



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Fakulta rybnářství a ochrany vod

Zátiší 728/II
389 25 Vodňany

Posudek oponenta diplomové práce

Student:	Bc. Michal Kubík
Studijní obor:	Rybářství a ochrana vod (DP)
Forma studia:	Prezenční
Název závěrečné práce:	Vliv vykrvení na kvalitu masa kapra obecného (Cyprinus carpio)
Oponent závěrečné práce: jméno, příjmení, tituly	Ing. David Kortan, Ph.D.
Pracoviště a pracovní zařazení oponenta	Povodí Vltavy, s.p., Vodohospodářská laboratoř České Budějovice, biolog

1. Formulace cílů práce

Hodnotí se úvod do řešení problematiky, tedy zdůvodnění potřeby řešení práce a srozumitelnost vytyčených cílů:

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

V úvodu je dostatečně a srozumitelně vysvětleno, proč se práce danou tematikou zabývá. Měly by zde být také uvedeny i cíle práce, které jsou pouze v zadání DP.

2. Způsob řešení práce

Hodnotí se zvolená metodika práce včetně statistické analýzy dat (vhodnost, srozumitelnost, relevantnost, komplexnost), u přehledové práce pak především zvolená obsahová struktura a členění práce, způsob pojetí přehledové práce.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Pro splnění cílů práce byla zvolena vhodná metodika, postup prací je v části Materiál a metodika dostatečně srozumitelně popsán a odůvodněn. Získaná data byla odpovídajícím způsobem statisticky zpracována.

3. Práce s informacemi

Hodnotí se míra a relevantnost použitých informací dostupných v odborné literatuře, jejich aktuálnost, pravdivost, komplexnost a míra vytěžování informací, způsob popisu výsledků a jejich srovnání s dalšími dostupnými informacemi, schopnost vyvozování závěrů.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Autor při psaní textu čerpal informace celkem ze 107 převážně zahraničních publikací, používá odpovídající zdroje literatury, neodbíhá od tématu, citace uvádí na odpovídajících místech textu. V části diskuze správně porovnává své výsledky s výsledky ostatních autorů zabývajících se stejnou problematikou. Výsledky jsou srozumitelně graficky zpracovány i slovně popsány.

4. Formální zpracování práce

Hodnotí se dodržování jednotného stylu, grafická úprava práce, přehlednost, úroveň jazykového zpracování, dodržování citační normy, kvalita grafů a obrázků atd.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Formální stránka práce včetně jazykového zpracování je na velmi dobré úrovni, až na několik drobností (např. čárky v souvětích) bez gramatických chyb, v celé práci je dodržen jednotný styl a práce je celkově přehledná. V části materiál a metodika není nutné uvádět výrobce jednotlivých přístrojů a použitých chemikálií.

5. Splnění cílů práce

Srovnávají se výsledky práce s vytyčenými cíli a zadáním práce.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Práce byla zpracována v souladu se zadáním, cíle práce byly splněny.-----

6. Formulace závěrů práce

Hodnotí se srozumitelnost závěrů a jejich relevantnost s ohledem ke zjištění (vědeckým nebo informačním).

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Závěr stručně, výstižně a srozumitelně shrnuje poznatky vyplívající z výsledků práce.-----

7. Odborný přínos práce

Hodnotí se využití práce pro daný obor, její vědeckost či odbornost.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

7. Práce přispívá k rozšíření a doplnění poznatků v oblasti zpracování ryb a může být využita jako podklad pro další výzkum vedoucí ke zlepšení zpracovatelských postupů.

Celkové hodnocení práce:

Návrh hodnocení známkou: výborně
 velmi dobře
 dobře
 nevyhověl(a)

Doporučuji práci k obhajobě: ano
 ne

Otázky k obhajobě:

Otázka k obhajobě 1
(povinné)

Jaké způsoby zabití se používají při komerčním mořském rybolovu, kdy jsou ryby uchovávány několik dní na lodi, a po vyložení a prodání na burze jsou dopravovány na velké vzdálenosti do celé Evropy, kde jsou pak prodávány na ledu jako čerstvé? Jak jsou tyto ryby uchovávány, jak a kdy jsou tyto ryby vykrvovány, a jak dlouho je lze uchovat v čerstvém stavu?

Otázka k obhajobě 2
(povinné)

Autor v závěru diskuze uvádí, že pro převod výsledků do praxe by bylo potřeba podrobněji odhalit vliv kombinace dalších faktorů tak, aby došlo k optimalizaci podmínek zpracování ryb. Mohl by autor podrobněji uvést, co všechno je třeba ještě zjistit a jakým způsobem by získané poznatky mohly pozitivně ovlivnit postup zpracování ryb? Jaké způsoby zabití a vykrvení se používají na pracovnách ryb u nás a jak by bylo případně možné je zlepšit ve

řetězu ke kvalitě masa ryb?

**Další připomínky, vyjádření
a náměty k obhajobě práce
resp. k jejímu dalšímu
využití:**
(nepovinné)

Datum a podpis:

Datum:

26.05.2017

Podpis oponenta závěrečné práce:



