

Posudek vedoucího diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Jakost a zdravotní nezávadnost potravin**

Akademický rok: **2016/2017**

Název práce: **Vliv chemického složení a technologické kvality zrna pšeníc s barevným perikarpem na kvalitu pekárenských výrobků**

Řešitel: **Bc. Šárka Kubová**

Vedoucí práce: **prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna**

Oponent: **doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.**

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

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Diplomantka přistupovala k řešení diplomové práce aktivně. Pracovala samostatně a plnila beze zbytku všechny úkoly spojené s vypracováním diplomové práce.

K diplomantce mám následující dotazy:

- 1) Příklad přidavek otrub zhoršoval objem pečiva. Dalo by se nějakým způsobem ovlivnit, aby k danému jevu nedocházelo?
- 2) Jak byste vysvětlila snížení pevnosti výrobků po 24 hodinovém skladování?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 18. 5. 2017

prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna
vedoucí práce