

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kateřina Černá
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: prof. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:
Využití aquafaby při výrobě mechanicky kypřeného pečiva

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Relevance 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	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	B - velmi dobře
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 se ve své práci zaměřila na téma, které je jí profesně blízké. Praktické zkušenosti s výrobou mechanicky kypřeného pečiva velmi dobře využila při výrobě experimentálních výrobků a hodnocení jejich kvality. V průběhu práce studentka neustále přicházela s dalšími a dalšími náměty, co ještě otestovat a začlenit do práce. Provádění experimentů, psaní práce i úpravám textu věnovala maximální úsilí. Určitý nevyužitý prostor pro zlepšení zůstal dle mého názoru zejména v popisu použitých metod. Zapracování jedinečných zkušeností studentky s výrobou mechanicky kypřeného pečiva do diskuse výsledků mohlo významně obohatit také tuto část práce.

Vyjádření k plagiátorství

Systém Theses.cz našel maximální podobnost této práce s jinými dokumenty ve výši **2 %**. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V Zlíně dne **23. května 2025**

Podpis vedoucího diplomové práce