

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Marie Škubníková
Studijní program:	Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ind. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok:	2020/2021

Název diplomové práce:

Vliv sterilačního záhřevu na jakost tavených sýrů a 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	B - velmi dobře
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	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 Škubníková přistupovala ke zpracování své diplomové práce od počátku velmi zodpovědně. Text práce zasílala vedoucí s dostatečným předstihem a případné připomínky vždy zapracovala. V laboratoři prokázala vysokou dávku samostatnosti jak při výrobě modelových vzorků, tak následně při jejich analýzách a vyhodnocení výsledků.

Diplomová práce Bc. Marie Škubníkové prošla kontrolou původnosti a mohu konstatovat, že se nejedná o plagiát. Práce splňuje všechny požadavky na kvalifikační práce, já ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **23. 05. 2021**

Podpis vedoucího diplomové práce