

## Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Křivánková Milada  
Studijní program: 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. Pavel Valášek, CSc.  
Akademický rok: 2012/2013

### Název diplomové práce:

Vývoj aromatických látek ve vybraných vínech dle ročníku

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>
8. Přístup studenta k diplomové práci	<b>A - výborně</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

- řešené téma je v dnešní době velmi aktuální, poněvadž studium a využití látek přírodního původu je jedním ze stěžejních zájmů současnosti
- diplomantka projevovala o svou práci zájem a přistupovala k ní zodpovědně
- práce je logicky členěna dle zadaného tématu jednotlivé stati odpovídají svému účelu
- v práci se vyskytují některé drobné nedostatky, spíše formálního charakteru, tyto však nejsou na závalu její odborné úrovni, která je velmi dobrá
- kontrola práce, provedená pomocí systému Theses.cz, proběhla v pořádku, tato DP není plagiát

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V Zlíně dne 17. 5. 2013

podpis vedoucího diplomové práce