

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Dagmar Kovaříková
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901T013 Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:

Průběh fermentace mladiny z pohledu čerpání zkvasitelných cukrů kvasničnou kulturou

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Studentka nepřistupovala ke zpracování diplomové práce příliš zodpovědně. Její obsah při sepisování prakticky nekonzultovala. Pro vyhotovení kompletního textu kvalifikační práce si vymezila velmi krátký časový úsek. To se i přes potenciál studentky na textu negativně projevilo.

Výsledky praktické části diplomové práce byly naměřeny již v roce 2015. I přesto nebylo zpracování výsledkové části s vedoucím práce dostatečně konzultováno. Diskuze je pak velmi krátká a podstatný podíl z ní představuje komentář výsledků. Tento fakt také nepřispívá kvalitě práce.

I přes nepříliš vhodný přístup studentky je ale finální podoba závěrečné práce na relativně dobré úrovni, proto práci navrhuji k obhajobě a hodnotím stupněm C-dobře.

Práce byla systémem Theses.cz posouzena jako původní. Shoda s ostatními pracemi je 0 %.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne 17.5.2017

Podpis vedoucího diplomové práce