

Průběh obhajoby bakalářské práce:

Příprava běžného pečiva s přidavkem alternativních mouk

Studentka seznámila členy komise s tématem své bakalářské práce s využitím prezentace v programu PowerPointu.

Tajemník komise přečetl posudky vedoucího a oponenta práce a přednesl zmíněné otázky.

Studentka se vyjádřila k posudkům a odpověděla na otázky vedoucího a oponenta práce.

Následovala diskuse s členy komise.

Ing. Jirotková položila otázku jaká je funkce lepku v pečivu.

Studentka na položené dotazy dokázala dostatečně reagovat s určitým stupněm nervozity.

Její obhajoba byla velice uspokojivá.

Body:

Klasifikace:

Výborně

Datum obhajoby:

18. června 2021



předseda zkušební komise