



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - oponent

Studijní program:	B4103 Zootechnika
Studijní obor:	Zootechnika
Akademický rok:	2017/2018
Název práce:	Fermentované masné výrobky jako potenciální zdroj <i>Encephalitozoon cuniculi</i>
Student:	Tereza Vecková
Katedra:	Zootechnických věd
Vedoucí práce:	Prof. Ing. Martin Kváč, Ph.D.
Oponent:	RNDr. Pavlína Tinavská, Ph.D.
Pracoviště oponenta:	Laboratoř klinické chemie, hematologie a imunologie, Nemocnice Č. Budějovice a.s.

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání	X						
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce	X						
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou	X						
4	Vhodnost metodiky řešení	X						
5	Využití metod zpracování výsledků		X					
6	Interpretace výsledků, diskuse		X					
7	Formulace závěrů práce	X						
8	Odborný přínos práce a její praktické využití	X						
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem		X					
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování		X					

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu): viz. příloha níže

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE): ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum

Podpis oponenta

9.5.2018

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

Bakalářskou práci studentky Terezy Veckové považují za kvalitní spis, jehož sepsáním studentka prokázala schopnost teoretické i experimentální zdatnosti (samostatně pracovat s vědeckou literaturou, plánovat a provést experimenty, porovnat a vyhodnotit získané výsledky).

Otázka imunodeficiencí (ať už primárních či sekundárních) a s nimi spojené komplikace je již řadu let v popředí klinických i experimentálních pracovišť po celém světě.

Zvolené téma považují za velmi aktuální, výsledky této práce jsou pak v dané problematice jedinečné a otevírají prostor pro další studium.

Na autorku bych měla několik dotazů:

1) Domnívá se autorka, že by změna v některém či více parametru procesu fermentace (teplota, čas, pH) mohla zvýšit pravděpodobnost devitalizace spór studovaných mikrosporidií a zabránit tak potenciální infekci konzumenta?

2) Jaké doporučení, respektive námět na zamyšlení (vzhledem k tomu, že se jedná o pilotní data) by autorka učinila pro malé a nebo velké výrobce fermentovaných masných produktů?

A jednu připomínku, abychom nevyplašili laickou veřejnost, stálo by za myšlenku zjistit, jak je to s přítomností spór mikrosporidií a jejich případnou životaschopností v již hotových fermentovaných masných výrobcích.

Předloženou bakalářskou práci považují po stránce formální a obsahové za spis, který splňuje standardní požadavky kladené na diplomové práce, a doporučují ji k obhajobě.

