

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Macinková Monika
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:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:
Technologie výroby speciálních ochucených druhů piva

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

- Předkládaná práce se zabývá problematikou, která se v současné době stává stále více aktuální. I když fenomén ochucených pivních speciálů má své prvotní kořeny v historii, oslovuje dnes zejména konzumenty z řad mladší generace.
- Práce je logicky členěna do jednotlivých kapitol a reflektuje zadání. Když se v ní vyskytují některé dílčí ne přesnosti, formální nedostatky, technické problémy, překlady a stylistické neobratnosti (např kapitola 4 má název "DRUHY SPECIÁLNÍCH OCHUCENÝCH DRUHŮ PIV"). Tyto však nijak zásadním způsobem neovlivňují její odbornou úroveň.
- Práce se opírá o 40 literárních zdrojů, z toho však o 17 internetových anonymů - řada z nich má však uvedený autora, zatímco řada je spíše komerčního obsahu.
- U práce svým způsobem postrádám alespoň stručné rámcové zhodnocení, které by obsahovalo vlastní pohled bakalářky na popisovanou problematiku.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Mohla byste vysvětlit pojem "mladík"?
2. Proč je při pivních degustacích je kokosový ořech definován jako zelenina, jak uvádíte na str. 28?
3. Na str.38 uvádíte "Mezi ochucující složky, které se přidávají do rmutu patří zejména složky s významným obsahem škrobu." Mohla byste toto tvrzení uvést na pravou míru?
Pozn. uvedený odkaz [37] je v tomto směru irelevantní.

V Zlíně dne 22.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce