

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Řezníčková Barbora
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:

Možnosti snížení obsahu biogenních aminů během zrání sýrů použitím protektivní kultury

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Studentka Bc. Barbora Řezníčková ke zpracování diplomové práce přistupovala aktivním způsobem. Vzhledem k dlouhodobému skladovacímu experimentu započala experimentální část své práce již v letním období roku 2018. Veškeré analýzy vzorků a zpracování výsledkové části provedla pečlivě a samostatně. Rovněž k utváření textu diplomové práce přistupovala svědomitě.

Předložený text splňuje požadavky na diplomovou práci ve studijním oboru Technologie potravin.

Diplomová práce nebyla posouzena systémem Thesis.cz jako plagiát (podobnost s jinými dokumenty 0 %). Vzhledem k výše uvedenému hodnotím práci stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne 22. 05. 2019

Podpis vedoucího diplomové práce