



Katedra: *vybáňování*
Student: *Milan Mašín*
Studijní obor: *všeobecná zemědělství*
Název diplomové práce: *Možnosti ovlivnění sensorických vlastností kapeňového masa*
Oponent diplomové práce: *Ing. Emerich Čížek*

Hodnocení práce:

hodnocení 1 = nejlepší, 5 = nejhorší
pokud je hodnocení 3 – 5, nutno odůvodnit
písemným komentářem

	1	2	3	4	5
Volba tématu práce a její význam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formulace cílů práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metodika zpracování	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s daty a informacemi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Celkový postup řešení	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teoretické zázemí autora	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s odbornou literaturou (citace, norma)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Úroveň jazykového zpracování	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Přesnost formulací a práce s odborným jazykem

Formální zpracování – celkový dojem

Splnění cílů práce

Rozsah a význam závěrů práce a jejich formulace

Odborný přínos práce a její praktické využití

Celkové hodnocení práce známkou 1 - 4

1 **2** **3** **4**

Otázky k obhajobě

1. Jaké jsou hlavní faktory ovlivňující edibilitu upečeného masa?
2. Jak si diplomant vysvětluje lepší hodnoty ve sledovaných ukazatelích při teplotě skladování vzorků 5 °C a době 24h ve srovnání s teplotou 3 °C a dobou 24h,

Další připomínky, vyjádření a náměty k obhajobě práce resp. k jejímu dalšímu využití:

Datum: 22. 10. 2007

Podpis oponenta diplomové práce: