

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Škrabalová Martina
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název diplomové práce:

Vývoj obsahu biogenních aminů v průběhu zrání v závislosti na použité doplňkové kultuře

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Studentka Bc. Martina Škrabalová praktickou část diplomové práce započala již na začátku akademického roku z důvodu dlouhodobého skladovacího experimentu. I přes znesnadnění podmínek pandemickou situací se snažila v daných odběrových dnech dostavit a provést potřebné analýzy. Na druhou stranu si hůře rozvrhla čas pro zpracování teoretické části a následně ji již nezbylo tolik potřebného prostoru pro zpracování textové části celé diplomové práce. Nicméně mohu konstatovat, že se studentka snažila komentáře a připomínky ze strany vedoucí práce zpracovat a naplnit tak body zadání práce.

Předložený text splňuje požadavky na diplomovou práci ve studijním programu Technologie potravin.

Diplomová práce nebyla posouzena systémem Thesis.cz jako plagiát (podobnost s jinými dokumenty 0 %). Vzhledem k výše uvedenému navrhuji hodnocení stupněm C – dobře.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis vedoucího diplomové práce