

Průběh obhajoby bakalářské práce:**Porovnání vybraných kvalitativních ukazatelů pív vyrobených různou technologií**

Student stručně komisi seznámil s výběrem tématu a jeho osobními postoji. V úvodu se věnoval historii a popularizaci tohoto tématu. Cílem bylo změřit a vyhodnotit vybrané ukazatele různých typů pív vyrobených na profesionální technologii a formou domovářečnictví. Presentaci výsledků studentů graficky doprovodil. Neopomněl ani metodickou část, která byla klíčová pro naplnění kvalitativních ukazatelů. Spotřebitelé byli genderově děleni, dle genderu hodnotili spotřebitele chuť i vůni rozdílně. Celkový dojem hodnocení se opět lišil dle genderu. Genderově vybrané pohlaví (muž, žena) z hlediska odpovědí vybrala odlišné typy a druhy pív.

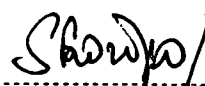
Oponent i vedoucí práce shodně navrhuje hodnocení "velmi dobře" a doporučují bakalářskou práci k obhajobě. Dotazy položené v rámci posudků měl student zpracované ve své prezentaci a uspokojivě je komisi zodpověděl.

V rámci diskuze tajemník vznesl dotaz na ingredience "bez chuti" (tj. nekořeněné a nearomatizované). Na pravou míru student uvedl, že se nejednalo o ingredience zcela bez chuti, ale dochucovány byly ingredience minimálně. Předseda komise měl dotaz na ekonomické aspekty degustace a hodnotící komisi, která analyzovala kvalitu (chuť) piva.

Body:

Klasifikace: Velmi dobře

Datum obhajoby: 31. 5. 2023



předseda zkušební komise