

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Eliška Musilová  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2018/2019

**Název diplomové práce:**

Texturní vlastnosti pečiva připraveného z komerčních bezlepkových směsí

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studentka samostatněpřistupovala k vyhledávání literárních zdrojů a provádění experimentů. Výsledky začala zpracovávat s dosti velkým časovým odstupem od jejich získání. Časová prodleva mohla zkomplikovat jejich vyhodnocování a interpretaci. Jako vedoucí práce považuji na nejslabší místo práce chybějící hlubší diskusi získaných výsledků, která však může být vyvážena praktickou aplikovatelností získaných dat.

Práce není plagiát. Nejvyšší míra podobnosti byla systémem určena na 0 %.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

nemám

VZlíně dne 27.5.2019

Podpis vedoucího diplomové práce