

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Jozef Damašek
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: UACHP
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:
Výroba trvanlivého pečiva z netradičních surovin

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
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	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce splňuje všechny náležitosti, požadované na tento typ práce. Abstrakt mohl být také ve Slovenštině, jako celá DP. Teoretická část obsahuje všechny potřebné údaje v rámci technologie výroby trvanlivého pečiva, mohlo být ale využito více novějších citačních zdrojů. Velmi dobře je zpracována metodická část a zpracování výsledků, diskuze mohla být hlubší opět s využitím vícero zdrojů. Závěr stručně shrnuje výstupy práce. Student splnil zadání práce a bylo ověřeno, že práce není plagiát.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **20. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce