

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Řezníčková Pavlína
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:	Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Technologie výroby rumu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
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	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

- Práce je přehledně a logicky členěna, podpořena 60 relevantními literárními zdroji. V důsledku jednoduché kompilace z různých zdrojů působí text místy nekonzistentně, některé informace se na několika místech opakují.
- Některé internetové zdroje byly v době psaní recenze buď nedostupné, nebo obsahovaly jiné informace, než byly citovány (např.42)
- V textu se vyskytují některé věcné nepřesnosti, nejasné formulace, zastaralé pojmy a postupy, což je většinou důsledkem toho, že některé literární zdroje jsou dřívějšího vydání, zatímco jiné spíše populárního charakteru.
- V kapitole 2.1.3 je na stejné hierarchické úrovni mezi lihovinami uveden denaturovaný líh, podobně seznam surovin v kapitole 2.2.3 je poněkud nesourodý a pro neznalého čtenáře zavádějící.
- V celé práci je používán poněkud obsolentní termín "kvasný pochod"; domnívám se, že vhodnějším by byl "kvasný proces".
- Mám zato, že některé pojmy v tab.1 na str. 36 nabyly korektně přeloženy z originálu. Totéž lze říci také o kapitole 4.6 a dalších.
- Vzhledem k celkovému rozsahu práce je rumu samotnému věnována relativně nevelký prostor. očekával bych větší.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Které cukry jsou přímo zkvasitelné (obecně)?
2. Jaký je rozdíl mezi ovocným rmutem a ovocnou břečkou (kapitola 2.3.1.2)?
3. Co je hlavní aromatickou složkou, která vytváří charakter lihovin typu "Tuzemák"?

V Zlíně dne **6.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce