

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Bc. Magda Jiroušková |
| 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:

Vliv suroviny na kvalitu bezlepkových raw tyčinek

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 | B - velmi dobře |
| 5. Kvalita zpracování výsledků | A - výborně |
| 6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze | B - velmi dobře |
| 7. Formulace závěrů práce | B - velmi dobře |

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Práce je na velmi aktuální téma, standardně řazené kapitoly.

- chybí odkaz v textu na tab. 3

- možná by bylo vhodné v abstraktu zmínit ještě výsledek sensorické analýzy

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Kdo prováděl sensorickou analýzu a kolik osob se jí zúčastnilo?

2. Je správně hodnotit společně chuť a vůni?

3. Podle čeho byl zvolen zrovna daný přídatek Cascary?

4. Je v ČR legislativně podložená RAW strava?

V Brně dne **27.5.2019**

Podpis oponenta diplomové práce