

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lucie Ďoubalová
Studijní program: B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2021/22

Název bakalářské práce:

Vazba mezi postupem při vedení kvasu a kvalitou pečiva

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce byla zaměřena na hodnocení vazby mezi postupy přípravy těsta a kvalitou směsného pšenično-žitného pečiva. Srovnávány byly mj. výrobky připravené z nativního kvasu, sušeného kvasu a výrobky bez kvasu. Studentka aktivně a samostatně přistupovala k provádění experimentální části i psaní práce, což je zřejmé také z navrženého hodnocení. Určitý prostor k budoucímu zlepšení je snad možné nalézt v interpretaci výsledků a jejich diskusi. Práce přinesla řadu výsledků, se kterými je možné dále pracovat. Výsledky mohou nalézt uplatnění zejména v publikacích pro laickou veřejnost, které se zaměřují na osvětlování rozdílů mezi pečivem vyrobeným z různých surovin a lišících se technologií výroby.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

-

Ve Zlíně dne **19. 05. 2022**

Podpis vedoucího bakalářské práce