

## Posudek vedoucího diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Veronika Poledníková</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Iva Burešová
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

**Název diplomové práce:**

Vliv použité pšeničné mouky na texturní vlastnosti muffinů

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Aktuálnost použité literatury	<b>A - výborně</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>A - výborně</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>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi 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:**

Práce studentky na experimentální části práce byla příkladná. Zpracování samotné práce se ukázalo více problematickým. Formulace, které studentka v práci používala, nebyly vždy vhodné. Připomínky, komentáře a náměty však vždy pečlivě a zodpovědně zapracovala, což se odrazilo na konečné verzi práce. Nejvíce nevyužitých možností zůstalo v popisu výsledků a jejich diskusi. Hlubší analýza výsledků a hledání vazeb mezi jednotlivými sledovanými parametry mohlo přinést řadu zajímavých poznatků.

Práce není plagiat.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

nemám

Ve Zlíně dne **15. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce