

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Honková Nikola
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin - specializace Technologie mléka a mléčných výrobků
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Zita Bastlová
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zdeňka Foltýnová
Akademický rok:	2015-2016

Název bakalářské práce:
Mikroflóra vína v průběhu výroby

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Práce studentky se zabývá výskytem mikroorganismů v průběhu výroby vína. Teoretická část je přehledně zpracována a obsahuje dostatek relevantních informací. Obsahově je v pořádku. Jsou zde nedostatky jen v číslování citací, kdy citace jedna je označena v seznamu citací jako číslo šest.

V praktické části jsou popsány metody, které byly použity při mikrobiologickém rozboru a výsledky byly zpracovány do tabulek a grafů. Kvalita zpracování výsledků a formulace závěru práce je dobrá, ale přivítala bych nějakou diskuzi a vlastní názor na dané téma. Rozsah práce je 76 stran, seznam literatury je 33 zdrojů, což je dostačující pro daný typ práce. V seznamu zdrojů se objevují i zdroje zahraniční, což hodnotím kladně.

Bakalářská práce Nikolý Honkové splnila své zadání, doporučuji ji k obhajobě a hodnotím stupněm B.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V práci píšete o výskytu fenolických látek v hroznech. Jaké fenolické látky ve víně znáte - vyjmenujte je?

Vzorky vína které jste použila byly při výrobě doslazovány. Čím byly mošty doslazovány? Jaká doslazovadla jsou v ČR povolena?

V Kroměříž dne 27.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce