

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Mičo Radoslav
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.
Oponent bakalářské práce:	Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Modelová technologie výroby bílého vína a odrůdové rozdílnosti

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce pojednává o technologii výroby bílých vín všeobecně a specifickěji je zaměřena na odrůdovou rozdílnost odrůd Veltlínské zelené a Sauvignon Blanc. Práce je zpracována podle pravidel pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB tohoto typu, tedy rešeršní, a její závěry částečně odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Zásednější formální výhrady mám k obsahu Seznamu použité literatury, jehož rozsah je na hranici akceptovatelnosti, neboť neobsahuje jediný časopisecký zdroj, téměř polovinu tvoří internetové odkazy a zbytek naučně populární knihy. Dále je zpracován velmi nesourodě (čísla přeskakují - po 9 následuje 20 až 98 a nakonec 29). Dále pak k samému uvádění literatury v textu - použity závorky za tečkou, což je špatně a jednotlivé zdroje je vhodné uvádět v jedné závorce s čárkami nebo pomlčkami. Práce jako vědecký spis by měla být napsána v neosobním tvaru v trpném rodě, což autor místy nerespektoval, hlavně v závěru, který podle mého názoru příliš neodpovídá cíli, který tato práce měla splnit. V práci se také vyskytují některé neobratné nebo nepřesné formulace a vyjádření, které ale v zásadě nesnižují úroveň práce.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na str. 15 uvádíte , že "Organické a anorganické látky v hroznech je možné rozdělit na primární a sekundární metabolity." Kam byste zařadil minerální látky a které se ve vínech a surovinách na jejich výrobu nejvíce vyskytují?

Str. 24 - Nazveme-li sacharózu jako 100,..... Co touto formulací máte na mysli?

Na str. 29 - Uvádíte tvorbu vinného kamene v procesu školení a zrání vína. Jaké chemické složení má vinný kámen?

Str. 38 - jakým vhodnějším výrazem nebo slovním spojením byste mohl nahradit vámi uváděný výraz "pepřnatost"?

V Zlíně dne **27.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce