



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Kvalita zemědělských produktů
Akademický rok:	2019
Název práce:	Kvalita drůbežního masa ve vztahu ke způsobu produkce
Student:	Bc. Lucie Kadlecová
Katedra:	Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů
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):

-U kterého typu kuřecího masa se předpokládá vyšší obsah omega 3 mastných kyselin a z jakého pravděpodobného důvodu?

-Jaký mají omega 3 mastné kyseliny význam v lidské výživě?

-Jakou část kuřecího masa byste doporučila při redukční dietě?

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

Návrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum

3.5. 2019

Podpis oponenta

Čermáková Kamila