

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJEMNÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
prof. Ing. Ignác HOZA, CSc.	Marie KEDROŇOVÁ

NÁZEV PRÁCE VÝŽIVA LIDÍ S ONEMOCNĚNÍM CELIAKIE

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:

- 1) Uvádíte, že „klasická forma celiakie s typickými příznaky postihuje asi jen jednu desetinu pacientů“. Můžete uvést více dat, kolik je postižených osob daným onemocněním v ČR a kolik v evropském či celosvětovém měřítku?
- 2) Setkala jste se Vy sama v rodině či v blízkém okolí s někým kdo musí dodržovat bezlepkovou dietu? Pokud ano, jak se projevuje dané omezení v běžném životě.
- 3) Jakým způsobem je řešeno bezlepkové stravování dítěte v ČR na různém stupni škol, příp. v předškolním zařízení (tedy MŠ, ZŠ, SŠ a VŠ)?

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:

(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F)

A - VÝBORNĚ

Slovní hodnocení práce:

Studentka předkládá bakalářskou práci v rozsahu 66 stran. V práci je 7 obrázků, 9 grafů a 11 tabulek (6 tabulek v přílohách). V seznamu literatury uvádí 20 literárních a 14 elektronických pramenů. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá teoretický i praktický materiál podložený solidním množstvím analytického materiálu.

V teoretické části práce se zabývá a objasňuje celiakii, její projevy a formy onemocnění. Uvádí zásady při vaření bezlepkové diety, povolené a zakázané druhy jednotlivých potravin. Popisuje specifikaci bezlepkových produktů a jejich označování. V rámci bezlepkového stravování definuje otevřený a uzavřený systém stravování v ČR.

Praktická část práce je obsahově rozdělena na tři části. První část se zabývá analýzou nabídky stravovacích zařízení ve vztahu k bezlepkovým pokrmům, zda je restaurace vůbec nabízejí. Druhá část řeší zastoupení bezlepkových produktů na trhu, a to v obchodních řetězcích. Třetí část obsahuje nutriční a ekonomické vyhodnocení jídelníčků. Byl sestaven a vyhodnocen jídelníček pro ženy, věková kategorie 19 – 34 let, a to pro zdravé jedince a osoby s onemocněním celiakie. Oba jídelníčky byly vyvážené. Závěry práce jsou správné a vhodně zformulované.

Práce je psána čtivou formou. Gramatické chyby a překlepy se nevyskytují. Cíl práce byl naplněn.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **A - výborně**

Oponent bakalářské práce: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr.h.c.

Datum, místo a podpis oponenta: 13. 5. 2016 v Brně