

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kateřina Matějková
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 bezlepkových sušenek s netradiční surovinovou skladbou a stanovení jejich nutriční hodnoty

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
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:

DP splňuje veškeré formální náležitosti a cíle práce byly splněny. Abstrakt odkazuje na obsah práce, úvod se dotýká nastínění řešené problematiky. Teoretická část je sepsána dobře, mohlo být využito více informací z literárních pramenů, které jsou vedeny jako reference. Na vysoké úrovni je zpracována metodická část, výsledky jsou prezentovány formou tabulek, měřená data jsou statisticky zpracována, je přiložena fotodokumentace analyzovaných vzorků. Vyzdvihnout je nutno hlavně diskuzní část, vzhledem k heterogenitě vzorku v jejím surovinovém složení. Závěr shrnuje výstupy práce.

Studentka splnila zadání práce a bylo ověřeno, že práce není plagiát.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **20. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce