

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Tereza Hůsková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc
Oponent bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Aplikace filtračních technologií při výrobě vín

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. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce věcně řeší dané téma: Aplikace filtračních technologií při výrobě vín.

Studentka vhodně využila dostupnou domácí i zahraniční literaturu, která se zabývá touto zajímavou tematikou využití nových trendů ve filtraci těchto alkoholických nápojů.

Práce je přehledně zpracovaná, škoda jen drobných gramatických chyb a formulačních nepřesností. Svou komplexností v popisu je velmi cenná.

Otázky oponentabakalářské práce:

1. Je filtrace nutný proces k získání jakostního vína?
2. Můžete sdělit vlastní zkušenosti s určitým druhem filtrace, případně získané dotazováním u výrobce vína? Porovnejte malovinaře a větší výrobce vína.
3. Ovlivňuje filtrace obsah látek s prospěšným účinkem na zdraví?

Ve Zlíně dne **29. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce