



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - oponent

Studijní program: B4131

Zemědělství

Studijní obor: 4131R015/11

– 2010 agropodnikání

Akademický rok: 2012/2013

Název práce:

Senzorické hodnocení vybraných druhů polotvrdých sýrů

Student: Klára Koubová

Katedra: KVDPK

Vedoucí práce:

Doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.

Oponent:

Ing. Vladimír Čejna, Ph.D.

Pracoviště oponenta: TPK, s.r.o., závod PRIBINA Přebyslav, oddělení V+V

	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)

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

Autorka se zabývá velice důležitým tématem, jakým beze sporu je senzorická kvalita polotvrdých sýrů. Metodika práce je přehledně popsána. Kladně lze hodnotit vysoký počet dotazovaných osob.

Otázky.

1/ Proč eidam s 30 % tvs obsahuje větší množství bílkovin než eidam 45 % tvs?

2/ Eidam se řadí mezi sýry s nízkodohřívanou sýřeninou. Může autorka tento pojem blíže charakterizovat a popsat rozdíly oproti sýrům s vysokodohřívanou sýřeninou?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum

22.4.2013

Podpis oponenta

Čejna V.