

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Pavel Hoňka
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce, týkající se využití nových obalových materiálů pro zrání masa je velmi inovativní a potřebné téma k řešení, a to z pohledu výrobního i praktického využití v masné technologii a zejména následném zrání masa v možnostech u spotřebitele. Nutno podotknout, že současný stav vědeckých studií je zcela minimální. Je proto velmi vhodné se tímto tématem aktivně experimentálně zabývat.

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma.

Diplomová práce, zejména její experimentální část má řadu možných praktických výstupů, při kterých byly vyhodnoceny jednotlivé druhy obalů pro zrání masa.

Pozitivně oceňuji velmi aktivní a příkladný přístup studenta, který tak řešil celou diplomovou práci ať již na experimentech i samotném vypracování diplomové práce.

Práce byla zkontrolována systémem Theses.cz, se závěrem: Předložená diplomová práce není plagiát.

Předloženou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji známku „B“ velmi dobře.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **24. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce