



Katedra: Rybářství a myslivosti

Student: Martina Kladívková

Studijní obor: Všeobecné zemědělství

Název diplomové práce: Správná výrobní a hygienická praxe při zpracování ryb

Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. František Vácha, CSc.

## Hodnocení práce:

**hodnocení 1 = nejlepší, 5 = nejhorší  
pokud je hodnocení 3 – 5, nutno odůvodnit  
písemným komentářem**

	1	2	3	4	5
Volba tématu práce a její význam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formulace cílů práce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metodika zpracování	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s daty a informacemi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Celkový postup řešení	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teoretické zázemí autora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s odbornou literaturou (citace, norma)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Úroveň jazykového zpracování	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Přesnost formulací a práce s odborným jazykem

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Formální zpracování – celkový dojem

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Splnění cílů práce

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Rozsah a význam závěrů práce a jejich formulace

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Odborný přínos práce a její praktické využití

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

**Celkové hodnocení práce známkou 1 - 4**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Otázky k obhajobě**

1. Jaká jsou nejdůležitější opatření pro zvýšení potravní bezpečnosti při zpracování ryb a přípravě nových výrobků z rybí suroviny.
2. Která opatření ke snížení hygienických rizik jsou provozně realizovatelná v pojednávané zpracovně ryb?

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

Pojednejte o nových výrobcích připravených na bázi rybí suroviny, které by byly vhodné pro spotřebitele v rámci tržní sítě v ČR.

Datum: 17. 5. 2006

Podpis vedoucího diplomové práce: