

Hodnocení bakalářské práce Anety Lávičkové s názvem Mlékárenská výroba očima studenta chemie

Autorka předložila práci v rozsahu 68 stran, ve které čerpá z 92 citací, většinou internetových, a materiálů získaných při návštěvě Mlékárny Klatovy a. s., která je součástí společnosti Lactalis.

Při zpracování postupovala v duchu Zásad pro vypracování uvedených v zadání. Shrnula informace jak z odborných, tak populárně naučných zdrojů, které v úhrnu mohou dobře posloužit při výuce chemie i biologie a mohou přispět i k vytváření mezipředmětových vztahů.

Některé informace působí až odtažitým dojmem, ale v celkovém pojetí práce mají svůj význam, protože otevírají cestu ke studiu dalších aktuálních souvislostí. Příkladem je v osnově neuvedená kapitola 2.4.3.2 Výroba rostlinného tuku (margarín).

Práce vznikla přepracováním práce odevzdané v roce 2019, ke které obdržela formou hodnocení a posudku řadu upozornění na její nedostatky. Většinu těchto nedostatků odstranila, některé spolu s nově vytvořenými přetrvávají. Jedná se z větší části o nedostatky formálního charakteru. Např. na straně 3 je uvedeno 7 zkratk, které však nejsou seřazeny podle abecedy. Ani odkazy na citované zdroje nejsou důsledně řazeny od 1 do 92. Příkladem nedůslednosti je na str. 15 řádek, kde uvádí: "Amylasy je vázána v mléce na tuk a bílkoviny. Amylázu ničí pasterace..." Vzhledem k tomu, že informace převzala z různých zdrojů, neubránila se i dalším nejednotnostem, jako je psaní vzorců. Příkladem je vzorec kyseliny citronové na str. 11 a kyseliny mléčné na str. 32.

Přes uvedené a další nedostatky práce zadání splňuje a jako takovou ji k obhajobě doporučuji a navrhuji klasifikaci známkou dobře.

V Plzni dne 2. 9. 2020

Václav Richtr
vedoucí práce