Příloha formuláře Zápis o státní závěrečné zkoušce

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - oponent

Studijní program:	B4103 Zootechnika
Studijní obor:	Zootechnika
Akademický rok:	2018/2019
Název práce:	Vliv doby zrání na senzorické vlastnosti hovězího masa
Student:	Matěj Kořán
Katedra:	Potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů
Vedoucí práce:	Ing. Pavel Smetana, Ph.D.
Oponent:	Ing. Luboš Straka
Pracoviště oponenta:	ALIMPEX, a.s., Praha

	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 zpracovaní	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)*:

Student provedl rešerši velmi pečlivě. Jeho práce s literárními zdroji je na velmi dobré úrovni. Rovněž závěr je v pořádku. Celkově, i přes drobné jazykové nepřesnosti, lze práci hodnotit velmi pozitivně a doporučit ji k obhajobě.
Otázka: 1. V jaké fázi zrání masa se tvoří nejvíce senzoricky aktivních látek a jakého jsou původu?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně): **VÝBORNĚ**

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

Datum 1. 5. 2019

Podpis oponenta