

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Grimová Michaela
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19001 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Burešová Iva, doc. RNDr. Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Adámková Anna, doc. Ing. et Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název bakalářské práce:
Vlastnosti oplatek vyrobených z různých bezlepkových mouk

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
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

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studentky Michaely Grimové se zabývá vlastnosti oplatek vyrobených z různých bezlepkových mouk se zaměřením na rýžové mouky. V první části práce se studentka zabývá problematikou bezlepkové výživy, kde zdůrazňuje aktuálnost řešeného tématu. Dále se věnuje bezlepkovým moukám a oplatkám. Přestože je srovnání pšeničné a bezlepkové mouky provedeno v rámci textu jednotlivých kapitol, lze i tento bod zadání považovat za splněný.

Praktická část je na výsledky relativně bohatá, a to i přesto, že se musela studentka vypořádat s některými technologickými problémy. Praktická část začíná popisem použitých surovin se zaměřením na použité rýžové mouky a stručným popisem vlastní technologií výroby. Součástí této části je i popis měření textury oplatek na texturometru. V poslední části práce jsou uvedeny výsledky. V nich se občas studentka opírá o výsledky statistických výpočtů (např. str. 35). Popis výpočtů však není uveden ani v metodice, ani nejsou podrobněji popsány v rámci výsledků. To je trochu na škodu jinak dobře zpracované a vyhodnocené práce.

Mezi další slabší místa práce je možné zařadit běžné formální chyby v textu (různé osoby při časování sloves, latinský název nebyl napsaný kurzívou, občas bílé konce stránek uprostřed hlavní kapitoly (např. str. 27), nevhodně umístěný elektronický odkaz na grafice obrázku 13, chybějící závorky a další znaky zejména při citaci obrázků aj.), místy nevhodně navazující text a poněkud kostrbaté vyjadřování („Staticky vliv receptury na práci potřebnou k rozlomení jsou ...“) a občas nevhodně použitá slova (např. „gro“ rýžové mouky).

Předložená práce je sepsána celkem na 56 stranách bez příloh. Součástí práce jsou i přílohy, které jsou uvedena v seznamu příloh v hlavním souboru. Vlastní přílohy jsou ale umístěny v samostatném textovém souboru. V tomto případě by bylo vhodnější uvést vše do jednoho souboru. Práce je ilustrována 30 obrázky a doplněna 1 tabulkou. V práci je uvedeno více než 45 převážně zahraničních citací.

I přes uvedené nedostatky hodnotím práci jako nadprůměrnou, která řeší aktuální problém. Z práce je cítit snaha studenta tento problém řešit, a to i přes problematiku překonávání technologických problémů. Z výše uvedených důvodů práci hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1) Je možné zformulovat nějaká doporučení, jak při výrobě bezlepkových oplatek pokračovat, aby se ještě dále zlepšila jejich kvalita?

V e Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce