

## Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Bc. Luděk Svoboda  
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: 2013/14

### Název bakalářské práce:

Technologické zákroky ovlivňující biochemické změny réвовého vína

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**C - dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

v textu se vyskytují některé překlepy, chyby, nedostatky a nepřesnosti spíše formálního rázu, které však nijak výrazně neovlivňují její odbornou úroveň práce; některé stati působí místy mírně nekonzistentně, rovnice nejsou číslovány

- v práci je pouze 19 literárních odkazů, což je na problematiku tak exponovanou poněkud málo, některé zdroje jsou už také staršího data (1958, 1959, 1960, 1964...), což se projevuje na lingvistickém charakteru textu práce; uspořádání odkazů v textu je mírně chaotické

- některé literární prameny jsou spíše komerčního, nebo populárního rázu, čemuž je poplatný i jejich obsah

- názvy kapitol 2, 3 a 4 jsou doslovně opsánymi body zadání BP; domnívám se, že by bylo vhodnější uvedené kapitoly pojmenovat obvyklým způsobem

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Jaký je rozdíl mezi normalizovaným a Klosterneuburským moštoměrem?

2. Jeden ze způsobů výroby růžových vín je tzv. "krváčení". O co se jedná?

3. Jaký je rozdíl mezi šumivým a perlivým vínem?

4. Z čeho je složen dozážní likér?

V Zlíně dne 22. 5. 2014

podpis oponenta bakalářské práce