

Slad a Cukr

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta pedagogická
Katedra chemie

Hrdlička

Hodnocení bakalářské práce Kristýny Nové „Porovnání cukernatosti komerčního sladu a sladu připraveného v laboratoři“

Autorka předložila práci o 41 stranách včetně seznamu použité literatury s využitím 12 zdrojů doplněnou seznamem obrázků a tabulek. Práce je rozdělena na dvě základní části.

V teoretické části autorka popisuje jednak různé způsoby výroby sladu, a to od výběru a skladování ječmene, přes máčení až po finální hvozdnění. Dále se věnuje rmutování. Popis je doplněn i vysvětlením chemických dějů, které při výrobě probíhají. Poslední část je věnována popisu titračního stanovení cukernatosti sladu podle Schoorla. V praktické části pak popisuje laboratorní přípravu sladu v několika variantách a výsledky stanovení cukernatosti pak srovnává s průmyslově vyrobeným sladem. Na závěr také zmiňuje možné využití popsanych postupů při výuce chemie.

Práce je psána pěkným jazykem s minimálním množstvím překlepů. Určité výhrady lze vznést proti stylu, kdy jsou některé pasáže bližší spíše vyprávění než technickému popisu. Neobvyklé je i použití 1. osoby množného čísla. Drobným nedostatkem je občasné nevhodné použití interpunkce (čárky mezi větami, spojovník místo pomlčky).

Dosažené výsledky jsou velmi zajímavé, o odborné erudici autorky svědčí i úvahy o možném využití různých typů připravených sladů pro přípravu méně obvyklých typů pív. V kapitole věnované hodnocení by však byla užitečná tabulka shrnující přehledně dosažené výsledky.

Autorka si v průběhu práce počínala velmi samostatně, byla schopna si plánovat potřebné experimenty a přizpůsobovat jejich časové provedení k běžnému provozu laboratoře.

Práce úplně naplnila zadání a obsahuje minimum věcných chyb. Vytčené nedostatky nesnižují hodnotu práce, proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji klasifikovat známkou „výborně“.

Ing. Jan Hrdlička, PhD., školitel

5.6.2018

Hrdlička