

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Milada KŘIVÁNKOVÁ, Dis.
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie a mikrobiologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing.Petr Ptáček
Oponent bakalářské práce: Ing.Jiří Uříčář
Akademický rok: 2010/2011

Název bakalářské práce:

Nutriční hodnota vína

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce na téma „Nutriční hodnota vína“ je zpracována do uceleného formátu padesátiosmi stran.

Je vypracována dle zadané osnovy a splňuje zadané cíle.

Vyhodnocení práce a reprezentace výsledků pomocí tabulek a grafů je přehledné a srozumitelné.

V teoretické části kapitoly 2 chybí racionální úvod charakteristiky vína.

V popisu odrůd je uvedeno malé množství registrovaných odrůd, taktéž zde chybí i nějaké významné interspecifické odrůdy.


U barevného rozdělení vín v kapitole 2.1.3 chybí širší spektrum barevnosti rosé vín.

Teoretická část obsahuje hodně citací od českých autorů, chybí však citace z více zahraničních zdrojů.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jaké jsou hodnoty BMI indexu u hubeného X obézního člověka?
2. Existuje nějaký rozdíl mezi výživnou hodnotou stolních odrůd X moštových odrůd révy vinné?

V Tvarožné Lhotě dne 4.6.2011


podpis oponenta bakalářské práce