

Posudek vedoucího diplomové práce

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

Název diplomové práce:

Vliv přídavku vody a doby hnětení na reologické vlastnosti těsta

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Student se rozhodl pro nový přístup k vyhodnocení výsledků získaných standardizovanou metodou. Hledání vhodné formy popisu inovativního přístupu, popisu získaných výsledků a především jejich interpretace si vyžádalo dosti intenzivní hledání v literatuře, opakované pokusy o vhodné formulace, přeorganizování kapitol atd. Tato činnost není na první pohled patrná, ale určitě si zaslouží ocenění.

Práce není plagiát.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

Ve Zlíně dne **15. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce