



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Agropodnikání
Akademický rok:	2014/2015
Název práce:	Senzorické hodnocení vybraných sýrů a analogových produktů
Student:	Bc. Veronika Lafatová
Katedra:	Katedra zootechnických věd
Vedoucí práce:	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.
Oponent:	Ing. Vladimír Čejna, Ph.D.
Pracoviště oponenta:	PRIBINA-TPK, mlékárna Příbyslav, 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 práce v úvodu velmi přehledně charakterizuje tavené sýry, jejich původ a výrobu. Kladem práce je zařazení nových výrobků-sýrových analogů do experimentu. Zajímavé je rovněž zjištění minimálního povědomí spotřebitelů o těchto nových výrobcích.

Otázky:

- 1/ Jaké výhody nabízí spotřebitelům nahrazení části mléčného tuku ve výrobcích rostlinným olejem?
- 2/ Bude se podle autorky zvyšovat prodej sýrových analogů nebo budou spotřebitelé dávat přednost čistě mléčným výrobkům?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum

Podpis oponenta

2.1.2015

Vladimír Čejna