

Průběh obhajoby diplomové práce:

Reologické vlastnosti směsi pšeničné mouky s přídavky cvrččí mouky

Prezentace na téma Reologické vlastnosti směsi pšeničné mouky s přídavky cvrččí mouky proběhla odpovídajícím způsobem. Při vlastní prezentaci studentka působí sebevědomě, projev je plynulý. Prezentace studentky je přehledná a dobře strukturalizovaná. Z celkového průběhu bylo zřejmé, že se studentka v problematice dobře orientuje.

Připomínky vedoucího: Studentka pracovala podle zadání, vyzdvihuje úsilí studentky při práci v laboratoři. K práci má dvě doplňující otázky (viz posudek). Práci hodnotí známkou výborně.

Připomínky oponenta: Práci chválí, má dva doplňující dotazy (viz posudek). Práci hodnotí známkou výborně.

Studentka odpověděla na doplňující otázky.

Otázky k obhajobě diplomové práce

prof. Ing. Tomáš Lošák, Ph. D.:

Bez dotazu.

Ing. Jaroslav Bernas, Ph. D.

Chválí práci studentky, ale upozorňuje na drobné nedostatky v práci.

doc. Ing. Jakub Brom, Ph. D.:

Vznesl dotaz ohledně počtu opakování měření v práci studentky. Studentka popsala průběh zpracování dat adekvátním způsobem.

Ing. Tomáš Pavlíček, Ph. D.:

Bez dotazu.

Ing. Jan Procházka, Ph. D.:

Jaké další alternativy byste doporučila místo cvrččí mouky. Studentka upřednostnila cvrččí mouku, před dalšími produkty s ohledem na nižší výrobní náklady a chuť.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 10. června 2021



předseda zkušební komise