

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Žíla Petr  
**Studijní program:** Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.  
**Akademický rok:** 2016/2017

**Název diplomové práce:**

Vliv zralosti Čedaru a skladby tavících solí na konzistenci tavených sýrů

**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	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
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:**

Uchazeč k experimentální části přistupoval svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptoval a postupně se snažil do textu začlenit.

Získané výsledky jsou využitelné nejen pro praxi, ale stanou se součástí rukopisu, který bude zaslán k oponentnímu řízení do časopisu s impakt faktorem.

Systém Thesis.cz vyhledal shodu s 1 prací, přičemž maximální shoda byla na úrovni 6 % (stav dne 29.4.2017). Práci je možné považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V e Zlíně dne 16.5.2017

Podpis vedoucího diplomové práce