

UNIVERZITA KARLOVA  
1. lékařská fakulta  
3. interní klinika 1. LF UK a VFN  
U Nemocnice1, Praha 2, 128 00

---

**Posudek oponenta bakalářské práce oboru Nutriční terapeut**

**Název bakalářské práce:** Kvalitativní parametry vybraných potravin pro bezlepkovou dietu  
**Autor práce:** Ing. Eva Jiříková  
**Vedoucí práce:** doc. Dr. Ing. Marek Doležal  
**Oponent práce:** doc. Ing. Jan Pánek, CSc.  
**Akademický rok:** 2018/2019

**Posudek**

Bakalářská práce Ing. Evy Jiříkové se zabývala problémem nutriční hodnoty vybraných typů trvanlivého pečiva pro bezlepkovou dietu. Pro posouzení nutriční hodnoty byly využity hodnoty na obale. Toto lze velmi dobře akceptovat, protože ze zkušenosti je známo, že v současné době má drtivá většina výrobců údaje správně. Údaje na obale ale nejsou dostatečné pro posouzení kvality tuku, proto bylo u všech vzorků stanoveno složení mastných kyselin. A rovněž bylo provedeno sensorické hodnocení. Práce je logicky členěna a její struktura je adekvátní. Abstrakt a klíčová slova odpovídají obsahu práce.

**Volba tématu**

Přístup autorky k zadanému tématu i postup zvolený k řešení byl adekvátní. Téma hodnotím jako vysoce aktuální a originální.

**Teoretická část**

Autorka čerpá z monografií a článků českých i zahraničních autorů. Použité zdroje autorka cituje správně.

Formulace autorky odpovídají požadavkům, formální a jazyková úroveň je velmi vysoká.

**Praktická část**

Formulace hypotéz a cílů práce jsou adekvátní. Stanovené cíle práce byly splněny.

Výsledky ukazují na to, že studentka zvládla velmi dobře práci v laboratoři a potřebné analytické techniky. Popis vzorků a zpracování metodiky jsou velmi precizní. U popisu vzorků možná stálo za úvahu pořídít i fotografie, což by čtenáři usnadnilo orientaci.

Výsledky jsou zpracovány precizně. Zde bych pouze vytknul nejednotný počet desetinných míst (což zjevně vzniklo v programu Excel).

Diskuse je dostatečně rozvinutá a obsáhlá, asi by bylo vhodné větší zdůraznění vzorků problematických z nutričního hlediska (s vysokým obsahem jednoduchých cukrů a vysokým obsahem palmitové kyseliny).

Závěr je formulován logicky a přehledně.

Téma práce bylo zpracováno standardním způsobem odpovídajícím úrovni bakalářské práce.

#### **Přílohy**

Přílohy jsou zpracovány v odpovídající kvalitě.

#### **Formální zpracování práce**

Předložená práce odpovídá normám, zákonným ustanovením a předpisům pro psaní bakalářských prací. Formální a jazyková úroveň jsou vynikající.

Práce odpovídá / ~~neodpovídá~~ požadavkům kladeným na diplomovou práci.

Doporučení / nedoporučení k obhajobě: Doporučuji práci k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm výborně velmi dobře — dobře — neprospěl/a

V Praze dne 27.8.2019

Oponent bakalářské práce

