



## 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>	Spotřebitelské preference vybraných mléčných produktů
<b>Student:</b>	Julie Čásenská
<b>Katedra:</b>	Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
<b>Vedoucí práce:</b>	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.
<b>Oponent:</b>	Ing. Vladimír Čejna, Ph.D.
<b>Pracoviště oponenta:</b>	TPK, spol. s r. o.; mlékárna Příbyslav, oddělení Foodservice

	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):

Autorka v literární části čtivě popisuje rozdělení kysaných mléčných výrobků se zaměřením na jogurty. Velice kladně lze zhodnotit i provedení experiment. Výsledky jsou zpracovány do přehledných tabulek a grafů. Předložené dílo zcela odpovídá nárokům na bakalářskou práci.

1/ K ochucení jahodových jogurtů se používají jahodové komponenty, které obsahují dodatečná barviva. Která to nejčastěji jsou a proč se tam přidávají?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**výborně**

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

Datum

Podpis oponenta

6.5.2015

*Vladimír Čejna*