

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Popková Romana  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2017/2018

**Název diplomové práce:**  
Vliv obsahu reworku 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	B - velmi 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:**

Diplomová práce Bc. Romany Popkové se zabývala vlivem obsahu reworku na konzistenci tavených sýrů. Studentka při zpracování diplomové práce pracovala samostatně jak v laboratořích, tak při zpracování výsledků, kdy bylo potřeba vyhodnotit značné množství dat z elektronové mikroskopie. Výsledky diplomové práce byly publikovány v časopise s impakt faktorem, který je přílohou kvalifikační práce, což svědčí o její aktuálnosti a relevanci.

Práce prošla kontrolou plagiátorství v systému Theses a nejvyšší míra podobnosti byla určena 9 % k datu 11.5.2018. Práce není označena jako plagiát.

Diplomovou práci Bc. Romany Popkové doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A-výborně

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V Zlíně dne 18.5.2018

Podpis vedoucího diplomové práce