



## Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

### Hodnocení bakalářské práce - oponent

<b>Studijní program:</b>	B4131 Zemědělství
<b>Studijní obor:</b>	Agropodnikání
<b>Akademický rok:</b>	2014/2015
<b>Název práce:</b>	Kvalita surovin pro pekařskou výrobu.
<b>Student:</b>	Aneta Brabencová
<b>Katedra:</b>	Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
<b>Vedoucí práce:</b>	Ing. Dana Jirotková
<b>Oponent:</b>	Ing. Iveta Marešová, Ph.D.
<b>Pracoviště oponenta:</b>	Mateřská dovolená

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání		X					
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce			X				
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou				X			
4	Vhodnost metodiky řešení							X
5	Využití metod zpracování výsledků							X
6	Interpretace výsledků, diskuse							X
7	Formulace závěrů práce				X			
8	Odborný přínos práce a její praktické využití			X				
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem				X			
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování			X				

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

(hodnocení A odpovídá známce 1, B - 1 minus, C - 2, D - 2 minus, E - 3, F - 4)

**Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě** (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

Bakalářská práce studentky Anety Brabencové „Kvalita surovin pro pekařskou výrobu“ poskytuje základní přehled dané problematiky. Některé kapitoly práce postrádají logické souvislosti a kontext viz kapitola 2.15 Pokroky ve vývoji vysoko-vlákninových produktů – Vysvětlete prosím tvrzení „Cereální výrobky nejsou konzumovány většinou populace,“...; dále v kap. 2.16 Bezlepkové výrobky objasněte větu „Proso, rýže, brambory, kukuřice, pohanka, amarant jsou plodiny, které neobsahují žádnou bílkovinnou frakci.“

Doplňující otázky:

Které faktory významně ovlivňují kvalitu obilovin?

Vysvětlete rozdíl mezi přímou a nepřímou metodou/metodami stanovení jakosti (např. pekařské jakosti pšeniče).

Jaký je rozdíl v požadavcích na kvalitu mouky pro výrobu kvasového chleba a chleba kynutého pomocí droždí?

**Závěr:** Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**velmi dobře**

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum

Podpis oponenta

14. května 2015