

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Holas Ondřej
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Magda Doležalová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Lenka Veverková, Ph.D.
Akademický rok: 2014/2015

Název bakalářské práce:
Přístupy ke studiu mikrobiální diverzity potravin

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Posuzovaná bakalářská práce má 49 stran textu s obvyklým dělením (úvod, teoretická část, praktická část, výsledky a diskuse, závěr a literatura). V teoretické části práce jsou popisovány metody stanovení mikrobiální diverzity a mikrobiální diverzita. Dvě podkapitoly jsou zaměřeny na jedlý hmyz a jedlé květy. Těmto kapitolám mohl student věnovat více pozornosti a podrobněji popsat jaké druhy květů a hmyzu se v dnešní době běžně používají v gastronomii. Bakalářská práce je psána přehledně, stručně a má logickou strukturu. Bohužel v textu se vyskytují gramatické a stylistické chyby (překlepy, skloňování, špatná formulace věty). Pro srozumitelnost textu, by bylo lepší nepoužívat v nadpisech zkratky a jednotlivé kapitoli nejprve uvést všeobecnými informacemi. Můsím pochvalit studenta za zajímavé výsledky své práce. V závěru práce se student spíše věnoval všeobecnému shrnutí. Bylo by lepší věnovat se svým výsledkům a tím i ukázat množství naměřených dat. Závěrem tedy mohu konstatovat, že student prokázal požadované tvůrčí schopnosti a předložená bakalářská práce splňuje všechny požadavky na ni kladené.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V kapitole 2.5 jste uvedl, že vzorky jedleho hmyzu byly odebrány z farmy na hmyz. Můžete říct, kde se ta farma nacházela?

Co je stolní a fermentovaná oliva? Jaký je mezi nimi rozdíl.

Můžete konkrétně uvést, které květi jsou dnes používány v gastronomii. Používaly se květy v kulinářství i v historii na území České republiky?

V textu máte uvedeno, že jste použil 10x PCR pufr, 2x FastStart Mastermix, 6x nanášecí pufr. Co znamená 10x, 2x, 6x? A jak s tímto údajem budete pracovat v praxi?

V Zlíně dne 25.5.2015

Podpis oponenta bakalářské práce