

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Maňáková Lucie
<b>Studijní program:</b>	B 2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie a řízení v gastronomii
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav analýzy a technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Eva Lorencová, PhD.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	MVDr. Zdeněk Polášek
<b>Akademický rok:</b>	2016

### Název bakalářské práce:

Vliv způsobu vedení ovocných kvasů na kvalitu destilátu.

### 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>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>C - dobře</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:**

Na formulačních nedostacích se projevuje použití zdrojů s různou odbornou úrovní. Některé formulace studenta jsou mírně rozporuplné. Práce vystihuje dané téma a nepostrádá logickou návaznost . Přes mírné nedostatky naplňuje stanovený cíl.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

- 1.) Ve své práci uvádíte jako vhodné odrůdy jablek a hrušek pro zpracování Jaderničku moravskou a Medovku. Co by jste o uvedených odrůdách mohla doplnit.
- 2.) Můžete přibližně stanovit množství úkapu, prokapu a dokapu ze 100l průměrného ovocného lutru a určit přibližné množství hotového destilátu?

V Zlín dne 25.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce