

## Posudek oponenta bakalářské práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie potravin**

Akademický rok: **2014/2015**

Název práce: **Možnosti uplatnění netradičních surovin při výrobě chleba a pečiva**

Řešitel: **Jakub Prokop**

Vedoucí práce: **prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna**

Oponent: **Mgr. Iva Burešová, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	<b>A</b>
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	<b>B</b>
3.	Využití znalostí získaných studiem	<b>C</b>
4.	Využití odborné literatury	<b>B</b>
5.	Vhodnost metodiky řešení	<b>B</b>
6.	Využití metod zpracování výsledků	<b>A</b>
7.	Interpretace výsledků, diskuze	<b>B</b>
8.	Formální úprava práce	<b>B</b>
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	<b>nelze hodnotit</b>

### Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Teoretická část práce se obsáhle věnuje technologii výroby chleba a pečiva následně surovinám používaných při výrobě. Z logického hlediska by bylo vhodnější sled kapitol otočit a nejprve popsat suroviny pro výrobu a až poté zařadit technologii výroby.

V práci se vyskytují neobratné formulace, které zhoršují její čtení. V některých latinských názvech se vyskytují chyby. Student např. používá nesprávné *Triticum Aestivum*, *Triticum Spelta* namísto správného *Triticum aestivum*, *Triticum spelta*.

Praktická část práce se věnuje zajímavé myšlence využít při výrobě pečiva mláto.

Otázka: Na základě získaných výsledků doporučil byste konzumaci pečiva s přídavkem mláta? A proč?

**Závěr:** Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **B**

Datum: 07. 05. 2015

**Mgr. Iva Burešová, Ph.D.**  
oponent práce