

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Sedláčková Michala
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: prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název bakalářské práce:
Kvasy pro výrobu ovocných pálenek

Hodnocení bakalářské 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 bakalářské práce	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Michaly Sedláčkové je zaměřena na popis výroby ovocných kvasů, které jsou využívány pro výrobu alkoholických nápojů. V první části jsou popsány běžně používané druhy ovoce a jeho chemické složení. V následující části je uveden detailní popis přípravy ovocného kvasu a průběhu kvašení. Také jsou charakterizovány potenciální vady vyskytující se při špatném zpracování kvasu. V práci jsou také charakterizovány nejvíce používané kvasné nádoby a práce obsahuje krátký úvod do výroby calvadosu.

Práce se snaží problematiku popisovat prakticky, avšak toto se bohužel promítá do stylu sepsané práce – výrazy jsou méně odborné, mnohdy méně přesné. Přesto je tematika sepsána komplexně. Jedná se o původní práci a hodnotím ji známkou C – dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **26. 05. 2021**

Podpis vedoucího bakalářské práce