

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Křenková Michaela
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901T013 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok: 2019 - 2020

Název diplomové práce:
Vývoj mikroflóry u modelových vzorků přírodních sýrů během jejich zrání

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:

Předložená diplomová práce se zabývá aktuálním tématem – sledováním mikroflóry během zrání přírodních sýrů, přičemž studentka využívala kultivační i non-kultivační (molekulárně biologické) metody.

Bc. Michaela Křenková od počátku o svou diplomovou práci projevovala trvalý zájem, což se na práci kladně odrazilo. K práci v laboratoři přistupovala zodpovědně a se značnou dávkou samostatnosti. Při posouzení na plagiátorství v systému Theses.cz byla zjištěna 5% podobnost s jednou prací. Lze tedy konstatovat, že se jedná o původní práci.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce