

## Posudek oponenta 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:** analýzy a chemie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** doc. Ing. Pavel Valášek, CSc. LL.M.  
**Akademický rok:** 2020/2021

**Název bakalářské práce:**  
Gastronomická specifika a senzorické vlastnosti vín Slovácké podoblasti

### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

- Předkládaná práce je zpracována na 46 stranách, obsahuje 8 obrázků, 2 tabulky a čerpá z 42 literárních zdrojů, z nichž polovina je internetových a značná část je spíše populárního či komerčního charakteru, což se víceméně negativně promítá do textu práce. Rovněž způsob jejich citace je ve více případech poněkud nestandardní.
- Některé totožné pojmy, které se vyskytují na více místech jsou uváděny nejednotně, např. Ryzlink ↔ Riesling apod.
- V textu se vyskytují některé nejasnosti a nepřesnosti, např. název a obsah tabulky 1 na str. 21 spolu nekorespondují a internetový zdroj na který se odkazují není plně funkční.
- Kapitola „Ošetření vín v průběhu zrání“ předchází kapitole „Alkoholová fermentace“- proč?
- Relativně hodně místa v práci je věnováno popisu spíše encyklopedických poznatků o révě vinné a vinařské technologii, a to na úkor problematiky, kterou bych očekával vzhledem k názvu práce.
- Ve 3. kapitole jsou popisována odrůdová vína spolu se známkovými – bylo by vhodné oddělit vzhledem k případně méně znalému čtenáři – doporučení.
- Jako typicky slovácké pokrmy jsou prezentovány i takové, které k nám přišly ze zahraničí, což však lze akceptovat, jelikož postupem času na Slovácku zdomácněly - např. rajská omáčka, plněné paprikové lusky mletým masem, kynutý knedlík má svůj původ v Maďarsku ...
- Jako celek působí práce kompaktním, uceleným dojmem, je stylisticky vyvážená, věcně zajímavá a dobře se čte.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Mohla byste popsat senzorický vjem, odpovídající pojmu „mineralita“ ( viz str. 13)?
2. Mohla byste blíže specifikovat pojem „enologické enzymy“ ( viz str. 17)?
3. Objasněte pojem „autochtonní odrůdy Slovácké podoblasti“ a uveďte příklady ( viz str. 23).

Ve Zlíně dne **20. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce