

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Mgr. Průša Libor
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:

Tvorba databáze NIR spekter vybraných mléčných výrobků

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Mgr. Libora Průši je sepsána velmi čtivě a precizně. Práce má logické členění a po formální a jazykové stránce je na velmi dobré úrovni. Obsahuje jen minimum překlepů a nepřesností. Vytknout by bylo možné pouze chybějící odkaz na lit. zdroje u obrázků 1 a 2 a opakované použití slova „deareace“ místo deaerace (s. 20-23). Pro sepsání práce bylo použito 67 relevantních literárních zdrojů, z nichž většina je cizojazyčných. V praktické části je přehledně prezentována řada výsledků, včetně komentářů. Diskuze výsledků a závěry práce jsou formulovány výstižně.

Celkově je práce na velmi dobré odborné úrovni a působí jasným a uceleným dojmem. Z práce je zřejmý zájem studenta o řešenou problematiku. Zadané cíle byly splněny v plném rozsahu.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na základě čeho byl vybrán rozsah vlnových délek 925 – 1375 nm pro získání NIR spekter?
2. Mohl byste ve stručnosti vyzdvihnout pozitiva metody a poukázat na hlavní problémy, které jsou spojeny s použitím této metody pro potravinářské účely?

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce