

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Jiří Václavek

Studijní program: Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin

Zaměření (pokud se obor dále dělí): Technologie a řízení v gastronomii

Ústav: UBAP

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing Vlastimil Fic, DrSc.

Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.

Akademický rok: 2011/2012

Název bakalářské práce:

Aromatizovaná dezertní vína a aromatizované dezertní nápoje

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. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Abstrakt je formulován poněkud neobvykle, rozsáhle a určitým způsobem se prolíná s úvodem.

V práci se vyskytují některé chyby, spíše formálního rázu, které však nejsou výrazně na závalu odborné úrovni práce - např. v kap. 1.2, která zaujímá cca 1,5 stránky je 6x po sobě citován tentýž literární zdroj, obdobně kap. 2.2

V textu práce se vyskytuje řada formulací jako důsledek komerčně zaměřených literárních a internetových zdrojů, z nichž některé (např. citace 12) nebyly v době zpracovávání tohoto posudku na www dostupné.

Experimentální část obsahuje kap. 4 "Sestavení tří druhů aromatizovaných dezertních nápojů", její praktický obsah je však tvořen pouze popisem obecných, standardně používaných postupů. Očekával bych konkrétnější a detailnější popis vývojových prací, zejména při vlastním sestavování receptur a charakterizaci vyvíjených nápojů.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 25 uvádíte, že zákalům vín po přidání lihových extraktů je možno zabránit pasterací. Mohl byste tento výrok uvést na pravou míru?
2. Které vývojové práce jste prováděl vy osobně (jedná se totiž o časově velmi náročné činnosti, které celkově přesahují rámec BP)?
3. Mohl byste stručně slovně (ne pomocí analytických dat) charakterizovat jednotlivé druhy vyvíjených aromatizovaných dezertních nápojů?

V Zlíně dne 22. 8. 2011

podpis oponenta bakalářské práce