

## Posudek vedoucího diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Ekotrofologie**

Akademický rok: **2018/2019**

Název práce: **Směsi pro výrobu bezlepkových sušenek s přidavkem vlákniny**

Řešitel: **Bc. Lucie Dvořáčková**

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

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

	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>A</b>
6.	Využití metod zpracování výsledků	<b>B</b>
7.	Interpretace výsledků, diskuse	<b>C</b>
8.	Formální úprava práce	<b>B</b>
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	<b>B</b>

**Nalezená podobnost předložené závěrečné práce: 29 %**

**Vyjádření vedoucího závěrečné práce ke zjištěné podobnosti předložené závěrečné práce:**

Protokol Thesis vyhodnotil diplomovou práci „Směsi pro výrobu bezlepkových sušenek s přidavkem vlákniny“ shodou 29 %, studentka na praktické části pracovala samostatně, shodné pasáže byly nalezeny v čestném prohlášení a doporučené literatuře v zadání práce, v řazení kapitol obsahu. V metodice se nachází shody, protože podobná práce již byla na Ústavu technologie potravin zpracovaná a hodnotící parametry i dotazníky jsou podobné, hodnotící parametry jsou přesně a jasně definované. Část označených shod je u legislativy (směrnice a vyhlášky). Diplomová práce Radky Svobodové se celiakii nezabývala. V části přehledu použité literatury

Str. 20 – charakteristika a popis výroby sušenek – nelze psát jinak

Str. 39 + 40 je v pořádku – postup při výrobě + tabulka receptur je od autorky.

Str. 41 senzorické hodnocení – provádí se podle určitých daných kritérií – což není plagiat

Jinak je celá práce originální, shoda je jenom díky využití postupů pekařského pokusu, což je jediné průkazné hodnocení při výrobě, v našem případě sušenek. Podobnost je i u senzorického hodnocení, které má také své dané kritéria a podmínky.

Co se týče shodnosti použité literatury s prací R. Svobodové, až na tři shodné autory je literatura studentky Dvořáčkové odlišná.

**Konkrétní připomínky a dotazy k práci:**

1. Jsou výrobky z ovsu pro celiaka vhodné?
2. Korelovala pevnost stanovená objektivně s pevností při senzorickém hodnocení?
3. Kterou recepturní sušenku by jste doporučila ke konzumaci s označením zdravotního benefitu?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **C**

Datum: 17. 5. 2019

**doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.**  
vedoucí práce