

## Posudek vedoucího bakalářské práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie potravin**

Akademický rok: **2014/2015**

Název práce: **Směsí pro bezlepkové výrobky**

Řešitel: **Kristýna Bazalová**

Vedoucí práce: **Ing. Viera Šottníková, Ph.D.**

Oponent: **MVDr. Jaroslav Palásek, CSc.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	<b>A</b>
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	<b>A</b>
3.	Využití znalostí získaných studiem	<b>B</b>
4.	Využití odborné literatury	<b>B</b>
5.	Vhodnost metodiky řešení	<b>nelze hodnotit</b>
6.	Využití metod zpracování výsledků	<b>nelze hodnotit</b>
7.	Interpretace výsledků, diskuze	<b>nelze hodnotit</b>
8.	Formální úprava práce	<b>A</b>
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	<b>A</b>

### Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Práce je pečlivě zpracovaná a systematicky rozdělená. Tím, že studentka je sama celiatikem ví, jak je těžce sestavit vhodnou směs na výrobu bezlepkového výrobku.

1. Které druhy vláknin a hydrokoloidů jsou nejčasteji využívány při přípravě bezlepkových směsí?
2. Proč je důležitý dostatečný příjem vlákniny, zvláště u celiatiků?
3. Která luštěnina je pro celiatiky – děti do 4 let nejvhodnější a proč?

**Závěr:** Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 04. 05. 2015

**Ing. Viera Šottníková, Ph.D.**

vedoucí práce