

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Janišová Michaela
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19002 / Gastronomické technologie
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mlček Jiří, prof. Ing. Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název bakalářské práce:
Možnosti ovlivnění kvality čepovaného piva

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Michaely Janíšové se zabývá problematikou možnostmi ovlivnění kvality čepovaného piva. Zkoumané téma lze považovat za cenné a zajímavé s ohledem na zvýšenou poptávku a konzumaci čepovaného piva na území České republiky a v jinde ve světě. V práci jsou obecně popsány nejčastější mikroorganismy vyskytující se v pivu (pivovarské kvasinky, bakterie a plísně), faktory ovlivňující kvalitu piva (základní vstupní suroviny, podmínky skladování, tlačné plyny). Celá samostatná kapitola je věnována tradičním způsobům čepování piva na území České republiky a pivním stylům (pivo plzeňského typu, India Pale Ale a Stout). Dle mého názoru by měla být poslední kapitola popsána více do hloubky, jelikož existuje velké množství pivních stylů. Text je přehledně zpracován a obsahuje mnoho relevantních informací. Po formální stránce je bakalářská práce napsána dobře s občasnými překlepy. Text je citován dostačujícím množstvím literárních zdrojů. Z textu práce zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce zodpovědně. Závěrečnou práci studenta doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Uveďte další pivní styly, které nebyly zmiňovány ve Vaší bakalářské práci.
2. Uveďte další možné faktory, které mohou negativně ovlivnit kvalitu piva během skladování.

V e Zlíně dne **26.5.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce