



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK VEDOUcíHO PRÁCE

Studijní program: Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Studijní obor: Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Akademický rok: 2022/2023

Název práce: **Senzorické vady pív z minipivovaru - technologie a zrání**

Student: **Bc. Vlastimil Nohejl**

Katedra: potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů

Vedoucí práce: doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

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

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:

Student zpracoval svou diplomovou práci podle zadání. Pracoval samostatně a část vzorků si vlastnoručně uvařil. V literární rešerši jsou všechny důležité zdroje, opakování některých je dáno jejich významnou pozicí v daném oboru. Metodika byla zvolena správně. V kapitole Výsledky a diskuze jsou získané informace zhodnoceny a diskutovány se zdroji a jsou rovněž přehledně zpracovány. Závěr je popsán stručně a obsahuje i doporučení pro jejich další využití. Drobné jazykové a formální nedostatky nejsou důvodem negativního hodnocení práce a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky:

- 1) Jak lze v průběhu výroby piva ovlivnit jeho vůni?
- 2) Ovlivňují použité kvasinky hořkost piva? Pokud ano, jak?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum: 28. 04. 2023

Podpis: