

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Vlasta Dvořáková
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Věra Brančová
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2012/2013

Název bakalářské práce:

Stanovení optimálních podmínek pro výrobu kynutých těst a výrobků z nich

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

E - dostatečně

Komentáře k bakalářské práci:

Práce je zpracována podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB. Část "Seznam použité literatury" zahrnuje poměrně malé množství literárních zdrojů, přičemž důraz by měl být kladen hlavně na časopiseckou literaturu, která by celkově měla být ve větším rozsahu a zde zcela absentuje. Je zde 9 odkazů na knihy, což jsou většinou SŠ učebnice a příručky a dále je zde 8 internetových odkazů, což není příliš vhodné, neboť nemusí být dlouhodoběji dostupné a často nejsou obsahově relevantní a navíc jsou špatně citovány. Dále se v práci vyskytují některé zásadnější nepřesnosti ve formulacích a vyjádřeních, z nichž snad nejzásadnější je použití 1.osoby v Abstraktu, Úvodu a prakticky v celé práci. Práce by měla být psána v neosobním tvaru - v 3.osobě a trpném rodu. Dále se zde doslovně opakují určité pasáže - str. 10. a str. 13 - " důležitou součástí tvoří lepek..... V praktické části str. 49 formulace "vycházela jsem ze základních receptur pro výrobu těchto těst, z osvědčených receptů („našich babiček“) a z receptur uváděných na internetových stránkách" bez citací nejsou akceptovatelné. V tabulkách 1,2 a dalších neuvádíte měnu pro cenu výrobků a surovin a konečná hodnota je v Kč/kg? nebo jiné vyjádření - na kusy? Stejně tak nejsou jasné podklady k výpočtům na str. 52 a dále - réžie, přepoččet na kusy (normativní hmotnost 1 ks?). Za předpokladu adekvátního zodpovězení položených otázek a vysvětlení nedostatků doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm E - dostatečně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

str.18 - uvádíte "Sůl je nejčastěji obohacena jódem, jódem s fluórem, ale může být obohacena také jinými látkami, které nemusí být výhradně minerály". O jaké látky, které nemusí být výhradně minerály se jedná?

str. 19 - Tažný margarín obsahuje vyšší podíl hovězího masa [3]. Jak je to myšleno?

str. 52 - čím jsou dány výrobní ztráty, réžie a množství vyrobených kusů?

str. 57 - v kapitole -STANOVENÍ HODNOTÍCÍCH ZNAKŮ, URČENÍ KRITÉRIÍ, JEJICH VYHODNOCENÍ

- s jakými literárními udaji jste konfrontovala použítá kritéria?

- zdá se vám hodnocení jedním hodnotitelem dostatečně objektivní?

V Zlíně dne 30.5.2013

podpis oponenta bakalářské práce