



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	N41101- Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Agroekologie
Akademický rok:	2017
Název práce:	Hodnocení bezpečnostních potravin se zaměřením na pečivo
Student:	Bc. Tomáš Brtna
Katedra:	Katedra zootechnických a veterinárních disciplin a kvality produktů
Vedoucí práce:	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.
Oponent:	Ing. Bc. Kamila Čermáková
Pracoviště oponenta:	Biskupské gymnázium 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):

1. JAKÝ JE ROZDÍL MEZI CELIAKIÍ A ALERGIÍ NA LEPEK?
2. CO JE PODSTATOU PEKAŘSKÉHO KVAŠKU A JAKÝ JERODÍL V SUROVINÁCH PRO BEZPEČNÝ KVAŠEK?
3. JAKÝ JE ROZDÍL V CHEMICKÉ STRUKTUŘE A V POUŽITÍ V POTRAVINÁŘSTVÍ KYSELINY CITRONOVÉ A VÍNAVU DRASEZNÉHO?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Velmi dobře

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

Datum 14.5.2017

Podpis oponenta Čermáková