

Posudek vedoucího 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	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	A
3.	Využití znalostí získaných studiem	B
4.	Využití odborné literatury	B
5.	Vhodnost metodiky řešení	A
6.	Využití metod zpracování výsledků	A
7.	Interpretace výsledků, diskuze	A
8.	Formální úprava práce	B
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	A

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

V práci jsou popsány možnosti uplatnění netradičních surovin při výrobě chleba a běžného pečiva. Přínosem je prezentace vlastních výsledků, které hodnotí možnosti uplatnění mláta při výrobě pekárenských výrobků.

Dotazy:

V čem vidíte hlavní problém při využití mláta jako suroviny pro výrobu pekárenských výrobků?

V jaké formě (úprava suroviny) byste viděl využití ovoce a zeleniny při výrobě pekárenských výrobků?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 11. 05. 2015

prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna
vedoucí práce