

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Nikola Bechná  
**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:**

Vliv syrovátkových proteinu na viskoelastické vlastností tavených syrových omáček

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

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

**A - výborně**

**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            dne **Vyberte datum**

Podpis vedoucího diplomové práce