

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Zlata Lysáčková
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:

Oxidační stabilita cereálních směsí s netradiční surovinovou skladbou

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	D - uspokojivě
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce studentky splňuje veškeré formální náležitosti. Bohužel na kvalitě textu se podepsal výrazný časový deficit. Abstrakt vystihuje obsah práce, úvod nastiňuje, proč se studentka touto problematikou zabývá. V teoretické části sice studentka rozebírá jednotlivé rizikové suroviny z pohledu jejich složení spadajícího do problematiky lipidů a oxidačního žluknutí, ale měly být v první řadě charakterizovány ty, které použila v rámci experimentální části jako součást vzorků. Jejich výrobě a přípravě se věnuje až v experimentální části. Mohlo být využito více odborných zdrojů. Velmi dobře je zpracována metodická část, výsledky jsou statisticky zpracovány, diskuze mohla být hlubší, byť samotná řešená problematika není jednoduchá. Závěr shrnuje výstupy práce.

Bylo ověřeno, že práce není plagiát.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **20. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce