Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	**Bc. Matějková Kateřina**
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	ÚACHP
Vedoucí diplomové práce:	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Tereza Koláčková
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:
Výroba bezlepkových sušenek s netradiční surovinovou skladbou a stanovení jejich nutriční hodnoty

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	**A - výborně**
4.	Popis experimentů a metod řešení	**A - výborně**
5.	Kvalita zpracování výsledků	**A - výborně**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**A - výborně**
7.	Formulace závěrů práce	**A - výborně**

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

A - výborně

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce je napsaná přehledně a srozumitelně. V práci se ovšem vyskytují překlepy (viz klíčová slova a další), použití méně vhodných výrazů (např. akorát) a menší nepřesnosti (viz str. 16 např. odkaz na vlhkost, která není v první kapitole zmíněna). Studentka splnila zadání práce jak části teoretické, tak i praktické. V teoretické části jsou nejprve vyjmenovány a popsány druhy sušenek a suroviny pro jejich výrobu, dále je výstižně popsána technologie jejich výroby, následují informace o bezlepkových sušenkách a použití surovin pro tyto výrobky. V praktické části jsou popsány použité metody, příprava vzorků – výroba těst s netradičními surovinami a výsledky, které jsou vhodně diskutované. Závěr práce je výstižný, naopak citace nemají jednotnou formu.

Diplomovou práci navrhuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 2.4 na straně 20 uvádíte, že sýr je jednou z tradičních ingrediencí pro pečení. Můžete toto tvrzení blíže vysvětlit?
2. Jak se projeví použití rýžové mouky místo pšeničné v ceně finálního výrobku?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce