

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

| | |
|---|--------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Minaříková Silvie |
| Studijní program: | Chémie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Chémie a technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Technologie potravin |
| Vedoucí bakalářské práce: | doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. |
| Oponent bakalářské práce: | Ing. Viera Šottníková, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2015/2016 |

Název bakalářské práce:

Texturní charakteristiky bezlepkového laminovaného těsta

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

| Kritérium hodnocení | Hodnocení dle ECTS |
|--|--------------------|
| 1. Splnění zadání bakalářské práce | A - výborně |
| 2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování | A - výborně |
| 3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů | B - velmi dobře |
| 4. Popis experimentů a metod řešení | A - výborně |
| 5. Kvalita zpracování výsledků | B - velmi dobře |
| 6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze | B - velmi dobře |
| 7. Formulace závěrů práce | A - výborně |

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

A - výborně

| |
|--|
| Komentáře k bakalářské práci: |
| |
| Otázky oponenta bakalářské práce: |
| 1. Myslíte si že je zapařování jemného pečiva potřebné? 2. Proč je podle Vás vyšší tvrdost výrobků při použití instantních mouk? 3. Který z vyrobených croissantů Vám nejvíce chutnal? |

V Brně dne 5.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce