

## Posudek vedoucího diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Kováčsová Nikoletta</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

**Název diplomové práce:**

Vliv vybraných parametrů na jakost sýrů typu Serpa.

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

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

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studentka splnila cíle zadané diplomové práce, jejíž praktická část probíhala na Institutu Politécnico de Beja v Portugalsku, čímž bylo poněkud problematičtější řešení diplomové práce s ohledem na metodiku a následnou komunikaci při zpracovávání naměřených výsledků. V práci oceňuji volbu studentky pracovat na zahraničním pracovišti a zpracovat téma, které by z důvodu vybavení na UTP zpracovat nemohla. Kvalifikační práce je původní, jelikož byla posouzena systémem Thesis 8.5.2020 a nebyla označena jako plagiát.

Práci Bc. Nikoletty Kováčové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnotit stupněm C-dobře.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

-

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce