



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - vedoucí

Studijní program:	B4131 Zemědělství
Studijní obor:	Zemědělství – Zpracování produktů
Akademický rok:	2019/2020
Název práce:	Suroviny na výrobu piva – historie, současnost a jejich benefity pro lidské zdraví
Student:	Vlastimil Nohejl
Katedra:	potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů
Vedoucí práce:	doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

	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	Využití metod zpracování výsledků							X
5	Interpretace výsledků, diskuse							X
6	Formulace závěrů práce		X					
7	Odborný přínos 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):

Student pracoval samostatně. Lépe mohl využít literární zdroje, zejména v oblasti vlivu přídatných látek do mladiny anebo do finálního produktu. Drobné formální nedostatky a jazykové nepřesnosti nejsou důvodem negativního hodnocení práce. Doporučuji proto práci k obhajobě s celkovým výsledkem výborně.
Plagiátorství: není plagiát <5 %.

Otázky

- Jak se projeví vliv antioxidantů v pivu?
- Jaký je Váš názor na přídavky různých ochucujících složek do piva?

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

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

VÝBORNĚ

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

Datum

Podpis vedoucího práce

1. 7. 2020