

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Magda Jiroušková
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: 2018/2019

Název diplomové práce:
Vliv suroviny na kvalitu bezpečnostních raw tyčinek

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	B - velmi dobře
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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Studentka samostatně a pečlivě přistupovala k vyhledávání literárních zdrojů, provádění experimentů i zpracování samotné práce.

Práce není plagiát. Nejvyšší míra podobnosti byla systémem určena na 5 %.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

VZlíně dne 27.5.2019

Podpis vedoucího diplomové práce