

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Ščepko Josef, Bc.
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2014/2015

Název diplomové práce:
Interspecifické odrůdy révy vinné

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	E - dostatečně
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

- Autor těžiště své DP klade na tři interspecifické moštové odrůdy révy vinné - Hibernál, Malverina a Laurot. Jsou popsány také interspecifické stolní odrůdy, přičemž pozornost je zde věnována ponejvíce sovětským a maďarským odrůdám.

- Teoretická část práce místy působí spíše populárním dojmem, obsahuje četné věcné a jazykové nepřesnosti, nekorektní termíny, zastaralé chemické názvosloví, překlepy a stylistika působí do jisté míry těžkopádně. To je patrně poplatno m.j. i použitým literárním pramenům, z nichž některé jsou 45, 49 až 73 let staré. Forma citací je neúplná, nejednotná a problematická (tabulky 1 a2), nebo do literárních zdrojů spíše nepatřící např. 65-68, 70. Značný podíl literárních zdrojů je internetových, přičemž zdroje 41, 44, 45, 49 a 52 byly v době zpracovávání recenze nefunkční. Technická úroveň obrázků č. 1 a 2 je nízká, což nepříznivě ovlivňuje jejich čitelnost.

- Název kapitoly 11 HODNOCENÍ VÍNA je poněkud zavádějící, měl by být formulován tak aby bylo čtenáři ihned jasno, že se jedná toliko o výčet chemikálií, přístrojů a pomůcek.

- Z textu práce nevyplývá, co přesně bylo sledováno provedením analýz víceméně náhodně vybraných vzorků, jejichž společnými znaky jsou pouze Mikulovská podoblast, kategorie dle cukernatosti hroznů, kategorie dle obsahu zbytkového cukru a ročník. Toto se odráží také v diskusi, která je poměrně stručná a víceméně jednostranně zaměřená.

-V kapitole 13 VÝSLEDKY ANALÝZ jsou zcela zbytečně znovu popisovány principy použitých metod.

- Závěr práce je spíše popisného rázu. Postrádám zde hlubší hodnocení řešené problematiky autorem a prezentaci jeho vlastních postojů k ní.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na straně 45 uvádíte "veškeré kyseliny stanovíme titrací normálním louhem sodným nebo draselným". Mohl byste objasnit pojem "normální louh"?

2. V kapitole 8.5 popisujete tzv primární a sekundární aromatické látky. Existují také terciální aromatické látky?

3. Na základě jakých kritérií byly zvoleny modelové vzorky vín interspecifických a klasických odrůd?

4. Jaký indikátor jste použil při závěrečné titraci při stanovení redukujících cukrů metodou dle Bertranda?

5. Jakou jednotku (rozměr) má směrodatná odchylka? Proč ji v tabulkách značíte jako SMODCH?

V Zlíně dne **17.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce