

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Jozef Damašek
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.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:

Výroba trvanlivého pečiva a stanovení jeho akostných znakov

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Teoretická část bakalářské práce je sepsána v logickém sledu a obsahuje jak základní charakteristiku sortimentu trvanlivého pečiva, tak popis surovin používaných při jejich výrobě. Chybí zde však nové poznatky z oblasti technologie, které jsou v odborných impaktovaných publikacích. Student mohl více prohloubit rešerži při sepisování práce. Experimentální část včetně metod je sepsána na dobré úrovni. Výsledky jsou souhrnně shrnuty v tabulkách, data jsou statisticky zpracována, výsledky jsou diskutovány. Jen diskuze mohla být rozšířena více o nejnovější poznatky. Závěr stručně shrnuje řešenou problematiku. Student splnil obsahově vytyčené cíle práce.

Předložená bakalářská práce byla v systému IS/STAG zkontrolována z hlediska původnosti a bylo zjištěno, že se nejedná o plagiát

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **18.05.2018**

Podpis vedoucího bakalářské práce