

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Miroslava Košťálová
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Věra Halabalová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2013/ 2014

Název bakalářské práce:

Optimalizace chromatografického dělení proteinů z mouky

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	A - výborně
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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce pojednává o optimalizaci chromatografického dělení proteinů z mouky. Práce je zpracována podle pravidel pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB tohoto typu, je charakteru experimentálního, a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Formální výhrady mám k nepoužívání 3.os. trpného rodu, jak je zvykem u vědeckých publikací a dále v tabulce na str. 14 nejsou uvedeny jednotky. Jinak musím hodnotit práci velmi pozitivně, protože vzhledem k rozsahu BP byl odveden velký kus kvalifikované práce. Samotná BP je napsána srozumitelně, přehledně a bez významnějších překlepů nebo chyb.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na str. 34 popisujete všeobecně vysoce účinnou kapalinovou chromatografii (HPLC). Setkala jste se s metodami označenými UHPLC, příp. nano-HPLC?

V Zlíně dne 2.6.2014

podpis oponenta bakalářské práce