

## Posudek oponenta bakalářské práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie potravin**

Akademický rok: **2016/2017**

Název práce: **Zdravotní nezávadnost a jakost masa lovné zvěře**

Řešitel: **Marie Horáková**

Vedoucí práce: **Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.**

Oponent: **Ing. Libor Kalhotka, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	<b>B</b>
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	<b>B</b>
3.	Využití znalostí získaných studiem	<b>C</b>
4.	Využití odborné literatury	<b>C</b>
5.	Vhodnost metodiky řešení	<b>nelze hodnotit</b>
6.	Využití metod zpracování výsledků	<b>nelze hodnotit</b>
7.	Interpretace výsledků, diskuze	<b>nelze hodnotit</b>
8.	Formální úprava práce	<b>C</b>
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	<b>nelze hodnotit</b>

### Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

V práci se vyskytují gramatické a pravopisné chyby, které ale nesnižují odbornou úroveň práce.

V textu chybí odkazy na použité tabulky.

Citace v Seznamu použité literatury jsou psány různým stylem, některé citace použité v textu zde chybí, jiné nebyly v textu dohledány. Často nejsou uváděni spoluautoři publikací.

Dotazy:

Jaké jsou stavy zvěře v ČR a kolik procent tvoří odlovené kusy?

Jaké riziko představuje pro konzumenta zvěřiny mor prasat a Aujezskyho choroba?

Je fibropapilomatoso přenosná na člověka?

Jaká jsou základní pravidla a postupy pro zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů připravovaných ze zvěřiny?

**Závěr:** Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **C**

Datum: 20. 5. 2017

**Ing. Libor Kalhotka, Ph.D.**  
oponent práce