

## Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Adam Borusík  
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. Pavel Valášek, CSc.  
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
Akademický rok: 2013/2014

### Název bakalářské práce:

Fermentační a enzymatické procesy v technologii vína

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení  
**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce pojednává o fermentačních a enzymatických procesech v technologii výroby vína. Práce je zpracována podle pravidel pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB tohoto typu, tedy rešeršní, a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Formální výhrady mám k některým překlepům - str. 43 - karbanická macerace a k obsahu Seznamu použité literatury, neboť obsahuje malý podíl zahraničních časopiseckých zdrojů. V práci se také vyskytují některé neobratné nebo nepřesné formulace, které v zásadě nesnižují úroveň práce.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

Na str. 34 se zmiňujete o vínu "sherry". Můžete říci něco o jeho původu, vlastnostech a zařadit je typově?

Na str. 36 se zmiňujete o rH potenciálu, který není blíže vysvětlen a ani není uveden v přehledu symbolů a zkratk. Můžete o rH potenciálu sdělit více, příp. v jakých jednotkách se vyjadřuje?

V Zlíně dne 2.6.2014

podpis oponenta bakalářské práce