

POSUDEK NA BAKALÁŘSKOU PRÁCI

Autor práce: Karolína Ranglová

Název práce: Sirné sloučeniny "sladkého česneku" (*Tulbaghia violacea* Harv.)

Školitel práce: doc. Ing. Roman Kubec, Ph.D.

Oponent práce: RNDr. Ján Štěrba, Ph.D.

Pracoviště oponenta: Ústav chemie a biochemie, Přírodovědecká fakulta, Jihočeská univerzita v Č. Budějovicích

	Bodový rozsah hodnocení	Body
(1) FORMÁLNÍ POŽADAVKY		
celkový rozsah práce (pro bakalářské práce min. 18 stran, pro diplomové práce min. 25 stran), vyváženost rozsahů jednotlivých částí, logická struktura práce (u experimentálních prací doporučení pro teoretickou část do 1/3 celkového rozsahu)	0-3	2
kvalita literární rešerše (množství použitých původních pramenných zdrojů, vhodnost výběru, aktuálnost zdrojů)	0-3	3
správnost používání citačních odkazů (přítomnost necitovaných údajů, dodržování jednotného stylu citací, používání oficiálních zkratk časopisů)	0-3	3
grafická úprava textu a obrázků	0-3	3
adekvátnost a srozumitelnost výsledků a závěrů	0-3	2
úroveň souhrnu (i v angličtině)	0-3	3
jazyková a stylistická úroveň, respektování platného názvosloví	0-3	3
správnost a úplnost legend u obrázků a tabulek (srozumitelnost bez zřetele k ostatnímu textu, vysvětlení značek, jednotky uváděných veličin)	0-3	3
Formální požadavky – body celkem		22
(2) VĚCNÉ POŽADAVKY		
výstižnost formulace cílů práce	0-3	3
splnění cílů práce	0-3	3
úroveň diskuse – interpretace výsledků, zařazení do kontextu v literatuře	0-3	3
Věcné požadavky – body celkem		9
(3) VĚCNÉ POŽADAVKY – EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE		
logika postupu při vlastní výzkumné práci	0-3	3
úplnost popisu použitých metodik	0-3	2
experimentální náročnost práce	0-3	2
úroveň zpracování experimentálních dat	0-3	3
aktuálnost použitých metod	0-3	3
přínos práce pro obor a publikovatelnost výsledků (po případném doplnění)	0-3	3
Věcné požadavky u experimentálních prací – body celkem		16

(4) PRÁCE V CIZÍM JAZYCE

jazyková a stylistická úroveň

0-3

CELKEM BODŮ (MAX/ZÍSKANÝCH)

54

47

Připomínky a dotazy, na které má student/-ka reagovat při obhajobě:

K práci mám několik otázek, které by studentka měla zodpovědět v průběhu obhajoby:

- (1) sirné sloučeniny z česneku a příbuzných rostlin jsou schopné pouze inhibovat růst mikroorganismů anebo je i zabít?
- (2) jakým způsobem byl identifikován marasmicin pomocí MS/MS? (přiřazení jednotlivých signálů k fragmentům)
- (3) co je to rostlinná bakterie a živočišná bakterie? (str. 22)
- (4) jak velké byly odchylky při měření MIC?
- (5) jakým způsobem byla měřena koncentrace marasmicinu a allicinu?
- (6) jak byla určena MIC u mikrodiluční metody (4.2.8) z absorbancí roztoku?

Případné chyby, které je nutno opravit:

Případně další komentář oponenta:

Práce má experimentální charakter. Studentka používala několik různých technik, a to jak preparativních, tak analytických včetně metod jako je HPLC-MS a NMR. U bakalářských prací je pochopitelné, že tyto náročnější techniky neprovádí studenti sami, ale s pomocí odborného pracovníka (jak je tomu i v tomto případě), zatímco méně náročné metody provádějí studenti sami. V tomto ohledu mě překvapuje, že mikrodiluční metodu zjišťování antimikrobiální aktivity marasmicinu neprováděla z větší části studentka, ale Ing. Krejčová.

Trochu nepochopitelné mi přijde rozdělení výsledků do dvou kapitol – Experimentální část (Kapitola 4) a Výsledky (Kapitola 5). Studentce bych do budoucna doporučoval uvádět odchylky u pokusů s opakováními (jako je měření MIC).

Závěr:

Předložená práce odpovídá nárokům kladeným na bakalářské práce na PřF JU.

Práci

d o p o r u č u j i

k obhajobě a navrhuji známku výborně.

V Č. Budějovicích dne 18.5.2012



RNDr. Ján Štěrba, Ph.D.