



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Kvalita zemědělských produktů

Akademický rok: 2020/21

Název práce: Zhodnocení mikrobiologické kvality zvěřiny

Student: Bc. Lucie Tůmová

Katedra: Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů

Vedoucí práce: doc. MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D.

Oponent: MVDr. Markéta Kopečná, Ph.D.

Pracoviště oponenta: Městská veterinární správa SVS v Praze, Na Kozačce 870/3, 120 00 Vinohrady

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Vhodnost metodiky řešení	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Využití metod zpracování výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Interpretace výsledků, diskuse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Formulace závěrů práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Odborná úroveň práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 Formální úprava práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Celkové hodnocení:

Kladně hodnotím pečlivost ve vypracování práce, text neobsahuje chyby. Rovněž odborná veterinární a myslivecká terminologie je přesně a vhodně použita v práci. Kvalitu práce zvyšuje zařazení do metodiky zpracování vlastních vzorků zvěřiny od více druhů srstnaté zvěře a reálné hodnocení konkrétního provozu nakládání se zvěřinou. Právě i odběry vzorků prostředí chladicího zařízení představuje v práci komplexní přístup k zhodnocení mikrobiologické kvality zvěřiny.

Otázky:

1. Správně v práci je zmíněna klíčová role tzv. „proškolené osoby“ na honu, která je povinna provést prohlídku těla odlovené zvěře na výřadu nebo při dohledávce a zaznamenat její výsledky, v případě, že uživatel honitby plánuje ulovenou zvěř v malých množstvích prodat konečnému spotřebiteli nebo do maloobchodu, případně odevzdat do sběrného místa zvěřiny. Tato osoba musí mít odborné znalosti v klinické prohlídce zvěře a patologicko-anatomických změnách zvěře. V kterém právním předpisu je vymezen pojem „proškolená osoba“? Za jakých podmínek se získá tato kvalifikace? Kde nalezneme vzor záznamu proškolené osoby a jak dlouho tyto záznamy musí osoba uchovávat?
1. V případě vzorkování zvěřiny a monitoringu čistoty prostředí zařízení pro uchovávání ulovených těl jsem postrádala zmínku o evropské a národní legislativě vymezující postupy odběru vzorků k mikrobiologii jatečných těl a stěrů z výrobních zařízení, které jsou uplatňovány v potravinářských provozech. Jaký evropský a národní legislativní rámec vymezuje tyto postupy? V případě stěrů z výrobních zařízení, jaký patogen nesmí být po dezinfekci zachycen dle národní legislativy?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhované výsledná klasifikace práce (slovně):

Výborně

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

Datum: 01.05.2021

Podpis: