

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno a příjmení studenta	Mgr. Kristýna Rychlovská
Studijní obor	Učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů pro základní školy a střední školy biologie – chemie
Název diplomové práce	Proteinové složení mouk a pekárenských výrobků
Oponent diplomové práce	Doc. Dr. Ing. Radovan Hynek (VŠCHT Praha)

Hodnocení diplomové práce	1	2	3	4
Odborná úroveň a zpracování literárního přehledu	x			
Způsob zpracování metodické části		x		
Množství a kvalita získaných experimentálních dat	x			
Přehlednost a srozumitelnost zpracování výsledků	x			
Myšlenková úroveň diskuse výsledků	x			
Jazyková úroveň (srozumitelnost textu a stylistická úroveň)		x		
Gramatická úroveň	x			
Formální úroveň práce (členění textu, grafika, literární citace)		x		

Splnění zadání	Úplné		Částečné		Nesplněno	
Doporučení k obhajobě	Ano				Ne	
Celkové hodnocení práce	výborně	velmi dobře	dobře	uspokojivě	dostatečně	nedostatečně

Slovní komentář, připomínky, otázky:

Diplomantka Mgr. Kristýna Rychlovská předkládá práci „Proteinové složení mouk a pekárenských výrobků“. Teoretická část práce je zpracována přehledně a srozumitelně.

Z experimentální části práce je zřejmé, že diplomantka odvedla značné množství práce a ovládla celou řadu laboratorních technik potřebných k jejímu naměření. Získaná data jsou přehledně zpracována a srozumitelně diskutována.

K práci mám jednu věcnou připomínku a jeden podnět do diskuse. V kapitole zpracování vzorků (str. 33) jsem nenalezl hmotnost vzorků mouk použitých pro štěpení trypsinem. Jako podnět do diskuse si dovoluji navrhnout, aby diplomantka diskutovala též možnost izolace proteinů od mouk ještě před štěpením trypsinem; ve smyslu jaké případné výhody či nevýhody by takový postup měl oproti postupu zvolenému.

Závěrem lze konstatovat, že se jedná o kvalitní práci představující příspěvek k verifikaci deklarovaného složení mouk a pekárenských výrobků. Práce splňuje požadavky kladené na závěrečné práce ve studovaném oboru.

V Praze dne 19. 12. 2016

doc. Dr. Ing. Radovan Hynek