



## Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

### Hodnocení diplomové práce - oponent

<b>Studijní program:</b>	Zemědělské inženýrství
<b>Studijní obor:</b>	Agroekologie – Péče o krajinu
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018
<b>Název práce:</b>	Porovnání sensorických vlastností džemů slazených steviolglykosidy a dalšími sladidly
<b>Student:</b>	Bc. Nela Küffnerová
<b>Katedra:</b>	Potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů
<b>Vedoucí práce:</b>	Dr. Ing. Jaromír Kadlec
<b>Oponent:</b>	Ing. Jiří Šátava
<b>Pracoviště oponenta:</b>	AB Zemědělská a lesní, s. r. o. Heřmaň

	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 praktický přínos využití stévie sladké při výrobě ovocných výrobků?
2. Jako jinou metodu byste doporučila pro sensorické hodnocení vyrobených džemů?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**Výborně**

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

Datum

11. 5. 2018

Podpis oponenta