

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Málková Martina
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2011/2012

Název bakalářské práce:

Vlastnosti červeného vína a jeho uplatnění v gastronomii

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

- stati, popisující révu vinnou z obecných hledisek jsou snad až zbytečně rozsáhlé na úkor specificky zaměřených informací, které, by měly tvořit předmět této práce
- literární zdroje v seznamu jsou číslovány chaoticky (např. 9, 21, 53, 64, 75, 16, 17...), některé z nich jsou starší (až 47 let), popřípadě spíše populárního charakteru, což se následně promítá i do textu BP
- kapitoly 2.3, 2.4, 2.5 a další se odkazují na literární zdroje, které se pod uvedenými čísly odkazů v seznamu použité literatury nenacházejí (12, 13, 14 ...)
- kapitola 2.5.2. Školení vína je vzhledem k ostatním zpracována spíše povrchně a zdaleka neposkytuje ucelený pohled na popisovanou problematiku
- kap. 3.1 zaměňuje, či nesprávně interpretuje pojmy "druhy" a "odrůdy"
- v kap 4.1.1 bych očekával kromě relativně strohé tabulky také popisná vyjádření, která charakterizují jednotlivé odrůdy vín spíše s akcentem na zážitkovou gastronomii
- záněrem konstatuji, že bakalářce nelze upřít snahu o co nejlepší zpracování BP, avšak do budoucna bych doporučoval, více péče věnovat výběru aktuálních odborných literárních zdrojů

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Kapitola 1.3.2 je nazvána TERROIR - podnebí, půda a krajina a slovo "terroir" se v ní několikrát vyskytuje, aniž by byla zmíněna jako výslovnost, zároveň zde terroir popisujete jako určitý "efekt". Mohla byste tyto skutečnosti uvést na pravou míru?
- 2) V kap. 2.6.1. používáte termín "naviňování", mohla byste jej vysvětlit?
- 3) Mohla byste charakterizovat, co znamená pojem "extrakt" při analýze vína?

V Zlíně dne 5. 6. 2012

podpis oponenta bakalářské práce