

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Marek Solanský  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavlína Boudová Pečivová, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: Mgr. Monika Dvořáková, Ph.D.  
Akademický rok: 2011/2012

### Název diplomové práce:

Porovnání účinku dvou typů droždí na kvalitu a trvanlivost mražených rohlíků

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</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>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení  
**B - velmi dobře**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce je zaměřena na změny vlastností těst a rohlíčků vlivem třech různých dávek dvou druhů droždí. Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část.

Teoretická i praktická část obsahuje kapitoly v souladu se zadáním práce. Cíle praktické části práce jsou jasně definované. Nicméně text obsahuje řadu překlepů a gramatických chyb, vyskytuje se zde anakolut a zeugma.

K práci mám následující připomínky a doporučení:

- zarovnat celý text do bloku a nedělit slova,
- v seznamu literatury použitou literaturu citovat shodně (např. odkaz č. 42),
- v textu se odkazovat na citovanou literaturu jednotně (nekombinovat hranaté závorky s číselným odkazem a jména autora s rokem vydání v kulaté závorce, např. str. 22),
- str. 37 až 42 obsahuje pouze jeden literární zdroj,
- u posloupných číselných citací nahradit např. [42, 43, 44] za [42– 44].
- nahradit "pokojová" teplota za "laboratorní" (str. 72),
- v kapitole metodika používat trpný rod,
- pod tabulkami vysvětlit význam horních indexů charakterizující statistické průkaznosti, v tomto stavu nelze data posoudit,
- na všechny tabulky a obrázky se v textu odkazovat,
- sjednotit informace o firmách vyrábějící použitý materiál a pomůcky (někde se vyskytuje pouze název, a v jiném případě je uvedeno i PSČ),
- latinskou terminologii psát kurzívou,
- tabulky graficky lépe zpracovat, jsou nepřehledné (přispívá k tomu také dělení slov),
- tabulky a kapitoly pojmenovávat výstižněji (např. Tab. 5: Tuhost jednotlivých vzorků rohlíčků po upečení s kontrolním vzorkem, nebo v kap. 11.3.1 Texturní vlastnosti čerstvě upečených rohlíčků je uvedena tabulka obsahující informace o vlastnostech pečiva i 3 dny starého),
- do seznamu zkratk není nutno zahrnovat obecně známé zkratky (např. Tzn., Např., značky prvků ...),
- v Tab. 4 chybí u vzorku G horní index,
- u uvedených dat jsou chybné počty desetinných míst (např. Tab. 5: hodnoty by měly být zaokrouhleny na jedno desetinné místo),
- není nutno uvádět u všech koncentrací droždí jednotky pokud údaje následují za sebou (např. str. 67, postačí u poslední),
- u hodnot v Tab. 6 není potřeba uvádět hodní indexy, pokud jsou všechny shodné (neprůkaznost),
- používat exponenciální vyjádření jednotek (např. str. 43),
- mezi číselnou hodnotou a jednotkou vkládat pevnou mezeru (pokud se nejedná o přídavné jméno),
- sjednotit používání pomlčky a rozdělovníku (např. u vyjádření záporných hodnot),  
atd.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Vysvětlíte, prosím, zkratku "CH" uvedenou v Tab. 1. V seznamu zkratk není vysvětlena.
2. Kde jste získal informace, které uvádíte v kap. Metodika - Tab. 1 a Obr. 1? Necitujete žádný zdroj.
3. Co je program "Statka 25"? Chybí citace.
4. Objasněte, prosím, graf: Obr. 2. - nárůst tuhosti A oproti čemu? co znamenají čísla pod tabulkou? to jsou naměřená data nebo nárůst?
5. Na str. 67 uvádíte, že bylo připraveno 28 vzorků těsta. Proč 28, když se jednalo celkem o 7 druhů těst (1 kontrolní + 3 dávky droždí Bruggeman + 3 dávky droždí Vivo?)

V e Zlíně dne 17. 5. 2012

podpis oponenta diplomové práce