



## POSUDEK VEDOUCÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

**Diplomová práce Bc. Veroniky Bugáňové „Mikrobiální testování raw chleba“** má rozsah 97 stran, včetně souhrnu literatury a přílohy, které doplňují provedené experimenty.

Úkolem diplomantky bylo prostudovat literaturu na dané téma. Vypracovanou rešerší autorka prokázala znalost a orientaci v oblasti dané zadáním. Práce představuje ucelený přehled informací vhodně utříděný do jednotlivých kapitol.

Určité nedostatky, které se objevily při sepisování jednotlivých kapitol, pramenily z menší zkušenosti studentky. Veškeré připomínky vedoucí práce však akceptovala a práci zkorigovala. Grafická úprava práce je velmi pěkná.

Diplomantka přistupovala k práci zodpovědně, v laboratoři pracovala pečlivě, pravidelně informovala o průběhu experimentu. Vždy po konzultaci dokázala vyvodit vlastní smysluplné závěry. Práci jak stylisticky, tak po stránce pravopisné bylo třeba upravit, což diplomantka vždy provedla dle pokynů vedoucí.

Literární přehled je dostačující a je zpracován s dodržением citačních norem.

Diplomovou práci hodnotím jako přínosnou v oblasti určené zadáním, uvedené připomínky nikterak nesnižují kvalitu diplomové práce, **práci doporučuji k obhajobě** a po zhodnocení celkového přístupu k řešení, pracovní iniciativy i všech dalších skutečností **klasifikuji známkou**

**A**

V Pardubicích dne 27. 5. 2022

Ing. Iveta Brožková, Ph.D.