

PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(Posudek oponenta práce)

Práci předložil(a) student(ka): **Tereza HLÚŽKOVÁ**

Název práce: „Alergeny v potravinách“

Oponent práce:

Mgr. Jana Sudová

1. CÍL PRÁCE:

Autorka si za cíl své bakalářské práce zvolila zmapování „informací o jednotlivých základních a nejběžnějších alergenech, se kterými se můžeme setkat, o projevech a výskytu alergických reakcí a v neposlední řadě o zkřížených alergií“. Cíl práce se autorce podařilo zcela naplnit - práce nabízí stručně zpracovaný pohled na potravinové alergie, které se v současné době nejčastěji vyskytují. Svým zpracováním obsahu práce splňuje požadavky kladené na bakalářskou práci. V praktické části autorka volila zpracování nutriční analýzy u jedné vybrané klientky.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ:

Autorka si zvolila zajímavé a v současné době velmi diskutované téma, z charakteru práce vyplývá autorčin zájem o dané téma, které dokázala zpracovat na odpovídající úrovni. Práce je přehledná, vhodně strukturovaná s odkazy na odbornou literaturu. Oceňuji a kladně hodnotím logickou strukturu textu při zpracování dané problematiky.

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA:

Po formální stránce práce obsahuje 50 stran včetně úvodu, seznamu literatury a přílohové části. Kapitoly a podkapitoly jsou přehledně značeny, citace vhodně použity. Autorka prokázala dobrou schopnost pracovat s odbornou literaturou a s ověřenými internetovými zdroji.

4. STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE:

Práce představuje dobře zpracované téma týkající se problematiky „Alergenů v potravinách. Oceňuji teoretickou část, kterou přehledně zpracovala a vysvětlila. V praktické části si vybrala klientku, u které zpracovala nutriční analýzu včetně rozboru jejího dosavadního jídelníčku včetně životního stylu. Na základě zjištěných skutečností uvedla doporučení, které zpracovala do jídelníčku, který zároveň s klientkou zkusila a vyhodnotila jako vyhovující. Možná by bylo vhodné vybrat více klientů a provést srovnání. Každopádně dle mého názoru je práce kvalitně zpracována a splňuje požadavky kladené na bakalářskou práci.

5. OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ:

- I. Co vás vedlo ke zpracování nutriční analýzy u klientky v souvislosti s potravinovými alergiemi?
- II. Co bylo výběrovým kritériem při výběru respondenta? Popřípadě, co byste udělala jinak?

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA:

Vyborně



Mgr. Jana Sudová

Datum: 23.8.2016