

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Alžběta Vítková
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:

Využití metody tyndalace pro výrobu tepelně opracovaných masných 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	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	C - 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:

Zvoleného tématu diplomové práce se studentka chopila velmi iniciativně, ať již při samotném experimentu v technologické laboratoři a zároveň i v mikrobiologické laboratoři.

Velmi pozitivně oceňuji aktivní přístup studentky, se kterým řešila vypracování teoretické práce, kdy v této problematice, kde je v tomto tématu jen minimum dostupné literatury.

Formulačně má předložená práce mírné nedostatky.

Taktéž i řešení praktické části práce bylo velmi náročné na zvládnutí, kde studentka velmi výtečně zvládla tento náročný úkol, díky kterému je objasněna nelehká cesta při výrobě játrovek a úskalí použití této velmi málo využívané metody s návrhem následných experimentů, které by mohly tuto problematiku posunout do technologicky ověřeného výrobního postupu.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce