

Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Herberová Věra
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2013/2014

Název diplomové práce:

Vliv vlhkosti prostředí na vlastnosti sýrů holandského typu

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	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	E - dostatečně
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	E - dostatečně

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Studentka Bc. Věra Herberová k zpracování diplomové práce přistupovala nevhodným a spíše laxním způsobem i přes opakované zdůraznění důležitosti kvalifikační práce ze strany vedoucího. Přestože její činnost v laboratořích byla ukončena na konci zimního semestru (prosinec 2013), k samotnému zpracování praktické části projevila aktivní zájem přibližně dva týdny před odevzdáním DP. Následně při sepisování praktické části pracovala zcela nesamostatně, přičemž vyžadovala časté revize složitě skládaného textu. Obávám se, že v tak krátkém časovém období, které si vymezila pro zpracování nejdůležitější části DP, nebyla schopna proniknout dostatečně hluboko do zkoumané problematiky a použité metodiky práce. Tuto domněnku potvrzuje např. chybné uvádění opakování jednotlivých stanovení, absence statistického vyhodnocení a v neposlední řadě také velmi stroze sepsaná diskuze, která se z velké části sestává z pouhého zopakování zjištěných výsledků, kde zcela postrádám propojení jednotlivých souvislostí jako např. vliv obalového materiálu a skladovacích podmínek na primární a sekundární proteolytickou aktivitu přítomné mikroflóry.

Jak již bylo uvedeno výše, finální stav diplomové práce byl výrazně ovlivněn četnými revizemi a připomínkami ze strany vedoucího práce, které se studentka do jisté míry snažila zapracovat do textu, byť v poměrně krátkém časovém období před odevzdáním práce. Pokud by studentka přistoupila ke zpracování DP mnohem zodpovědněji, mohla práce získat vzhledem k potenciálu tématu hlubší rozměr, což se bohužel nestalo a pravděpodobně je to také nad možnosti studentky.

Přes výše uvedené systém Thesis.cz neposoudil práci jako plagiát (shoda 0 %). Vzhledem k přístupu studentky hodnotím práci stupněm D – uspokojivě.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Na studentku mám následující dotazy:

1. Čím si vysvětlujete rozdílnou proteolytickou aktivitu, resp. produkci biogenních aminů v modelových sýrech?
2. Byly organoleptické vlastnosti modelových sýrů srovnatelné s komerčními produkty v přibližně stejné zralosti? Čím si Vaši odpověď vysvětlujete?

V Zlíně dne 20.5.2014

podpis vedoucího diplomové práce