

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Smiešková Petra  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav analýzy a chemie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
**Akademický rok:** 15/16

**Název diplomové práce:**

Technologie výroby škrubového sirupu a její vliv na výstupní kvalitu

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>
8. Přístup studenta k diplomové práci	<b>A - výborně</b>

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce sleduje účinky několika druhů amylolytických enzymů na různé druhy škrobu. V teoretické části jsou popisovány zejména technologie a suroviny pro výrobu škrobu a dále technologie škrobových hydrolyzátů. V práci je použito 50 literárních zdrojů. Celkově bych doporučil vhodněji interpretovat výsledky a diskutovat s jinými autory. Přesto studentka přistoupila k práci vědomitě. Diplomovou práci hodnotím známkou B - velmi dobře. Jedná se o původní práci a doporučuji ji k obhajobě.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V e Zlíně dne 16.5.2016

Podpis vedoucího diplomové práce