

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kateřina Rundtová
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 surovin a jejich směsí na porositu muffinů

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

V práci jsou v kapitole „POROSITA MUFFINŮ“ (v teoretické části) popsány metody k hodnocení porosity, no ani jedna z nich nebyla použita k hodnocení.

Název práce „Vliv surovin a jejich směsí na porositu muffinů“ ve výsledcích je hlavní tématice věnovaná kapitola o třech řádcích (Analýza porosity muffinů), plus pěknou fotografickou dokumentaci.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jaká je Vámi zjištěná závislost mezi porositou a naměřenými výsledky pomocí texturometru ?

Ve dne 14. 05. 2020

Podpis oponenta diplomové práce