

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Řezníčková Marie
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:
Vliv použitého obalu na zrání tvrdých 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	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
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:

Studentka Bc. Marie Řezníčková ke zpracování diplomové práce přistupovala zodpovědně a aktivně. Vzhledem k dlouhodobému skladovacímu experimentu započala experimentální část své práce již v letním období roku 2017. Veškeré analýzy vzorků a zpracování výsledkové části provedla zodpovědně a samostatně. Rovněž k utváření textu diplomové práce přistupovala svědomitě.

Předložený text splňuje požadavky na diplomovou práci ve studijním oboru Technologie potravin.

Diplomová práce nebyla posouzena systémem Thesis.cz jako plagiát (podobnost s jinými dokumenty 0 %). Vzhledem k výše uvedenému hodnotím práci stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V Zlíně dne 17. května 2018

Podpis vedoucího diplomové práce