

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Voborníková Michaela
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název bakalářské práce:
Gastronomická specifika a sensorické vlastnosti vín Slovácké podoblasti

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování bakalářské práce	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Michaely Voborníkové je zaměřena na slováckou kulturu propojenou s tradicí podávání vína a jídla, slováckou historií a terrior této oblasti. Dále se zabývá stručně výrobou vína, chemickým složením vína, pěstovanými odrůdami ve Slovácké podoblasti a vína, která se z těchto odrůd vyrábějí. V další části je zahrnuto snoubení vín s tradičními pokrmy Slovácka a sensorické hodnocení vín. Práce je psána velmi čtivým, spíše populárním stylem. Nalezneme zde drobné chyby a nejasnosti. Jedná se o původní práci a hodnotím ji známkou B – velmi dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Ve Zlíně dne **26. 05. 2021**

Podpis vedoucího bakalářské práce