

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bartoš Milan
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv doby prozrálosti vybraných sýrů zrajících v solném nálevu na konzistenci tavených sýrů
The effect of maturity stage of white-brined cheese on the consistency of processed cheese

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	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
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:

Bc. Milan Bartoš k sepsování literární rešerše i k experimentální části přistupoval svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptoval a postupně se snažil do textu začlenit. Velmi pozitivně hodnotím samotnou volbu studenta psát závěrečnou práci v anglickém jazyce, který není jeho rodným jazykem. Získané výsledky jsou navíc využitelné nejen pro praxi, ale stanou se součástí rukopisu, který bude zaslán k oponentnímu řízení do časopisu s impakt faktorem.

Práci z výše uvedených důvodů doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A- výborně. Systém Thesis.cz vyhledal shodu s 1 prací, přičemž maximální shoda byla na úrovni 7 % (stav dne 10.5.2017). Práci je možné považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne 17.5.2017

Podpis vedoucího diplomové práce