

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVNÍSTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Milana Uherčíková

NÁZEV PRÁCE	ANALÝZA A KOMPARÁCIA VINÁRSTVA V MODRANSKOM VINOHRADNICKOM RAJÓNE
-------------	---

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle		X				
logická stavba práce a návaznost částí		X				
hloubka provedené analýzy		X				
vhodnost použitých metod		X				
úroveň použití metod		X				
závěry práce		X				
vlastní přínos studenta k tématu	X					
význam pro teorii / praxi	X					

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace		X				
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...	X					
styl, jasnost formulací	X					
gramatická úroveň a překlepy	X					

Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijte druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

V práci, při hodnocení jednotlivých vinařství zmiňujete pouze hodnocení na základě jednotlivých odrůdových vín, příp. cuvée, ale nezmiňujete varianty přívlastkových vín. Jak se mohou přívlastková vína uplatnit v „kvalitativní pyramidě“ produkce vín?

NAVRŽENÁ ZNÁMKA: (POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F) B – velmi dobře

Slovní hodnocení práce:

Předložená bakalářská práce se zabývá vývojem a jedinečností vinařských regionů na Slovensku v Malokarpatské vinohradnické oblasti. Stručně je popsáno vinohradnictví, nejrozšířenější moštové odrůdy, enologie a styly vín. Praktická část práce mapuje, porovnává a vyhodnocuje vinařství v regionu Modra se zaměřením na styly vín a jejich uplatnění v gastronomii. Autorka využila metodu SWOT analýzy, komparace a syntézy. Pro porovnání byla vybrána 3 vinařství z regionu Modra: Miro Dudo, Rariga a Rodinné vinařství Uherčík (Kantorská

pivnica). Autorka se zaměřila na vinohradnictví a pěstování odrůd, vinařství a technologie, terroir a marketing jednotlivých vinařství.

Návrhová část obsahuje diskusi k výsledkům šetření s doporučeními, která navazují na využití analýz a komparace. Výsledkem jsou navrhovaná doporučení pro malé vinařství na uplatnění v gastronomii.

K práci mám některé formální připomínky, které se týkají méně přesných formulací, z nichž podstatnější se týká nesprávného uvádění literárních zdrojů na konci vět, kdy tečka má být uvedena až za zdrojem, neboť tečka ukončuje větu.

- Str. 26 v tabulce 1 zřejmě došlo k překlepu – „O – slabé stránky“, zřejmě správně W – slabé stránky.
- Na závěr připomínek jde o nedostatky v uvádění literárních zdrojů – některé zdroje nemají dostatečné bibliografické určení např. [19] a [20] a také mi je nejasná zkratka mip. před některými zdroji.

Celkově je však práce napsána poměrně pečlivě, přehledně a s minimem překlepů. Splňuje kritéria pro kvalifikační práce tohoto typu a závěry odpovídají současným poznatkům v daném oboru.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **B – velmi dobře**

Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Datum, místo a podpis oponenta: V Brně dne 14.5.2019