

## Posudek vedoucího diplomové práce

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

**Název diplomové práce:**

Využití sušených směsí při výrobě tavených produktů na bázi mléčných složek

**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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
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:**

Systém Thesis.cz vyhledal shodu s několika pracemi, a to v míře překryvu pod 5 % (stav dne 24. 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 diplomové práce:**

-

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis vedoucího diplomové práce