

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Jaško Miroslav
Studijní program: N0721A210004 / Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název diplomové práce:

Vliv přídavku vlákniny na konzistenci termizovaných 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	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:

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

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 2%. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne **24.05.2024**

Podpis vedoucího diplomové práce