

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Ondrušíková Ingrid</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Helena Družbíková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/2017

**Název diplomové práce:**

Sestavení nových dávek potravin pro zabezpečení stravování vojáků

**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>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - 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:**

Teoretická část předložené diplomové práce kopíruje zadání, avšak členění kapitol nebylo vhodně zvoleno. Kromě toho některé kapitoly mohly být lépe zpracovány vzhledem k množství použitých literárních zdrojů včetně zahraničních, které hodnotím kladně. V rámci praktické části studentka provedla rozsáhlý průzkum dostupnosti zvoleného typu potravin na trhu v ČR i na Slovensku a zpracovala velké množství dat, které pak použila pro sestavení a následné nutričně ekonomické hodnocení jídelních lístků. V interpretaci výsledků a následné diskuzi shledávám několik drobných nedostatků. Zejména zde postrádám srovnání zjištěných poznatků s pracemi, které se zabývaly obdobnou tematikou. Závěr práce je formulován správně. Návrhy na doporučení se však mohly týkat i skladby konkrétních denních jídel a ne jen druhů potravin. Předloženou diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B – velmi dobře.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

Uveďte prosím případná doporučení pro úpravu skladby jídelních lístků. Zaměřte se na koncepci obědů a večeří např. 4. den.

Z jakého důvodu u některých jídel plánujete sůl?

Je podle Vašeho názoru zařazení kávy do jídelních lístků vhodné z pohledu zajištění správného pitného režimu? Proč ke každému jídlu mimo svačin neplánujete nápoj ať už teplý či studený?

V Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce