

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Rojíčková Kristýna
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 vlastnosti sýru typu gouda

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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
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:

Studentka Kristýna Rojíčková ke zpracování diplomové práce přistupovala velmi odpovědně a svědomitě. Experimentální část své práce započala již v polovině prvního ročníku navazujícího magisterského studia. Během práce v technologické, chemické i mikrobiologické laboratoři prokázala schopnosti získané během současného i předchozího studia. Aktivní přístup a samostatnost práce, a to nejen při výrobě modelových sýrů, následných analýz a zpracování výsledků, ale také při studiu odborných textů jsou přednosti, které Bc. Kristýna Rojíčková využila pro sepsání uceleného textu. Předložený text splňuje požadavky na diplomovou práci ve studijním oboru Technologie potravin.

Diplomová práce nebyla posouzena systémem Thesis.cz jako plagiát (podobnost s jinými dokumenty 0 %). Vzhledem k výše uvedenému hodnotím diplomovou práci stupněm A - výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V Zlíně dne 18. května 2017

Podpis vedoucího diplomové práce