



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:

Studijní obor: Agropodnikání

Akademický rok: 2012/2013

Název práce: Senzorické hodnocení vybraného druhu masného výrobku v závislosti na technologii výroby

Student: Bc. Andrea Lišková

Katedra: Katedra veterinárních disciplín a kvalita produktů

Vedoucí práce: Ing. Dana Jirotková

Oponent: Ing. Kamila Čermáková

Pracoviště oponenta: JZU - Č. Budějovice, zdravotně sociální fakulta

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání	X						
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce	X						
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou	X						
4	Vhodnost metodiky řešení	X						
5	Využití metod zpracování výsledků	X						
6	Interpretace výsledků, diskuse	X						
7	Formulace závěrů práce	X						
8	Odborný přínos práce a její praktické využití	X						
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem	X						
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování		X					

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

PROČ JE DŮLEŽITÉ PŘI POROVNÁNÍ NUTRIČNÍ HODNOTY PAŠTIKY Z VEPŘEVÝCH JATEK A Z LOSOSA HODNOTIT NEJEN OBSAH TUKU A ENERGIE, ALE I KVALITATIVNÍ SLOŽENÍ TĚCH TUKŮ?

PŘI TAKÝCH KULINÁŘSKÝCH ÚPRAVÁCH MŮŽE DOJÍT K TVORBĚ NITROSAMINŮ Z DUSITANŮ?

K PŘEMĚNĚ DUSITANŮ NA NITROSAMINY MŮŽE DOJÍT I PŘI METABOLICKÉ PŘEMĚNĚ V TĚLE, JAK SE TOMUTO NEŽÁDOUCÍMU PROCESU MŮŽE KONZUMENT BRÁNIT?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE): ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

VÝBORNĚ

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověla)

Datum

16.5.2013

Podpis oponenta

Čermáková