

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Sýkora Milan
Studijní program: N2901 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: 2018/2019

Název diplomové práce:

Vliv procesu homogenizace na vybrané vlastnosti tavených sýrových omáček

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

C - dobře

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.
Práce byla posouzena v systému Theses.cz jako původní.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne 24. 05. 2019

Podpis vedoucího diplomové práce