

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Marie Škubníková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	-
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Mléčné gely vyrobené ze sušených směsí

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Systém Thesis.cz vyhledal shodu s několika pracemi, a to v míře překryvu 10 % (stav dne 31. května 2018). Překryv se týká zejména částí jako obsah, poděkování, seznam literatury a definic. Zvýše uvedeného důvodu je možné práci považovat za původní, literární zdroje jsou citovány.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

-

Ve Zlíně dne **31. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce