

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Damašek Jozef
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Výroba trvanlivého pečiva a stanovenie jeho jakostných znakov

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
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	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Cíle bakalářské práce – výroba a analýza trvanlivého pečiva byly splněny.

Teoretická část bakalářské práce je napsána odpovídajícím způsobem s využitím dostatečného počtu literárních zdrojů. V textu se ale vyskytuje poměrně velké množství gramatických chyb a překlepů, i chyb při překládání z češtiny. Také popisky tabulek a obrázků nejsou ve správném formátu a literární zdroje nejsou uváděny popořadě. Pro příště bych doporučila rozšířit úvod, který má čitatele obeznámit s řešenou problematikou. Také bych doporučila rozšířit kapitolu věnující se surovinám pro výrobu trvanlivého pečiva o popis nutričně významných složek v rámci jednotlivých surovin.

Praktická část BP je celkově zpracována vhodným způsobem, i když postrádám alespoň u jednoho stanovení grafické zobrazení výsledků, které je více znázorňující pro sledování rozdílů mezi jednotlivými stanovenými parametry. Také bych doporučila, vzhledem k tématu BP - výroba trvanlivého pečiva, uvést obrázky upečených produktů spíše než obrázek homogenizace vzorků mixérem nebo filtraci vzorků pro stanovení škrobu. Postrádám i senzorické zhodnocení vzorků, které je také důležité pro posouzení možnosti vylepšení výrobků, kdy dochází ke změnám v surovinách. V rámci závěru bych nedoporučovala dělat hodnocení ohledně zlepšení nutričních parametrů např. jen na základě stanovení celkových bílkovin, bez znalostí o aminokyselinovém profilu.

Na základě uvedených skutečností konstatuji, že Jozef Damašek splnil zadání bakalářské práce, bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Pro zvýšení nutriční hodnoty výrobků z obilnin, které aminokyseliny a mastné kyseliny byste doplnil do takovýchto výrobků a proč?

Hodnotil jste tyto výrobky i senzoricky? Neměl např. přídavek 10% otrub významný vliv na senzorickou jakost výrobků? Co jiné přídavky?

V Zlíně dne **21.05.2018**

Podpis oponenta bakalářské práce