



## HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK VEDOUcíHO PRÁCE

**Studijní program:** N4101 Zemědělské inženýrství

**Studijní obor:** Kvalita zemědělských produktů

**Akademický rok:** 2019/2020

**Název práce:** Vliv nutričně významných látek na vybrané senzorycké vlastnosti mléčných výrobků

**Student:** Bc. Kristina HRADLOVÁ

**Katedra:** Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů

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

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Využití metod zpracování výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Interpretace výsledků, diskuse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Formulace závěrů práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Odborná úroveň práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Formální úprava práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 Celkový přístup a aktivita řešitele	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



**Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:**

Obohacování mléčných výrobků nutričně významnými složkami je v současnosti tématem řešených projektů GAJU 028/2019/Z a GAJU 096/2021/T, ve kterých je studentka zapojena.

Za hlavní přednosti diplomantky považují kreativní přístup, aktivitu a samostatnost během náročné experimentální části práce. Rovněž oceňují důkladný a přehledný rozbor sledované problematiky se značnou mírou nashromážděných literárních zdrojů.

Z důvodu pandemie COVID-19, ale i s ohledem na omezené množství vyrobených vzorků byly upřednostněny fyzikálně-chemické analýzy vzorků a plánované senzorní hodnocení bude uskutečněno v následném pokusu.

Vzhledem k aktuálnosti tématu bude poté z výsledků připravena publikace do některého z vědeckých periodik.

Otázka:

Jaký je Váš názor na směry, kterými se bude ubírat obohacování jogurtů, resp. sýrů v následujících letech?

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

**ANO**

**Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):**

**Výborně**

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

Datum: 04.05.2021

Podpis: