

Průběh obhajoby bakalářské práce:

Porovnání různých technologií konzervace objemné píce ve vybraných podnicích.

Cílem bakalářské práce bylo zpracování literární rešerše, vlastní sledování a senzorické vlastnosti konzervované píce.

Návrh vhodného způsobu konzervace u používaných objemných krmiv.

Literární přehled bakalářské práce se zabývá popisem objemných krmiv.

Jsou popsány způsoby sklizně, zásady, postupy při výrobě a způsob uskladnění.

Vlastní část bakalářské práce se zabývá sledováním senzorických vlastností a laboratorní analýzou kvality konzervované hmoty při různých způsobech konzervace senáže v senážní jámě, senáže v balíku a sena v balíku ve vybraných podnicích.

Závěr obsahuje doporučení, která by mohla zlepšit kvalitu objemných krmiv.

Studentka prezentovala svou bakalářskou práci s využitím PowerPointu.

Prezentace byla výborně přednesena. Projev byl jistý, přesvědčivý.

Odpovědi na otázky oponenta i vedoucího práce byly dobře zodpovězeny.

Absolventka reagovala se znalostí problematiky.

Komise postrádala větší zastoupení zahraničních pramenů.

Doplňující otázky komise:

1. Jaký je vztah mezi délkou řezanky a obsahem sušiny?

- Odp.: Čím je sušina vyšší, tím má být délka řezanky kratší z důvodu lepšího dusání

2. Jaký je rozdíl v sečení rotační sekačkou a žací mačkáčem?

- Odp.: Žací mačkáč - podélně štípe stébla, čímž dochází k lepší konzervaci.

3. Jak se pozná na poli vhodná doba pro senážování?

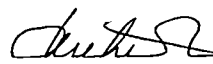
- Odp.: Stanovením sušiny cca 35%, pohmatem - překroucením píce.

Doplňující otázky k obhajobě práce byly zodpovězeny na výborné úrovni, studentka prokázal nadstandardní znalost problematiky.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 8. září 2020



předseda zkušební komise
