

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Čurečková Klára
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Akademický rok:	2015/2016

Název diplomové práce:

Srovnání produkce kypřicího plynu u bezlepkových těst

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Práce je napsaná přehledně a výsledky názorně prezentovány grafy.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jaký byl rozdíl v granulaci mezi moukou cizrnovou nativní a cizrnovou nativní hladkou?
2. Rychlost produkce kypřicího plynu byla nejnižší u mouky amarantu, proč tomu tak bylo?

V Brně dne 28.04.2016

Podpis oponenta diplomové práce