

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Markéta Družbík
Studijní program:	N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	MVDr. Zdeněk Polášek
Akademický rok:	2020/2021

Název diplomové práce:

Vliv sterilačního záhřevu na jakost paštik

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	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	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Po stránce stylistické a gramatické je práce na dobré úrovni. Jak teoretická, tak i praktická část jsou však poněkud stručnější a zejména v diskusi by výsledky mohly být více rozebírány. Množství použitých zdrojů a jejich relevance je na odpovídající úrovni.

Otázky oponenta diplomové práce:

Při zadání experimentu a volbě typu výrobku by při celkovém posouzení mohla sehrát významnou roli senzorická analýza. Můžete sdělit, z jakých důvodů jste k ní nepřistoupili?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce