

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Ing. Pavel Křupka
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv přídavku vody a texturní vlastnosti bezlepkového pečiva

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:

Student si vybral pro zpracování relativně náročné zadání výzkumného charakteru. Zdárně se vypořádal s absencí česky psaných literárních zdrojů a ve své práci využil téměř výhradně cizojazyčné vědecké články. Spolupráce se studentem byla na vysoké odborné a komunikační úrovni. Zcela samostatně, zodpovědně a pečlivě navrhl, provedl a vyhodnotil veškeré experimentální práce. Ocenění zaslouží pohodový přístup studenta a pečlivé dodržování všech zadaných termínů. Řešení práce přineslo řadu nových poznatků, jejichž následné rozpracování významně přispěje k publikační činnosti Ústavu technologie potravin.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V Zlíně dne 3. 5. 2017

Podpis vedoucího diplomové práce