

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Majar Petr
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:

Fyzikálně chemické vlastnosti těsta z různých druhů rýžových mouk

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Petra Majara se zabývá fyzikálně chemickou charakterizací připravených těst z různých druhů rýžové mouky a optimalizací přídavku vody na základě měření reologických a termických vlastností.

V teoretické části se student zabývá problematikou výroby produktů z rýžové mouky, úlohy rýže ve výživě člověka a metodami charakterizujícími kvalitu připravených těst. Použité literární zdroje jsou hodnotné, aktuální a vhodně citované v textu. Praktická část zahrnuje postupy přípravy rýžových těst s různým obsahem vody a použité měřicí techniky. Výsledky jsou uvedeny v tabulkách a znázorněny v grafech, které by však mohly mít stejný styl prezentace. Výsledky jsou vhodně komentovány a diskutovány. Práce obsahuje 6 kapitol a závěr, kde jsou shrnuty dosažené cíle v souladu se zadáním diplomové práce. V práci jsou použity relevantní zdroje v počtu 67. Po formální stránce práce splňuje požadavky na takovou práci kladené. Z jazykového hlediska je práce čtivá, logicky strukturovaná, bez gramatických chyb až na několik překlepů. Při kontrole plagiátorství byla nalezena 5 % shoda.

Student přistupoval k práci cílevědomě a samostatně, a proto ji hodnotím známkou "A výborně" a doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne 20. 05. 2019

Podpis vedoucího diplomové práce