



## Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - vedoucí

<b>Studijní program:</b>	Zemědělské inženýrství
<b>Studijní obor:</b>	Agroekologie – Ekologické zemědělství
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018
<b>Název práce:</b>	Příprava receptury bezpečného chleba obohaceného o vybrané antioxidanty a posouzení jeho senzorycké hodnoty
<b>Student:</b>	Bc. Klára Pechová
<b>Katedra:</b>	Potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů
<b>Vedoucí práce:</b>	Dr. Ing. Jaromír Kadlec

	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):

1. Jaký je Váš názor na preferenci bezpečných pekařských výrobků konzumenty, u kterých nebyla diagnostikována celiakie, nebo alergie na lepek?

2. Které další zdroje antioxidantů by mohli mít uplatnění při výrobě chleba, běžného pečiva, nebo cereálních výrobků vyráběných technologií extruze a pufování?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**výborně**

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověla)

Datum

Podpis vedoucího práce

4. 5. 2018

*Kadlec*