

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Tereza Novotná
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:

Perspektivy vývoje, výroby a aplikace želatiny do játrových paštik

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
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:

Téma diplomové práce týkající se vývoje, výroby a aplikace želatiny je velmi aktuální a potřebné k řešení, a to z pohledu výrobního i praktického využití v želatin v potravinářství.

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma.

Práce, zejména její experimentální část má řadu možných praktických výstupů, při kterých byly vyhodnoceny kombinace množství želatiny a výše tepelné úpravy. Je velmi pěkně a přehledně zpracovaná s výstupy přehledu získaných výsledků.

Pozitivně oceňuji aktivní přístup studentky, se kterým řešila celou diplomovou práci ať již na experimentech i samotném vypracování diplomové práce.

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

Předloženou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **24. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce