

Průběh obhajoby bakalářské práce: Analýza kvality a způsobů zpracování štravcování vajec kuřat v České republice.

Studentka velmi dobře prezentovala svou práci. Rovněž tak správně reagovala na položené otázky a tak potvrdila potřebnou orientaci v diskutované odborné problematice.

Otázky:

Jaké účinky (v souvislosti s živou) by mohly vést ke zvýšení bezpečnosti jedloshy v pakračních mstí?

Je hodnota B₉ ideální ukazatel při posuzování madváry a plégety?

Body:

Klasifikace: *vyborne*

Celková klasifikace: Datum obhajoby: 1. 6. 2012

M. G. J.
.....
podpis předsedy

Hodnocení ústních zkoušek: