

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Pavla Burešová, Ph.D.	Veronika Drugová

NÁZEV PRÁCE	SOUČASNÉ TRENDY V KONZUMACI VÍN VE VZTAHU K JEJICH PÁROVÁNÍ S POKRMY
-------------	--

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:

Odůvodněte, proč zkoumáte párování odrůdy révy vinné, která je pěstována ve velmi nízké produkci, a vína nejsou tržně dostupná?

Uveďte, jak se může změnit párování pokrmů s víny v závislosti na stylu vína jako např. (Malverina 2017, pozdní sběr BIO sladké, Veritas a Malverina 2018 pozdní sběr BIO, suché, Vinselekt).

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

Slovní hodnocení práce:

Bakalářská práce splnila stanovené cíle. Text je konzistentní se standardní strukturou, ale další členění je rozmělněno do mnoha kapitol a subkapitol. V teoretické části, která je rozdělená do 10 kapitol, je popsán vývoj vinohradnictví a vinařství, kategorie vín, nutriční hodnotu vína a hroznů a párování vín s pokrmy, citace jsou nepřesné.

Navazuje praktická část se zaměřením na šetření orientované na provozovny poskytující enogastronomické služby, které zobrazují výsledky od 100 respondentů. Odpovědi na otázky jednotlivých provozoven vykazují názory od nesourodé skupiny zástupců mnoha pracovních profesí a jejich validita a reliabilita je nízká. Výběr zkoumaných odrůdových vín pro uplatnění v enogastronomii je poněkud odvážný, vzhledem k velmi nízké produkci pěstovaných hroznů (Devín, 0,57 %, podobně a méně Cerason a Vrboska) a mizivé produkci vín, která se na trhu téměř nevyskytují. Návrhová část obsahuje doporučení čtyř vybraných odrůd k párování s pokrmy. Navrhovaná doporučení je podložena pouze teoreticky, chybí objektivní odborné sensorické posouzení jak vín, tak také pokrmů.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **B**

Oponent bakalářské práce: *Ing. Pavla Burešová, Ph.D.*

Datum, místo a podpis oponenta: Brno, 7. 5. 2021