Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	**Ďoubalová Lucie**
Studijní program:	B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	---
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název bakalářské práce:

Vazba mezi postupem při vedení kvasu a kvalitou pečiva

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	**A - výborně**
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

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce Lucie Ďoubalové se zaměřuje na vazby mezi postupem při vedení kvasu a kvalitou vyrobeného chleba. Jedná se o aktuální téma nejen v průmyslové výrobě, ale i v soukromé sféře z důvodu stále častější výroby chleba v domácnostech včetně vedení kvásku.

Teoretická část je rozdělena na tři hlavní části. První část se věnuje charakteristice surovin pro výrobu chleba, druhá popisuje tradiční technologie přípravy kvasů a třetí se věnuje moderním postupům vedení kvasů. Kapitoly jsou ucelené a logicky na sebe navazují. Text je přehledný a dobře čtivý.

V praktické části práce se autor zaměřuje na popis použitých metod se zaměřením na pekařský pokus, stanovení ztrát pečením a senzorické hodnocení. Popsané metody pak následně využívá při zkoumání vlivu použité kypření chlebového těsta na kvalitu vyrobeného chleba. Výsledky jsou následně vhodnou formou interpretovány a diskutovány.

Oceňuji rozsah a styl bakalářské práce, která odpovídá práci diplomové.
Práci z výše uvedených důvodů doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1) Bylo uváděné senzorické hodnocení prováděno školenými nebo laickými hodnotiteli?
2) Jakým způsobem jste se pokusila zajistit reprodukovatelné podmínky uvedené v této práci?

Ve Zlíně dne **30. 05. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce