

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Haasová Zuzana
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: prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2012/2013

Název bakalářské práce:
Tokajská vína

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

Komentáře k bakalářské práci:

- BP se zabývá specifickou problematikou, která je soustavně pozornosti producentů i spotřebitelské veřejnosti a publikační aktivity v tomto mají taktéž své místo
- práce je logicky členěna, jednotlivé kapitoly z hlediska obsahu i začlenění odpovídají svému určení, text je psán fundovaně, vhodně doplněn obrázky
- v práci se vyskytují některé drobné chyby, překlepy a nedostatky, většinou spíše formálního charakteru, tyto však nejsou na závalu její odborné úrovni
- literární zdroje v seznamu použité literatury nejsou uváděny jednotně

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Jaká je účinná ochrana révy vinné proti padlí a peronospoře?
- 2) V kap. 1.3 uvádíte, že plíseň *Cladosporium cellare* je hlavním regulátorem sklepní mikroflóry. Uveďte toto tvrzení na pravou míru.

V Zlíně dne 24. 5. 2013

podpis oponenta bakalářské práce