

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Fišerová Daniela
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název bakalářské práce:

Výroba a vybrané parametry piva s bazalkovým semínkem

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Relevance použité literatury	B - velmi dobře
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 a diskuze výsledků	B - velmi dobře
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 slečny Daniely Fišerové s názvem Vybrané atypické slady při výrobě nápojů na bázi piva se věnuje využití luštěninových sladů jako alternativní suroviny při výrobě pivních nápojů. V rámci praktické části byly připraveny modelové vzorky s různým podílem luštěninových sladů (0, 10, 25 a 50 %), které byly analyzovány v jednotlivých fázích výroby (mladina, mladé pivo, zralé pivo) pomocí základních chemických, fyzikálně-chemických a optických metod. Hotové vzorky byly dále senzoricky hodnoceny.

Studentka pracovala v laboratoři samostatně, pečlivě a s velkou zručností. Technologickou i analytickou část zvládla velmi dobře a prokázala schopnost přesně a spolehlivě realizovat experimenty.

Při psaní textové části bylo občas třeba poskytnout podrobnější vedení a přesněji formulovat očekávané úpravy. Slečna Fišerová si však byla vědoma svých rezerv v této oblasti a na zlepšení systematicky pracovala. Vždy ochotně přijímala zpětnou vazbu a aktivně na ní reagovala, což vedlo k postupnému zlepšení výsledného textu.

Práce naplňuje požadavky kladené na bakalářskou úroveň a přináší zajímavý příspěvek k možnostem využití netradičních surovin v pivovarské technologii. Studentka po celou dobu projevovala zodpovědný přístup a snahu o co nejlepší výsledek. Bakalářskou práci proto doporučuji k obhajobě s celkovým hodnocením A-výborně.

Vyjádření k plagiátorství

Systém Theses.cz našel maximální podobnost této práce s jinými dokumenty ve výši 2 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **21. května 2025**

Podpis vedoucího bakalářské práce