

Posudek bakalářské práce

Název: Využití senzorické analýzy v edukačních experimentech

Autorka: Markéta Zoufalá

Vedoucí práce: PhDr. Martin Rusek, Ph.D.

Téma senzorické analýzy je v posledních letech velice populární především s ohledem na chutnání nápojů a potravin. Motivační potenciál tématu pro výuku je proto značný. Předkládaná práce je jednou z dvojice bakalářských prací vypracovaných a obhajovaných na toto téma. Obě autorky si vybraly pro senzorické zkoumání dvě chutě, práce zpracovávají dále posvém. V této práci její autorka staví na motivační otázce Jak citlivým senzorem jsou naše ústa?, kombinuje klasické postupy senzorické analýzy s jednoduchými instrumentálními metodami měření kyselosti a koncentrace slaného roztoku.

Při řešení práce autorka využila konzultací jednak na svém domovském pracovišti (doc. Holada), jednak několika konzultací na Ústavu analýzy potravin a výživy, VŠCHT (doc. Panovská). Práce nese stopy následování rad zmíněných odborníků. Mimo to studentka prostudovala tuzemské i zahraniční zdroje zaměřené na obecné postupy senzorické analýzy. Poměrně rozsáhlý seznam použité literatury obsahuje odkazy na vysokoškolská skripta, články v odborných časopisech, dále obsahuje širokou škálu elektronických zdrojů, z nichž autorka čerpala inspiraci v praktické části své práce. Z hlediska struktury považuji práci za poměrně vyváženou. Je pochopitelné, že studenti píšící práci s obavami z nedostatečného rozsahu mají tendence zařazovat až příliš rozsáhlé kapitoly. Pasáž věnovaná senzorické analýze obecně by bylo možné redukovat. Rovněž pasáž věnovanou chuti a anatomii chuťových receptorů považuji vzhledem k zaměření práce za velmi rozsáhlou. To je ale pravděpodobně dáno druhým oborem studia studentky, která se tak snaží své obory propojit, což vzhledem k budoucí učitelské práci studentky kvituji s povděkem. Rozsahem nejkratší část práce – samotné badatelské aktivity – je vyvážen množstvím hodin strávených nejprve testováním jednotlivých úloh, dále pak jejich ověřením na starších spolužácích v předmětu Modelové chemické experimenty. Výsledkem jsou náměty na badatelsky orientované aktivity spolu s pracovními listy pro žáky i učitele. Jejich přínosem je především originální pojetí propojující nejprve klasické postupy senzorické analýzy kyselých roztoků s instrumentálními metodami měření kyselosti roztoku (indikátorový papírek, školní pH metr) i koncentrace roztoku (konduktometrická titrace s využitím školní sondy vodivosti).

Práce má standardní strukturu, svým formátem odpovídá požadavkům na kvalifikační práce tohoto typu. Možnosti zlepšení lze nalézt především, v provedení některých citací (uvádění citace před tečkou i za tečkou, uvádění konkrétní strany), dále pak ve vyjadřování autorky, která využívá místy krkolomné obraty. S ohledem na stupeň studia a zkušenost se zpracováním práce takového typu, se jedná o méně podstatné záležitosti. Autorka prokázala schopnost soustředěně se věnovat tématu, pracovat s odbornou literaturou, vyhledat, aplikovat a rozšířit náměty na cvičení v senzorické analýze. Práce proto splňuje požadavky kladené na daný typ práce.

K obhajobě přidávám následující otázku:

V čem spočívá hlavní přínos využití senzorické analýzy ve výuce přírodovědných předmětů?