

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. HRUDOVÁ Jana
Studijní program: 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: 2020/2021

Název diplomové práce:

Využití předpřipravených potravin pro stravování obyvatelstva v krizových stavech

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce hodnotí možnost zajištění stravování pro osoby v krizových situacích. Práce má logické členění kapitol. V práci se vyskytují občasné překlepy, chybějící slova nebo nevhodné užití teček a dvojteček ve větách. V textu lze nalézt občasné formulační nedostatky, které mnohdy nevhodným způsobem zkreslují podávanou informaci, především v kapitolách věnovaných výživě. Z formálních záležitostí lze vytknout nedůslednost v odkazování na literaturu a její nejednotné uvádění v seznamu literatury. Na str. 25 je citována dnes už neaktuální Vyhláška MO č. 272/1999 Sb. Kapitulu 4.4 Energie, která je klíčová pro nastavení základních parametrů jídelníčku, by bylo vhodné doplnit o relevantní údaje, které se pro hodnocení jídelníčku dále používají (např. výpočet bazálního metabolismu, vysvětlení indexu PAL). Význam termínů „krizová situace“ a „krizový stav“ je v práci vysvětlen, ale občas jsou tyto termíny zaměněny. Více pozornosti mělo být věnováno také formulaci cílů práce (kap. 5).

Praktická část práce popisuje způsob sestavení a vyhodnocení 14ti denních jídelníčků pro 5 vybraných populačních skupin. V tomto popisu postrádám přesnější uvedení kritérií pro výběr použitých potravin. Vyhodnocení jídelníčků není doplněno odpovídající diskuzí a shrnutím poznatků pro jednotlivé nutrienty. Postrádám také alespoň návrh možných úprav jídelníčku pro optimálnější skladbu. Diskuzi i obsahově naplní práce by prospělo také obohacení použité literatury o další relevantní zdroje. Tato práce čerpá ze 46 literárních zdrojů s relativně malým podílem cizojazyčné literatury.

Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm C – dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1/ Vysvětlíte, co zahrnuje hodnota PAL.
- 2/ Bylo do ekonomického vyhodnocení jídelníčku započítáno také snížení gramáže popisované u některých skupin?
- 3/ Z jakých zdrojů by bylo možné doplnit do jídelníčků nedostatečně zastoupené vitaminy a minerální látky?
- 4/ V jídelníčcích nebyl hodnocen obsah vlákniny. Jak je dle Vašeho odhadu vláknina v jídelníčcích zastoupena?

Ve Zlíně dne **24. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce