

Oponentní posudek

k dokladům předloženým v rámci habilitačního řízení

Ing. Rudolfa Ševčíka, Ph.D.

**(odborného asistenta na ústavu konzervace potravin VŠCHT, Praha)
pro obor „Technologie potravin“**

Pro posouzení **pedagogické praxe** uchazeče byla rozhodující stručná, ale přehledná informace uvedená v žádosti na s. 4 – 5. Uchazeč po ukončení studia na VŠCHT Praha (1998) zde absolvoval doktorandské studium (1998 – 2007), od r. 2001 působí v Ústavu konzervace potravin jako vědecký pracovník a od roku 2007 zároveň jako odborný asistent. Je zřejmé, že již po ukončení řádného studia se postupně zapojil do pedagogické činnosti vyjmenovaných předmětů.

Z přehledu je patrné, že uchazeč zajišťoval, nebo se podílel na výuce 18 předmětů. V současné době pokračuje s výukou u 8 předmětů, dva jsou věnovány doktorskému studiu. Do této doby vedl 18 studentů k obhajobě bakalářských a 15 studentů k obhajobě diplomových prací. V současné době vede 3 studenty při přípravě doktorských dizertačních prací.

Z hlediska autorství učebních textů a pomůcek se podílel na přípravě elektronických studijních pomůcek pro předmět „Potravinářské technologie a biotechnologie“. K dalším pedagogickým aktivitám patří členství v komisích pro závěrečné státní zkoušky bakalářského a magisterského studia.

Inovační přínos pro pedagogickou práci uchazeče lze spatřovat především v oblasti tvorby obecných principů konzervačních zákroků, systémů jakosti a moderních postupů při zpracování neúdržných potravin.

Pedagogický projekt uchazeče do budoucna předpokládá využití aktuálních trendů a informací v oboru, větší využití „technologické haly“, významnější zapojení do výuky „technologie masa“, větší zapojení odborníků z praxe do výuky, rozvoj výuky systémů řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti a vedení bakalářských, diplomových a dizertačních prací.

Lze shrnout, že dosavadní pedagogická práce uchazeče (hodnocená na základě předloženého přehledu pedagogické činnosti) naplňuje rámcová celoškolská kritéria VŠCHT pro habilitační řízení. V případě systematické pedagogické praxe (minimálně 10 roků) a obhájených magisterských prací (15) je zřejmé, že uchazeč výrazně přesáhl stanovené požadavky. Z podkladů nelze zjistit případné aktivity uchazeče v kurzech dalšího vzdělávání.

Přehled o **vědeckých aktivitách** uchazeče je podrobně a přehledně uveden v žádosti na s. 6 – 24, je poměrně rozsáhlý a uvádí veškeré požadované informace.

Významnou část tvoří přehled vědeckých prací evidovaných v databázi Web of Science. Evidováno bylo celkem 24 prací z let 2000 – 2015 se sumou citací (bez autocitací) 253 a sumou IF 49,313. Z těchto prací byl uchazeč u 23 veden jako spoluautor. U práce, u které je uchazeč veden jako autor (pořadové č. 15) byly dosud zaznamenány 2 citace a IF 1,676.

Zároveň jsou uvedeny 3 práce evidované v databázi Scopus, na kterých se uchazeč jako spoluautor podílel v letech 2009 – 2016. V jejich případě bylo zaznamenáno 16 citací.

Z přehledu prací v neimpaktovaných časopisech s recenzním řízením vyplývá, že uchazeč se podílel v letech 2000 – 2016 na publikaci celkem v 16 případech. Z nich pak u 6 jako autor.

Převážně v knižních monografiích se podílel v letech 2011 – 2016 na publikaci 19 kapitol, z toho ve 4 případech jako autor.

Poměrně rozsáhlá autorská (18), nebo spoluautorská (42) byla v letech 2000 – 2016 publikační aktivita v řadě časopisů a sborníků bez recenzního řízení.

V letech 1999 – 2013 uchazeč přednesl celkem 12 přednášek v ČR (přednášky v zahraničí nejsou uvedeny. V tabulkovém přehledu na s. 6 je tato informace doplněna o spoluautorství 32 přednášek a posterů na mezinárodních konferencích a o spoluautorství u 71 ostatních přednášek a posterů na národních konferencích).

