

## Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Tereza Křivová

Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii

Zaměření (pokud se obor dále dělí): Vinařské technologie a somelierství

Ústav: analýzy a chemie potravin

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová

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

Akademický rok: 2012 - 2013

### Název bakalářské práce:

Enogastronomie - vstup vína do gastronomických technologií a řízení

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>B - velmi dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

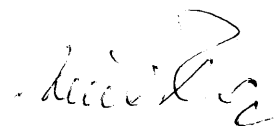
**Komentáře k bakalářské práci:**

Vzájemnou návaznost pokrmů (jídla) a nápojů (pití) se pokusila studentka naznačit již na začátku své Bakalářské práce. Je to stručné, ale výstižné a úlohu nápojů převedla formou vína již od hluboké jeho historie. Dostáváme se tedy k historii gastronomie a enologie. Pro konkrétní vzájemné vztahy vybrala vína z vinařské oblasti MORAVA, z podoblasti Slovácké. V rámci úrovně vinařství ČR se jedná o nejširší územní celek s členitými regiony tím i členitými produkčními podmínkami s předpokladem dost širokého odrudového zastoupení. Vybrala 5 odrud pro vína bílá a 5 pro vína červená. Základní enologické analýzy uskutečnila sama, hodnotící tým degustátorů sestavila z osob, které jsou o víně obecně informovány a lze je uznávat jako zákazníky vína. K vínům sestavené modely pokrmů a obrácně, naznačují její citlivost a porozumění programu enogastronomie. Závěr je až dost skromný, na základě získaných výsledků mohlo zde být více podmětů k enogastronomickému rozvoji. Bude to obor, který si vyžádá přemýšlející a nadšené pracovní týmy, cílevědomou organizaci a cílevědomé vklady s rychlou návratností.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

Který úsek činnosti z celého souboru postupných prací zadaného tematu , mimo zajštění vzorků vína, byl nejsložitější?

V        dne



podpis oponenta bakalářské práce