



## HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK VEDOUČÍHO PRÁCE

**Studijní program:** N4101 Zemědělské inženýrství

**Studijní obor:** Kvalita zemědělských produktů

**Akademický rok:** 2019/2020

**Název práce:** Vliv vybraných demografických faktorů na sensorické hodnocení a přijatelnost konzumních druhů mlék

**Student:** Bc. Denisa TOMÁŠKOVÁ

**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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Interpretace výsledků, diskuse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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:**

Studentka byla součástí řešitelského týmu projektu GAJU 028/2019/Z, z těchto důvodů se také průběžně podílela na aktivitách projektu, mezi které se tematicky řadí i senzorické hodnocení mléčných produktů, v tomto případě konzumního mléka.

Za hlavní klady považuji především důkladné shromáždění nadstandardního počtu literárních zdrojů a jejich využití v diskusní části, dále aktivitu a samostatnost studentky při zpracování experimentální části práce.

Z důvodu pandemie COVID-19 se bohužel nepodařilo uskutečnit plánované senzorické hodnocení různých druhů konzumních mlék u žáků základních škol, přesto se domnívám, že zjištěné výsledky jak senzorického hodnocení, tak dotazníkového šetření, jsou cenné a obecně platné.

Výsledky mohou být nabídnuty ve formě vědecké publikace nebo odborného sdělení do některého z periodik, mohou být rovněž využity ve výuce specializovaných předmětů.

Otázka: Jaké jsou hlavní látky způsobující vařivou chuť UHT mléka?

**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: