

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Bednář Lukáš
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901/R018 Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok: 2016-2017

Název bakalářské práce:

Optimalizace metody pro izolaci DNA z fermentovaných masných výrobků

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	C - dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce Lukáše Bednáře se zabývá izolací DNA z potravinářské matrice, konkrétně fermentovaných masných výrobků, a následně použitelností vyizolované DNA v dalších molekulárně biologických metodách, jako jsou PCR nebo DGGE.

Uchazeč na počátku přistupoval k práci svědomitě a zodpovědně, později však vzhledem k časové tísní a plnění dalších studijních povinností ve svém přístupu poněkud polevil.

Při posouzení na plagiátorství v systému Theses.cz byla zjištěna nejvyšší míra podobnosti s ostatními pracemi 5 %, a tak lze konstatovat, že se jedná o původní práci.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nejsou

V e Zlíně dne 19. 5. 2017

Podpis vedoucího bakalářské práce