

Posudek vedoucího 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
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	C
3.	Využití znalostí získaných studiem	C
4.	Využití odborné literatury	C
5.	Vhodnost metodiky řešení	nelze hodnotit
6.	Využití metod zpracování výsledků	nelze hodnotit
7.	Interpretace výsledků, diskuze	nelze hodnotit
8.	Formální úprava práce	C
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	C

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

K obhajobě práce mám připraveny následující otázky:

Z jakého zdroje nejčastěji nakupují/konzumují zvěřinu čeští spotřebitelé?

Který problém bývá nejčastěji zjišťován u černé zvěře původem z Bavorska?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **C**

Datum: 23. 5. 2017

Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.

vedoucí práce