

HODNOCENÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
 Akademický rok: 2010/2011
 Název práce: Rozdíl pekařských vlastností špaldové mouky konvenční a v bio kvalitě
 Řešitel/ka: BC. Edita Stehlíková
 Vedoucí práce: Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
 Oponent/ka: Ing. Eva Morávková

Hledisko	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. Aktuálnost a odborná úroveň práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Využití znalostí získaných studiem	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Využití odborné literatury	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 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"/>
6. Využití metod zpracování výsledků	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 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"/>
8. 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"/>
9. Přístup řešitele k řešení úkolu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Své hodnocení zatrhněte kliknutím do rámečku.

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

- Proč je zrno špaldy méně napadáno houbovými chorobami?
- Vysvětlíte stanovení str. 48.tab.7 NL-potr a NL- krm (rozdíl?) a proč je u vzorku č.7 tak vysoká vlhkost? Tab 8 - jaký může být vztah mezi vlhkostí při sklizni s vlhkostí mouky jako konečného výrobku?
- Jaký je Váš názor obecně na bio produkty?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě.

Navrhovaná výsledná klasifikace práce:	A	B	C	D	E	F
<i>Své hodnocení zatrhněte kliknutím do rámečku.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23.5.2011

Datum

Podpis vedoucího práce