

**UNIVERZITA KARLOVA**  
**Pedagogická fakulta**  
**Katedra biologie a environmentálních studií**

**HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**  
**(Posudek oponenta)**

**Předložila studentka: Petra Bláhová**

**Název: Nesnášenlivost na mléko a mléčné složky**

**Oponent: PhDr. Karel Vojíš**

---

### **1. CÍLE A HYPOTÉZY**

Cíl práce je definován v jejím úvodu a je jím charakteristika dvou nesnášenlivostí mléka - intolerance laktosy a alergie na bílkovinu kravského mléka. Formulace cíle odpovídá celkové koncepci práce a je na něj plynule navázáno v popisu obsahu práce, jehož součástí jsou některé části vytyčený cíl částečně přesahující, jako je např. část o fenylketonurii. Dílčí cíle ani výzkumné otázky deskriptivního charakteru odpovídající rešeršnímu typu práce nejsou uvedeny. Obecně definovaný cíl byl v práci naplněn.

### **2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ**

Čistě rešeršní práce předkládá systematický výklad věnovaný problematice nesnášenlivosti na mléko. Cíl práce naplňují zejména kapitoly 2 a 3 věnované laktosové intoleranci a alergii na bílkoviny obsažené v mléce. Pozornost je věnována příčinám, projevům, diagnostice i navazujícím onemocněním. Jako součást kapitoly 3 jsou zařazeny i dvě strany věnované fenylkonurii, které ovšem působí spíše jako dodatek. Logická návaznost informací je dobrá, s výjimkou začátků některých kapitol, které např. jazykově odkazují k textu, který by je měl předcházet (např. kap. 2.2), nebo nejsou zcela srozumitelné (např. kap. 3.8). V druhé polovině práce jsou zařazeny kapitoly věnované složení mléka a výživovým specifikům a doporučením.

V práci je pracováno především s knižními zdroji, z nichž některé nesou znaky populárně-naučné literatury. Z tohoto důvodu je v některých částech práce akcentován spíše pohled z úhlu pacientů, nežli zaměření na podrobný rozbor vědeckých informací. Ze stejného důvodu se rovněž objevují výrazné přejímky z jednotlivých zdrojů včetně celých kapitol (např. 3.5; 4.2.1), zdroje jsou ovšem řádně citovány.

### **3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA**

Práce obsahuje 40 stran textu. Formální úprava je na dobré úrovni, práce je dobře strukturovaná a přehledná. Výjimku tvoří pouze několik typografických nedostatků, jakým je ponechávání jednopísmenných předložek na koncích řádků, a pouze malé množství překlepů, které ovšem ve specifických případech mírně komplikují srozumitelnost (např. kap. 2.6.1: laktosy – laktasy). Mírně problematická je úprava citací v seznamu literatury, ve které není zcela jednotně dodržován formát zvolené normy. Zároveň nejsou uváděny některé bibliografické údaje, jakými je např. místo publikování.

### **4. KOMENTÁŘ OPONENTA**

Oceňuji systematické zpracování práce a její čtivou a dobře srozumitelnou formu. Přináší tak čtenáři dobrý vhled do vytyčené problematiky. S ohledem na povahu práce bych ovšem považoval za pozitivní širší využití zahraničních zdrojů a aktuálních výzkumných prací.

### **5. OTÁZKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ**

Nesnášenlivost na mléko je na poli současného výzkumu rozsáhlé téma. Uvedte a vysvětlete některý z v poslední době publikovaných výzkumných poznatků z Vámi řešené oblasti, který Vás zaujal.

## **6. NAVRHOVANÉ ZÁVĚREČNÉ HODNOCENÍ**

Práce splňuje požadavky kladené na tento typ prací a doporučuji ji k obhajobě.

V Praze, dne 2. května 2019

.....  
Karel Vojtř