

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Křišťálová Nikola
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv obsahu tuku na proteolytickou aktivitu čistých mlékařských kultur během zrání sýrů

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	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Studentka Bc. Nikola Kříšťálová si bohužel na samotné zpracování diplomové práce neuváženě vytyčila poměrně krátký čas. Rešeršní část započala aktivně zpracovávat až na přelomu zimy a jara tohoto roku. I přes skutečnost, že skladovací experiment byl ukončen v zimě 2016, zpracování výsledků započala až s více jak ročním zpožděním v návaznosti na blížící se termín odevzdání diplomové práce. Příliš krátké období k nastudování problematiky a následné urychlené sepsání textu mělo výrazný dopad na kvalitu předložené práce. Výše zmíněné potvrzuje zejména velmi stručná diskuze k získaným výsledkům, kde postrádám užší propojení sledovaných vlastností a jejich uvedení do kontextu se zvolenými faktory.

Přes výše uvedené systém Thesis.cz neposoudil práci jako plagiát (nejvyšší míra podobnosti 7 %). Vzhledem k přístupu studentky hodnotím práci stupněm C - dobře.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V e Zlíně dne 18. května 2017

Podpis vedoucího diplomové práce