

Posudek vedoucího bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Martina Málková
Studijní program: B 2901 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: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2011/2012

Název bakalářské práce:

Vlastnosti červeného vína a jeho uplatnění v gastronomii

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	D - uspokojivě
2. Využití poznatků z literatury	D - uspokojivě
3. Zpracování bakalářské práce	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Práce je zpracována podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB tohoto typu, tedy rešeršní, a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Formální výhrady mám k úpravě a obsahu Seznamu použité literatury, který má špatně uvedené pořadí, jeho rozsah je na hranici akceptování a obsahuje malý podíl časopiseckých zdrojů. V práci se také vyskytují některé neobratné nebo nepřesné formulace, které v zásadě nesnižují úroveň práce.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Nemám.

V Zlíně dne 6.6.2012

podpis vedoucího bakalářské práce