

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Holas Ondřej
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv použité suroviny na vybrané vlastnosti tavených sýrů

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	A - výborně
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:

Velmi oceňuji nadšený a zodpovědný přístup Bc. Ondřeje Holase k praktické části diplomové práce. Přestože byl design experimentu poměrně náročný (od výroby modelových šarží ze sýrů o různém stupni zralosti až po odběry skladovaných tavených sýrů) diplomant se osvědčil v plánování dlouhodobého experimentu a flexibilitě se přizpůsobit požadavkům, které na něj byly kladeny. Současně lze ocenit jeho přístup k vyhodnocování a zpracování výsledků získaných z jednotlivých stanovení. Předloženým textem diplomant prokázal dovednosti hodné absolventa studijního oboru Technologie potravin, a proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

Systém Thesis.cz neposoudil práci jako plagiát (nejvyšší míra podobnosti s 9 %).

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

V e Zlíně dne 18. května 2017

Podpis vedoucího diplomové práce