

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Dvořáková Monika
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:
Fyzikálně chemická charakterizace tichých vín

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	D - uspokojivě
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	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce studentky **Bc. Moniky Dvořákové** se zabývá fyzikálně-chemickými vlastnostmi vybraných odrůdových vín z různých vinařských oblastí.

V teoretické části se studentka zabývá původem vína a jeho složením, výrobou vína u malovinařů a vybranými analytickými metodami hodnotícími kvalitu vína, dle mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV) „International Organisation of Vine and Wine“. Použité literární zdroje jsou hodnotné, ale ne zcela aktuální, např. chybí citace Jackson S., Wine Science dle doporučené literatury v zadání DP. Dále v kapitole 2 Technologie výroby tichých vín, je popsán postup spíše postup pro zpracování vína u velkopěstitelů. Praktická část zahrnuje specifikaci vzorků a vinařských oblastí, z kterých vzorky pocházejí, postupy stanovení, měřicí zařízení a chemikálie. Výsledky jsou uvedeny v tabulkách a grafech, jsou vhodně komentovány a diskutovány. Práce obsahuje 7 kapitol a závěr, kde jsou uvedeny dosažené výsledky a cíle a jsou v souladu se zadáním diplomové práce. V práci jsou použity relevantní zdroje citací v počtu 44. Mám výtka k citování Wikipedie (29,44). Z jazykového hlediska je práce čtivá, přehledná, logicky strukturovaná až na několik překlepů i v nadpisech, např. str. 41 a 63 a nepřesností, např. str. 64, „Nízké hodnoty stanovení SO₂ mohly být způsobeny pozdním stanovením“ - je třeba specifikovat pozdní stanovení. Dále na str. 68 – fenolické látky ve víně, ne fenolové apod. Po formální stránce práce splňuje požadavky na takovou práci kladené. Při kontrole plagiátorství byla nalezena shoda 11 %, což je způsobeno nedostatečnou citací jednotlivých postupů stanovení.

Studentka přistupovala k práci cílevědomě a samostatně, a proto ji hodnotím známkou „**C dobře**“ a doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2019**

Podpis vedoucího diplomové práce