



Posudek oponenta bakalářské práce

Katedra: Rybářství a myslivosti

Student: Martin Johánek

Studijní obor: Rybářství

Název bakalářské práce: Vývoj produktů ze sladkovodních ryb

Oponent bakalářské práce Ing. Jan Hausel DiS

Povolání oponenta: technik investiční výstavby a vodního hospodářství

Hodnocení práce:

Volba tématu práce a její význam: (2) vhodné a významné téma

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

Metodika zpracování: (3) částečně vhodně zvolena a formulována

Komentář: Chybí metodika monitoringu produktů sladkovodních ryb.

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

Celkový postup řešení: (3) postup řešení vykazuje některé chyby a opominutí

Komentář: Výsledky práce neobsahují jeden z hlavních cílů.

Teoretické zázemí autora: (2) autor některé významné autory opomněl a zná teorii dané problematiky

Práce s odbornou literaturou (citace, norma): (3) autor dodržel citační normu, dopustil se více chyb

Úroveň jazykového zpracování: (3) práce je jazykově zpracována na standardní úrovni, autor se dopustil několika gramatických chyb

Přesnost formulací a práce s odborným jazykem: (2) autor má dostatečný pojmový aparát

Formální zpracování - celkový dojem: (3) práce vykazuje několik drobných formálních chyb

Splnění cílů práce: (5) cíle práce nebyly splněny

Formulace závěrů práce: (4) závěry jsou částečně formulovány, avšak nejsou významné pro další využití

Komentář: Chybí závěry monitoringu vývoje produktů.

Odborný přínos práce a její praktické využití: (3) práce je po odborné a praktické stránce využitelná

Celkové hodnocení práce:

Návrh hodnocení práce známkou: dobře

Doporučuji práci k obhajobě: ANO

Otázky k obhajobě:

Otázka 1: Kvalifikujte problematiku četnosti zastoupení a dále poptávky výrobků ze sladkovodních ryb v obchodních řetězcích. Zjednodušeně navrhnete marketingovou strategii českých výrobců v závislosti na faktorech (kvalita, cena, reklama, kupní síla obyvatelstva).

Otázka 2: Jakou metodu zmrazování standartních filetů z Kt 1. jakosti byste navrhoval jako nejefektivnější a zároveň nejekonomičtější pro využití malé zpracovny (do 30 zaměstnanců), aby došlo k minimálnímu poškození tkáně rybích výrobků?

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

Autor dobře zvládl první část práce, a to literární přehled o vývoji produktů z ryb a textuře rybího masa. Nesplnil druhou polovinu cílů práce, která postrádá závěry a výsledky monitoringu vývoje produktů ze sladkovodních ryb.

Datum: 07. 05. 2009

Podpis oponenta bakalářské práce:

