

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Krejsová Andrea
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:
Obohacení kváskového chleba o netradiční mouky

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	E - dostatečně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	E - dostatečně
7. Formulace závěrů práce	E - dostatečně

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce studentky Bc. A. Krejsové s názvem „Obohacení kváskového chleba o netradiční mouky“ je rozdělena na dvě části. Teoretická část přehledným způsobem zpracovává rešerši literárních zdrojů. V práci se vyskytují drobné formální chyby. Praktická část je rozdělena na analytické a senzorické hodnocení. Praktické cíle práce byly sice naplněny, výsledky jsou však nedostatečně zhodnoceny, chybí dostatečné statistické vyhodnocení a je velmi nízká úroveň interpretace výsledků. Dále jsou nedostatečně diskutovány s ostatními literárními zdroji.

Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm D – uspokojivě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Byly v práci upřednostněny při výběru konkrétního druhu luštěnin také nutriční hodnoty?
2. Jakým způsobem byly zajištěny reprodukovatelné podmínky při senzorickém hodnocení uvedeném v této práci.

Ve Zlíně dne **20. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce