

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Edita Vavrečková
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Pavel Pleva, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Vliv vybraných esenciálních olejů na bakterie s dekarboxylázovou aktivitou

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
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	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce se zabývá aktuálním tématem – vlivem esenciálních olejů a jejich aktivních složek na bakterie s dekarboxylázovou aktivitou. V práci se příliš často vyskytují pravopisné a stylistické chyby, což bohužel snižuje formální úroveň práce. Studentka projevovala během měření DP velký zájem o danou problematiku, což lze vidět na množství použité literatury. Při posouzení na plagiátorství v systému Theses.cz nebyla zjištěna podobnost s jinými pracemi (do 5 %), a tak lze konstatovat, že se jedná o původní práci. Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce