

Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Popelková Zuzana, DiS.
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2012/2013

Název diplomové práce:

Vývoj jablečných aromat v průběhu sezony lisování

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

- řešené téma je v dnešní době velmi aktuální, využívání látek přírodního původu při výrobě potravin velmi úzce souvisí s požadavky na jejich bezpečnost
- práce je logicky členěna dle zadaného tématu jednotlivé stati odpovídají svému účelu
- v práci se vyskytují některé drobné nedostatky, spíše formálního charakteru, tyto však nejsou na závadu její odborné úrovni, která je velmi dobrá
- kontrola práce, provedená pomocí systému Theses.cz, proběhla v pořádku, tato DP není plagiát

Otázky vedoucího diplomové práce:

V Zlíně dne 23. 5. 2013

podpis vedoucího diplomové práce