

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Zbranek Tomáš
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: 2018/2019

Název diplomové práce:

Vliv kombinace ovčího a kravského mléka na vlastnosti jogurtů

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	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Student Bc. Tomáš Zbranek přistupoval k výrobě a stanovení sledovaných parametrů modelových vzorků aktivním způsobem. Nicméně pro samotné zpracování diplomové práce investoval poměrně krátké časové období, což se odrazilo na kvalitě řešeršní části a také popisu výsledků a jejich diskuzi. Přesto u studenta oceňuji jeho nadšený a pozitivní přístup, který mu dopomohl k finalizaci práce.

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

Diplomová práce nebyla posouzena systémem Thesis.cz jako plagiát (podobnost s jinými dokumenty 0 %). Vzhledem k výše uvedenému hodnotím práci stupněm C – dobře.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne 22. 05. 2019

Podpis vedoucího diplomové práce