podpis vedoucího diplomové práce

## Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Marcela Pindáková

Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky

Zaměření (pokud se obor dále dělí):

Ústav: Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Monika Černá, Ph.D.

Akademický rok: 2010/2011

### Název diplomové práce:

Vliv obsahu škrobu v pšeničné mouce na vlastnosti těsta

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi 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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Práce Bc. Marcely Pindřákové zpracovává téma pšeničného těsta. Text obsahuje řadu nejasných formulací a chybných interpretací, což je zřejmě způsobeno nepochopením jevů v dané problematice. Gramtické chyby a nepřilíš kvalitní vyjadřování snižují též úroveň diplomové práce.

Nicméně nutno podotknout, že Bc. Marcela Pindřáková pracovala v laboratoři pečlivě a podařilo se jí naměřit mnoho dat, které byly poté více méně statisticky zpracovány, ale nedostatečně komentovány.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V e Zlíně dne 23. května 2011

podpis vedoucího diplomové práce