

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Markéta Pirunčíková
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:

Aplikace kolagenu do tepelně opracovaných masných výrobků

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:

Práce má vhodnou strukturu a splnila stanovený cíl. Obsahová náplň kapitol je vyvážená. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni, duplicity a překlepy se nevyskytují. Množství uvedených literárních odkazů a to zejména ze zahraničních zdrojů, ze kterých studentka čerpala cenné informace je také ve shodě s kvalitně sepsanou prací.

Předložená práce je původní, řádně citována a byla zkontrolována systémem Theses.cz, se závěrem: Předložená bakalářská práce není plagiát.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A – výborně.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce