

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Hísková Lenka, Dis.
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin - specializace Technologie mléka a mléčných výrobků
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:
Výživa při poruchách metabolismu vápníku

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce zaměřená na výživu při poruchách metabolismu vápníku je napsána odpovídajícím způsobem s využitím většího počtu domácích i zahraničních literárních zdrojů. V textu není pokaždé dodržen trpný rod a vyskytují se v něm ve větší míře gramatické chyby a překlepy a obsahově nepřesná tvrzení, jako např. osteomalcie, astrosklerotické pláty, sachridy v názvu kapitoly, věta „Chronická hypokalcémie může být spokojena se zmateností a demencí...“, psaní dolních indexů při označení vitaminů, sjednocení psaní myosin/myozin, psaní mezer mezi číslem a procenty. Připomínku mám i k formátu citovaných literárních zdrojů, kdy v některých případech nejsou uváděny ve správné formě.

Obsahově je BP méně vyvážená v neprospěch asi nejdůležitější kapitoly práce – Výživové doporučení při poruchách metabolismu vápníku, která je dosti stručná a nepodává dostatečně obsažná a konkrétní doporučení pro jednotlivá onemocnění. Pozitivně bych hodnotila příklady jídelníčků, ovšem bez vyčíslení přesného množství u vybraných potravin v daném doporučovaném množství, což by bylo přínosné jako informace i pro tvorbu dalších jídelníčků.

Na základě uvedených skutečností konstatuji, že Lenka Hísková splnila zadání bakalářské práce, bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V práci uvádíte v rámci vzorového jídelníčku ke snídani čaj se 100 ml mléka. Myslíte si, že je to pro naše země opravdu vhodný a typický zdroj ze sensorického hlediska, i obsahového, vzhledem k přítomnosti tříslovin v čaji? Jakou jinou vhodnou potravinu/nápoj byste doporučila ke snídani s ohledem k obsahu vápníku v 100 ml mléka?

V práci (s.45) uvádíte jako zdroje vápníku luštěniny (sóju) a další rostlinné produkty, mléčné výrobky jako jediného zástupce živočišných zdrojů na posledním místě. Můžete tedy shrnout nejvhodnější živočišné a rostlinné zdroje vápníku, co se týče množství a resorpce vápníku z těchto zdrojů?

V Zlíně dne **29.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce