

Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Lukáš Navrátil
Studijní program: N 2901 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: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2011/2012

Název diplomové práce:

Stanovení a charakterizace vybraných antimykotických přípravků pro ošetření potravin

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Práce je zpracována co do formální stránky poměrně pečlivě podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB a její závěry, až na určité nepřesnosti, odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Formální výhrady mám k literárnímu přehledu, kde jsou některé položky neúplné a neodpovídají normě pro citování literárních zdrojů. Také bych pro přehlednost doporučoval zařadit přehled zkratk. Experimentální část mohla být doplněna přílohovou částí s ukázkami spekter a chromatografických záznamů. Jinak je práce zpracována poměrně pečlivě a bez překlepů. V práci postrádám diskuzi, jednoznačnější formulaci cílů práce a v závěru pak splnění těchto cílů, i když vzhledem k zadání lze konstatovat, že toto splněno bylo.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nejsou

V Zlíně dne 29.5.2012

podpis vedoucího diplomové práce