



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Agroekologie – Péče o krajinu

Akademický rok: 2020/2021

Název práce: Reologické vlastnosti směsi pšeničné mouky s přidavky cvrččí mouky

Student: Bc. Barbora Čedíková

Katedra: Katedra agroekosystémů

Vedoucí práce: doc. Ing. Petr Konvalina, Ph.D.

Oponent: Ing. Zdeněk Štěrba, Ph.D.

Pracoviště oponenta: Katedra rostlinné výroby ZF JU v Českých Budějovicích

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Vhodnost metodiky řešení	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Využití metod zpracování výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Interpretace výsledků, diskuse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Formulace závěrů práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Odborná úroveň práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 Formální úprava práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Literární část diplomové práce obsahuje poměrně velké množství literárních zdrojů včetně zahraničních což hodnotím velmi kladně. V této části však vzhledem k názvu práce postrádám pasáž věnovanou reologickým vlastnostem.

Metodický postup práce je popsán stručně a jasně, nemám připomínek.

V úvodu kapitoly „Výsledky a diskuse“ je nesprávně formulována první věta, jelikož práce se nezabývá pouze reologickými vlastnostmi. V této kapitole autorka diskutuje pouze část výsledků, nicméně vzhledem k zaměření práce to lze pochopit.

Závěr práce obsahuje shrnutí výsledků včetně doporučení, bez připomínek.

Otázky k obhajobě:

- 1) Mohla by autorka blíže specifikovat pojmy mlynařská a pekařská resp. technologická jakost? A zná autorka ještě další typy jakostí?
- 2) Má autorka přehled o tom zda-li již nějaké pekárny v ČR příp. zahraničí uvažují nad zařazením cvrččí mouky do pečiva, příp. ji již používají?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Výborně

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

Datum: 05.05.2021

Podpis: