

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Barbora Němcová
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901T013 Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:

Schopnost pivovarských kvasnic snižovat obsah biogenních aminů

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	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	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Bc. Barbora Němcová přistupovala k práci zodpovědně, aktivně a se zájmem. Studentka obsah práce konzultovala a připomínky vedoucího se snažila do textu začlenit. Iniciativně studovala cizojazyčnou literaturu. Byla schopna samostatné práce v laboratořích (mikrobiologické, chemické). Prokázala schopnost rychle výsledky praktické části vyhodnotit a zpracovat, kdy data díky závadě na HPLC obdržela týden před plánovaným termínem odevzdání.

I přes občasné formulační nedostatky je diplomová práce studentky na výborné úrovni.

Na základě vyhodnocení systémem Thesis.cz není práce plagiátem (shoda s ostatními pracemi je 0 %).

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne 17.5.2017

Podpis vedoucího diplomové práce