

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Dominika Walachová
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Michaela Zacharová
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:

Vliv oligo-fruktóзовého sirupu na texturní a senzorické vlastnosti jemného pečiva

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	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
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:

Studentka zpracovala prakticky zaměřené téma využití čekankového sirupu v procesu výroby jemného pečiva a tím možnost náhrady sacharózy. Ocenění zaslouží přístup studentky k provedení experimentů a také interpretaci naměřených dat. Jisté nedostatky v této části práce je možné vysvětlit malými zkušenostmi autorky s psaním textů odborného charakteru.

Studentka k práci přistupovala svědomitě, splnila zadání a práci odevzdala v řádném termínu. Na základě kontroly plagiátorství, která ukázala nejvyšší míru shody 0 % lze konstatovat, že práce není plagiátem. Obecně práci považuji za zdařilou.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V Zlíně dne 17. 5. 2018

Podpis vedoucího diplomové práce