

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Andrea Krejsová
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor: -
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): -
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Akademický rok: 2021/22

Název diplomové práce:
Obohacení kváskového chleba o netradiční mouky

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce je věnována tématu obohacení kváskového chleba o netradiční mouky. V teoretické části práce jsou popsány jednotlivé suroviny na výrobu kváskového chleba, jeho výroba a vlastnosti. Přestože je zde např. s dobrým záměrem uveden popis vedení kvásku a postup výroby chleba pomocí kvásku v domácích podmínkách, celá teoretická část působí poněkud neuceleným dojmem a bylo by jí možné podložit větším množstvím literatury. Obdobně praktická část je také poněkud neucelená a vyskytují se některé drobné formální chyby. Kladně hodnotím nadšení studentky pro dané téma. Práce obsahuje dostatek výsledků, které však následně nebyly dostatečně zpracovány, interpretovány a diskutovány.

Při kontrole plagiátů předložené práce byla nalezena shoda 23%, která je však způsobena shodou při použití běžného názvosloví a proto se o plagiát nejedná.

I přes uvedené nedostatky doporučuji předloženou práci k obhajobě.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce