



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Agropodnikání
Akademický rok:	2012/2013
Název práce:	Snižování počtu mikroorganismů v masných výrobcích – vliv teploty skladování.
Student:	Bc. Jana Záhorová
Katedra:	Veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	MVDr. Ivan Holko, Ph.D.
Oponent:	Prof. Ing. Milan Pešek, CSc.
Pracoviště oponenta:	Pedagogická fakulta, Jihočeská univerzita v Č. Budějovicích

	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):

Práce odpovídá zadání, v písemném zpracování jsou drobné nedostatky, které na celkový výsledek práce nemají vliv, nejsou však používány precizní formulace, které by na této úrovni být přesnější. Toto se projevuje i v závěrech práce.

1. Vyjmenujte způsoby tepelného opracování masných výrobků.
2. Jak lze snižovat obsah mikroorganismů v potravinách, aniž bychom je tepelně opracovali?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně): VELMI DOBŘE

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhově/a)

Datum

1. 5. 2013

Podpis oponenta