

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Blanka Břečková
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:
Jakost těstovin skladovaných při různých teplotách

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	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:

Diplomová práce Bc. Blanky Břečkové se věnuje jakostním změnám těstovin během 2letého skladování a završuje skladovací experiment založený v její bakalářské práci. Domnívám se, že teoretická část diplomové práce mohla být zpracována detailněji a studentka mohla využít více zdrojů literatury, nicméně k výsledné práci nemám zásadní připomínky. Studentka přistupovala ke zpracování své diplomové práce velmi zodpovědně a v laboratoři pracovala po celou dobu experimentu naprosto samostatně.

Diplomová práce Bc. Blanky Břečkové prošla kontrolou původnosti a mohu konstatovat, že se nejedná o plagiát. Práce splňuje všechny požadavky na kvalifikační práce, já ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

-

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce