

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Andrej Laktiš  
**Studijní program:** N0721A210004 / Technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Anna Adámková  
**Akademický rok:** 2020/2021

**Název diplomové práce:**  
**Monitorování meziproduktů při výrobě piva v malých pivovarech pomocí elektronického nosu a termodynamických senzorů**

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Aktuálnost použité literatury	<b>A - výborně</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>A - výborně</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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Přestože fermentační procesy lidstvo již využívá od nepaměti, je jejich zlepšování neustále aktuálním tématem. Tématem monitorování fermentačních procesů při výrobě piva se zabývala předložená diplomová práce, která je v současné době využitelná zejména v rozmáhajících se malých domácích pivovarech.

Po formální stránce je práce dobře zpracovaná, i přesto ji lze vytknout drobné formální chyby.

Student Andrej Laktiš musel na začátku práce prostudovat značné množství literárních zdrojů týkajících se tématu práce. Z tohoto důvodu je teoretická část obsáhlá, zpracovaná v logickém sledu po jednotlivých kapitolách, dále využívaných v praktické části.

Zpracování praktické části bylo z důvodu pandemické situace v ČR bylo komplikované, ale přesto bylo zadání práce splněno v celém rozsahu.

Student přistupoval k práci odpovědně, samostatně zpracovával zadaná teoretická témata, které předkládal v dohodnutém harmonogramu ke kontrole vedoucímu práce. Student přicházel s vlastními nápady, které dokázal ve své práci aplikovat. K práci přistupoval zodpovědně.

Přínosem práce je první popis monitorování fermentačních procesů při výrobě piva pomocí termodynamických senzorů.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

Ve Zlíně dne **20. 05. 2021**

Podpis vedoucího diplomové práce