

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	RUCKÁ Adéla
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok:	2019 / 2020

Název diplomové práce:

Optimalizace nutričního plnění a ekonomické hodnocení výživy civilního obyvatelstva v krizových stavech

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Řešená problematika je vzhledem k současné situaci velmi aktuální. Diplomová práce je sepsána čtivě a přehledně, s logickým členěním kapitol. V práci se vyskytují pouze občasné překlepy a stylistické nesrovnalosti.

Rešeršní část práce byla sepsána s využitím poměrně značného množství literárních zdrojů, z nichž více než polovinu představuje cizojazyčná literatura. Tato část práce je velmi obsáhlá. Oceňuji snahu studentky tyto kapitoly zpracovat podrobně, na druhou stranu to s sebou přineslo některé formulační nepřesnosti a zavádějící informace, především v kap. 2.2 Sacharidy (např. zdroje glukózy v potravinách).

Praktická část práce je sepsána přehledně a formou grafů i tabulek představuje výsledky nutričního i finančního vyhodnocení sestavených jídelníčků. Výtku mám k názvu třetího sloupce u tabulek 11 – 16, kde jsou uvedeny průměrné denní hodnoty příjmu nutrientů, ale v názvu sloupce je uvedeno „Průměrný celotýdenní příjem“. V této části je také hodnoceno plnění nutrientů, které nebyly pro některé potraviny do programu zadány (esenciální aminokyseliny, železo, vápník). Výsledné nízké hodnoty plnění jsou toho logickým důsledkem, a tudíž postrádá smysl je v jídelničkách vyhodnocovat a porovnávat. Závěrečná diskuze postrádá srovnání s jinými obdobnými studiemi a také postrádá nástin možností úpravy stávajících jídelníčků ve smyslu snížení nadbytečného příjmu jednoduchých sacharidů a soli, příp. diskuze možnosti navýšení málo zastoupených nutrientů. Závěry práce jsou formulovány logicky a kladně hodnotím také navržení dalšího pokračování studie tohoto typu.

Práce jako celek působí přehledným a uceleným dojmem a splňuje cíle stanovené v zadání práce.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Z vyhodnocení vyplynulo mnohonásobné překročení denního příjmu sodíku ve všech variantách jídelníčků. Které skupiny potravin v jídelničkách jsou toho hlavní příčinou?
2. Jakým způsobem by bylo možné upravit jídelničky pro zvýšení množství vitamínu D, který byl v předložených jídelničkách obsažen v minimálním množství, nebo úplně chyběl?
3. Které druhy ovoce a zeleniny jsou z pohledu jejich trvanlivosti vhodnější zařadit do jídelníčku ve variantě 1, tzn. bez možnosti chlazení potravin?

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce