

Posudek oponenta diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

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

Akademický rok: **2015/2016**

Název práce: **Možnosti výroby piva, pekárenských a těstářenských výrobků pro celiaky**

Řešitel: **Bc. Šárka Dvořáková**

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

Oponent: **Mgr. Iva Burešová, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	A
3.	Využití znalostí získaných studiem	B
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:

Studentka zpracovala práci na téma výroby bezpečného pečiva. Téma práce je vysoce aktuální z důvodu rostoucího počtu konzumentů odkázaných na bezpečné potraviny a také konzumentů, kteří preferují bezpečné potraviny na základě své svobodné volby.

Studentka zvolila relativně široké spektrum dosti nesourodých výrobků od vánočky, přes těstoviny až po pivo. Ocenění proto zaslouží, že text práce je ucelený a části věnované různým výrobkům jsou navzájem propojeny.

Vyzvednout si zaslouží také skutečnost, že se jedná o práci zaměřenou na získání praktických výstupů. Ráda bych se proto studentky zeptala

- a) zda jsou receptury prakticky využitelné pro komerční výrobu bezpečných potravin
- b) jaký je odhad ceny, za kterou by se mohly výrobky na trhu nabízet.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 2. 5. 2016

Mgr. Iva Burešová, Ph.D.
oponent práce