



## Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - vedoucí

**Studijní program:** B4131 Zemědělství

**Studijní obor:** Z10115 Agropodnikání

**Akademický rok:** 2012/2013

**Název práce:** **Tavené sýry a jejich senzorické hodnocení**

**Student:** **Kateřina Bílková**

**Katedra:** Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů

**Vedoucí práce:** doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.

	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	Využití metod zpracování výsledků							X
5	Interpretace výsledků, diskuse							X
6	Formulace závěrů práce		X					
7	Odborný přínos práce a její praktické využití			X				
8	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem		X					
9	Formální úprava práce a jazykové zpracování			X				
10	Celkový přístup a aktivita řešitele	X						

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

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

**Komentář:**

Autorka mohla věnovat více pozornosti použitým pramenům (odkazům) v literárním přehledu a citaci v seznamu literatury, které jsou často uváděny nejednotně, a to jak po obsahové, tak formální stránce.

**Otázky:**

- Mohla by autorka u obhajoby uvést, které metody senzorické analýzy jsou pro hodnocení sýrů nejčastěji využívány?
- Jaké znáte vady tavených sýrů? Uveďte jejich příčiny.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**~ velmi dobře ~**

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

Datum: 1. 12. 2013

Podpis vedoucího práce