

## Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Václavek Jiří  
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: analýzy a chemie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
Akademický rok: 2013/2014

### Název diplomové práce:

Vývoj obsahu biogenních aminů v průběhu výroby vybraných vzorků pív

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>A - výborně</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:**

Student Bc. Jiří Václavěk již od počátku zahájení experimentů přistupoval k práci svědomitě a odpovědně. Odběry a přepravu všech vzorků zrealizoval samostatně. Během extrakce vzorků pro stanovení biogenních aminů prokázal zručnost v laboratorních úkonech. Při zpracování teoretické části zúročil hluboké vědomosti v popisu technologie výroby piva, na které navázal ve výsledkové části a během tvorby diskuze. Práce prošla kontrolou na plagiátorství systémem Thesis.cz, kde byla vygenerována shoda v maximálním rozsahu 6 %. Vzhledem k výše uvedenému diplomovou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A - výborně.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

nemám

V Zlíně dne 20.5.2014

podpis vedoucího diplomové práce