

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Luděk Jansa
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok:	2015/2016

Název diplomové práce:

Charakteristika kolagenů používaných v léčbě kloubních onemocnění

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

- předkládaná práce je logicky členěna, na dobré věcné i stylistické úrovni a čerpá z odpovídajících, vcelku relevantních literárních zdrojů, jejich počet 31 se mi jeví jako poněkud úsporný, poněvadž se jedná o poměrně sledovanou problematiku
- v práci, zejména v teoretické části se vyskytují některé drobné chyby formálního rázu (např. neúměrně velké mezery mezi odstavci, což rozsah textu zbytečně zvyšuje), či drobné stylistické nepřesnosti a neobratnosti a poněkud nepřesné pojmy a formulace, tyto však nijak zásadně nesnižují její odbornou úroveň
- v textu se vyskytují také některé věcné nepřesnosti, nekorektní termíny a nejasné formulace, což je většinou důsledkem toho, že některé literární zdroje jsou spíše komerčního charakteru
- mnohdy jsou nepřesnosti poplatny překladu z cizojazyčně psaného zdroje i když je patrné, že se diplomant v řešené problematice dobře orientuje
- obrázky 11-19 jsou nečitelné a čtenář, neznalý věci tak má ztíženu orientaci, navíc by zřejmě bylo vhodnější je umístit do příloh
- na druhou stranu však oceňuji názorné 3D grafy na obr. 20 - 26, jejich názvy jsou jednoduché a v přiměřené míře o nich platí to, co je uvedeno v předešlém bodě; totéž platí o chromatogramech na obrázcích 27 - 40
- postrádám diskusi dosažených výsledků, stejně tak bych očekával poněkud výstižnější závěr

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Co u vzorků želatin č. 6 a 7 znamenají parametry 100 a 80 Bloom? Jak jsou definovány a k čemu slouží?
2. Typickou vlastností kolagenů je tvorba gelů. Mohl byste tyto struktury blíže charakterizovat?

V Uherském Hradišti dne 20.5.2016

Podpis oponenta diplomové práce