

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: DAMAŠEK Jozef
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:
Výroba trvanlivého pečiva z netradičních surovin

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
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	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:

Student splnil zadaný cíl práce. Diplomová práce je psána čtivou formou a splňuje náležitosti experimentální práce. Téma práce, výroba trvanlivého pečiva z netradičních surovin, je vysoce aktuální. V teoretické části práce je uveden popis technologie výroby trvanlivého pečiva a jednotlivých netradičních surovin, které mohou pozitivně ovlivnit výslednou nutriční hodnotu výrobku. V praktické části práce student zpracoval a vyhodnotil experiment výroby, kdy u dvou druhů trvanlivého pečiva je zčásti nahrazena tradiční surovina, hladká mouka, surovinou netradiční. Výsledky práce jsou zpracovány v přehledných tabulkách a závěr je správně formulován.

Doporučení:

- Abstrakt a klíčová slova jsou uvedeny v češtině, celá práce je psána slovensky. Psát jednotně ve zvoleném jazyce, tedy slovensky.
- V části výsledky a diskuze mohlo být uvedeno srovnání s obdobnými pracemi na dané téma.

Práce má logickou strukturu, obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená. Formální stránka práce je na velmi dobré úrovni. Jazykovou si nedovolím hodnotit, práce je ve slovenštině. Uvedeno je značné množství literárních odkazů, z nichž 80 % představují odkazy zahraniční. Student prokázal, že se do problematiky výroby trvanlivého pečiva ponořil a dokáže správně formulovat vyhodnocení výsledků experimentu.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Příklad „mouky z banánu“ k pšeničné hladké mouce do 5 %, při zkoušení nevyhověl po stránce senzorycké – nepříjemná chuť, nebo po stránce špatných technologických vlastností – lepivost či drobivost při přípravě těsta? Opravdu takto nízké množství suroviny bylo v těstě znatelné a negativně ovlivnilo výsledný vzorek při pokusu a jeho následné vyřazení?

Ve Zlíně dne **22. 5. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce