



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - vedoucí

Studijní program:	B4131 Zemědělství
Studijní obor:	Zemědělství
Akademický rok:	2014/2015
Název práce:	Využití konzervačních technologií při zpracování masa a výrobě masných výrobků
Student:	Dagmar Kubecová
Katedra:	Zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

	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	Využití metod zpracování výsledků							X
5	Interpretace výsledků, diskuse							X
6	Formulace závěrů práce		X					
7	Odborný přínos práce a její praktické využití		X					
8	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem		X					
9	Formální úprava práce a jazykové zpracování		X					
10	Celkový přístup a aktivita řešitele		X					

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)
(hodnocení A odpovídá známce 1, B - 1 minus, C - 2, D - 2 minus, E - 3, F - 4)

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

Autorka pracovala samostatně a i přes drobné termínové kolize je její práce na velmi slušné odborné úrovni. Využila dostupnou literaturu. Drobné nedostatky jsou ve využití zdrojů z vědeckých databází, ale vzhledem k tomu, že se jedná o bakalářskou práci, není toto – stejně tak jako drobné jazykové a formální nedostatky – důvodem k zásadní změně hodnocení práce jako takové. Proto je celkové hodnocení práce výborně.

- Proč se při tepelném opracování masných výrobků používá teplota +70 °C po dobu 10 minut v jádře výrobku?
- Jak ovlivňuje fermentace při výrobě masných výrobků teplotu jejich opracování?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně): VÝBORNĚ

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

Datum

Podpis vedoucího práce

8. 5. 2015