

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
FAKULTA LOGISTIKY A KRIZOVÉHO ŘÍZENÍ

HODNOCENÍ OPONENTA DIPLOMOVÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Bc. Iveta Lenárdová

Oponent diplomové práce: Ing. Jakub Rak Ph.D.

Akademický rok: 2019 / 2020

Téma diplomové práce: Možnost zajištění stravování celiaků v krizových situacích

Kritéria hodnocení:		Stupeň hodnocení podle ECTS					
		A	B	C	D	E	F
1	Formulace cílů práce a použité metody		X				
2	Metodika řešení a práce s daty a informacemi			X			
3	Práce s literárními a jinými zdroji (citace, norma)		X				
4	Výstavba textu a jeho logická provázanost			X			
5	Jazyková kultura a formální úprava práce		X				
6	Splnění cílů práce, závěry práce a jejich formulace			X			
7	Odborný přínos práce a její praktické využití			X			

Hodnocení v jednotlivých kritériích označte znakem **X** v příslušné úrovni.

Celkové slovní hodnocení diplomové práce:

Hodnocená práce odpovídá požadavkům stanoveným na tento typ kvalifikační práce. Autorka vymezuje cíl práce jako: „Cílem práce je sestavení vhodné skladby stravy celiaků v krizových situacích na základě analýzy dostupnosti bezpečných potravin v obchodních řetězcích“. Tento cíl je v souladu se zásadami pro zpracování práce. Dle mého hodnocení autorka plně nevyužívá potenciálu zvoleného tématu. Připomínky mám k formálním nedostatkům práce – např. rozdělení tabulek bez záhlaví atd. V práci shledávám i věcné pochybení např. u tab. č. 16 je uvedeno v sloupci „Dítě 7 – 10 let, dívka 11 – 18 let; žena nepracující“ mimo společnou stravu u „Svačina I“ také „Káva s mlékem a 2 cukry“. Podobných pochybení v práci vnímám více. Jako určitý nedostatek vnímám také striktnost navržených jídelníčků, kdy autorka

nepočítá s možností volby (např. káva nebo čaj apod.). I přes zmíněné nedostatky hodnotím práci jako přínosnou. Práce řeší aktuální téma, které mohu vyzvednout i z pozice rodiče celiaka. V práci vnímám vhodnost praktického „testování“ navržených řešení a z pohledu krizového řízení také kalkulace nákladů na tuto formu stravování. Závěrem konstatuji, že práce i přes výše uvedené připomínky naplňuje stanovené cíle a práci doporučuji k obhajobě.

Otázky k obhajobě diplomové práce:

1. Uvažovala jste při zpracování „jídelních lístků“ také s jinými než nutričními parametry (např. jiné rozšířené alergie – mléko, sója, „chutě dětí“ apod.).
2. Proběhlo reálné sestavení jídelníčku, případně jiná forma jeho „testování“ např. týdenní využívání, podávání větší skupině osob, popř. jiné?
3. Proved'te hrubou kalkulaci nákladů na některý z „jídelníčků“.

Klasifikace oponenta diplomové práce: ...C – Dobře.....

V Uherském Hradišti dne...24.6.2020.....

.....
podpis oponenta diplomové práce

A - výborně	B – velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně
-------------	-----------------	-----------	----------------	----------------	------------------