

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVNÍ MÍSTO, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Jana RÁČKOVÁ

NÁZEV PRÁCE **SPOTŘEBNÍ KOŠ ŠKOLNÍ JÍDELNY ZŠ BOSONOŽSKÁ**

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:

Na str. 15 uvádíte, že vláknina: „Napomáhá vstřebávání vitamínů a minerálních látek a působí jako probiotikum“. Je toto tvrzení v pořádku? Uveďte na pravou míru.

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

Slovní hodnocení práce:

Teoretická část práce se zabývá problematikou dodržování normy spotřebního koše v zařízení školního stravování ZŠ Bosonožská, a to jak v dodržování sledovaných položek spotřebního koše, tak i v dávkování velikosti porcí se skutečným stavem, kde autorka uvádí výživová doporučení WHO pro děti základních škol a dále uvádí význam jednotlivých složek stravy ve výživě. Jsou zde zmíněny následky, jaké může mít špatný stravovací režim dětí a přehled legislativních norem ve školních zařízeních.

V analytické části dle dostupných jídelníčků byl vyhodnocen aktuální stav jídelníčků ve dvou školních letech (2017/18 a 2018/19) a jeho výsledky byly porovnány se standardy WHO a nařízení MST pro oblast stravování žáků MS, ZS a SS.

V praktické části bylo předmětem místního šetření hodnocení plnění a objektivnosti spotřebního koše a sledování plnění nutričních ukazatelů podávaných pokrmů dle Nutričního doporučení WHO.

K práci mám některé formální připomínky, které se týkají méně přesných formulací, z nichž podstatnější se týkají uvádění množství a jednotek cholesterolu na str. 16.

Upřesněte věty:

„Tvorba cholesterolu probíhá především v játrech, kůži, kůře nadledvinek a v aortě.“

„Lidské tělo za běžné situace vyloučí 400-600 mg přímo jako cholesterol a v podobě tělních tekutin dalších 800-1000 mg.“

„Přibližná denní potřeba je tedy odhadována kolem 1 200 - 15 000 mg (3-4 mg. l⁻¹) odhadována kolem 1 200 - 15 000 mg (3-4 mg. l⁻¹).“

„U člověka by neměla být překročena hodnota asi 5,2 mg. l⁻¹“ plasmy.“

Vyjádření se totiž vztahuje k vyjádření v mmol. l⁻¹ – limit 5,0 mmol. l⁻¹.

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