

Posudek vedoucí bakalářské práce Ing. Petry Bajerové, Ph.D.

Hana NOŽIČKOVÁ: „SENZORICKÉ VLASTNOSTI PIVA“

Cílem bakalářské práce Hany Nožičkové bylo zpracovat práci rešeršního charakteru zaměřenou na sensorické vlastnosti piva.

Autorka rozdělila práci na několik hlavních kapitol (suroviny potřebné k výrobě piva, výroba piva, sensorické vlastnosti piva a sensorická analýza piva). Vlastní práce je doplněna 8 obrázky a 3 tabulkami.

Studentka v práci použila 35 literárních zdrojů, avšak pouze v malé míře využila zdroje zaměřené na původní vědecké práce uveřejněné v mezinárodních odborných časopisech, přestože těchto zdrojů je velké množství.

Hana Nožičková přistupovala k vypracování práce pečlivě a pravidelně konzultovala zpracovávanou tematiku. Z pohledu vedoucí nemám k předkládané práci připomínky závažného charakteru (pouze literární zdroje mohly být aktuálnější a zaměřené na původní práce mezinárodního charakteru) a mohu konstatovat, že autorka dle mého názoru splnila zadání práce.

Bakalářská práce je vypracována v rozsahu zadaného úkolu, je srozumitelná, přehledná a také po formální stránce má dobrou úroveň, doporučuji ji k obhajobě a hodnotím známkou

výborně-m

V Pardubicích 17. července 2012

Ing. Petra Bajerová, Ph. D.

