

## HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVIŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.	Kamila Vašků

NÁZEV PRÁCE **Význam spotřebního koše ve školním stravování**

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 použijete druhou, případně i další strany hodnocení.**

**U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:**

**Na str. 20 uvádíte, že ryby by se měly objevovat v jídelníčku minimálně 2x měsíčně. Není toto kritérium již na jiné úrovni?**

**Na str. 28 uvádíte, že sušené ovoce je ošetřeno sírou. Týká se to všech druhů ovoce a jedná se skutečně o síru? Můžete upřesnit?**

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

**... A VÝBORNĚ**

### Slovní hodnocení práce:

Práce je zpracována v rozsahu 73 stran včetně příloh a literárních zdrojů. V práci je 20 obrázků, 13 tabulek a 4 přílohy. V seznamu literatury uvádí studentka celkem 51 literárních zdrojů. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá rozsáhlý teoretický i praktický materiál podložený dostatečným množstvím zpracovaného experimentálního materiálu.

Teoretická část práce se zabývá problematikou školního stravování, jeho výživového profilu, legislativy a reálných možností současných zařízení. V konečném výsledku to vyúsťuje ve stanovení spotřebního koše ve vztahu k mladším věkovým kategoriím.

Praktická část řeší formou porovnání jídelníčků 10 školních stravovacích zařízení plnění doporučení výživového koše a jednotlivá porušení, jejich četnost a případné důsledky. Dále jsou zde vyhodnoceny rozdíly mezi jídelními lístky v jednotlivých zařízeních a autorkou navržená doporučení k eliminaci nutričních nedostatků. Po diskuzi a ze zjištěných výsledků dochází autorka ke správným závěrům.

Celkově je práce napsána 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: **A VÝBORNĚ**

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

Datum, místo a podpis oponenta: 5. 5. 2016, Brno