V roce 2015 byl uchazeč za VŠCHT (spoluřešitelské pracoviště) řešitelem 2 domácích grantů. Jako člen řešitelských týmů se v letech 1996 – 2018 podílel (podíli) na řešení 10 domácích grantů. U zahraničních grantů není uveden.

Na základě uvedených vědecko – výzkumných a inovačních výstupů lze hodnotit vědeckou aktivitu uchazeče velmi pozitivně. Je zřejmé, že publikační a přednášková činnost je tematicky ucelená a vychází zejména z koncepčního přístupu Ústavu konzervace potravin VŠCHT. Z přehledu je zároveň patrné, že zvolený přístup umožňuje širšímu okruhu odborných pracovníků podílet se na publikačních a inovačních aktivitách. Součet výstupů (249) a citačních ohlasů (269) výrazně přesahuje požadavky rámcových celoškolských kritérií pro habilitační řízení.

V oblasti **technické a realizační činnosti** patří u uchazeče k nejvýznamnějším aktivity související s realizací poznatků a ověřených technologií v poloprovozech. V období let 2010 – 2016 šlo celkem o 19 aktivit připravených především formou „projektu inovace“. Jedná se vesměs o projekty týkající se masa a masných výrobků s širším okruhem autorů. V případě uchazeče zodpovídal za 8 projektů. Uchazeč se zároveň v letech 2008 – 2015 podílel na vývoji 23 „fukčních vzorků“ (rozhodující byl rok 2015, ve kterém byl ukončen vývoj 20 vzorků). Uchazeč má zároveň podíl na přípravě programu (software) pro hodnocení tepelného ošetření potravin, působí jako auditor a lektor v oblasti hodnocení a bezpečnosti potravin u České společnosti pro jakost a je spoluautorem českého patentu č. CZ 291110 B6.

I když v podkladových materiálech není přínos jednotlivých aktivit vyjádřen, lze i tak odvodit významnou aktivitu uchazeče v oblasti technické a realizační činnosti a předpoklad uplatnění prezentovaných výsledků u relativně širokého spektra uživatelských organizací.

Jak vyplývá z předložených podkladů, nejsou další **odborné, organizační a společenské aktivity** charakterizující zapojení uchazeče do společenských, poradních a rozhodujících orgánů a institucí příliš bohaté. V letech 2007 – 2009 pracoval jako člen Národně technické pracovní skupiny Global G.A.P. pro ČR a v letech 2014 – 2016 byl členem skupiny „Konzervářský průmysl“, sektorové rady pro potravinářství a krmivářství Národního ústavu odborného vzdělávání. V současné době působí jako člen České společnosti pro jakost (od r. 2015) a je členem Hodnotitelské komise pro operaci 16.2.1. „Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií v zemědělské prvovýrobě“ v rámci Programu rozvoje venkova na období 2014 – 2020.

Domnívám se, že uchazeč má veškeré předpoklady pro širší zapojení ve výše uvedených aktivitách a je i na vedení Ústavu konzervace potravin, případně i Fakulty potravinářské a biochemické technologie VŠCHT jak tyto předpoklady využije.

Habilitační práci „Technologie zpracování bramborových hlíz“ tvoří šest kapitol. Vedle „úvodu“ (s.5), je zde nejvýznamnější stat' pojednávající o „kvalitě bramborových hlíz“ (s členěním na sedm podkapitol na s. 6 – 29). Práci doplňuje „seznam zkratk“ (s. 30), poměrně rozsáhlý „přehled použité literatury“ (s. 31 – 39), informace o „publikacích autora na téma technologie zpracování bramborových hlíz“ (s. 40 a přílohy č. 1 – 11) a tři odkazy na „funkční vzorky“ (s. 41).

S ohledem na výše uvedené lze konstatovat, že habilitační práce splňuje formální požadavky kladené na tento typ práce a dokládá odborné aktivity uchazeče v oblasti technologie zpracování bramborových hlíz.

