



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	N4101 – Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Zemědělské inženýrství – Zpracování produktů
Akademický rok:	2017
Název práce:	Vliv surovin a technologie na sensorickou jakost čokolády
Student:	Bc. Petra Šináklová
Katedra:	Katedra kvality zemědělských 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):

Proč se řadí kakaové máslo mezi tzv. rostlinná másla a ne mezi rostlinné tuky a oleje?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Výborně

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

Datum

10.5.2017

Podpis oponenta

Čermáková