

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Barbora Savarová
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:

Polyfenolický profil a antioxidační aktivita netradičních müsli směsí

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
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	A - výborně
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:

Diplomová práce je sepsána na velmi odborné úrovni. Po formální stránce je v pořádku, neobjevují se zde ani překlepy. Studentka využila nadstandardní počet impaktovaných zahraničních publikací, což se odrazilo na kvalitě práce, včetně diskuzní části. Výsledky jsou shrnuty přehledně v tabulkách a jsou statisticky vyhodnoceny. Studentka přistupovala ke své práci zodpovědně po celou dobu řešení dané problematiky.

Předložená diplomová práce byla v systému IS/STAG zkontrolována z hlediska původnosti a bylo zjištěno, že se nejedná o plagiát.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne **18.05.2018**

Podpis vedoucího diplomové práce