

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kateřina Nedbalová
Studijní program: N0721A210004 / Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Vendula Kůrová, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název diplomové práce:

Vliv homogenizačního tlaku na funkční vlastnosti tavených sýrových omáček

Hodnocení diplomové 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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

V systému Theses.cz byla nalezena shoda 81 % s jiným dokumentem, jedná se však o diplomovou práci uchazečky, která byla do systému odeslána v minulém akademickém roce (2022/2023), kdy se uchazečka nakonec neúčastnila SZZ ani obhajoby DP. S pracemi jiných autorů byla zjištěna maximální podobnost 14 %, kdy se jednalo zejména o překryv v rámci definic či legislativních předpisů. Zdroje byly řádně citovány. Z výše uvedených důvodů práci nepovažuji za plagiát. Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 14%. Jedná se o práci původní - **není plagiátem.**

Otázky vedoucího diplomové práce:

-

V Zlíně dne **15.5.2024**

Podpis vedoucího diplomové práce