

## Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Lenka Křápková, DiS  
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Chemie a technologie potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků  
Ústav: Ústav technologie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Iva Burešová, Ph.D.  
Oponent bakalářské práce: Ing. Viera Šottníková, Ph.D.  
Akademický rok: 2012/13

**Název bakalářské práce:**  
Ječný kvasný chléb

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **nedoporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení  
**F - nedostatečně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Hlavní část práce "Materiál a metodika" je napsána hodně chaoticky, je těžce rozeznat, co se vlastně hodnotilo, na str. 38 je přídavek 40, 50, a 60%, ale tento přídavek je v tab.7 uveden jako 20, 25, a 30%, v tab.8 jen 40% a v tab. 9 20, 40%, takže není zřejmé, co se vlastně hodnotilo. Zkoušel se přídavek žitného kvasu, nebo ječné mouky, kterou studentka nazývá moukou bezpluchou?

Str. 39 - objem výrobků se uvádí v cm<sup>3</sup> nebo v ml, jak se mohl hodnotit objem bez měření? Výsledek měření je o tom, že by měl být vždy statisticky vyhodnocen, nestačí jen něco zkonstatovat.

V abstraktu je napsáno, že byl kladen důraz na reologické vlastnosti, no v práci není zmínka o nějakém reologickém měření.

Str. 13 - obsahuje ječná mouka lepek, jak to studentka tvrdí?

Str. 17 /obr. 4 je to skutečně zpracování ječmene na mouku?

Str. 31 - lit. odkaz 7 a 27 je stejná publikace a v práci chybí využití doporučených zdrojů.

V práci se nachází hodně gramatických chyb, mj. i např. shoda podmětu s přísudkem.

Doporučuji práci přepracovat!

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Co je stažený objem? (str.41)

2. Jakým způsobem se měřila stabilita chleba, když v metodice není o tom zmínka?

3. Jakým způsobem se hodnotila čerstvost chleba, v metodice ani ve výsledcích není o tom ani zmínka, no v závěru studentka konstatuje, že čerstvost ječných chlebů byla velmi dobrá?

4. Podle jakých kritérií studentka sestavovala senzorický dotazník? Může být vůně chleba odporná? Lepší je termín např. nepříjemná.

- vzhled - vynikající a opozitum "odporná"?

- pórovitost - je chleba bez pórů?

- textura střídy- co je "vynikající" a co velmi špatná?

Nevím, jak podle daného senzorického dotazníku mohl zkušený hodnotitel hodnotit?

V Brně dne 28.5.2013

podpis oponenta bakalářské práce

## Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Lenka Křápková  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Chemie a technologie potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků  
Ústav: technologie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Iva Burešová, Ph.D.  
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. František Buňka, Ph.D.  
Akademický rok: 2012/2013

**Název bakalářské práce:**  
Ječný kvasný chléb

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **nedoporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení  
**F - nedostatečně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce se zabývá možnostmi výroby kvasného chleba, kde je jako jedna ze surovin použita ječná mouka. Téma je to aktuální a zajímavé, skýtající možnosti aplikace do praxe. Studentka však bakalářskou práci zpracovala velmi nešťastným způsobem. V první řadě je třeba jmenovat formální úroveň, která je velmi špatná a hraničí s akceptovatelností. Zcela není respektována jednotnost psaní konzervativním či progresivním způsobem (například -óza x -osa). V kapitole pojednávající o zpracování ječného zrna není zcela zřejmé, zda je skutečně popisováno mletí ječného zrna.

Slabinou práce je však její praktická část. V metodice práce není uspokojivým způsobem popsáno, co vlastně bylo děláno a jakými metodami byly experimentální výrobky hodnoceny. Rovněž značení jednotlivých chlebů je nešťastné a čtenáři nedává prostor pro orientaci. Toto se týká i výsledkové části. Není uspokojivým způsobem popsána senzorická analýza vzorků ani hodnocené parametry.

Nedoporučuji práci k obhajobě a doporučuji její dopracování.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

-

V e Zlíně dne 3. června 2013

podpis oponenta bakalářské práce