

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Lucie Ďoubalová
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název diplomové práce:

Vliv druhu kvasu a podmínek jeho přípravy na vlastosti výrobku

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce se věnovala hodnocení vlivu typu kvasu (nativní a sušený) a doby fermentace na kvalitu pšenično-žitného chleba. Studentka se v problematice dobře orientovala, prokázala schopnost samostatně provádět navržené experimenty a navrhnout jejich řešení. Díky aktivnímu přístupu studentky přinesla práce řadu výsledků aplikovatelných praxi i využitelných v publikacích pro laickou veřejnost, které se zaměřují na osvětlování rozdílů mezi různými druhy chleba. Na druhou stranu, určitý prostor ke zlepšení je možné nalézt v oblasti vyhodnocení výsledků, jejich interpretace a formování závěrů plynoucích z práce.

Studentka ve své práci navázala a rozšířila problematiku, které se věnovala už ve své bakalářské práci, což je možným vysvětlením míry podobnosti 12 %, kterou našel systém Theses mezi diplomovou a bakalářskou prací studentky. Podobnosti byly detekovány v charakteristice materiálu, použitých metodách přípravy kvasu a analýzy textury výrobku, v použité literatuře a v poděkování. Maximální podobnost s jinými dokumenty byla 5%.

Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 12 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V Zlíně dne **17.05.2024**

Podpis vedoucího diplomové práce