Posudek oponenta bakalářské práce

Katedra: Katedra speciální zootechniky
Student: Miroslav Vondruška
Studijní obor: Zemědělství
Název bakalářské práce: Kvalita vepřového masa u vybraných hybridů
Oponent bakalářské práce Ing. Jaroslav Čítek, Ph.D.
Povolání oponenta: pedagog ČZU v Praze

Hodnocení práce:

Volba tématu práce a její význam: (1) vysoce aktuální a významné téma

Formulace cílů práce: (1) cíle byly velmi vhodně formulovány

Metodika zpracování: (1) velmi vhodně zvolena a formulována

Práce s daty a informacemi: (2) použitá data aktuální, práce s informacemi dostatečná vzhledem k tématu

Celkový postup řešení: (2) postup řešení správný, některé kroky neadekvátní

Komentář: V práci, dle mého názoru, chybí podrobnější popis příčin vzniku jakostních abnormalit. Jejich eliminace a detekce více metodami.

Teoretické zázemí autora: (1) autor významné autory citoval a zná teorii dané problematiky

Práce s odbornou literaturou (citace, norma): (1) autor dodržel naprosto správně citační normu

Úroveň jazykového zpracování: (1) práce je jazykově naprosto správně zpracovaná

Přesnost formulací a práce s odborným jazykem: (1) autor má široký pojmový aparát a umí ho používat

Formální zpracování - celkový dojem: (1) práce je formálně naprosto v pořádku, celkový dojem je výborný

Splnění cílů práce: (2) cíle práce včetně dílčích byly splněny

Komentář: V práci by mohli být uvedeny metody stanovení některých zmíněných kvalitativních ukazatelů masa např: obsah tuku, křehkost.

Formulace závěrů práce: (1) závěry jsou velmi správně formulovány a jsou velmi významné pro další využití

Odborný přínos práce a její praktické využití: (2) práce je po odborné a praktické stránce dobře využitelná

Celkové hodnocení práce:

Návrh hodnocení práce známkou: výborně

Doporučuji práci k obhajobě: ANO

Otázky k obhajobě:

Otázka 1: Jaké zná student metody stanovení jakostních odchylek vepřového masa, jaké jsou jejich metody stanovení a mezní hodnoty pro PSE a DFD maso?
Otázka 2: Na str. 15 autor uvádí termín \\\\\\\"šťavnatost\\\\\\\". Lze vysledovat vztah mezi celkovým obsahem vody v mase a její vazností?

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

Na str. 19 je v kapitole 2.2.1. Jatečná výtěžnost v druhém odstavci uveden popis podílu svaloviny. Pro větší přehlednost bych doporučoval tento zásadní ukazatel kvality jatečného těla uvést v samostatné kapitole.

Datum: 05. 05. 2010 ***Podpis oponenta bakalářské práce:***