

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Lukáš Čeman
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:

Vliv přídavku hydrokoloidů polysacharidového charakteru na funkční vlastnosti tavených sýrových omáček

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	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:

Student přistupoval ke své diplomové práci velmi zodpovědně. V laboratoři pracoval samostatně a precizně. Aktivně vyhledával odbornou literaturu a při vlastním sepsování diplomové práce byl pečlivý a samostatný. Případné připomínky vedoucí k textu práce vždy zapracoval.

Diplomová práce Bc. Lukáše Čemana byla v systému IS/STAG zkontrolována z hlediska původnosti a bylo zjištěno, že se nejedná o plagiát (nejvyšší míra podobnosti 6 %).

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Vsetíně dne **21. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce