

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Jana Razimová
Studijní obor: Zdravotní laborant
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Eva Dadáková, Ph.D.
Katedra: aplikované chemie
Název bakalářské práce: Stanovení spektra mastných kyselin ve vybraných pokrmových tucích.

- Volba tématu: 1. Mimořádně aktuální
2. Aktuální pro danou oblast
3. Užitečné a prospěšné
4. Standardní úroveň
5. Neobvyklé
- Cíl práce a jeho naplnění: 1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn
2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
4. Nevhodně zvolený cíl
- Struktura práce: 1. Originální – zdařilá
2. Logická – systémová
 3. Logická – tradiční
4. Pro dané téma tradiční
5. Pro dané téma nevhodná
- Práce s literaturou: 1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny
 2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny
3. Dobrá, běžně dostupné prameny
4. Slabá, zastaralé prameny
- Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):
1. Mimořádné, funkční
 2. Velmi dobré, funkční
3. Odpovídá nutnému doplnění textu
4. Nedostačující
- Přínosy bakalářské práce: 1. Originální, inspirativní názory
2. Ne zcela běžné názory
3. Vlastní názor argumentačně podpořený
4. Vlastní názor chybí
- Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:
 1. Práci lze uplatnit v praxi
2. Práci lze uplatnit ve výuce
3. Vhodná pro publikování
4. Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce
- Formální stránka: 1. Výborná
 2. Velmi dobrá
3. Přijatelná
4. Nevyhovující

Jazyková stránka:

1. Stylistika a) výborná
 b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující

2. Gramatika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující

Zásadní připomínky k bakalářské práci:

1. nemám
2. mám tyto:

.....
.....
.....

Další hodnocení:

Bakalářská práce slečny Jany Razimové se věnuje problematice mastných kyselin ve vybraných pokrmových tucích a jejich stanovení technikou GC-MS. Práce obsahuje pečlivě zpracovanou teoretickou část, kde jsou shrnuty informace o výživově důležitých mastných kyselinách a analytických možnostech při stanovení mastných kyselin. Zmíněny jsou také informace o výrobě vybraných tuků. Určitým nedostatkem této části je použití různé grafiky u chemických vzorců, což působí neuspořádaně.

Výsledky analýzy spektra mastných kyselin osmi pokrmových tuků jsou představeny graficky a okomentovány. Zde se objevil menší nedostatek, kdy slovní popis složení tuku předchází grafu, což mírně zneprůjemňuje orientaci. Ve statistickém zpracování výsledků oceňuji představení analýzy hlavní komponenty, která je v tomto případě velmi vhodná.

Práce splňuje základní požadavky kladené na tento typ prací, a proto ji doporučuji k ústní obhajobě:

1. ano
2. ne

Navrhovaná klasifikace:

1. výborně
2. velmi dobře
3. dobře
4. nevyhověl

Otázka k ústní obhajobě práce:

Podle výsledků Vámi provedených analýz tuku označené jako "máslové", neobsahují žádný mléčný tuk. Nepovažujete tedy toto označení tuku bez bližšího vysvětlení jako klamání spotřebitele? S čím tedy souvisí "máslovost" výrobku?

Datum:.....4.6.2013..... Podpis oponenta bakalářské práce..... *Andričová*