



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	N 4101
Studijní obor:	Agropodnikání
Akademický rok:	2019
Název práce:	Hodnocení kvality bezpečnostních potravin se zaměřením na pečivo
Student:	Bc. Helena Zimmelová
Katedra:	Katedra krajinného managementu
Vedoucí práce:	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.
Oponent:	Ing. Bc. Kamila Čermáková
Pracoviště oponenta:	Vosss České Budějovice

	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):

- Jaké je využití ovsa v bezpečnostní dietě u nás a ve světě?
- V jakých obilninách je největší obsah beta glukanů a jaké jsou jejich zdravotní přínosy?
- Jaké onemocnění může vyvolat jednostranné využití kukuřice ve výživě a jaká úprava zvyšuje nutriční hodnotu kukuřice?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověle)

Datum

5.5. 2019

Podpis oponenta

Čermáková Kamila