

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Simona Maděrová
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Richardo Nikolaos Salek
Akademický rok: 2014/2015

Název diplomové práce:

Vliv doby prozrálosti vybraných sýrů švýcarského typu na konzistenci tavených sýrů s různou skladbou tavicích solí

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 | A - výborně |
| 7. Formulace závěrů práce | B - velmi dobře |
| 8. Přístup studenta k diplomové práci | A - výborně |

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce studentky Bc. Simony Maděrové se zabývá studiem vlivu doby zralosti sýrů švýcarského typu na konzistenci tavených sýrů s různým složením tavicích solí během 60 denního skladování.

Uchazečka k experimentální části přistupovala svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptovala a postupně se snažila do textu začlenit.

Získané výsledky jsou využitelné nejen pro praxi, ale stanou se součástí rukopisu, který bude zaslán k oponentnímu řízení do časopisu s impakt faktorem.

Systém Thesis.cz vyhledal shodu s 37 pracemi, přičemž maximální shoda byla na úrovni 7 % (stav dne 13.5.2015). Práci je možné považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne **18.5.2015**

Podpis vedoucího diplomové práce