

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Bednář Lukáš
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Magda Doležalová, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Optimalizace metody izolace DNA z fermentovaných masných výrobků

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předkládaná bakalářská práce je sepsána s malým množstvím formálních chyb (číselné citace zdrojů jsou v první části práce psány až za tečkou ve větách, kdežto v druhé části práce jsou umístěny před; str. 25 - názvy polymeráz se píšou kurzívou; u seznamu chemikálií a přístrojů chybí uvedení státu výrobce, atd.) na 61 stranách za použití 40 odborných zdrojů, zejména zahraničních, což hodnotím kladně. Dále oceňuji použití náročných molekulárně biologických metod, které kladou na studenta vysoké nároky na práci v laboratoři. Na druhou stranu bylo možno lépe zpracovat a více diskutovat dosažené výsledky. Závěry práce jsou formulovány nejasně a až příliš stručně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Uveďte, jaká je ideální metoda získání čisté DNA z fermentovaných masných výrobků.
2. Je mikrobiální diverzita vyšší u masných výrobků nebo u fermentovaných masných výrobků? Uveďte příklad.

V e Zlíně dne 2.6.2017

Podpis oponenta bakalářské práce