

## Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Helena Slaninová  
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav technologie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
Akademický rok: 2012/2013

### Název diplomové práce:

Vliv přídavku biologicky aktivních látek na jakost modelového systému přírodního sýra

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studenta Bc. Helena Slaninová započala práci v technologické laboratoři již v prvním semestru navazujícího magisterského studia. Praktická část DP se sestává ze tří samostatných fází, které bylo nezbytně nutné postupně zvládnout pro získání uspokojivých výsledků. Je důležité zmínit, že všechny fáze byly poměrně časově náročné a vyžadovali velkou dávku trpělivosti a pečlivosti ze strany studentky. Bc. Helena Slaninová během práce v laboratořích prokázala samostanost a odbornost, což se následně také odráželo během zpracování textu DP. Systém Thesis.cz vygeneroval shodu v maximálním rozsahu 6 %.

Vzhledem k výše uvedenému kvalifikační práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A - výborně.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

nejsou

V Zlíně dne 27.5.2013

podpis vedoucího diplomové práce