

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Vít Kundera
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. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:

Vliv přídavku vody a doby hnětení na reologické vlastnosti těsta

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

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Na tak obsáhlou práci mohl být „Závěr práce“ více konkrétnější.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Tab. 1 a – na jakém principu pracuje konzistograf - omáčka, výplň – vysvětlete prosím.
2. Jaký je Váš názor na přidavek vody při výrobě chleba a těstovin z rýžové mouky, vztaženo na retrogradaci škrobu?

Ve dne 13. 05. 2020

Podpis oponenta diplomové práce