

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Kateřina Dadáková</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

**Název diplomové práce:**

Fyzikálně chemická charakterizace vybraných odrůd tichých vín

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma a splňuje všechny předpoklady, které jsou kladeny pro správné sepsání, ať již teoretické i praktické části popisu experimentu s vhodným vyhodnocením a stanoveným závěrem.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Podle jakých kritérií byly vybrány vína pro hodnocení a posouzení? Měly tyto vína případně nějaká ocenění?
2. Z jakého pohledu je důležité pro vinaře (výrobu vína) provádět fyzikálně – chemické analýzy a kontrolu jakosti?
3. Mohou být ovlivněny rozbory (polyfenoly, pH, barevná intenzita), nějakou odlišností při technologickém procesu zpracování hroznů nebo školení vína, nebo jsou dány převážně použitou odrůdou?

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce