



## Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

### Hodnocení bakalářské práce - oponent

<b>Studijní program:</b>	B4131 Zemědělství
<b>Studijní obor:</b>	Zemědělství – zpracování produktů
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016
<b>Název práce:</b>	<b>Kvalita drůbežního masa ve vztahu ke způsobu produkce</b>
<b>Student:</b>	Lucie Kadlecová
<b>Katedra:</b>	Katedra kvality zemědělských produktů
<b>Vedoucí práce:</b>	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.
<b>Oponent:</b>	MVDr. Květoslava Hrubá
<b>Pracoviště oponenta:</b>	KVS SVS pro Jihočeský kraj, Severní 9, 370 10 České Budějovice

	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)

(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):

Výsledky vyšetření zvolených vzorků ukazují, že v prsní svalovině tak rozdílně chované drůbeže není znatelný rozdíl, ale chuťový vjem při konzumaci bývá rozdílný. Bylo by zajímavé, kdyby byly přidány části s vyšším podílem kolagenu.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**Velmi dobře**

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

Datum 12.5.2017

Podpis oponenta

