

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Naděžda Knoflíčková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav chemie a analýzy potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:

Escherichia coli v potravinách rostlinného původu

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	D - uspokojivě
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	E - dostatečně

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená práce je původní a použitá literatura je citována. Systém Theses.cz vyhodnotil maximální podobnost s jiným dokumentem na 11 %. Citace však nejsou v seznamu psány jednotně dle ČSN ISO 690. Např. v citaci č. 44 chybí příjmení několika autorů. Dále např. na straně 39 - "Ze srovnání práce Mohameda...[41]." Kde citace č. 41 je od autora Ljubojevic et al. Žádná citace autora Mohameda v seznamu není. Dále, pořád ještě na téže straně, studentka uvádí "KaWang Li a kol ukázali...[39]." Citace č. 39 je však autorky Pavlíčkové. Poznátky z literatury mohly být využity mnohem účelněji a přesněji, bez těchto častých chyb v citování a stylistických chyb v rámci překladu. Množství literatury je dostačující.

Cílem této práce bylo zjistit incidenci Escherichia coli v potravinách a získané izoláty typizovat a zjistit jejich antibiotickou rezistenci, přítomnost faktorů virulence a bakteriocinů a tyto vlastnosti porovnat s bakterií E. coli izolovanou z masa. Studentka tento cíl naplnila, avšak ne v té míře, kterou jsem jí jako vedoucí práce zadala (např. počet testovaných faktorů virulence; neschopnost logicky zařadit do všech analýz jeden izolát z masa a následně porovnat jeho vlastnosti s izoláty ze zeleniny).

V zadání Teoretické části je třetí bod - typizace a charakteristika Escherichia coli. Tento bod je zpracován pouze částečně v rámci jiných kapitol. Např. o bakteriocinech zde nejsou žádné konkrétní informace. Celkově mohla být teoretická část lépe organizována a detailněji propracována.

Musím konstatovat, že část Výsledky a diskuze je napsána velmi nesourodým způsobem. V kapitole 5.1 Identifikace bakteriálních izolátů bych očekávala širší pojednání o způsobu identifikace, čemuž tak není. Tato kapitola a také kapitoly 5.2 a 5.4 jsou napsány velmi stručně, výsledky jsou málo komentovány a diskutovány. Pravý opak je u kapitoly 5.3 Antibiotická rezistence, která je velmi podrobně zpracována, což může vyvolat řadu otázek. Opět je však diskutováno jen málo údajů z literatury týkající se potravin rostlinného původu.

V seznamu obrázků chybí Obrázek 3.

Studentka o práci jevila občasný zájem, práci v laboratoři bylo třeba věnovat mnohem více času a pozornosti. I přes opakované upozorňování na řadu chyb, nepřehledností či nepřesností v textu této práce, studentka opravila a zapracovala pouze jejich část.

Zadání práce bylo naplněno, avšak nejsem zcela spokojena s rozsahem a přístupem studentky k práci, z těchto důvodů práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnotit supněm D.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

- 1) V Tab. 7 a 8 nemáte u 8 antibiotik vyhodnoceno, zda se jedná o citlivé či rezistentní kmeny. Proč tomu tak je? Jak je vyhodnotíte?
- 2) V posledním odstavci kapitoly Výsledky a diskuze píšete, že bod kontaminace není možné vysledovat. Jaký postup navrhnete, aby to bylo možné zjistit?
- 3) Kolik typů kolicinů a kolik mikrocínů se v současnosti dá typizovat u Escherichia coli? Jakou metodou? Uvedte literaturu.

V dne 31.05.2018

Podpis vedoucího bakalářské práce