



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - vedoucí

Studijní program:	N4103 Zootechnika
Studijní obor:	Zootechnika
Akademický rok:	2017/2018
Název práce:	Analýza měření čerstvosti rybího masa v závislosti na době a podmínkách jeho skladování
Student:	Bc. Jan Škrleta
Katedra:	Katedra zootechnických věd
Vedoucí práce:	Ing. Jitka Rutkayová, 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)

(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):

Řešitel diplomové práce, Jan Škrleta, předvedl při vlastních pokusech vynikající práci, především oceňuji a chválím jeho zodpovědný přístup, nasazení, praktické dovednosti, samostatnost a rychlé osvojování si metod a manipulaci s přístroji. Pokusy byly koncipovány nejen jako pokusy „diplomové“, ale také pro další vědecké využití, proto oceňuji jeho nadstandardní pomoc. Celkově jeho aktivita překračovala rámec obvyklých prací studentů. Získaná data skýtají možnosti pro další zpracování výsledků a celý jeho pokus lze jistě rozšířit o další možnosti vědeckého zkoumání, proto je doporučuji využít v disertační práci. Přístupem studenta jsem byla mile překvapena, vážím si jeho odvedené práce.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

VÝBORNĚ

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

Datum

Podpis vedoucího práce

18. 5. 2018

Příloha formuláře Zápis o státní závěrečné zkoušce
Doporučené otázky k obhajobě:

1. Který druh mrazení je z hlediska zachování kvality rybího masa nejvhodnější? Uvedené vysvětlíte ve spojení s tvorbou ledových krystalů.
2. Je možné na základě organoleptických vlastností rozpoznat, zda se jedná o rybu čerstvou nebo již dříve mrazenou?

