

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Barbora Kozubíková
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:
Reologické vlastnosti tavených sýrů v průběhu chlazení.

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Uchazečka k experimentální části přistupovala svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptovala a postupně se snažila do textu začlenit.
Práce byla posouzena v systému Theses.cz jako původní.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **18. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce