

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Eliška Musilová
Studijní program:	N2901 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Texturní vlastnosti pečiva připraveného z komerčních bezlepkových směsí

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

- v práci autorka nepoužila ani jeden z literárních zdrojů doporučených vedoucí práce
- vyskytují se zde drobné gramatické chyby

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Co může být spouštěčem celiakie?
2. V metodice není uvedena skladovatelnost chleba mezi jednotlivými měřeními, jak tedy byly chleby skladovány?
3. Jak si vysvětlujete zjištění, že při největším výpeku (ztráty pečením) byl i největší specifický objem (u chleba z chia)?

V Brně dne **27.5.2019**

Podpis oponenta diplomové práce