



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - vedoucí

Studijní program:	N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Zemědělské inženýrství – Zpracování produktů
Akademický rok:	2016/2017
Název práce:	Vliv surovin a technologie na sensorickou jakost čokolády
Student:	Bc. Petra Šínáková
Katedra:	Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání	X						
2	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 výsledků 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)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě.

Práce je vypracována přehledně, diplomantka se dobře orientuje v problematice a využila vhodných metod k interpretaci výsledků.

Otázky k obhajobě:

- 1/ Čokoláda s vysokým podílem kakaa představuje zdravotní benefit, jaký.
- 2/ Jaká je spotřeba čokolády v České republice v porovnání s ostatním světem?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě : ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum 12. 5. 2017

Podpis vedoucího práce