Z odborného hlediska si dovoluji k předložené práci uvést několik poznámek :

- vlastní technologie zpracování bramborových hlíz (tak, jak zní název habilitační práce) je širší pojem. Pomineme-li „tržní úpravu“, kterou vyžadují sadbové, konzumní rané a konzumní pozdní (ostatní) brambory, pak zpracování jako takové se týká (vedle konzumních) i brambor určených na výrobu škrobu (výrobků ze škrobu), případně i etanolu apod. Tato oblast měla být v práci pravděpodobně pro úplnost uvedena , případně měl být upraven název práce (...výrobků a polotovarů z brambor) s cílem sladit název práce s jejím obsahem
- to se ostatně dotýká i vlastního členění práce. I když pochopitelně „kvalita konzumních hlíz“ (kap. 2) je mimořádně důležitá, byla cílem práce „technologie zpracování“. Ta se sice bez kvalitních hlíz neobejde, ale jde o samostatnou část zpracování produkce. Navíc hlavní téma habilitační práce
- v habilitační práci je zároveň několik terminologických a věcných nepřesností, ke kterým patří například nepřesné, nebo neúplné názvy chorob (2.2.), nepravděpodobný údaj o optimální dávce N v minerálních hnojivech (2.2.), prospělo by uvedení metody hodnocení zásoby živin v půdě (2.2.), nepřesné je i označení přirozené (fyziologické) zralosti (2.3., 2.7.) a nadbytečně je uveden rok 2016 u sklizně raných brambor (2.3.). Nepřesný je i název podkapitoly 2.4. (patří „posklizňová úprava a skladování brambor“) a zde je i nadbytečná duplicita (text a schéma 1) týkající se skladování brambor. Údaje nejsou jednotné (nejde o citaci) a navíc s řadou nepřesností. To do určité míry platí i pro 2.7. a tak napadá otázka: jaké hodnoty jsou pro skladování vlastně optimální? Nebude pro naše podmínky platit např. doporučení Mayera a Hausvatera z r. 2013 (uchazeč jistě zná)?
- část týkající se „nutričních parametrů brambor“ (2.5.) je zpracována přehledně a přináší řadu informací souvisejících se zaměřením habilitační práce. Pouze připomínám, že by bylo vhodné specifikovat, jestli se jedná o údaje vztahující se k sušině, nebo k čerstvé hmotě hlíz
- poměrně velký prostor je věnován legislativě (2.6.). Domnívám se, že měla být jednoznačně nadřazena legislativa ČR s tím, že platné předpisy EU (ES) jsou vesměs „zpracovány“ do naší legislativy. Ve kterých případech je u sledované problematiky situace jiná? Tím se mohl vytvořit prostor např. pro citaci Zákona o potravinách (č.224/2008 Sb.), případně i vyhlášek č. 291/2010 Sb. a č. 305/2004 Sb.
- podkapitole 2.7. by prospělo důkladné terminologické sjednocení tak, že předmětem této statě jsou „výrobky a polotovary z brambor“. Není jasné, co se rozumí termínem „brambory k přímé spotřebě“. Pravděpodobně „konzumní brambory ve slupce“, ale i ty jsou vesměs „tržně upraveny“ (trídění, kartáčování, mytí, balení). Tržní úprava brambor je

u jednotlivých užitkových směrů pěstování relativně rozmanitá a není nutné se ji v této práci věnovat (výrobky a polotovary z brambor jsou jednoznačně upraveny pro trh, ale ještě to neznamena, že pro jejich výrobu byla vždy nutná tržně upravená surovina).

- části 2.7.6. by pravděpodobně prospěla úprava názvu na „polotovary z brambor“. V současné době se jedná o obor přinášející řadu zajímavých výrobků a výše uvedený (a obecně používaný) název velmi dobře vystihuje jejich charakter. Pak by nebylo např. nutné do skupiny „vařených brambor“ řadit „bramborové knedlíky“ apod.

Závěrem, na základě předložených dokladů charakterizujících pedagogickou praxi a vědeckou způsobilost Ing. Rudolfa Ševčíka, Ph.D. konstatuji, že uchazeč vyhovuje požadavkům stanoveným Zákonem č. 111/1998 Sb. a rámcovým kritériím pro jmenování docentů na VŠCHT Praha.

S ohledem na výše uvedené doporučuji uchazeče k habilitační přednášce a i přes několik terminologických a věcných nepřesností v habilitační práci doporučuji práci k obhajobě.

Havlíčkův Brod červen 2017

Ing. Bohumil Vokál, CSc.