

MZLU V BRNĚ, FAKULTA AGRONOMICKÁ

HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Studijní program/obor: Technologie potravin/Výroba a distribuce potravin

Akademický rok: 2005/2006

Název práce: Senzorické hodnocení chleba

Řešitel: Stočesová Petra

Vedoucí práce: Ing. Šottníková Viera

Oponent: Mgr. Šedivý Petr

	Hlediska	Stupeň hodnocení						nelze hodnotit
		A(1)	B(1,5)	C(2)	D(2,5)	E(3)	F(4)	
1	Splnění požadavků zadání	x						
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce	x						
3	Využití znalostí získaných studiem		x					
4	Využití odborné literatury		x					
5	Využití metodiky řešení							x
6	Využití metod zpracování výsledků							x
7	Interpretace výsledků, diskuse							x
8	Formální úprava práce	x						
9	Přístup řešitele k řešení úkolu	x						

Hodnocení vyznačte X

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Práce se zabývá velmi specifickou činností-senzorickým hodnocením chleba.

- jaký prvek senzorického hodnocení by jste ještě doplnila do dotazníku o senzorickém hodnocení?
- setkáváme se často v prodeji s vadami chleba způsobené mikroorganismy?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji / i k obhajobě*

*

Navrhovaná výsledná klasifikace práce*:

/A/	B	C	D	E	F
-----	---	---	---	---	---

31.5.2006

Datum

Podpis(vedoucí práce)

* nehodící se škrtně