

Průběh obhajoby diplomové práce:

Zahuštěné a sušené mléčné výrobky a jejich využití v potravinářském a krmivářském průmyslu

Studentka byla představena komisi a stručně odprezentovala výsledky své studie. Poté zodpověděla všechny otázky od vedoucího a oponenta diplomové práce.

Diplomová práce splňovala požadavky kladené na práce experimentálního typu. Ve struktuře diplomové práce byly dodrženy veškeré požadavky, včetně grafické úpravy textu.

Komise shledala v práci pouze mírné nedostatky, proto se shodla na výsledném hodnocení diplomové práce stupněm velmi dobře.

Otázky:

prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.:

Otázka: Bez dotazu.

doc. Ing. Jan Beran, Ph.D.:

Otázka: Uvedla jste, že 57% neupřednostňuje české výrobky, jak je to možné?

Odpověď: Při výběru se spotřebitelé nerozhodují na základě výrobce.

Otázka: Jak je na tom spotřeba mléčných výrobků v ČR?

Odpověď: Spotřeba mléčných výrobků pomalu stoupá.

prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.:

Otázka: Na základě čeho byli vybráni respondenti, aby byly výsledky objektivní?

Odpověď: Výběr byl náhodný, respondenti byli rozděleni dle věku.

Otázka: Jak můžete využít vaše data v praxi?

Odpověď: Využití by bylo možné například při prodeji cílenou určitou skupinu, např. nebudu prodávat neslazené mléko studentům.

Otázka: Byla známa respondentům cena krmné přísady?

Odpověď: Ano, ale rozhodovalo složení, cena byla až na druhém místě.

Ing. Zdeněk Kučera, Ph.D.:

Otázka: Bez dotazu

Body:

Klasifikace: Velmi dobře

Datum obhajoby: 17. června 2021


předseda zkušební komise