

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Štefunko František
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: 2022/2023

Název diplomové práce:

Vliv aplikace vybraných hydrokoloidů na technologické vlastnosti masových pomazánek

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Sledování aplikace vybraných hydrokoloidů na technologické a senzorické vlastnosti masných výrobků je téma stále velmi aktuální, přínosné a výsledky je možno aplikovat do praktického výrobního využití.

Hodnotu práce mírně snižují textové a formulační nepřesnosti. Také i rozsah praktické práce by mohl být v tomto, tak zajímavém a přínosném tématu více rozveden s jasnějšími výsledky a závěry, které mohou být využity pro zefektivnění aplikace možných hydrokoloidů, a to zde konkrétně u játrovek.

Pozitivně oceňuji aktivní přístup studenta, se kterým řešil celou diplomovou práci při laboratorní spolupráci na experimentech.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 14 %.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem.**

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne **31.5.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce