

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Terezie Husarová
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název diplomové práce:

Optimalizace výroby čerstvých sýrů s využitím symbiotických kultur

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:

Diplomová práce Bc. Terezie Husarové se zabývá výrobou čerstvých sýrů s využitím symbiotické kultury, konkrétně keřírové kultury. Studentka optimalizovala výrobu tohoto typu čerstvých sýrů, na základě čehož budou pokračovat další studie čerstvých sýrů s využitím symbiotických kultur. Zároveň byla provedena analýza vyrobených čerstvých sýrů a vyhodnocen nejvhodnější z nich pro další studium. Při zpracování jak teoretické, tak praktické části diplomové práce pracovala studentka velmi aktivně, samostatně, svědomitě a zodpovědně. Při vyhodnocování výsledků bylo zřejmé, že dané problematice a své práci rozumí. Na všechny připomínky ihned reagovala a správně je zapracovala.

Práci Bc. Terezie Husarové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 3 %.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V Zlíně dne **26.5.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce