

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Švandová Monika
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:
Vliv vybraných parametrů na jakost kysaných mléčných výrobků

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	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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. Monika Švandová přistupovala ke zpracování diplomové práce svědomitě a aktivně. Při zpracování textové části pracovala samostatně a zpracované poznatky konzultovala s vedoucí diplomové práce. Přes relativně vysokou náročnost zpracovala praktickou část odpovídajícím a přehledným způsobem. Současně v návaznosti na diskuzi ve výsledkové části navrhla možná nápravná opatření pro další zlepšení jakosti sledovaných výrobků.

Předložený text splňuje požadavky na diplomovou práci ve studijním programu Technologie potravin.

Podle systému Thesis.cz se nejedná o plagiát (podobnost s jinými dokumenty 5 %). Vzhledem k výše uvedenému navrhuji hodnocení stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

nemám

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce