

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>HUVAROVÁ Jitka</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie a řízení v gastronomii
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav analýzy a chemie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Helena Velichová, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2020/2021

**Název bakalářské práce:**

Výživa při prevenci civilizačních onemocnění v uzavřeném systému stravování

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

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

**C - dobře**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce se věnuje hodnocení reálného stravovacího režimu, který svým klientům poskytuje pobytové sociální zařízení v rámci uzavřeného systému stravování. Práce má tedy praktický dopad, což je velmi přínosné.

V práci se vyskytují občasné překlepy, chyby v anglickém překladu abstraktu a formulační nedostatky (např. unsuperformed fatty acids, closet system, viscelární tuk, chybějící jednotky u výpočtu BEE a v tabulce 2 u BMI, nesprávně vyjádřená procenta pro příjem nasycených mastných kyselin na s. 21). U všech obrázků, tabulek a grafů chybí uvedení citace literárního zdroje. Práce je sice členěna logicky a přehledně, ale obsahová náplň některých kapitol nekoresponduje s jejich umístěním v teoretické části práce (kap. 1.1-1.3, včetně grafů 1-3, kap. 3, graf 4) a tyto informace by měly být zahrnuty do praktické části práce. Teoretická část práce by dle mého názoru měla být vypracována podrobněji, k čemuž by jistě přispělo i využití více informací z cizojazyčné literatury, která je zde použita relativně málo.

Praktická část práce je sepsána přehledně. Je nutné vytknout nesprávně použitý obrázek 6, který nekoresponduje s daty v příloze 2. Také nepovažuji za vhodné neuvedení tištěných příloh v závěru práce, což znesnadňuje dohledávání informací, o kterých pojednává praktická část. Jídelníčky v přílohách 2-4 jsou málo konkrétní, informace typu „ovoce“ nebo „jogurt“ mohou v reálných podmínkách znamenat velké rozdíly v nutričních hodnotách jídel. Diskuzi výsledků by bylo vhodné rozšířit. Úplně postrádám informace a diskuzi v souvislosti s glykemickým indexem jídel alespoň u diabetické diety, kde přiložený jídelníček nerespektuje požadavky této diety (s. 29). Není zřejmé, na základě jakých informací byl zjištěn dostatečný přísun tekutin (s. 46).

Vzhledem k uzavřenému systému stravování, na který jsou klienti zařízení odkázáni obvykle řadu let, má kvalita poskytované stravy zásadní význam pro jejich zdravotní stav. Na základě této práce je možné upravit jídelníčky směrem k současným požadavkům na kvalitní a vyváženou stravu, což je velmi důležité při prevenci civilizačních chorob a klíčové především u klientů s diabetem.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1/ V čem je výhodný program NutriPro 2 Expert v porovnání s programem CYGNUS 2, který je v zařízení používán a umožňuje také sledování nutričních a energetických hodnot?

2/ Na s. 17 uvádíte, že použití BMI pro hodnocení obezity je dnes překonané, ale kromě měření obvodu pasu zde není uvedena žádná další vhodná metoda. Jaké metody lze ještě použít?

3/ Z jakých hodnot bylo počítáno procentuální plnění dávek sodíku a hořčiku v tabulkách 4-6, když je zde doporučená dávka uvedena v intervalu hodnot?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce