

UNIVERZITA KARLOVA
Pedagogická fakulta
Katedra biologie a environmentálních studií

Posudek vedoucího BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Předložil student: **Petra Bláhová**

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

Vedoucí bakalářské práce: **RNDr. Ing. Edvard Ehler, Ph.D.**

1. CÍLE A HYPOTÉZY:

Bakalářská práce Petry Bláhové se zabývá nesnášenlivostí mléka ve stravě, především dvěma hlavními formami této nesnášenlivosti – alergií na bílkovinou složku mléka a neschopností trávit mléčný cukr, laktosu. Své cíle si tato BP stanovuje hned v úvodní kapitole. Jelikož se jedná o práci rešeršní, cílem je popsat danou problematiku. To se autorce podařilo, a kromě toho se v práci zabývá tématy jako mléko do škol nebo nutriční doporučení a jídelníček pro lidi s nesnášenlivostí na mléko.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ:

Předložená bakalářská práce má 55 stran textu, z čehož 47 stran tvoří samotný text práce a zbytek jsou přílohy na konci práce. Autorka postupuje velmi metodicky a celá práce má promyšlenou strukturu. První velká část se věnuje laktosové intoleranci (laktosa vs. laktasa, persistence laktasy, genetická podstata tohoto jevu, patologie spojené s laktosovou intolerancí). Druhá hlavní kapitola se zabývá alergií na bovinní bílkoviny v mléce (atopické a neatopické alergie, alergie u dětí, patofyziologie). Poslední dvě velké kapitoly rozšiřují téma mléka a jeho role ve výživě. Autorka se věnuje složení kravského a mateřského mléka a důležitým faktorům při rozvoji výše uvedených poruch konzumace mléka. Nabízí také několik receptů ve formě ukázkového jídelníčku pro lidi s nesnášenlivostí na kravské mléko.

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA:

Formální úprava práce slušné úrovní. Překlepy ani chyby se v práci nevyskytují. Občas bývá malinko nepřírozný slovosled ve větách, což je nejspíše dáno příliš doslovným překladem cizojazyčných zdrojů. Práce obsahuje 34 literárních zdrojů a 4 zdroje internetové. To je pro bakalářskou práci odpovídající počet, a v tomto ohledu nelze práci nic vytknout. Přílohy jsou tvořeny již zmiňovanými kuchyňskými recepty pro pacienty trpící laktosovou intolerancí nebo alergií na bílkovinu kravského mléka.

4. KOMENTÁŘ VEDOUcíHO/OPONENTA PRÁCE:

Jedná se poctivě zpracovanou bakalářskou práci. Autorka pracovala vesměs samostatně, s občasnými konzultacemi se školitelem. Práci měla dobře časově rozvrženou, takže při odevzdávání práce nebyla v časovém stresu. Předložená rešeršní bakalářská práce bez problémů splňuje nároky za závěrečné práce na KBES PedF UK.

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

Nemám.

6. NAVRHOVANÉ ZÁVĚREČNÉ HODNOCENÍ:

Předloženou bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě.